

Jardins Fruitiers et Potagers Historiques

Lettre d'information numéro 1, Novembre 2022



©Jelle Reeder, jardinier Dordwijk, Pays Bas

Nouveau cycle 2022-2024

Chers tous,

Le Colloque Européen sur la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques lance son nouveau cycle 2022-2024! Le partenariat entre les Amis du Potager du Roi et le Walled Kitchen Gardens Network est très heureux d'accueillir un nouveau membre des Pays-Bas : sKBL, la Fondation pour les châteaux, maisons de campagne historiques et domaines. Le cycle 2022-24 débute avec le premier numéro de cette nouvelle lettre d'information trimestrielle (en pièce jointe). Les webinaires débiteront en février 2023 et une grande réunion "à la Chambord" clôturera le cycle en 2024 aux Pays-Bas.

Restons en contact! A bientôt!

L'équipe organisatrice

Réserver la date: Février 23, 2023

Notre prochaine conférence en ligne aura lieu le 23 février 2023, de 10 à 12 heures. Plus d'informations suivront au début de l'année 2023.

Merci de nous faire part de vos commentaires et de vos idées !

Nous attachons beaucoup d'importance à vos commentaires sur le cycle 2022 ainsi qu'à vos idées pour le nouveau cycle. Qu'est-ce qui vous a le plus plu? Qu'aimeriez-vous voir améliorer? Quels thèmes aimeriez-vous aborder? Quels jardins fruitiers et potagers historiques souhaiteriez-vous voir présentés? Vos contributions à ce bulletin et vos suggestions sont également les bienvenues.

Pour nous contacter, merci d'utiliser notre nouvelle adresse électronique :
contact@potagershistoriqueshistorickitchengardens.eu

Vers une renaissance des jardins fruitiers et potagers historiques?

Le 15 octobre 2020, lors de la session d'ouverture du colloque, Susan Campbell et Alix de Saint Venant posaient une question inquiétante : [pourquoi tant de jardins fruitiers et potagers historiques ont-ils disparu?](#) En juin 2022, après 8 conférences en ligne, la présentation d'une vingtaine de jardins et les échanges entre 30 intervenants et plus de 160 participants¹, la clôture du colloque s'est déroulée sur une note tout à fait différente. Réunis durant deux jours à Chambord, Villandry, La Bourdaisière et Valmer, les participants sont tombés d'accord pour dire que:

- Il existe encore, heureusement, des jardins fruitiers et potagers historiques très bien conservés qui démontrent [l'excellence horticole](#) et qui attirent de nombreux visiteurs. Plusieurs projets de restauration, dont celui, ambitieux, de [Burghley House](#) en Angleterre, montrent le fort regain d'intérêt pour ces jardins nourriciers.
- Les jardins fruitiers et potagers historiques offrent la possibilité de mettre en avant des trésors horticoles qui enrichissent notre connaissance de l'histoire de l'horticulture. Ils permettent également d'aider à la conservation de savoir-faire anciens qui peuvent s'avérer utiles bien au-delà de ces lieux historiques pour résoudre certains défis d'aujourd'hui en matière de transition écologique.

Le colloque nous a également permis de réaliser que la renaissance des jardins fruitiers et potagers historiques passera nécessairement par la prise de conscience de leurs propriétaires et jardiniers de l'aspect très spécifique de ces lieux dont la conservation pose des défis uniques.

Les présentations faites lors de la première phase en ligne sont toutes sur le [site web du colloque](#).

¹ Chacune des sessions en ligne a attiré, en moyenne, 160 participants en 2021 et 186 en 2022. En 2022, 119 personnes se sont réunies en présentiel à Chambord !

Exemples de trésors horticoles offerts par nos jardins fruitiers et potagers historiques

Sarah Wain a présenté les [serres historiques de West Dean](#) qui ont été restaurées avec grand soin et qui sont toujours utilisées pour la culture.



Ghislain d'Ursel a décrit les [caves de conservation du Château de Hex](#) en Belgique, dans lesquelles les légumes sont toujours conservés selon les techniques utilisées au milieu du 18^{ème} siècle.

Nicola Bradley and Alasdair Moore ont expliqué comment les ananas sont toujours cultivés sous serre à The Lost gardens of Heligan comme ils l'étaient au 19^{ème} siècle.





