



La **GAZETTE** des PARCS et JARDINS

Bulletin de l'Association Régionale des Parcs et Jardins de Haute-Normandie

N° 34 - Mai 2012

DOSSIER
Les potagers



Le mot du Président

Bruno Delavenne page 3

ACTUALITÉS DE L'ASSOCIATION**Compte rendu de l'Assemblée Générale du 17 mars 2012***Rémy Flayelle de Xandrin* page 4**Prix décernés par l'Association Paul Bonneau et Edith de Feuardent** page 6**Les Jardins du Cœur***Philippe de Merlis et Marie-Paule Raoul-Duval* page 7**VOYAGES ...**Italie *Anne de Changy et François Noblet-Rousseau* page 8Riviera *Véronique Sergent et Jacques Calu* page 12**DOSSIERS****DIFFÉRENTES FORMES D'EMPLOIS DANS NOS JARDINS**Les emplois aidés *Rémy Flayelle*..... page 16Témoignage sur les emplois aidés *Stéphanie de Pas* page 17Des auto-entrepreneurs dans nos parcs *Jean-Luc de Feuardent* page 18Des bénévoles dans nos jardins *L'expérience de Corinne Mallet*..... page 19**LES POTAGERS..... page 21**

Parc et vergers « Les Près », à Criel sur Mer..... page 22

Entretien avec Dominique Tailleur

Les jardins ouvriers et familiaux de Mesnil-Esnard..... page 23

Edith de Feuardent et Paul Bonneau

La culture des asperges dans un potager familial page 24

Philippe Monville

Une pratique originale de maraîchage, à Rebets page 25

Entretien avec Vincent d'Arboval

Le Jardin de 1001 légumes, à Beaufemesnil page 27

Henry et Anne de Changy

Le potager de la ferme de Mailloc page 29

Olivier et Aude de Vregille

Le jardin nourricier du château d'Herbouville page 30

Entretien avec Danièle Séguinet-Lagelouze

Restauration du potager d'Acquigny..... page 31

Entretien avec Adrien Boullier

Le potager du château de Galleville..... page 33

Entretien avec Alette Gillet

Le potager du château de Saint-Just page 35

Xavier Laloz

Le jardin potager « Arc-en-ciel » du château de Bosmelet page 37

Robert de Bosmelet

Le jardin potager du château de Miromesnil page 40

Nathalie Romatet

L'Association des Jardins Potagers et Fruitières de France..... page 43

Nathalie Romatet

Le Manoir de Pierre Corneille..... page 44

Entretien avec Sophie Fourny-Dargère

Le potager de l'Abbaye de Saint Georges de Boscherville page 46

Serge Conreur, Michèle Lecart, Danielle Pytel

La Ferme des Templiers..... page 48

*Entretien avec Michel et Josette Ratier***LE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET LES ARBRES page 49****Le Conseil d'Administration page 51**Carré ambre jaune
à Bosmelet en juillet

Le mot du Président



Retrouvez tous nos articles et informations sur notre site :

www.arpjhn.com



EDITO

Bruno DELAVENNE

Président de l'ARPJHN

Monsieur de La Quintinie était juriste de formation et occupait la fonction de précepteur. Ce n'est que tardivement que l'observation de beaux jardins l'incita à se plonger dans des ouvrages d'agronomie.

C'est ainsi qu'il se lança dans de premières expériences, tirées d'observations pratiques, qui révolutionnèrent l'arboriculture et lui firent inventer de nouveaux outils. Et ce n'est qu'à l'apogée de sa vie qu'il réalisa le Potager du Roi à Versailles, ainsi que ceux d'autres grandes demeures.

A son image, chacun d'entre nous est invité à observer les merveilleux potagers qui nous entourent.

A son image, ouvrons les yeux. Nous aurons tant à en recevoir.

Les jardins potagers offrent bien sûr à leur maison une alimentation de qualité. La très abondante diversité des fruits et légumes que l'on peut y cultiver permet le meilleur des équilibres alimentaires et engendre, bien sûr, l'imagination débordante des cuisiniers les plus talentueux et, par là-même, le développement de nos facultés gustatives et olfactives.

Nourriture du corps, certes, mais aussi de l'esprit, nos jardins potagers nous recentrent sur le cycle des saisons et les évolutions climatiques. Sanctuaires de la biodiversité, ils nous sensibilisent aux ressources naturelles. Ils nous poussent à instaurer un environnement respectueux de la santé en adoptant des modes de production et de consommation durables.

Et si toutes ces leçons, données par nos jardins potagers, s'appliquaient à notre planète toute entière ?



ASSOCIATION RÉGIONALE
DES PARCS ET JARDINS
DE HAUTE-NORMANDIE
Jardin des Plantes,
114 ter Av des Martyrs
de la Résistance, 76100 Rouen
www.arpjhn.com
Courriel : arpjhn@arpjhn.com

LA GAZETTE DES JARDINS
Directeur de la Publication
Bruno DELAVENNE
manoirouve@wanadoo.fr

Rédacteur en chef
Benoit de Font-Réaulx
benoitdefr@hotmail.com

Membre Fondateur
Roselyne de Roumilly

Mise en page et fabrication
Olivier PETIT
info@petitapetit.fr

Ont contribué à ce numéro :
*Alexis Beresnikoff
Jacques Calu
Anne de Changy
Henry de Changy
Bruno Delavenne
Delphine Delavenne
Jean-Luc de Feuardenet
Rémy Flayelle
Benoit de Font-Réaulx
François d'Heilly
Xavier Laloz
Robert Mallet
Philippe de Merlis
Philippe Monville
François Noblet Rousseau
Stéphanie de Pas
Nathalie Romatet
Véronique Sergent*

Couvertures
Première :
Miromesnil et Bosmelet
Dernière :
Rebets et Mesnil-Esnard

N° ISSN 2904-2535



Boisset les Prévanches

Rémy FLAYELLE de XANDRIN, Secrétaire Général

Assemblée Générale 2012

Cette année notre Assemblée Générale annuelle s'est tenue le 17 mars 2012 chez notre administrateur Hugues de BONARDI du MENIL, dans le cadre enchanteur de sa propriété de Boisset les Prévanches, dans l'Eure.

Après le traditionnel accueil et café pris dans la vaste et magnifique grange du château superbement restaurée, nous nous dirigeâmes vers le théâtre attenant à la grange pour l'ouverture des travaux de l'Assemblée Générale.

Notre Président Bruno Delavenne, après avoir accueilli chaleureusement l'ensemble des membres, donna tout d'abord la parole à notre hôte, Hugues de Bonardi du Menil. Celui-ci, en quelques mots, retraça l'histoire du château ainsi que celle du théâtre dans lequel nous nous trouvions. Il souligna les éléments qui devaient nous guider dans la gestion des demeures historiques, notamment par l'objectif d'autofinancement, par la gestion raisonnée des parcs et jardins et des bâtiments ainsi que par la nécessité de « socialiser » la vie des parcs. Il ne manqua pas de souligner également les dangers guettant une grande propriété historique.

Après avoir remercié Hugues de Bonardi du Menil pour cette présentation, le Président Delavenne s'adressa à l'équipe de l'Eure, animée par François d'Heilly, organisatrice de cette Assemblée Générale, à laquelle il adressa également ses plus chaleureux remerciements.

Le Président Delavenne commença les travaux de l'Assemblée Générale par les élections et proposa le renouvellement des mandats de quatre administrateurs, Evelyne Murat, Mei-Ling Flayelle de Xandrin, Antoine Bouchayer et Yves Mahiu, ainsi que la candidature de Dominique Guincêtre.

Les administrateurs sortants étant tous volontaires, les opérations de vote purent commencer et les cinq candidats furent élus. L'Assemblée Générale se poursuivit par la présentation,

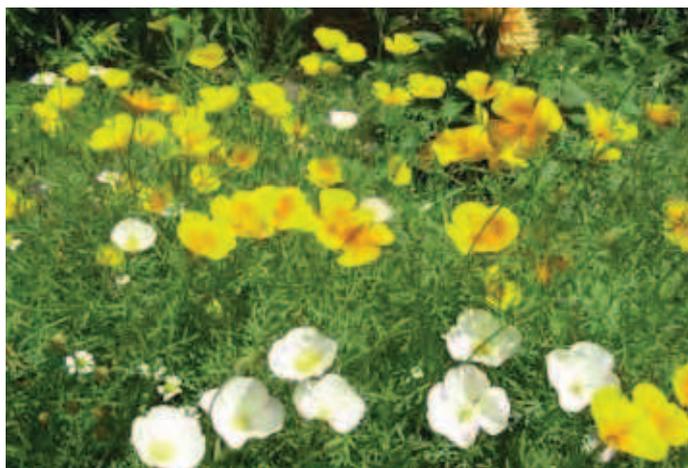
par Evelyne Murat, de l'état de nos adhésions, qui sont en progression, suivie par la présentation par Mei-Ling Flayelle de Xandrin du bilan financier de notre association et par le vote du quitus qui suivit.

La présentation de notre site internet fut faite par François d'Heilly, qui remercia José Barroit, administrateur et responsable de notre site (arpjhn.com). Il nous informa des nouveautés : la version anglaise de notre site est achevée et une carte interactive des jardins membres de notre association également. Nous ne pouvons que nous féliciter de l'augmentation de la fréquentation de notre site.

Pour la commission « Salons », Rémy Flayelle de Xandrin nous informa que l'association a été présente en 2011 sur 6 salons. Il nous dit la nécessité qu'il y avait de continuer à participer aux principaux salons organisés en Haute-Normandie. Il insista particulièrement sur le besoin de trouver des volontaires pour assurer, même brièvement, une présence sur le stand de l'association, compte tenu de la charge en temps représentée par cette activité. De même il tint à remercier Edith de Feuarent, Marie-Paule Raoul-Duval et tous les bénévoles qui ont apporté leur soutien à cette action en 2011.

Le Président Bruno Delavenne céda ensuite la parole à Benoît de Font-Réaulx, qu'il tint à remercier pour l'important travail réalisé pour la gazette de notre association.

Benoît de Font-Réaulx, après nous avoir rappelé les change-



ments intervenus au cours de ces dernières années quant à la présentation, la typographie et le contenu éditorial, grâce à l'aide d'un éditeur extérieur, nous présenta le sommaire de la gazette 2012.

Pour ce qui relève des Jardins du Cœur, ce fut le Président Bruno Delavenne qui fit la présentation, en lien avec Philippe de Merlis. Il nous annonça les principaux changements qui allaient intervenir.

L' Association Charles Nicolle va devenir une « Fondation » et à ce titre va pouvoir reprendre le flambeau de la journée dédiée aux jardins, plus connue sous le nom de « Jardins du Cœur ».

Pour la commission voyages-sorties, Birgitta Rabot nous informa de la très bonne marche de cette commission, qui a organisé, au cours de l'année 2011, 5 sorties découvertes, 3 sorties techniques et 5 voyages (3 en Italie et 2 sur la Riviera) qui ont enchanté nos adhérents. Elle nous donna un aperçu des voyages et sorties qui se dérouleront en 2012, dont notamment un voyage en Irlande.

Pour conclure cette matinée dense, le Président Delavenne présenta le rapport moral et d'activité qui se termina par un quitus. Nos travaux reprirent après le déjeuner pour la remise des prix et la conférence de Robert Mallet, Président de l'association « Shamrock » à Varengeville.

Il nous a quittés ...

Au moment de boucler ce numéro, nous apprenons avec beaucoup d'émotion l'issue si rapide de la maladie de notre ami **Robert de Bosmelet**.

Le monde des jardins était nombreux dans la collégiale d'Auffay pour lui dire un dernier adieu et exprimer à son épouse, ses enfants et tous les siens toute notre amitié.

De nombreux témoignages ont évoqué avec quelle passion, après une brillante carrière professionnelle, il avait poursuivi l'œuvre de reconstruction du Bosmelet entreprise par sa mère et il a soutenu Laurence dans la création et le développement du merveilleux «jardin arc-en-ciel».

Nous ne pouvons pas oublier la gentillesse et la délicatesse avec lesquelles ils nous avaient tous deux accueillis au Bosmelet pour notre Assemblée Générale en 2011.

C'est avec émotion que nous publions dans ce numéro de la gazette l'article que Robert de Bosmelet venait de rédiger sur le jardin potager « Arc-en-ciel ».

Paul BONNEAU et Edith de FEUARDENT

Prix décernés en 2012 par l'association

Notre association a depuis longtemps apporté à des propriétaires de parcs et jardins des moyens financiers, en particulier pour financer la réalisation de « pré-études » par des paysagistes. L'arrêt des aides publiques nous a conduits depuis 2000 à moduler nos aides en fonction de nos ressources propres : cotisations et éventuels excédents de trésorerie sur les activités que nous organisons pour nos membres.



Remise du prix à Martine Ducloux



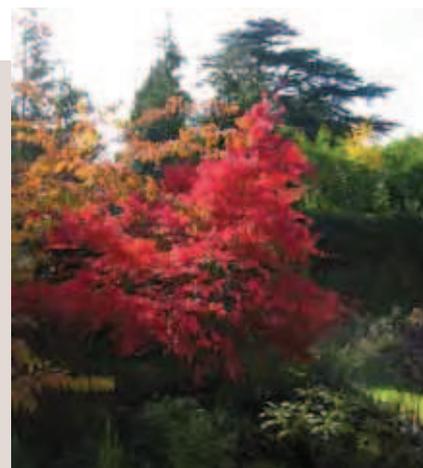
Le prix du jardin d'agrément, de 3.000 €, a été décerné

à Martine Ducloux

pour la qualité remarquable de son jardin, qu'elle a créé à partir du printemps 1983 dans le village de **Montaure**, situé dans l'Eure, à l'ouest de Louviers.

Après le nivellement de toute la surface, Martine Ducloux a planté les premiers massifs, en particulier de nombreux rhododendrons. Puis le jardin a évolué régulièrement au gré des saisons et des coups de cœur de sa propriétaire, jusqu'en 1999. A cette date, la cessation de son activité professionnelle a permis à Martine Ducloux de consacrer tout son temps à l'embellissement de son espace ainsi qu'à la création de nouveaux massifs.

Le résultat est spectaculaire : en parcourant les allées engazonnées, le visiteur découvre une grande variété végétale, de belles associations de couleurs et une composition harmonieuse des massifs.



Les Jardins du Cœur

Cela fait maintenant 9 ans que l'Association Régionale des Parcs et Jardins de Haute Normandie soutient l'Association Charles Nicolle au travers de l'opération des «Jardins du Cœur».

Chaque année, depuis 2003, c'est entre 20 et 30 jardins qui ont accepté d'ouvrir au public et de faire don de tout ou partie de leurs droits d'entrée.

Depuis quelques années, certains propriétaires de jardins ont fait des efforts supplémentaires : organisation d'un concert, d'une visite privée, d'une vente aux enchères ou de « dîners au château ».

En 2011, la vente aux enchères de plantes de collection a eu lieu dans les jardins du château d'Acquigny. Parmi les donateurs des plantes et de mobilier de jardin vendus à cette occasion se trouvaient Jacky Pousse, Bertrand et Agnès d'Esneval, Emmanuel de la Fonchais, le Vasterival ainsi que la société Tectona.

Ce sont 27 parcs et jardins qui ont ainsi participé à l'opération Jardins du Cœur en 2011, essentiellement le week-end des 18 et 19 juin. Dix pépinières et jardineries ont offert des végétaux dans le cadre de la tombola.

La Commission Jardins du Cœur était composée en 2011 de Philippe de Merlis, Bruno Delavenne, Marie-Paule Raoul-Duval, Edith de Feuardent, Geneviève Devaux, Marie Christian, Stéphanie de Pas, Anne Claeysens, Anne de Changy et plusieurs autres bonnes volontés fort utiles.

Cette mobilisation a permis d'atteindre à nouveau notre palier record de générosité puisque une somme de 20.000€ a pu être donnée à l'Association Charles Nicolle. Elle a contribué à l'acquisition d'un séquenceur d'ADN de nouvelle génération, destiné au laboratoire du Professeur Frebourg à Rouen, facilitant le dépistage des maladies génétiques.

Quelle progression sur 9 ans, quand on regarde l'évolution des dons: 4.000 € en 2003, 6.415 € en 2004, 7.800 € en 2005, 9.000 € en 2006, 11.000 € en 2007, 16.000 € en 2008, 20.000 € en 2009 et 20.600 € en 2010... et quel éventail de pathologies pour lesquelles nous avons pu apporter notre aide à nos hôpitaux Hauts Normands : asthme, surdité, cancers, troubles du sommeil, diabète, cécité des prématurés, maladies génétiques...

Cette année, l'Association Charles Nicolle peut enfin accéder au statut de Fondation et va prendre le relais de l'équipe de l'ARPJHN qui s'est dévouée de façon très intense autour de l'opération Jardins du Cœur. C'est donc cette Fondation qui va dorénavant assurer l'organisation des opérations, prendre contact avec les propriétaires de parcs et de jardins et assurer la communication.

Le lien n'est pas rompu, loin de là, et l'ARPJHN apportera toujours son soutien à la nouvelle Fondation ; l'élan ainsi créé permettra de prendre dans les années à venir une nouvelle ampleur grâce aux moyens logistiques dont disposera la Fondation Charles Nicolle.

Philippe de MERLIS et Marie-Paule RAOUL-DUVAL

Le prix du jardin potager 2011, de 1.000 €, est décerné à l'Association des Jardins Ouvriers et Familiaux du Mesnil-Esnard, en Seine-Maritime, juste à l'est de Rouen.



Situé sur d'anciennes terres agricoles, le terrain, cédé gratuitement par la municipalité à l'Association, comprend 102 parcelles de 100 à 200m² chacune. Les jardiniers du Mesnil-Esnard et des communes voisines peuvent ainsi cultiver leurs légumes favoris sur les parcelles qui leur sont louées par l'Association.

Chaque année, l'Association organise une superbe exposition des productions de ses membres.

La prochaine aura lieu pendant le week-end des 8 et 9 septembre 2012.

Le dossier potager de cette gazette comprend un article sur les jardins de Mesnil-Esnard.



Nous espérons continuer dans les années à venir cet effort en faveur de la création de jardins et la reconnaissance de réalisations particulières. Nous invitons donc tous nos membres à présenter leur candidature en vue des prix qui seront remis début 2013 ; ou à nous signaler des parcs ou jardins d'autres adhérents... tant il apparaît que les propriétaires sont souvent trop modestes à propos de leurs réalisations. Ceci peut être fait par simple contact avec l'un des administrateurs de l'association, ou un courrier adressé à notre président : Bruno Delavenne, ARPJHN, Jardin des Plantes, 114 ter avenue des Martyrs de la Résistance, 76100 Rouen.



Anne de CHANGY

Voyage en Italie

Le programme proposé par Birgitta Rabot et Armand de Foucault, dans le Latium et en Toscane, était tellement attrayant que ce sont trois voyages qui ont été organisés au printemps 2011.

Pour ma part, ayant participé au voyage du 7 au 13 juin, j'ai goûté le beau soleil matinal qui nous accueillait à Fiumicino, l'aéroport de Rome, pour enchaîner d'abord la visite du **jardin de Ninfa**, au sud de Rome, au milieu des ruines d'une cité médiévale, avec ses fougères arborescentes, ses gunneras géants et ses Cornus controversa Variegata, puis la propriété des **Princes Aldo-brandini**, la célèbre **Landriana**. L'accueil et le délicieux déjeuner sous les tonnelles ombragées de la propriété nous font vite oublier un départ matinal un peu héroïque.

La première journée se termine à l'est du **Lac Braciano**, à environ 50 Km au nord de Rome, au confortable et très reposant Hôtel des Thermes qui sera heureusement notre base pour les deux journées suivantes. Sans tarder,

cette superbe étape va permettre à nos intrépides naïades de recouvrir le satin de leur peau d'antan (c'est ce que dit la publicité de l'Hôtel en tous cas!) et ceci grâce à ses quelque trois piscines aux eaux « délicieusement soufrées» !

Notre groupe se retrouve frais et dispos, le lendemain, dès 10 heures, au rendez-vous avec la **Comtesse Patrizi** qui nous fait les honneurs de ses Hydrangea Moonlight et autres Quercifolia Snow-flake dispersés dans ses immenses jardins aux allures rustiques de **Castel Giuliano**.

A notre arrivée dans la ville de Rome, nous sommes attendus au **Palais Sacchetti** où la **Marquise Sacchetti** a fait dresser pour l'occasion un buffet grandissime dans le prestigieux

Photos

Anne de CHANGY (AC)
et François NOBLET-ROUSSEAU
(FNR)

A gauche :
Palais Farnese à Caprarola, FNR
Ci-contre, en haut :
Ninfa, AC
En bas à gauche :
Villa Médicis, AC
En bas à droite :
La Ferriera, FNR



décor de sa propriété: on y découvre même... des toilettes qui resteront historiques : les murs du petit salon qui les précède sont fièrement décorés par les photos des « grands de ce monde », y compris les rois et reines d'Angleterre, sur leur trône (d'Angleterre, évidemment)...

L'après-midi est entièrement consacré à la **Villa Médicis**, rendez-vous et lieu de séjour d'artistes français qui sont souvent devenus très reconnus et célèbres, depuis 1803. Comme de bons Français en pèlerinage, nous pénétrons avec émotion sur la terrasse de la Villa d'où l'on a une vue très étendue sur la Ville de Rome, et au premier plan, sur un vaste parterre peuplé de statues classiques et de beaux vases en terre cuite signés Marino Marini, parfaitement mis en valeur sur des socles de pierre carrés. En nous retournant simplement, nous pouvons à loisir admirer la vue bien dégagée de sa splendide façade Renaissance, mais ne pouvons entrer dans la Villa car ce jour-là les visites n'étaient

pas admises, en raison de la préparation d'une grande réception.

Le lendemain, près de Viterbe, nous entrons à **Caprarola** dans le **Palais Farnèse**, du nom de cette famille romaine à l'origine modeste (XIII^{ème} siècle) qui a ensuite profité du « règne » d'Alessandro Farnese (1468-1549), d'abord nommé cardinal-diacre par Alexandre VI Borgia, puis élu pape sous le nom de Paul III. Cette famille fera réaliser plusieurs résidences qui comptent parmi les plus prestigieuses de Rome et des environs. La plus connue, à **Caprarola**, est composée de trois éléments : deux grandioses demeures bâties sur le flanc d'une colline, séparés par un encore plus grandiose jardin tout en escaliers et cascades, avec de nombreuses sculptures aux formes fantasmagoriques de dauphins et de sirènes.

Après avoir contemplé longuement les splendeurs de la demeure située dans la partie basse de l'ensemble, la résidence

familiale des Farnèse à proprement parler, nous avons accédé à la terrasse de la deuxième résidence située tout en haut du fameux jardin, demeure qui est traditionnellement réservée aux hôtes et artistes de marque.

Nous avons ensuite filé vers l'hôtel Columbus de Bolsena (à environ 35 km de Rome).

Sur notre route, nous avons été heureux de faire une pause au **Château de Vignanello**, chez la **Princesse Claudia Ruspoli**, qui nous avait préparé un agréable buffet à l'ombre des grands arbres de son jardin « à la Française » avec à l'arrière du château, des parterres « à l'Italienne ». Nous avons beaucoup aimé la simplicité avec laquelle la maîtresse de maison a bien voulu nous raconter la longue histoire des Ruspoli.

Enfin, dernière étape de la journée, nous avons reçu dans la Villa Lante, à Bagnaia, une série d'informations importantes sur



De haut en bas :
Grotte des animaux, Castello, AC
Villa Ruspoli, FNR
Villa Lante à Bagnaia, FNR



une caractéristique commune à de nombreuses demeures italiennes, à savoir la maîtrise et la distribution de l'eau, soit par pompage, soit par gravité. C'est grâce à ces ingénieux dispositifs de pompage que la Villa Lante a réussi à créer et à développer ses magnifiques jardins à la française, à l'origine desquels se trouvait la Princesse Orsini (nom qui vient de « Oursins ») à Florence.

Un dîner de rêve, aux chandelles, devait clôturer cette journée au Palais Caposavi chez le Baron Caposavi.

Le vendredi matin notre migration de Latium en Toscane a commencé: la « route des Etrusques » est marquée par une charmante étape dans la propriété du Prince Del Drago, non loin du village remarquable de Pitigliano.

Sur notre route, à la Villa La Ferriera, nous sommes reçus par Madame Giuseppina Pietromarchi, épouse d'ambassadeur, qui évoque des souvenirs émouvants dans la chapelle toute blanche décorée par son fils Marcello, après un déjeuner en plein air dans les superbes jardins de sa propriété.

Avant d'arriver à notre nouvel hôtel, la Villa Tavolese, qui sera notre base en Toscane, un petit détour par le Parco dei Tarrochi, le Parc des Tarots, de Niki de Saint-Phalle, qui en a étonné plus d'un avec ses personnages aux formes colorées et joyeusement rebondissantes.

Le samedi 11 juin, nous visitons successivement deux grandioses villas toscanes : Castello et La Petraia.

Ces villas méritent le label de Villas Medicis, comme une quinzaine d'autres de la même région toscane, en raison de leurs antécédents et de leurs occupants historiques. Au cours des siècles en effet ce sont principalement les Médicis qui dépouilleront partiellement ces demeures de leur caractère militaire. Progressivement ils vont effacer leurs allures de forteresses pour leur donner leur caractère de paisibles mais prestigieuses villégiatures. L'aspect de ces villas nous est bien connu grâce aux

célèbres « lunettes » peintes en 1598 par Giusto Utens.

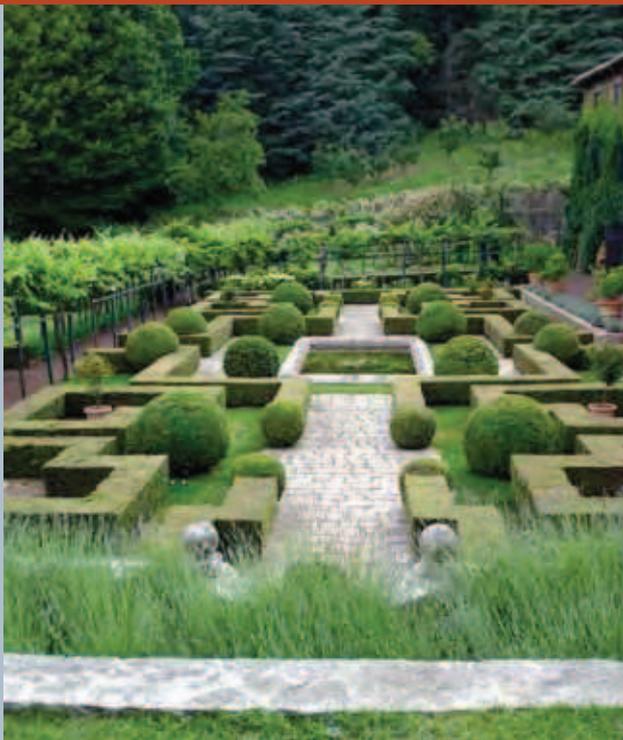
Les visites de ces deux Villas nous ont enchantés, tout comme celle de La Gamberaia. Avant de visiter l'intérieur, nous y avons apprécié un très agréable déjeuner. En accédant à la loggia de la maison, nous avons découvert une vue très impressionnante, donnant sur les splendides jardins de topiaires. Ici-même Baudelaire se serait exclamé : « tout n'est qu'ordre et beauté, luxe et volupté ! »

Dans la soirée, promenade mémorable dans la succession de jardins que constitue le Jardin Bardini. C'est un jardin privé qui domine la ville de Florence et descend en pente plutôt raide jusqu'aux rives de l'Arno, à côté du fameux jardin Boboli.

Nous goûtons un somptueux coucher de soleil sur Florence avant de rentrer au bercail de la Villa Tavolese !

Dimanche 12 juin, nous ne pouvions envisager de quitter la Toscane sans faire un « quart d'heure d'adoration » aux pieds de la Joconde : ce n'est plus un secret pour personne : Armand connaît maintenant la Maman de la Joconde, la Princesse Strozzi. Celle-ci gère avec maestria le vignoble de sa Villa Cusona qui est un vin d'appellation contrôlée Chianti et, d'après Armand, c'est une affaire qui marche! La fille Natalia, « la Joconde », a un caractère affirmé (toujours d'après Armand)!

Pour clore notre périple dominical, nous nous sommes pieusement rendus à Badia a Coltibuono. Au nord-est de Sienne, cette puissante et austère construction commencée au VIII^{ème} siècle a abrité des communautés bénédictines jusqu'à la parution d'un édit de Napoléon 1^{er} entraînant le renvoi immédiat de tous les moines ! L'Abbaye a été convertie en propriété privée et ses murs ont pu être conservés en l'état. L'architecture d'ensemble a été sauvée. Seuls les espaces intérieurs ont trouvé de nouvelles fonctions profanes, avec une salle de restaurant et une boutique pour touristes. Quant au jardin organisé en



paliers, il est composé d'espaces cloisonnés rappelant la division des cellules monacales. On y trouve évidemment des carrés de « simples », ces fameuses herbes médicinales présentes dans tous les monastères du Moyen-âge. Parmi ces herbes, Armand, dont le penchant pour la méditation est bien connu, aurait décelé tout au fond du jardin, un « tetrapanax », une araliacée aux vertus semblables à celles du bromure, mais qui en réalité aurait des vertus équivalentes à celles du haschisch... Après cela, on s'étonnera! Dante lui-même n'aurait pas de mots assez durs pour ceux qui, imperceptiblement, du Paradiso nous emmènent en Inferno !

Lundi 13, nous nous rapprochons de Lucca, en visitant à Camigliano la Villa Torrigiani et ses deux façades somptueuses ponctuées de niches flanquées de grandes statues blanches.

Dans les jardins pleins de ressources on découvre sur le côté droit de la Villa un jardin secret qui mène à la fameuse « grotte des sept vents ». Dans ce lieu retiré, les sept personnages ailés aux joues gonflées crachent de temps à autre leurs jets d'eau pour la plus grande surprise des visiteurs. Dans la partie opposée du jardin, des doubles rangées d'escaliers à volées symétriques comptent parmi les plus spectaculaires architectures ren-

contrées en Toscane. Sous ces escaliers se cachent encore des galeries souterraines. L'ensemble donne une idée de la richesse de ces villas du XVII^{ème} siècle, propriété de la noblesse lucquoise, qui menait alors une vie de cour trépidante.

Dernier coup de cœur qui va nous faire rêver encore longtemps dans l'avion du retour de Pise à Paris : la visite de la Villa Reale de Marlia. Le jardin en forme d'hémicycle bordé de puissantes haies de charmes est creusé de profondes niches où sont majestueusement inscrits de grands personnages du théâtre accompagnés des instruments et vêtements de leur art. (Voir photo). Ce jardin comprend un superbe théâtre de verdure. Il a été la dernière mais non la moindre image de ce splendide voyage.



En haut à gauche :
Badia a Coltibuono, AC
En haut, à droite :
Villa Gamberaia, AC
Ci-dessus :
Chez la Princesse Strozzi, FNR

Les LUNETTES PEINTES par Giusto UTENS, 1598, Florence

Les Médicis qui contrôlaient la plupart des villas toscanes au XVI^{ème} siècle eurent l'idée de commander au peintre hollandais Giusto Utens, alors installé à Carrare, une série de « lunettes » représentant l'ensemble de leurs 17 villas.

Quatorze sont parvenues jusqu'à nous : on peut les admirer au Musée florentin de « Firenze com'era ».

Fort bien conservées, relativement fidèles et précises dans les détails, malgré quelques erreurs, elles sont une source documentaire indispensable qui nous permet d'imaginer l'aspect originel de ces propriétés.

Voir le très beau livre : « Villas et Jardins de Toscane », Aux éditions Pierre Terrail, 1992

Véronique SERGENT

Voyage sur la Riviera

J'en ai rêvé de ce voyage ! En bonne Normande, je n'étais guère familiarisée avec la flore méditerranéenne ! Quoique...j'ai retrouvé des plantes et des arbres présents dans le jardin de ma fille à Nairobi (Kenya) !



Débarqués de l'avion, du train ou d'une automobile pour ceux qui étaient déjà sur place, nous nous sommes tous retrouvés à Nice, à l'heure, au pied de l'autocar, accueillis par Marie-Paule ! Petit groupe de 25 seulement, nous nous sommes un peu étalés dans l'autocar ! Le ciel était bleu et le soleil chaud, juste comme il fallait !

Première escale : la **Villa EILENROC au Cap d'Antibes** - site protégé - un parc de 11ha qui surplombe la mer. Fabuleux ! Nous avons été accueillis par une guide officielle qui nous a indiqué que nous avions le privilège rare de pouvoir visiter l'intérieur de la Villa. Force est de constater que le dernier propriétaire, un riche Américain du nom de Beaumont... sans particule, ...avait le sens du confort ! On se voyait assez bien installé dans la chambre de Madame, avec vue imprenable sur la mer, ou déambulant en fin d'après-midi, lorsque le soleil joue avec les ombres, dans les allées somptueusement bordées de Pittosporums et de différentes

variétés de Pins.

Pose déjeuner à Antibes. Aucun commentaire sur les arrêts-buffet en général, tous très bien choisis et sympathiques !

Le jardin suivant, celui de la **Villa THURET**, est une sorte de laboratoire scientifique : on ne coupe rien, on ne nettoie rien, on laisse faire la nature... sous haute surveillance ! Un peu une impression de ballade en brousse ! Des spécimens rares, originaires de pays à climat tempéré, chaud, tels l'Australie, l'Amérique du Sud et d'autres encore !

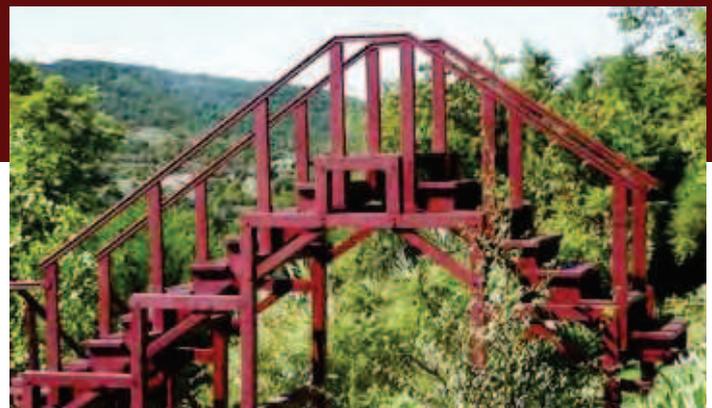
A **Cannes**, arrêt obligatoire à la **Villa ROTHCHILD**, au centre de ce qui fut le quartier des Anglais à la fin du 19ème siècle. Y survivent encore quelques bâtiments étonnants, dont une villa néo-médiévale, avec clochetons et tours crénelées, comme seuls les Anglais savaient en construire ! Des jardins dits «à l'anglaise» il ne reste pas grand chose. Des immeubles de plusieurs étages obstruent complètement la vue que l'on devait avoir sur la mer. Mais les bancs y étaient confortables

et nous en avons profité pour reprendre des forces ! Et c'était aussi bien, car si le premier jour nous avons déambulé dans des jardins «plats», les suivants, plantés à flanc de coteaux, en terrasse, demandaient nettement plus d'efforts !

Dans l'arrière pays niçois, à 300 m d'altitude, nous avons été rendre visite à une charmante potière-jardinière qui a fait de son terrain, construit autour d'oliviers centenaires, une succession de petits jardins insolites où le végétal se marie avec le minéral : le **JARDIN DES FLEURS DE POTERIE**, à **Gattières**. Des Lotus plantés dans une baignoire ancienne aux pieds de lion et peinte en rose fuchsia, cela définit assez bien l'originalité des lieux et de la propriétaire !

A ses talents de potière et de jardinière, on peut ajouter ceux de décoratrice et une maîtrise parfaite des volumes par son mari qui avait construit la maison ! A l'intérieur, particulièrement réussis, étaient une cheminée et l'escalier, tout en courbes très harmonieuses !

A gauche :
Elienroc
A droite :
Jardins Thuret



Dans le jardin suivant, le **VALLON DU BREC**, nous sommes accueillis par les propriétaires, Jean et Yan Grisot, un couple d'artistes. Lui est peintre et elle photographe. Sur ce site très vallonné, ils ont créé un jardin original dans lequel ils ont dispersé des structures en bois, peintes en rouge carmin, très japonisantes, qui apportaient des notes de couleur : fin septembre il n'y a plus beaucoup de fleurs et les arbres n'arboraient pas encore leurs couleurs d'automne ! Il paraît que la propriété est à vendre : pas vraiment un site pour retraité !

Pour rejoindre Grasse, notre étape suivante, notre chauffeur nous a conduits par la route qui longe les Gorges du Loup et qui mérite largement le détour : des gorges étroites, jalonnées de cascades ; grandiose et superbe !

En haut :
 Villa Rothschild
 De haut en bas à gauche :
 Jardins des fleurs de poterie
 Fort France
 Chèvre d'or
 A droite :
 Vallon du Brec



De haut en bas :
Les Cédres
Ephrussi de Rothschild
Hanbury



A Grasse donc, nous sommes accueillis à **FORT-FRANCE** (contraction «de Fortescue in France») par **Valérie de Courcel**, artiste peintre, et son mari. