



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° 3 / Extraits du « Chat » 4 février 2021 Chambord Conversation n° 3 / Extracts from the « Chat » February 4, 2021

Présentation de Dominique Popihn / POTAGER du CHATEAU COLBERT

De Nathalie de Harlez : 10:54 AM

Alexandre Marcel, voilà un architecte qui mériterait de faire l'objet d'une étude de son œuvre encore méconnue en Belgique !

From Nathalie de Harlez : 10:54 AM

Alexandre Marcel, an architect who deserves to have a study of his work done, still unknown in Belgium !

De Dominique Popihn : 11:39 AM

Vous avez tellement raison. Il a construit un magnifique palais en Inde, à Kapurthala. Aussi en Egypte. Ses descendants ont beaucoup d'archives. Il mérite une exposition.

From Dominique Popihn : 11:39 AM

You are so right. He built a magnificent palace in India, in Kapurthala. Also in Egypt. His descendants have plenty of archives. He deserves an exhibition.

De Hervé Mauclère : 10:56 AM

Quel a été l'investissement initial ?

REPONSE : 400 000 €

From Hervé Mauclère : 10:56 AM

What was the initial investment ?

ANSWER : 400 000 €

De Trevor Nicholson : 10:57 AM

Quel est l'axe d'orientation du jardin – nord/sud ?

REPONSE : Oui, axe nord/sud.

From Trevor Nicholson : 10:57 AM

What is the axis of the garden - North-South ?

ANSWER : Yes, North/South.

De Jean-Jacques Lescure : 10:58 AM

Quel est le prix de la visite ?

REPONSE : 5€

From Jean-Jacques Lescure : 10:58 AM

What is the price of the entrance ticket ?

ANSWER : 5€

De Sarah Wain : 11:01 AM

Y a-t-il des châssis ?

REPONSE : Non, pas de châssis. Les semis sont faits dans la serre.

From Sarah Wain : 11:01 AM

Are there cold frames ?

ANSWER : No cold frames. The seedlings are made in the glass house.

De Régis Triollet : 11:03 AM

Pour ces "jardins du 21e siècle", quelles stratégies d'évolution en matière de conception afin de conforter la préservation de la biodiversité, tout en favorisant une gestion viable dans la durée, et pour les plus grands plaisirs des visiteurs en demande de "Nature" ?

REPONSE : Les stratégies : respect du sol, biodiversité, association des plantes, pas d'intrants chimiques, plantes mellifères, favorisation de la faune environnante (nichoirs, hôtels à insectes, bris hérissons, ruche et un espace sauvage sous les noyers et les noisetiers qui n'est fauché qu'au moment de la récolte des fruits).

From Régis Triollet : 11:03 AM

For these « gardens of the 21st c. », what development strategies in terms of design in order to reinforce the preservation of biodiversity, while promoting sustainable management over time, and for the greatest pleasure of visitors in demand of « Nature » ?

ANSWER: The strategies : respect of the soil, biodiversity, association of plants, no chemical inputs, honey plants, favoring the surrounding fauna (nesting boxes, insect hotels, hedgehogs, beehives and a wild space under the walnut trees and hazelnuts mown only when the fruit is harvested)



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



De Françoise Laurent : 11:04 AM
Quelle est la surface cultivée ?
REPONSE : 1ha et demi (3,7 acres).

From Françoise Laurent : 11:04 AM
What is the cultivated area ?
ANSWER : 1ha and a half (3,7 acres).

De Jean-Jacques Lescure : 11:07 AM
100% des besoins en plantes aromatiques du restaurant couverts par le potager... Pouvez-vous nous dire quel est le pourcentage pour les légumes et les fruits ?
REPONSE : 30%

From Jean-Jacques Lescure : 11:07 AM
100% of the restaurant's aromatic plants needs covered by the vegetable garden... Can you tell us what is the percentage for fruits and vegetables ?
ANSWER : 30 %

De Sarah Wain : 11:08 AM
Combien de jardiniers ? des bénévoles ?
REPONSE : Il y a Mickaël qui est tout seul. Il y a 2 bénévoles. L'été nous avons 1 ou 2 stagiaires. Une personne tient la boutique.