Finalement, les arbres fruitiers palissés ont été présentés par

[Herman Van Den Bossche and Marcel Vossen](#) – pour Gaasbeek en Belgique

et par [Jim Arbury and Gerry Edwards](#) – pour la RHS au Royaume Uni.

Chacune de ces présentations nous a rappelé que, puisque les jardins fruitiers et potagers historiques étaient des jardins productifs, les structures qui y ont été mises en place ont toutes été conçues dans un but bien précis et qu'elles peuvent devenir de véritables trésors culturels lorsqu'elles sont conservées dans leur fonction originelle². Lorsqu'il en est ainsi, les artefacts de ces jardins deviennent des objets culturels destinés à expliquer nos patrimoines horticoles et connexes. Contrairement aux sites du patrimoine industriel, autres types de sites productifs, les structures des jardins fruitiers et potagers historiques peuvent continuer à produire des plantes avec des technologies et des savoir-faire anciens. Les visiteurs peuvent voir – et même goûter – les fruits et légumes comme ils étaient produits dans le passé.

C'est ainsi que Heligan cultive encore des ananas en serre, comme cela se faisait avec succès au Royaume-Uni aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles, selon les techniques de l'époque. Il s'agit évidemment d'un défi pour les jardiniers d'aujourd'hui : les conditions de travail ne sont pas faciles, cette culture exige beaucoup de main-d'œuvre, et nécessite le soutien de tout un écosystème qui disparaît progressivement (par exemple, il est très difficile aujourd'hui de trouver du fumier de cheval en quantité et qualité requises pour réaliser les couches chaudes. John Watkins, pour English Heritage, a présenté [la renaissance d'un verger traditionnel de cidre et de poiré](#).

La conservation des trésors horticoles anciens passe évidemment par le maintien, mais aussi l'adaptation et le développement continus, des savoir-faire anciens. Dans de très rares lieux, la conservation des savoir-faire peut même devenir presque plus importante que la conservation du jardin lui-même. C'est le cas du Jardin- Musée de Gaasbeek, qui est devenu le centre le plus important d'Europe pour la conservation de l'art de l'arbre fruitier en formes jardinées, bien qu'il ait été créé à la fin des années 1990.

Les jardins fruitiers et potagers historiques peuvent avoir une influence considérable au-delà de leurs murs et contribuer à résoudre des challenges actuels.

Il est clair que les pratiques horticoles et techniques du passé n'ont pas toutes la même valeur. Certaines étaient nuisibles à l'environnement et à la santé humaine. Cependant, il existe des savoir-faire traditionnels qui ont passé l'épreuve du temps et qui sont non seulement valables aujourd'hui, mais dont on a grandement besoin pour contribuer à créer une horticulture plus durable. C'est le cas de l'art/savoir-faire des arbres fruitiers formés qui permet aujourd'hui de planter davantage d'arbres fruitiers dans l'environnement contraignant des villes. Dans certains pays, les villes peuvent devenir un nouvel environnement pour la préservation et le développement du savoir-faire de l'art de l'espalier et des arbres fruitiers formés ! Cela permet de maintenir en vie les savoir-faire anciens. Un mouvement a été lancé en France pour demander que l'art de l'espalier [soit inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco](#).

² Voir Susan Campbell, *A history of Kitchen Gardening*, Unicorn 2015

[Des Fruitiers dans la Cité,](#)

les premières assises
internationales des paysages
comestibles fruitiers dans la cité,
Nantes, les 7&8 septembre 2023



Les nombreuses interactions entre un jardin fruitier et potager **historique** et son environnement urbain avoisinant ont été particulièrement bien décrites par Jacques Soignon, CVVS et ville de Nantes dans sa présentation : ["Du potager historique du Grand Blottereau aux paysages nourriciers de la ville de Nantes"](#)

Que signifie réellement la conservation d'un jardin fruitier et potager historique?

Deux forces très puissantes vont à l'encontre de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques et de leurs structures anciennes. C'est d'abord la force de 'destruction créative'³ de la production selon laquelle de nouvelles structures plus innovantes remplacent continuellement les anciennes qui disparaissent inexorablement. Ce sont ensuite les restaurations qui ne rétablissent pas les structures anciennes dans leur fonction originelle de production et qui font, par exemple, d'une serre ancienne une cafétéria.

L'apparition continue de nouvelles plantes, de nouvelles techniques horticoles et de nouveaux goûts des consommateurs fait évoluer les jardins fruitiers et potagers un peu comme des ateliers artisanaux ou même des sites industriels. Pour qu'un site de production reste à la page, il faut que de nouveaux éléments remplacent continuellement et impitoyablement les anciens. Lorsque cela est fait systématiquement, il est possible que presque rien du passé ne soit conservé dans un jardin fruitier et potager, même si celui-ci a été cultivé pendant des siècles. Comme dans les sites industriels, le processus de destruction créatrice inhérent à la production a parfois conduit les propriétaires à décider qu'il valait mieux ignorer le site d'un ancien jardin fruitier et potager et en ouvrir un nouveau, plus performant. Le colloque a confirmé qu'il existe encore un grand potentiel de restauration de ces jardins perdus. Néanmoins, le parallèle avec les sites industriels doit être utilisé avec précaution pour deux raisons au moins : l'innovation dans les jardins est probablement plus lente et moins destructrice que dans les usines. Et il apparaît également que de nombreux propriétaires de jardins historiques ont pris la bonne décision de préserver certaines structures de leurs jardins, les considérant comme des bijoux historiques - bien que pas toujours dans leurs fonctions d'origine - même si cela a entraîné une augmentation de leurs coûts de production.

Le colloque a confirmé que la plupart des jardins potagers historiques pratiquent aujourd'hui une conservation où coexistent un mélange d'éléments historiques (murs, conception globale, arbres fruitiers formés, etc.) et d'éléments plus modernes (plantes à la mode, systèmes d'arrosage high-tech, équipements et machines modernes, etc.). Il existe aujourd'hui une immense variété de combinaisons entre l'ancien et le nouveau et il serait inutile d'essayer d'établir quelles sont les combinaisons les plus appropriées. On ne peut qu'apprécier les résultats obtenus et reconnaître la beauté et l'excellence horticole d'un certain nombre de ces jardins, même si, en termes purs de conservation, on ne peut parler que de "conservation sélective". Mais comme le rappelle à juste titre John Dixon Hunt, il ne faut sans doute pas toujours se focaliser sur la seule conservation⁴.

Le colloque a montré que le modèle de conservation sélective n'est pas nécessairement économiquement viable, car il ajoute des coûts à la production de fruits et légumes. C'est probablement la raison pour

³ Selon une expression couramment utilisée par les économistes pour décrire que la plupart des nouvelles pratiques innovantes ne viennent pas s'ajouter aux anciennes pratiques mais tendent à les remplacer plus ou moins complètement – ou à les 'détruire' – comme l'automobile a 'détruit' les diligences.

⁴ John Dixon Hunt, What is it about gardens that you want to conserve? Gardens & Landscapes in *Historic Buildings conservation*, John Wiley & Sons, 2014.

laquelle de nombreux jardins historiques et fruitiers ont décidé de rechercher des ressources supplémentaires à valeur économique, sociale ou culturelle.



Recherche de valeur économique :

Dominique Pophin a présenté [le jardin qui fournit le restaurant gastronomique de Château Colbert](#).

(Lauréat du prix du Jardin potager de la SNHF en 2016 and 2021)

Recherche de valeur sociale :

[Serge Conreur and Thierry Hay](#)

ont montré comment le potager de l'Abbaye de Saint Georges de Boscherville est cultivé par un chantier d'insertion.



Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONALE SVIZZERO. MUSEUM NAZIONAL SVIZZER.

Centre d'interprétation du jardin potager

Le jardin dévoilé
Anciennes variétés,
enjeux actuels



Recherche de valeur culturelle :

[Stéphane Repas-Mendes](#) a présenté le jardin fruitier et potager du Château de Prangins (Suisse) qui a été transformé en un musée vivant de l'histoire des plantes et du jardinage.

Dans le cas d'un jardin comme Prangins, les revenus proviennent des nombreuses activités organisées pour les visiteurs, et non de la vente de fruits et légumes⁵. Même si elle n'est pas encore très répandue, cette approche muséale pourrait être très intéressante pour envisager l'avenir des jardins fruitiers et potagers historiques.

Les efforts de conservation et de restauration doivent probablement se fonder sur une recherche interdisciplinaire large et approfondie, car il est nécessaire d'acquérir une compréhension pratique de nombreuses dimensions de notre histoire : quelles étaient les techniques horticoles utilisées pour produire des aliments à cette époque ? Quelles connaissances ou quels savoir-faire soutenaient ces technologies ? Quelles techniques de construction et d'irrigation, quels équipements et outils étaient utilisés ? Quel était le travail et la vie des jardiniers et des chefs jardiniers ? Comment étaient-ils formés ? Quelles plantes étaient cultivées ? Quels aliments étaient consommés ? Quelles étaient les habitudes alimentaires ? Quelle était l'interaction des gens avec les plantes ? Avec la nature et l'environnement ? Quel était le contexte sociétal global, etc.

La fonction culturelle des jardins fruitiers et potagers historiques supplante alors leur fonction initiale de production de fruits et légumes. Les jardins fruitiers et potagers historiques deviennent des lieux uniques pour raconter aux visiteurs les multiples dimensions de notre histoire.

Préserver et développer le savoir-faire horticole

Les jardins fruitiers et potagers historiques exigent un degré d'excellence horticole qui ne peut être atteint que par une équipe de jardiniers compétents, bien encadrés et disposant à la fois des ressources et de la marge de manœuvre nécessaires. Plusieurs intervenants ont permis aux participants de discuter des fonctions des jardiniers et de leur formation : [Elinor Davies](#), RHS (Angleterre) ; [Kelly Fowler et Gemma Sturges](#), Audley End (Angleterre) ; [Willem Zieleman](#), Het Loo (Pays-Bas).

Le rôle du propriétaire est également essentiel à la préservation des savoir-faire anciens. Son rôle et sa responsabilité uniques ont été un point important des présentations du webinar. Les participants au colloque ont pu en discuter avec [Henri Carvallo](#), propriétaire de Villandry, au sujet de la mise en œuvre d'une vision à long terme. Avec [Olivier de Lorgeril](#), propriétaire de La Bourbansais et président de La Demeure Historique, ils ont également pu réfléchir aux modèles économiques qui permettent à un propriétaire de rendre son jardin réellement transmissible aux générations futures.



Rencontrez les organisateurs du colloque 2024

Les Amis du Potager du Roi ont pour but de soutenir et promouvoir le Potager du Roi. Le Potager du Roi a été créé à partir de 1678 par La Quintinie pour le roi Louis XIV en son château de Versailles. Après des temps difficiles, le Potager du Roi a été placé sous la responsabilité du ministère de

⁵ A Prangins, par souci pédagogique, certaines plantes ne sont pas ramassées à maturité et sont même laissées en place jusqu'à la fin de leur cycle végétatif, ce qui n'est pas le but d'un jardin productif !

l'Agriculture pour en faire l'École Nationale d'Horticulture. L'École en fit la vitrine de toute l'horticulture du 19ème siècle et y créa notamment une collection unique de 16 000 arbres fruitiers conduits en plus de 50 formes différentes. Aujourd'hui c'est l'École Nationale Supérieure de Paysage (ENSP) qui a la responsabilité de conserver, gérer et valoriser le Potager du Roi. Avec les Murs à Pêches de Montreuil, les Amis du Potager du Roi ont initié un collectif pour l'inscription de l'art de l'espalier et des autres formes jardinées au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Pour en savoir plus, consultez le site web: [Amis du Potager du Roi](#)

Stichting Kastelen, historische Buitenplaatsen en Landgoederen est la plate-forme nationale néerlandaise pour les châteaux, les maisons de campagne historiques et les domaines ruraux. Elle a pour objectif de contribuer à la préservation de ce précieux patrimoine paysager et monumental. Outre l'organisation d'activités promotionnelles, sKBL s'efforce également de renforcer les liens mutuels entre les châteaux, les maisons de campagne et les domaines ruraux, par exemple en organisant des journées d'étude et en stimulant l'échange de connaissances. Pour en savoir plus, consultez le site web: [Castles, Country Houses and Rural Estates – sKBL](#)

The Walled Kitchen Gardens Network fournit des informations et des conseils aux personnes et aux organisations qui s'intéressent aux fonctions historiques, aux structures et à l'utilisation de ces lieux fascinants. Il le fait par le biais d'Internet, mais aussi d'un forum annuel et d'ateliers. L'adhésion est gratuite et ouverte à tous en s'inscrivant à la lettre d'information "The Grapevine" sur le site web [Walled Kitchen Gardens Network \(walledgardens.net\)](#)

Vous recevez cet email car vous avez participé à l'une de nos conférences en ligne ou assisté au symposium au château de Chambord.
Copyright © 2022 Colloque Européen sur la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques. Tous les droits réservés.
Notre adresse électronique: contact@potagershistoriqueshistorickitchengardens.eu