



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Entretien de Chambord n° 2 / Extraits du « Chat » 17 décembre 2020
Chambord Conversation n° 2 / Extracts from the « Chat » December 17, 2020

Présentation de Susan

De Raphaële Bernard-Bacot de Miramon : 10:50 AM
Je suis d'accord avec Susan Campbell : ce ne sont pas seulement les jardins mais bien les gens qui comptent. C'est l'objet de mon livre *Jardiniers des villes* avec 54 petits portraits de jardiniers de Paris et de ses environs, des gens très inspirants.

De Alix de Saint Venant : 11:05 AM

Je suis complètement d'accord, pas de jardin sans jardinier : C'est l'un des thèmes que nous aborderont dans ce colloque : la formation de jeunes jardiniers (et bénévoles) aux jardins potagers et fruitiers.

From Raphaële Bernard-Bacot de Miramon : 10:50 AM
I agree with Susan Campbell : it is not only the gardens but although the people who matters , that was the object of my book «*Jardiniers des villes* with 54 small portraits of gardeners in Paris and its neighbourhood , very inspiring people.

From Alix de Saint Venant : 11:05 AM

I fully agree ! No garden without gardener ! It is one of the topics we'll discuss in this symposium : training young gardeners (and volunteers) for fruit and vegetable gardens.

Présentation de Ghislain d'Ursel / HEX

De Benoit Dautelle : 11 :09 AM

Les racines des cardons sont-elles récupérables après récolte ?

REPONSE : Non, les racines ne sont pas récupérables. Chaque année il faut semer des graines ou acheter des jeunes plants à repiquer au potager.

De Elodie Poyet: 11:10 AM

Au Domaine de Lacroix Laval (Rhône), nous avons plus de 12 variétés de cardon différentes, et la plupart passent l'hiver dans le jardin avec des -15° sans soucis.

De Jane Armstrong : 11:12 AM

Les légumes feuilles reçoivent-ils de l'eau pendant leur stockage en caves et comment éloigner les rats et les souris ?

REPONSE : Nous n'apportons qu'un peu d'eau au moment de la plantation des légumes feuilles dans les caves. Comme l'atmosphère y est assez humide, nous n'avons pas besoin d'arroser pendant tout l'hiver.

Nous n'avons pas de dégâts causés par les rongeurs, cela est seulement limité à quelques légumes racines.

From Benoit Dautelle : 11:09 AM

Are cardoons roots recoverable after harvest ?

ANSWER : No, the roots are not recoverable. Every year we have to sow seeds or buy young seedlings to transplate in the vegetable garden.

From Elodie Poyet: 11:10 AM

At Domaine de Lacroix Laval (Rhône), we have more than 12 different varieties of cardoon, and most of them spend winter in the garden with -15° without worries.

From Jane Armstrong : 11:12 AM

Are the leafy vegetables given any water while in storage and how do you keep mice or rats away from them ?

ANSWER : We give a little water only when planting the leafy vegetables in the cellar. As there is a quite humid atmosphere we don't need watering for the whole winter.

There is almost no damage from vermine, and it is only limited to some root vegetables.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



De Carolin Göhler : 11:13 AM

Blanchissez-vous d'autres légumes ?

REPONSE : Oui, nous blanchissons d'autres légumes comme le pissenlit, la chicorée (l'endive 'belge') et le chou marin (*Crambe maritima*).

Les pissenlits sont gardés dans les caves, alors que les racines de chicorée sont transplantées sur une planche à l'extérieur recouverte de plusieurs couches de terre, fumier et paille.

Le chou marin est recouvert au printemps avec des pots dès le début de leur croissance.

De Sarah Wain : 11:17 AM

Etes-vous préoccupé par les effets du changement climatique sur la conservation des légumes en cave ?

REPONSE : oui, nous sommes bien sûr préoccupés par les effets du changement climatique. Néanmoins, cela crée aussi de nouvelles opportunités de faire pousser des variétés de fruits et légumes de pays plus tempérés : raisin, tomates, artichauts, abricots, melon, amandes, ...

De Jean-Jacques Lescure : 11:18 AM

Que deviennent vos épluchures de légumes, qui peuvent bénéficier à la vie microbienne du sol ?

REPONSE : Tous les déchets végétaux du potager sont compostés et utilisés ensuite dans le jardin et sur la ferme.

From René Dessing : 11:21 AM

La fondation néerlandaise SKBL (châteaux, maisons de campagne et domaines) a reçu 1,5 million d'euros pour faire des recherches sur le changement climatique dans les jardins et les parcs des maisons de campagne. Nous pourrions partager/échanger les résultats.

De Alexia de Buffévent : 11:22 AM

La Belgique des jardins, Donatienne de Séjourney, photos de César Garçon, éditions Ulmer, 2020

De Rob Willetts : 11:28 AM

L'utilisation des caves à Hex est très similaire aux entrepôts de racines et lieux de forçage dans les anciens programmes de télévision 'Victorian Kitchen Garden' du Royaume-Uni. Ce jardin a également un entrepôt de fruits Bunyard pour les pommes et les poires qui maintient la température à environ 4°.