From Sarah Wain : 11:08 AM
How many gardeners ? any volunteers ?
ANSWER : There is only Mickaël. 2 volunteers. 1 or 2 internships during the summer. 1 person takes care of the shop.

De Herman Van Den Bossche : 11:09 AM
Une entreprise en Belgique à développé déjà il y a quelques années 4 variétés de hybride de buis qui ne sont pas atteints par les moisissures et qui résistent très bien au rongement des chenilles de la pyrale qui n'aiment pas les feuilles. Ils ont été déjà plantés entre autre à Villandry.
Les noms des variétés: Heritage, Renaissance, Babylon Beauty et Skylight.
Ils ont été plantés aussi aux Jardins du Palais Het Loo au Pays-Bas et aux jardins de Herrenhausen en Allemagne avec grand succès. Ce sont des variétés plus que prometteur pour le futur.
Information www.betterbuxus.be

From Herman Van Den Bossche : 11:09 AM
A company in Belgium already developed 4 varieties of boxwood hybrids a few years ago which are not affected by molds and which are very resistant to the gnawing of the moth caterpillars which do not like their leaves. They have already been planted among others in Villandry.
The names of the varieties : Heritage, Renaissance, Babylon Beauty and Skylight.
They have also been planted in the Het Loo Palace Gardens in the Netherlands and in the Herrenhausen Gardens in Germany with great success. These are varieties more than promising for the future.
Information www.betterbuxus.be

De Jane Armstrong : 11:11 AM
Pourrions-nous avoir une liste des fleurs comestibles ?
REPONSE :
Cosmos *Cosmos bipinnatus*
Capucine *Tropaeolum majus*
Violette cornue *Viola cornuta*
Dahlia *Dahlia x hortensis/Dahlia coccinea*
Tulbaghia *Tulbaghia violacea*
Bourrache *Borago officinalis*
Œillet d'Inde *Tagetes erecta*
Dent de lion *Taraxacum officinale*
Lavatère *Lavatera trimestris*
Lavande *Lavandula augustifolia*
Soucis *Calendula officinalis*
Plante huitres *Mertensia maritima*
Liste augmentée de celle-ci, donnée par Alix de Saint Venant qui s'intéresse particulièrement aux fleurs comestibles :

From Jane Armstrong : 11:11 AM
Please can we have a list of your edible flowers ?
ANSWER :
Cosmos bipinnatus
Tropaeolum majus
Viola cornuta
Dahlia x hortensis Dahlia coccinea
Tulbaghia violacea
Borago officinalis
Tagetes erecta
Taraxacum officinale
Lavatera trimestris
Lavandula augustifolia
Calendula officinalis
Mertensia maritima
List increased by the following one, given by Alix de Saint Venant who is particularly interested in edible flowers :



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION
DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF
HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



Fleur	<i>Malva</i>	<i>sylvestris</i>	Mauve sylvestre
Fleur	<i>Monarda</i>	<i>didyma</i>	Monarde
Fleur	<i>Ocimum</i>	<i>basilicum</i>	Basilic
Fleur	<i>Oenothera</i>	<i>biennis</i>	Onagre
Fleur	<i>Origanum</i>	<i>vulgare</i>	Origan
Fleur	<i>Paeonia</i>	<i>lactiflora</i>	Pivoine
Fleur	<i>Papaver</i>	<i>rhoëas</i>	Coquelicot
Fleur	<i>Pelargonium</i>	<i>quercifolium</i>	Géranium odorant
Fleur	<i>Phlox</i>	<i>paniculata</i>	Phlox
Fleur	<i>Primula</i>	<i>vulgaris</i>	Primevère
Fleur	<i>Rosa</i>	<i>canina</i>	Eglantier
Fleur	<i>Rosa</i>	<i>rugosa</i>	Rosier
Fleur	<i>Ruta</i>	<i>graveolens</i>	Rue
Fleur	<i>Salvia</i>	× <i>jamensis</i>	Sauge
Fleur	<i>Salvia</i>	<i>coerulea</i>	Sauge des Guaranis
Fleur	<i>Salvia</i>	<i>elegans</i>	Sauge ananas
Fleur	<i>Salvia</i>	<i>involuta</i>	Sauge
Fleur	<i>Salvia</i>	<i>microphylla</i>	Sauge
Fleur	<i>Salvia</i>	<i>officinalis</i>	Sauge officinale
Fleur	<i>Spilanthus</i>	<i>oleracea</i>	Cresson de para
Fleur	<i>Syringa</i>	<i>vulgaris</i>	Lilas
Fleur	<i>Tagetes</i>	<i>tenuifolia</i>	Tagète à feuilles ténues
Fleur	<i>Taraxacum</i>	<i>officinale</i>	Pissenlit
Fleur	<i>Thymus</i>	× <i>citriodorus</i>	Thym citron
Fleur	<i>Thymus</i>	<i>pulegioides</i>	Thym faux pouliot
Fleur	<i>Thymus</i>	<i>serpyllum</i>	Thym serpolet
Fleur	<i>Thymus</i>	<i>vulgaris</i>	Thym
Fleur en bouton	<i>Tragopogon</i>	<i>porrifolius</i>	Salsifis
Fleur	<i>Tropaeolum</i>	<i>majus</i>	Capucine grimpante
Fleur	<i>Tropaeolum</i>	<i>minus</i>	Capucine
Fleur	<i>Tulbaghia</i>	<i>violacea</i>	Tulbaghie violacée
Fleur	<i>Tulipa</i>		Tulipe
Fleur	<i>Verbascum</i>	<i>thapsus</i>	Molène
Fleur	<i>Vinca</i>	<i>major</i>	Pervenche
Fleur	<i>Vinca</i>	<i>minor</i>	Pervenche
Fleur	<i>Viola</i>	<i>cornuta</i>	Pensée
Fleur	<i>Viola</i>	<i>odorata</i>	Violette

De Trevor Nicholson : 11:14 AM

Cela montre comment un bon chef et un bon jardinier peuvent s'inspirer mutuellement pour travailler de manière créative.

From Trevor Nicholson : 11:14 AM

Shows how a good chef and a good gardener can inspire one another to work creatively.

From Benoît Dautelle : 11:17 AM

Houblon (*Humulus lupulus*) si vous cherchez une utilisation, cueillez les fleurs et séchez-les pour faire des infusions qui font dormir !

From Benoît Dautelle : 11:17 AM

Humulus lupulus if you were looking for a use, pick up the flowers and dry them to make herbal tea that will make you sleep !



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



De Joe Whitehead : 11:19 AM

Cultivez-vous en bio ?

REPONSE : Oui. Le potager est totalement bio. Seul traitement est celui contre la pyrale du buis.

From Joe Whitehead : 11:19 AM

Do you grow organically ?

ANSWER : Yes. The kitchen garden is entirely cultivated organically. The only treatment is against the boxwood moth.

Présentation de Thierry Hay et Serge Conreur / ABBAYE SAINT GEORGES de BOSCHERVILLE

De Marie-Françoise Mathiot : 12:05 PM

Puisqu'a été abordé le thème des jardiniers (sous l'angle des chantiers de réinsertion), je ne peux résister à lancer un appel concernant ma recherche d'un chef jardinier au jardins du château de la Ballue. Par ailleurs, j'ai déjà eu des salariés venant de chantiers de réinsertion ; l'un d'entre eux est resté 10 ans. Il nous a beaucoup aidé même si effectivement il n'avait pas le profil de chef jardinier. Mais il était indispensable ! Serge Conreur a remarquablement témoigné avec son exposé du rôle SOCIAL +++ du jardin.

From Marie-Françoise Mathiot : 12:05 PM

Since the theme of gardeners was discussed (from the angle of reintegration projects), I cannot resist launching an appeal concerning my search for a head gardener in the gardens of the Château de la Ballue. In addition, I had already employees coming from reintegration sites ; one of them stayed for 10 years. He helped us a lot even though he did not have the profile of a head gardener. But he was essential ! Serge Conreur has remarkably testified with his presentation of the SOCIAL +++ role of the garden.

De Alexia de Buffévent : 12 :23 PM

Si parmi les participants il y a des gens qui cherchent un ouvrier-jardinier, peuvent-ils s'adresser à vous ?

REPONSE de Serge Conreur : pourquoi pas ! Il faut être toujours conscient qu'on ne devient pas jardinier comme cela du jour au lendemain. Il faut que ces personnes soient formées. C'est le cas pour un certain nombre d'entre elles qui choisissent de s'orienter vers des formations. Ca arrive parfois qu'on ait quelques « pépites », des personnes très intéressantes. Donc dans ces cas là pourquoi pas les recommander sur d'autres jardins.

REPONSE de Thierry Hay : Ils sont chouchoutés au sein des jardins de l'abbaye. Ils sont dans une bulle. Même si au quotidien ils font des formations en entreprise privée, ce qu'ils vivent dans les jardins de l'abbaye n'est pas la réalité du monde du travail dans le privé qui est beaucoup plus féroce et exigeant.

From Alexia de Buffévent : 12 :23 PM

If there are people among the participants looking for a gardener, can they come to you ?

ANSWER from Serge Conreur : why not ! You must always be aware that you do not become a gardener like this overnight. These people need to be trained. This is the case for a number of them who choose to pursue training. Sometimes we have a few "golden nuggets", very interesting people. So in these cases why not recommend them on other gardens.

ANSWER from Thierry Hay : They are looked after in the abbey gardens. They are like in a bubble. Even if they train in a private company from time to time, what they experience in the gardens of the abbey is not the reality of the working world in the private sector, which is much more demanding.



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



De Jean-Jacques Lescure : 12:24 PM
Qui taille les fruitiers ?

REPONSE : Il se trouve qu'en règle générale, c'est moi (Serge Conreur) qui taille les arbres fruitiers, du fait de la complexité de cette activité. Néanmoins, si des salariés sont motivés, intéressés et en capacité de faire cette taille, alors je peux les former et les laisser faire. Là encore, c'est une question de formation et de motivation.

From Jean-Jacques Lescure : 12:24 PM
Who prunes the fruit trees ?

ANSWER: As a rule, it is me (Serge Conreur) who prunes the fruit trees, because of the complexity of this activity. However, if employees are motivated, interested and able to do this pruning, then I can train them and let them do it. Again, it is a question of training and motivation.

Présentation de Stéphane Repas Mendès / CHATEAU de PRANGINS

De Sarah Wain : 12:12 PM

Les bordures de buis sont-elles de jeunes/vieux plants ou sont-elles maintenues très courtes pour une raison précise ?

REPONSE : C'est un choix d'avoir des bordures très basses. Les buis du potager sont des *Buxus sempervirens* 'Suffruticosa', en français buis d'Artois ou buis nain.

Il est maintenu court (+/- 20x15cm) d'une part pour limiter son emprise sur les chemins et garder un liseré soigné pour les plates-bandes, d'autre part pour stimuler la végétation et permettre également une bonne pénétrabilité des produits de traitements (principalement *Bacillus thuringiensis*, parfois cuivre sous forme de bouillie bordelaise).

Après d'importantes pertes dans nos bordures de buis, 1.3 km de bordures ont été replantés en 2017, dans une tranchée dont le fond a été recouvert d'une couche de sable pour favoriser le drainage. Les plants sont issus d'individus résistants qui ont été marcottés.

Voir :

<https://www.landmuseum.ch/nationalmuseum/publikationen/magazin/2018/magazine-2018-1-f.pdf>
(pages 20 et 21)

From Sarah Wain : 12:12 PM

Is the box edging young/older or kept very short for a reason ?

ANSWER : It's a choice to have very low borders. The boxes in the kitchen garden are *Buxus sempervirens* 'Suffruticosa', in French buis d'Artois or dwarf boxwood. It is kept short (+/- 20x15cm) in order to limit its impact on the paths and to keep a neat border for the platband, and also to stimulate the vegetation and allow a good penetration of treatment products (mainly *Bacillus thuringiensis*, sometimes copper in the form of Bordeaux mixture).

After great loss among our box edging, 1.3 km of edging were replanted in 2017, in a trench whose bottom was covered with a layer of sand to improve drainage. The plants were from resistant specimens that have been layered.

See :

<https://www.landmuseum.ch/nationalmuseum/publikationen/magazin/2018/magazine-2018-1-f.pdf>
(pages 20 and 21)

De Pierre-Alain Zangger : 12:38 PM

Historiquement on parle de traits de buis environ 15

From Pierre-Alain Zangger : 12:38 PM

Historically we are talking about boxwood lines more



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



cm de haut sur 8 à 10 de large

De Régis Triollet : 12:24 PM

Concernant la gestion des sols "cultivés" : quelles sont vos modalités de gestion de sa fertilité et de sa biodiversité ? Et quelles formes de communication avez-vous sur les pratiques des jardiniers, au contact des visiteurs et "jardiniers en herbe" ?

REPONSE : Gestion de la fertilité : on pratique des analyses de sol pour savoir où on en est tous les 3 ou 4 ans. On ne fait pas de tests plus réguliers car on n'a pas de vocation à être productifs. Si la production de pommes de terre est petite cette année et que cela est à cause de la fertilisation, on en tire les conséquences qui sont légères : on aura moins de pommes de terre à replanter l'année prochaine.

Pour la biodiversité, on n'a pas de gestion figée. L'idée c'est d'éviter les traitements au maximum, même quand on utilise des produits biologiques car bio ne veut pas dire inoffensifs.

Pour la communication des jardiniers avec les visiteurs, ils transmettent volontiers leur savoir, les questions sont souvent d'ordre technique : pourquoi vos topinambours mesurent 4m de haut, comment vous faites pour avoir un si beau basilic ? etc... c'est ce genre de questions auxquels font face les jardiniers généralement.

De Marie-Françoise Mathiot : 12:26 PM

Vous êtes à l'avant garde avec cette visite virtuelle du potager. Bravo ! Est-elle en accès libre sur le web ou en accès payant ?

REPONSE : en accès libre. C'est la vocation du musée. https://media.nationalmuseum.ch/cdp_jardin_printemps/

De Chris Cronin : 12:30 PM

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'éclairage nocturne que vous avez montré ?

REPONSE : L'éclairage que vous avez vu était une idée réalisée par un artiste suisse pour marquer le 20e anniversaire de la renaissance du jardin potager. Nous avons choisi de mettre en scène le jardin pour cette occasion. Nous avons eu beaucoup de chance avec le temps, pas de vent ce soir-là. Plus de 5000 bougies ont été installées par l'artiste et le musée avec l'aide de 200 bénévoles.

De Jean-Jacques Lescure : 12:29 PM

La dernière photo de votre présentation : elle me fait penser au séjour de quatre mois de Voltaire à

less 10 cm tall, 8/10 cm wide.

From Régis Triollet : 12:24 PM

Concerning the management of "cultivated" soils : what are your methods of managing its fertility and biodiversity ? And what forms of communication do you have on the practices of gardeners, in contact with visitors and "budding gardeners" ?

ANSWER: Fertility management : we carry out soil analyzes to find out where we are every 3 or 4 years. We don't do more regular tests because we don't have a vocation to be productive. If the potato production is small this year and this is because of fertilization, the consequences are slight : there will be fewer potatoes to replant next year.

For organic diversity, there is no rigid management. The idea is to avoid treatments as much as possible, even when using organic products because organic does not mean harmless.

For the gardeners' communication with visitors, they gladly pass on their knowledge and there is frequently technical questions such as : why are your Jerusalem artichokes 4m high, how do you manage to have such a beautiful basil ? etc ... these are the kind of questions that gardeners generally face.

From Marie-Françoise Mathiot : 12:26 PM

You are at the forefront with this virtual tour of the vegetable garden. Well done ! Is it freely accessible on the web or paid for ?

ANSWER: Free access. This is the vocation of the museum.

https://media.nationalmuseum.ch/cdp_jardin_printemps/

From Chris Cronin : 12 30 PM

Can you tell us more about the lightning during the night ?

ANSWER: The lightning you saw was an idea we created with a swiss artist for the 20th anniversary of the reborn of the kitchen garden. We put a focus on the g-arden with these lights. We were very lucky with the weather, no wind. Over 5000 candles were installed by the artist and the museum with the help of 200 volunteers.

From Jean-Jacques Lescure : 12:29 PM

The last picture of your presentation : this winter landscape reminds me of Voltaire's four month stay at



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



Prangins en hiver 1755, qui fit ensuite la réflexion suivante à propos du château : "l'architecte a oublié d'y faire un jardin". Surprenant pour l'auteur de Candide qui conclue « il faut cultiver son jardin »...

Prangins in winter 1755. After he left, he wrote in a letter about the castle of Prangins : 'the architect forgot to create a garden'. Surprising for the author of Candide, which concludes that 'we must cultivate our garden'...

De Alix de Saint Venant : 12:57 PM
Peut-être Voltaire ne considérait-il pas comme un « jardin » le potager ?

From Alix de Saint Venant : 12:57 PM
May be Voltaire did not consider a kitchen garden as a « garden » ?

De Jean-Jacques Lescure : 12:56 PM
Sur Voltaire : autant que je sache, le paysagisme ornamental était très populaire au sein des grands propriétaires à l'époque. Plus d'information dans le formidable journal suisse d'histoire de l'art et archéologie : www.e-periodica.ch

From Jean-Jacques Lescure : 12:56 PM
About Voltaire : as far as I understand, ornamental landscape gardening was increasingly popular among large property owners of the time. More information in the great Swiss art history and archeology journal www.e-periodica.ch

Présentation de Jost Albert / Kitchen gardens in Bavaria - VEITSHOCHHEIM

De Trevor Nicholson : 13:00 PM
Quel est le nom de l'expert en taille fruitière ?
REPONSE : Jacques Beccaletto – son livre est en français, mais une référence absolue en matière de taille fruitière : *L'Encyclopédie des Formes Fruitières : "un mode de conduite", un métier, un art, une passion*, Actes Sud, 2010.
https://data.bnf.fr/fr/13763260/jacques_beccaletto/

From Trevor Nicholson : 13:00 PM
What was the name of the expert fruit tree trainer ?
ANSWER : Jacques Beccaletto - his book is only in French, but a great reference on fruit tree training : *L'Encyclopédie des Formes Fruitières : "un mode de conduite", un métier, un art, une passion*, Actes Sud, 2010.
https://data.bnf.fr/fr/13763260/jacques_beccaletto/

De Trevor Nicholson : 13:03 PM
Y a-t-il des ateliers pratiques prévus à Chambord ?
Peut-être une série de sessions pratiques parmi lesquelles les participants pourraient choisir ?
Ce serait bien si les participants pouvaient repartir de Chambord avec des connaissances précises et aussi une compétence pratique qu'ils pourraient partager avec leur personnel.

From Trevor Nicholson : 13:03 PM
Are there any practical workshops planned for Chambord ?
Maybe a series of practical sessions that participants could choose from?
It would be good if participants could take away from Chambord knowledge and also a practical skill which they can share with their staff.

De Régis Triollet : 13:06 PM
Au regard des contraintes de gestion et des attentes

From Régis Triollet : 13:06 PM
In view of the management constraints and current



COLLOQUE EUROPÉEN SUR LA CONSERVATION DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS HISTORIQUES

EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE CONSERVATION OF HISTORIC FRUIT AND KITCHEN GARDENS



actuelles de la société en demande de "Connection au vivant" : Quelles sont les perspectives d'évolution et l'avenir des jardins de vos territoires ?

REPONSE : Nous sommes chargés de l'entretien des monuments dans les jardins et de les restaurer si nécessaire. Notre objectif est de fournir une compréhension de la signification historique, artistique et urbaine du patrimoine culturel ainsi que de sa fragilité. Il n'y a pas de perspectives générales de développement en ce qui concerne la culture des fruits et légumes. Nous tenterons de restaurer d'anciens potagers et de relancer la culture des fruits et légumes là où cela est possible et raisonnable - des deux points de vue : financier et en termes de personnel.

expectations of society in demand of "Connection to the living" : What are the development prospects and the future of the gardens in your territories ?

ANSWER : We are entrusted with the maintenance of the garden monuments and restore them if necessary. Our aim is to provide an understanding of the historical, artistic and urban significance of cultural heritage as well as its fragility. There are no general prospects for development with regard to fruit and vegetable cultivation. We will try to restore former kitchen gardens and revive the cultivation of fruit and vegetables where this is possible and reasonable - from both perspectives: financially and in terms of personnel.