De René Dessing : 11:34 AM

Je crée un potager (fleuri) à Huis Landfort sur la frontière germano-néerlandaise. Voir www.erfgoedlandfort.nl

De Yves Delcroix : 11:46 AM

J'entends que le problème du coût de main d'œuvre sera le point de faiblesse de nombreux jardins potagers et fruitiers "jardinés" dans les parcs et demeures privées comme publiques.

From Carolin Göhler : 11:13 AM

Do you blanch also other vegetables ?

ANSWER : Yes we do blanch other vegetables such as dandelion and chicory ('Belgian' endive) and sea kale (*Crambe maritima*).

Dandelion are kept in the cellar, while chicory roots are transplanted in a bed outside covered with several layers of earth, manure and straw.

Sea kale are covered in spring with pots as soon as they start growing.

From Sarah Wain : 11:17 AM

Are you concerned about the effect of climate change on storage in the future ?

ANSWER : Of course we are concerned by the climate change, however it creates new opportunities by growing varieties of fruit and vegetables from warmer countries; vines, tomatoes, artichokes, apricots, melon, almonds, ...

From Jean-Jacques Lescure : 11:18 AM

What do you make of your vegetable peels, which must have benefited from the soil microbiota ?

ANSWER : All the vegetable waste from the kitchen garden is composted and used in the garden and on the farm

From René Dessing : 11:21 AM

The Dutch foundation SKBL (castles, country houses and estates) received 1.5 million euro to do research on climate change in garden and parks of country houses. We may share/exchange the results.

From Alexia de Buffévent : 11:22 AM

La Belgique des jardins, Donatienne de Séjourney, photos de César Garçon, Ulmer Editions, 2020

From Rob Willetts : 11:28 AM

The use of the cellars at Hex is very similar to the root stores and forcing houses in the old 'Victorian Kitchen Garden' television programmes from the UK. That garden also has a Bunyard fruit store for apples and pears, which keeps the temperature at about 4 degrees Celsius.

From René Dessing : 11:34 AM

I'm creating a kitchen garden (flower garden) at Huis Landfort on the Dutch-German border. See www.erfgoedlandfort.nl

From Yves Delcroix : 11:46 AM

I hear that the problem of the cost of labor will be the point of weakness of many vegetable and fruit gardens in private or public parks.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Présentation de Sarah Wain / West Dean

De Carolin Göhler : 11:48 AM

West Dean est un vrai joyau du sud de l'Angleterre, à un jet de pierre du continent... Procurez vous le merveilleux livre *At West Dean* de Sarah Wain et Jim BUCKLAND... une lecture formidable et des monceaux de connaissances et de passion !

<https://www.waterstones.com/book/at-west-dean/jim-buckland/sarah-wain/9780711238923>

De Martin Coombes : 11:49 AM

West Dean est un exemple étonnant d'une restauration historiquement bien sentie. Un vrai travail réalisé avec amour !

De Lucy Pitman : 11:49 AM

www.westdean.org.uk/gardens - mais mieux vaut s'y rendre, si vous pouvez !

De Yves Delcroix : 11:53 AM

Pour *Tetranychus urticae*, il y a un prédateur efficace : *Neoseiulus californicus*. (acarien prédateur) mais aussi maintenir une bonne hygrométrie.

De Helena Dove: 11:54 AM

Avec les températures qui augmentent, beaucoup de cultures sous serre sont viables à l'extérieur – est-ce que certains d'entre vous expérimentent de nouvelles cultures dans ses serres ?

De Rebecca Morse : 11:57 AM

J'apprécie beaucoup votre approche pragmatique qui a mené à de tellement beaux résultats.

De Jo Miles : 11:59 AM

Il y avait beaucoup de serres Foster & Pearson à Clumber Park. National Trust.

Malheureusement, l'entreprise n'a plus ses archives – elles ont toutes été détruites quand ils ont quitté leur site de Beeston !!!

Vous pouvez télécharger leur catalogue de 1909 depuis leur site internet : <https://fosterandpearson.co.uk/our-heritage/>

De Didier Moray : 12:01 PM

Les serres sont essentiellement en bois ou en métal ? Je suis très intéressé pour les références entreprises pour les serres de Mariemont.

De Ghislain d'Ursel : 12:02 PM

A René Dessing : nous serions très intéressés par les conclusions de votre étude sur le changement climatique. C'est là l'une de nos préoccupations majeures pour les années à venir.

De Yves Delcroix : 12:06 PM

bonne idée : le réseau des potagers et vergers au

From Carolin Göhler : 11:48 AM

West Dean is a real gem in southern England - just a stone throw away from mainland Europe.... do get the wonderful book *At West Dean* by Sarah Wain and Jim Buckland ... a great read and "fountains" knowledge and passion !

<https://www.waterstones.com/book/at-west-dean/jim-buckland/sarah-wain/9780711238923>

From Martin Coombes : 11:49 AM

West Dean is stunning example of historically sensitive restoration. A true labour of love!

From Lucy Pitman : 11:49 AM

www.westdean.org.uk/gardens - but better to visit when you can !

From Yves Delcroix : 11:53 AM

For *Tetranychus urticae*, there is an efficient predator : *Neoseiulus californicus* (predatory mite) but also maintaining a good hygrometry.

From Helena Dove: 11:54 AM

As temperatures increase, a lot of glasshouse crops are viable outdoors - is anyone experimenting with new crops in their glasshouses ?

From Rebecca Morse : 11:57 AM

I love your pragmatic approach which has yielded such beautiful results

From Jo Miles : 11:59 AM

There were lots of Foster & Pearson glasshouses at Clumber Park NT.

Unfortunately, the company doesn't have its archives - all got destroyed when they moved from their Beeston site !!!

You can download their 1909 catalogue from their website : <https://fosterandpearson.co.uk/our-heritage/>

From Didier Moray : 12:01 PM

Are the greenhouses mostly made of wood or metal ? I am interested in the companies references for the greenhouses in Mariemont.

From Ghislain d'Ursel : 12:02 PM

To René Dessing : we would be very interested by the conclusions of the survey on climate change. It is one of our major concerns for the coming years.

From Yves Delcroix : 12:06 PM

Good idea : a national network for vegetable and fruit



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



niveau national...

De Alix de Saint Venant : 12 :07 PM

Il existe l'Association des Jardins Potagers et Fruitières de France : <http://www.potagers-de-france.com/>

De Jo Miles : 12:08 PM

Accoya : <https://www.accoya.com/uk/>

De Jane Armstrong : 12:13 PM

Les orateurs ont souligné l'importance de la qualité des matériaux et la nature fastidieuse de l'entretien. Ce sont malheureusement des aspects que de nombreux propriétaires de jardins sont réticents à accepter même si, comme l'a indiqué Sarah, faire les choses à l'économie crée davantage de travail à l'avenir.

De Sandra Davison : 12:16 PM

J'utilise de la peinture Sikkens sur l'extension de ma maison, qui est du mélèze de Sibérie et est incroyablement résistant, même dans le nord-est de l'Ecosse.

A noter que le peintre était sceptique au début d'utiliser Sikkens, mais a maintenant changé d'avis ! www.sikkens.com

gardens

From Alix de Saint Venant : 12 :07 PM

See Association des Jardins Potagers et Fruitières de France : <http://www.potagers-de-france.com/>

From Jo Miles : 12:08 PM

Accoya : <https://www.accoya.com/uk/>

From Jane Armstrong : 12:13 PM

The speakers have emphasised the importance of quality of materials and the time-consuming nature of maintenance, unfortunately these are aspects that many garden owners are reluctant to accept even though as Sarah indicated cutting corners only creates more work later.

From Sandra Davison : 12:16 PM

I use Sikkens paint on my house extension, which is Siberian Larch and it is incredibly tough, even in North East Scotland.

Worth noting that the painter was sceptical at first to use Sikkens, but has now changed his mind ! www.sikkens.com

Les questions auxquelles Sarah n'a pas eu le temps de répondre lui ont été envoyées par écrit.
Voici ses réponses.

The questions Sarah did not have time to answer were sent to her by email.
Here are her answers.

De Triollet Régis : Comment gérez-vous les populations d'auxiliaires "amis des plantes" ? La protection biologique intégrée (PBI) est-elle aisée ?

REPONSE : J'utilise des prédateurs naturels depuis plus de 40 ans et je les trouve extrêmement efficaces pour contrôler (et non éradiquer) les problèmes de ravageurs. Au fil des années, j'ai été guidé par un homme extrêmement compétent, Neil Hellier, qui travaillait pour une entreprise horticole locale. Autant que je sache, les entreprises qui vendent ces prédateurs disposent d'un personnel bien formé pour vous aider dans vos choix et votre programme de livraison. Ils sont formés pour aider les producteurs commerciaux à faire les bons choix chez les prédateurs et à surveiller le succès (ou l'échec). En hiver, Neil nous rendait visite et je lui montrais et expliquais quelles cultures j'avais planifié de faire chaque année. Il rédigeait une feuille de calcul avec un programme de livraison en tenant compte des événements de mon calendrier horticole qui pouvaient affecter ou non la dispersion des prédateurs. Il partageait également ses connaissances avec mes collègues et étudiants, ce qui signifiait que plus d'une personne pouvait être chargée de disperser les prédateurs.

Dans mon journal de bureau, j'écrivais le programme de l'année et les jours pertinents pour planifier comment j'allais répandre les prédateurs et avec quels membres du personnel. Je pouvais également estimer le temps qu'il faudrait pour mettre ces prédateurs dans toutes les serres. En planifiant de cette façon et en utilisant l'expertise de Neils, j'ai pu anticiper et prendre des mesures contre les ravageurs de manière sûre et contrôlable. J'ai également utilisé un ou deux sprays mais ceux-ci étaient bien choisis et sûrs à utiliser pour les plantes, les prédateurs, le public visiteur et la personne appliquant le spray. La lutte antiparasitaire intégrée est un moyen sûr de lutter contre les ravageurs pour le personnel et le public en visite et je le recommande vivement. J'espère que cette information est utile



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



From Régis Triollet : How do you manage the populations of plant friendly auxiliaries ? Is Integrated Biological Protection easy ?

ANSWER: I have used natural predators for over 40 years and found them to be extremely effective at controlling (not eradicating) pest problems. Throughout the years I have been guided by an extremely knowledgeable man Neil Hellier who worked for a local horticultural sundries company. As far as I know companies who sell these predators have well educated staff to help you in your choices and your delivery program. They are trained to help commercial growers make the correct choices in predators and monitor the success (or failure).

In the winter Neil would visit and I would show and explain what crops I would be growing each year. He would draw up a spread sheet with a delivery program-taking into consideration events in my horticultural calendar which which affect whether I could distribute the predators or not. He was also very obliging in educating my colleagues and students which meant that more than one person could be given the task of distributing the predators.

In my desk diary I would write down the program for the year on the relevant days so that I could plan how I was going to distribute the predators and with which member of staff. I could also estimate the time it would take to distribute the predators throughout all the glasshouses.

Planning this way, and using Neils expertise, I was able to anticipate and take action against pests in a safe and controllable way. I also used one or two sprays but these were well chosen and safe to use for the plants, the predators, the visiting public and the person applying the spray.

Integrated Pest Management is a safe way to control pests for the staff and visiting public and I thoroughly recommend it.

I hope this information is useful

De Jean-Jacques Lescure : Pour autant que je sache, tous les arbres fruitiers à West Dean ont moins de 30 ans. Selon vous, qu'est-ce qui donne ce sentiment d'intemporalité dont les visiteurs peuvent profiter dans ce lieu merveilleux ?

REPONSE : Qu'est-ce qui contribue à l'intemporalité des jardins fruitiers ? Je pense que l'habitude de croissance individuelle des arbres, en particulier ceux qui sont cultivés en basse et demi-tige, aide à créer une ambiance particulière. Ajoutez à cela une pelouse de fleurs sauvages en dessous et vous créez un dynamisme particulier qui résonne auprès de beaucoup de gens.

C'est un gazon moins contrôlé que l'herbe tondue et peut être amélioré en particulier avec des bulbes comme le crocus thomassineanus, les narcisses nains et d'autres bulbes à floraison de fin de printemps et d'été. Même une prépondérance de fleurs sauvages comme les primevères inaugure la nouvelle saison et crée une atmosphère vraiment accueillante.

Utiliser des formes d'arbres en gobelets et quatre pyramides ailées qui poussent très rapidement jusqu'à leurs dimensions finales, créent un sentiment d'intemporalité et évoquent une autre époque à laquelle les gens réagissent aussi positivement

J'espère que cela a répondu à votre question (en partie !).

From Jean-Jacques Lescure : As far as I know, all the fruit trees in West Dean's kitchen garden are now less than thirty years old. What would you say provides this sense of timelessness which visitors can enjoy in this wonderful place ?

ANSWER : What aids timelessness in fruit gardens? I think the individual growth habit of trees especially those that are grown as half standards helps to create a particular ambience. Add to the mix a wild flower sward beneath and you create a particular dynamism which resonates with many people.

Its a less controlled sward compared to mown grass and can be enhanced particularly with bulbs like crocus thomassineanus, dwarf narcissi and other late spring and summer flowering bulbs. Even a preponderance of wild flowers like primroses cowslips usher in the new season and provide a really welcoming habitat.

Using trained forms of trees like goblets and four winged pyramids which grow very quickly to their final dimensions, create a sense of timelessness and evoke another era which people respond to positively too



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



I hope this has answered your question (in part!)

De Ann Clarke : Quel était le programme de nettoyage annuel ?

REPONSE : Notre programme de nettoyage à West Dean commençait à l'automne et généralement durait de 6 à 8 semaines en fonction de la météo. Nous avions une équipe de 4 à 5 personnes pour faire ce travail. Tout d'abord, nous nettoyions l'extérieur, puis l'intérieur. Avant de commencer à laver, nous protégeons tout l'éclairage intérieur de l'eau et nous ne nettoyions que les serres vides, à moins que les plantes ne soient in situ, comme les vignes, arbres fruitiers tels que les nectarines, figes, pêches. Pour commencer, il s'agissait de faire sauter les joints entre deux panneaux de verre à l'extérieur pour éliminer la saleté et les algues qui s'y étaient développées au cours de l'année précédente. Nous utilisons une fixation de tuyau qui pouvait être ajustée à un jet d'eau étroit de la taille d'un crayon pour cette tâche. Vous avez besoin d'une bonne pression d'eau pour ce travail et d'un bras solide et stable. Avec les serres modernes, le verre a tendance à être assemblé bout à bout, donc pas de problème. Nous pulvérisons ensuite un nettoyant bio comme le nettoyant pour vitres Verritex Pro, qui se présente en flacons de 5 L, pour nettoyer la vitre extérieure, suivre les instructions à tout moment. Ne couvrez pas d'abord toute la maison avec un nettoyant, appliquez-le progressivement.

Pour faciliter le nettoyage de l'extérieur, nous utilisons un manche et une brosse en fibre de verre de type professionnel qui étaient connectés au réseau électrique et de l'eau montait à travers le manche et sortait par la brosse - vous pouvez les trouver sur Internet. À l'intérieur, nous travaillions (en toute sécurité) de haut en bas - (vous pourriez avoir besoin d'une tour d'échafaudage en fonction de la hauteur de la serre), nous utilisons de l'eau savonneuse (changée fréquemment et en utilisant de l'eau chaude pour le confort de la personne chargée de cette tâche !) Et une série de brosses et d'éponges pour frotter et nettoyer à fond. Les brosses à toilettes à long manche ont été particulièrement utiles pour vous permettre d'aller plus loin pour frotter. Les parasites comme la cochenille farineuse et des acariens tachetés n'ont pas besoin de plantes pour l'hiver, j'ai donc eu tendance à supposer le pire et à nettoyer la structure de la serre à fond, en particulier les coins et les recoins pour m'en débarrasser. Nous n'avons jamais vraiment réduit le problème ou complètement éradiqué. Enfin, nous pulvérisons tout l'intérieur de la serre avec un désinfectant horticoles comme Jet 5 ou Hortisept pour compléter la tâche. Parallèlement au nettoyage des serres à West Dean, il y avait une équipe diligente de laveurs de pots qui nettoyaient à fond les pots en terre cuite que nous utilisons pour exposer les plantes. Ce ux-ci étaient trempés pendant 24 heures dans de l'eau ordinaire, soigneusement frottés dans de l'eau savonneuse, rincés puis trempés dans un désinfectant avant d'être mis à sécher.

From Ann Clarke : What is your annual cleaning programme ?

ANSWER : Our cleaning program At West Dean started in autumn and generally took 6-8 weeks to complete depending on the weather. We had a team of 4-5 to do this job.

First, we cleaned the outside and then we cleaned the inside. Before we started washing, we protected any lighting inside from water and we cleaned only empty glasshouses unless the plants were in situ- vines, fruit trees like nectarine peach fig.

To start, it involved someone blasting out the joints between two panes of glass on the outside to remove the dirt and algae that developed there over the preceding year. We used a hose lock attachment which could be adjusted down to a narrow pencil size stream of water for this task. You need good water pressure for this job and a strong and steady arm. With modern glasshouses the glass tend to be butt jointed so not an issue.

We then sprayed on a Bio Cleaner like Verritex Pro Glass Cleaner, which comes in 5 L bottles, to clean the outside glass,

following the instructions at all times. Don't cover the whole house with cleaner first, apply it incrementally.

To aid cleaning the outside, we used a professional type fibreglass pole and brush which was connected to the mains supply and water came up through the pole and out through the brush- you can find these on the internet.

Inside we worked (safely) from the top down- (you might need a scaffold tower depending on the height of the glasshouse), We just used soapy water (changed frequently and using warm water for the comfort of the cleaning person! and a series of brushes and sponges to scrub and thoroughly clean. Long handled loo brushes



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



were particularly useful in allowing you reach further to scrub.

Pests like mealy bug and 2 spotted mite don't need plants to over winter so I tended to assume the worst and cleaned the structure of the glasshouse throughly especially nooks and crannies to get rid of them. We only ever really reduced the problem never eradicated them entirely

Finally we sprayed the whole interior of the glasshouse with a horticultural disinfectant like Jet 5 or Hortisept to complete the task

Along side glasshouse cleaning at West Dean there was a diligent team of pot washers who thoroughly cleaned the terracotta pots we used for displaying plants. These were soaked for 24 hours in plain water, thoroughly scrubbed in soapy water, rinsed then soaked in an disinfectant before set out to dry.

De Helena Dove : À mesure que les températures augmentent, de nombreuses cultures sous serre sont viables à l'extérieur - est-ce que quelqu'un expérimente de nouvelles cultures dans ses serres?

RÉPONSE: Les gens expérimentent-ils de nouvelles cultures dans des serres ? Je ne connais pas la réponse à cela, j'ai le crains. Je suppose que des personnes à travers le pays mènent des expériences - il en a toujours été ainsi, mais qui et où ils se trouvent - je ne sais pas. Jetez peut-être un coup d'œil au site Web de Charles Dowdings et posez éventuellement la question en ligne Twitter Facebook à des groupes Horti comme les producteurs PGG ou producteurs. La diversité des populations, en particulier dans les villes, a amené un changement dans ce qui est cultivé ces jours-ci, c'est juste que je ne peux pas dire ce que cela pourrait être - cela ferait un projet intéressant, n'est-ce pas? À West Dean l'année dernière, la patate douce a été cultivée avec succès sous serre froide.

From Helena Dove : As temperatures increase, a lot of glasshouse crops are viable outdoors - is anyone experimenting with new crops in their glasshouses ?

ANSWER : Are people experimenting with new crops in glasshouses?I don't know the answer to that Im afraid. I guess individuals around the country are experomenting- it was ever thus but who and where they are -I don't know.

Perhaps have a look at Charles Dowdings website and possibly pose the question on line Twitter Facebook -esp to Hort groups like the PGG or Allotment growers. Diversity of people, particularly in cities ,would have brought change to what's grown on allotments theses days, its just I can't say what that might be- it'd make an interesting project wouldn't it?

At West Dean last year, sweet potato were grown successfully under cold glass

De Kate Nicoll : Le collège de West Dean a-t-il déjà envisagé d'organiser des cours d'artisanat horticole ?

RÉPONSE: oui West Dean a envisagé des cours d'artisanat horticole dans le passé - Annie Guilfoyle serait en mesure de vous en dire plus si vous voulez savoir où ils en sont. J'imagine que toute idée de démarrage de nouvelles choses a été fermement compromise par la pandémie de Covid

From Kate Nicoll : Has the college at West Dean ever considered running horticultural craft courses ? Kate, National Trust, Garden Training Specialist.

ANSWER : yes West Dean have considered Horticultural Craft courses in the past- Annie Guilfoyle would be able to tell you more about if you wanted to know where they are with them. I would imagine that any ideas of starting up new stuff has been firmly squashed by the Covid pandemic though

De Didier Moray : Les serres sont-elles essentiellement en bois ou en métal ? Je suis très intéressé par les références des entreprises pour la restauration des serres de Mariemont.

REPONSE : Toutes nos serres à West Dean sont en bois. À l'origine, elles ont été construites dans les années



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



1890 à partir de pin de la Baltique provenant du port de l'Archange. Il est intéressant de noter que ce bois a bien duré jusqu'à ce que nous ayons restauré et commencé à réutiliser les serres. L'ajout de chaleur et d'arrosage a accéléré leur déclin. Pour la deuxième restauration, à partir de 2010 environ, nous avons commencé à utiliser de l'Accoya. C'est essentiellement un bois décapé avec des propriétés durables. Cela a été associé à un programme de peinture prescrit utilisant la peinture Sykkens. Jusqu'à présent, les serres tiennent bien, même si je ne les ai pas vues depuis quelques années maintenant pour vérifier leurs progrès. Tous les travaux de restauration des serres de West Dean ont été accomplis par l'équipe de maintenance de la Fondation Edward James, je ne peux donc recommander aucune autre entreprise qui s'engagerait dans ce type de restauration. West Dean Gardens fait partie de la Fondation Edward James. J'espère que cette réponse a été d'une certaine aide.

From Didier Moray : are the greenhouses mainly made of wood or metal? I am very interested in the references made for the greenhouses of Mariemont.

ANSWER : All our glasshouses at West Dean were made of wood. Originally they were build in the 1890's from Baltic Pine sourced from the port of Archangel, Interestingly this timber lasted well until we restored and started using the glasshouses. The addition of heat and watering accelerated their decline.

For the second restoration, from about 2010, we started to use Accoya which you look up on the internet. Its basically a pickled timber with long lasting properties. This was coupled with a prescribed paint program using Sykkens paint. So far the glasshouses are standing up well although I haven't seen them for a couple of years now to check on their progress.

All the restoration work on the glasshouses at West Dean was accomplished by the Edward James Foundation maintenance crew, so Im unable to recommend any other company who would engage in this type of restoration. West Dean Gardens is part of the Edward James Foundation.

I hope this has been of some help.

De Carolin Göhler : En termes d'exposition à West Dean, vous avez réalisé des installations d'une telle qualité - quelles sont vos principales inspirations et comment l'enseigner aux autres?

RÉPONSE: Mes idées sur ce qu'il faut cultiver, où et quand se sont développées au fil du temps quand j'étais à West Dean. Je ne suis pas venu à West Dean débordant d'idées sur ce que je voulais développer. Beaucoup de gens m'ont aidé en cours de route avec des idées et beaucoup m'ont donné des plantes, en particulier mes amis du jardin botanique.

Les plantes devaient vivre avec la gestion que nous pouvions leur fournir, si bien que les plantes délicates et difficiles n'étaient pas prises en compte. Avec le temps, j'ai mieux compris les contraintes de la culture de certaines plantes en pots, par exemple les aubergines. J'ai appris à les semer plus tard et à les jeter plus tôt pour que les plantes ne souffrent pas d'une invasion de des acariens tachetés. Ce n'est qu'un exemple.

Au fil du temps, j'ai également appris quelles plantes pouvaient être cultivées avec lesquelles, quelles plantes pouvaient souffrir et survivre avec ou sans arrosage et j'ai également appris à gérer les régimes de semis pour certaines cultures comme les concombres et les melons. Le personnel du jardin pouvaient ainsi faire face aux exigences des plantes pour les mener à maturité. J'ai toujours été inspirée par d'autres travaux de jardiniers, des livres, des magazines, des programmes télévisés et aussi des sociétés liées à certaines plantes comme la société Fern qui a été, au fil des ans, une merveilleuse source pour trouver des fougères rares que j'ai ensuite cultivées dans la serre dédiée aux fougères.

From Carolin Göhler : In terms of display at West Dean you achieved such high quality displays - what are your main inspirations and how do you teach others good presentation ?

ANSWER : My ideas of what to grow where and when developed over the time I was at West Dean. I didn't come to West Dean brimming with ideas of what I wanted to grow. A lot of people helped me along the way with ideas and many gave me plants esp my botanical garden friends.

The plants had to behave under the management regime we could provide so tricky and difficult plants were



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES
EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



not considered. Over time I understood better the restrictions of growing some plants in pots eg aubergines. I learnt to sow them later and discard them earlier so that the plants didn't suffer from an invasion of 2 spotted mite. That's just one example.

Over time I also learnt which plants could be grown with which, which plants could suffer and survive over or under watering and I also learnt how to manage sowing regimes for certain crops like cucumbers and melons so that the garden staff could cope with the required training in of the maturing plants.

I have always been inspired by other gardeners work, books, magazines, TV programs and also societies related to certain plants like the Fern society who have, over the years, been a wonderful source of rare ferns which I then grew in the fern house

De Jean-Jacques Lescure : Vos bénévoles de West Dean profitent-ils de vos récoltes ?

RÉPONSE: Les bénévoles de West Dean ont certainement reçu des fruits et légumes que nous avons cultivés dans les jardins. Nous l'avons considéré comme un remerciement pour leur contribution à l'entretien des jardins. Nous avons une table de volontaires et une partie de la récolte était placée quotidiennement sur la table pour que les volontaires la ramènent à la maison.

From Jean-Jacques Lescure : Do your volunteers at West Dean benefit from your crops ?

ANSWER: The volunteers at West Dean certainly did receive fruit and vegetables which we grew in the gardens to take home. We considered it part of a thank you for their contribution to the up-keep of the gardens. We had a volunteers table and part of the harvest would be placed on the table daily for the volunteers to take home.

Présentation de Herman Van Den Bossche / Gaasbeek

De Jane Armstrong : 12:41 PM

Quelqu'un a t-il déjà essayé de manger des tubercules de dahlias ?

J'ai lu quelque part que les anciennes variétés ont un meilleur goût et j'envisage d'essayer *D. merckii* étant donné que j'ai un surplus de tubercules. Avez-vous des suggestions sur comment les préparer ?

De Alix de Saint Venant : 12:42 PM

Oui moi ! Je suggère de les manger uniquement en cas de famine sévère...

De Helena Dove : 12:42 PM

Oui, ça va, c'est mangeable. Mais il faudra peut-être les élever pour leur saveur plutôt que pour leur apparence avant que la consommation décolle.

Je les épiluche et les fait rôtir avec de l'ail. Mais je suis un piètre cuisinier. J'espère convaincre notre chef cuisinier sur le site de Kew de mener des expériences avec d'autres "légumes racines alternatifs", alors surveillez notre site !

De Fanny Mazet : 12:44 PM

Nous sommes en train de réfléchir à un programme de réintégration de jardinage dans les écoles avec le Rectorat de Besançon et les Salines Royales d'Arc et Senans. Nous pourrions être ressource pour les

From Jane Armstrong : 12:41 PM

Has anyone tried eating dahlia tubers ?

I read somewhere that old varieties or species might taste better and I was planning to try *D. merckii* as I have large surplus tubers. Any suggestions as to how to prepare them ?

From Alix de Saint Venant : 12:42 PM

Yes me ! I suggest using them only in case of severe famine...

From Helena Dove : 12:42 PM

Yes, they are ok, but we may have to breed them for their flavour rather than looks before they take off.

I peeled and roasted them with garlic. But I'm a terrible chef, I am hoping to convince our onsite chefs to experiment with some of my 'alternate roots', so watch this space.

From Fanny Mazet : 12:44 PM

We are currently considering a gardening program in schools with the Rectorat de Besançon and the Salines Royales d'Arc et Senans. We could be a resource for children's activities (question from Carolin Göhler to



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



activités pour les enfants (question de Carolin Göhler à Herman sur les activités pédagogiques pour le jeune public).

De PA Zangger : 12:51 PM

A Alès se trouve un centre de pomologie très bien documenté. Diverses associations régionales ou nationales de conservation des anciennes variétés peuvent être contactées (Croqueurs de pommes, Conservatoire d'Aquitaine).

De Carolin Göhler : 12:51 PM

Herman a mentionné Peter Thoday – spécialiste anglais des jardins potagers – voir le film https://en.wikipedia.org/wiki/The_Victorian_Kitchen_Garden et le livre *The Victorian Kitchen Garden*.

De Alix de Saint Venant : 12:52 PM

J'ai des *D. imperialis*, mais je n'en ai jamais mangé ; trop fatigant de les déterrer. Quelqu'un a t-il déjà essayé d'en manger ?

Plus simple et meilleur de manger des *Smallanthus sonchifolius*.

De Helena Dove : 12:53 PM

Le yacon est délicieux !

De Gemma Sturges : 12:54 PM

Vous devriez aussi prendre en considération les tubercules d'ocas. Un aspect de pomme de terre avec une pointe de citron.

De Helena Dove : 12:54 PM

Et la capucine tubéreuse (*Tropaeolum tuberosum*).

De JJ Lescure (Croqueurs de Pommes) : 12:54 PM

La réponse de Herman dit à quel point il pourrait être utile de connecter le public à sa propre pratique du jardinage.

De Helena Dove : 12:54 PM

Je démarre une collection de « légumes racines alternatifs ». Donc toute recommandation à ce sujet, envoyez-les moi !

De Bénédicte Duthion : 12:55 PM

Informations en provenance de Normandie : nombreux potagers historiques à découvrir, notamment celui du château de Miromesnil (lieu de naissance de Maupassant), dans le domaine du château de Canon dans le Calvados et au parc d'Acquigny.

De Mike Brooks : 12:55 PM

J'essaye la vigne de cannelle. Apparemment, il pousse une racine comestible de 90 cm après quelques années. Cela vaut peut-être la peine de s'y intéresser.

De Gemma Sturges : 12:56 PM

Le souchet comestible ou amande de terre (*Cyperus esculentus*) sont une douceur sucrée et au goût de coco. A manger cru ou peut être utilisé pour faire un délicieux lait végétal.

Herman on educational activities for young people)

From PA Zangger : 12:51 PM

In Alès there is a very well documented pomology center. Various regional or national associations for the conservation of old varieties can be contacted (Croqueurs de pommes, Conservatoire d'Aquitaine).

From Carolin Göhler : 12:51 PM

Herman mentioned Peter Thoday - UK specialist on kitchen gardens - see film https://en.wikipedia.org/wiki/The_Victorian_Kitchen_Garden and book *The Victorian Kitchen Garden*.

From Alix de Saint Venant : 12:52 PM

I have *D. imperialis*, but never tried it : too tiring to tear it off... Has anyone tried ?

Better and easier to eat *Smallanthus sonchifolius*.

From Helena Dove : 12:53 PM

Yacon is delicious !

From Gemma Sturges : 12:54 PM

Oca tubers should also be one of your considerations. Potato-like with a lemony accent.

From Helena Dove : 12:54 PM

And mashua (*Tropaeolum tuberosum*).

From JJ Lescure (Croqueurs de Pommes) : 12:54 PM

Herman's answer says how much connecting the public to their own gardening practice could be useful.

From Helena Dove : 12:54 PM

I'm starting a collection of 'alternate root crops' - so any more recommendations for those, send them my way !

From Bénédicte Duthion : 12:55 PM

Informations from Normandy : many historical vegetable gardens to discover, in particular that of Miromesnil's castle (birth place of Maupassant), that in the estate of Canon's castle in Calvados and that in Acquigny's park.

From Mike Brooks : 12:55 PM

Trying 'Cinnamon vine' this year. Apparently grows a 3ft edible root after a couple of years. Might be worth a look into.

From Gemma Sturges : 12:56 PM

Tiger nuts (*Cyperus esculentus*) are a sweet and coconutty delicacy. Eat raw or can be used to create a delicious plant 'milk'.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



De Alix de Saint Venant : 12:57 PM

Et si nous montions un groupe de gastronomes ?

De Ghislain d'Ursel : 12:57

A Sarah Wain (la question était : y a t-il une continuité de familles de jardiniers à Hex ? Avez-vous des générations de jardiniers de la même famille ?) Nous n'avons pas de familles de jardiniers en tant que telles, mais nous avons toujours un ou deux jardiniers du village, et étant donné que les gens ici sont tous plus ou moins liés les uns aux autres, on peut considérer cela comme une succession de personnes d'une même famille.

De Carolin Göhler : 12:57 PM

Je vois souvent au niveau national des « plans d'action pour la biodiversité » soulignant la nécessité de préserver les « habitats alloués » - cela couvre sûrement également les jardins potagers et, comme tel, la protection de la nature liée aux habitats avec des sols régulièrement perturbés – Peut-être pourrez vous vérifier votre guide de planification national et aussi régional et utilisez-le comme un outil utile pour tout type de jardin (y compris la collecte de fonds, l'éducation, etc...). Lien UK :

https://en.wikipedia.org/wiki/United_Kingdom_Biodiversity_Action_Plan

De Thea Dengerink : 12:58 PM

Je vais envoyer de la documentation sur nos projets néerlandais à propos des cultures en alternance dans le jardin potager, même au niveau pixelisé du farmbot.

From Alix de Saint Venant : 12:57 PM

Should we create a gastronomic group ?

From Ghislain d'Ursel : 12:57

To Sarah Wain (question was : Is there continuity of gardening families at Hex ? Do you have generations of the same family ?) We have no gardener families as such, but we have always one or two gardeners from the village, and as most of the people here are related to each other, we can consider it as a succession of people from the same family.

From Carolin Göhler : 12:57 PM

I always see national “Biodiversity Action Plans” highlighting the need to preserve “allotment habitats” - surely this would cover also kitchen gardens and as such nature conservation related to habitats with regularly disturbed soils - perhaps check your national and also regional planning guidance and use them as a hook touring nature back into any type garden (including fund raising, education etc) => UK link https://en.wikipedia.org/wiki/United_Kingdom_Biodiversity_Action_Plan

From Thea Dengerink : 12:58 PM

I'll send some information about our dutch projects on alternating crops in the kitchen garden even on pixel-level by a farmbot !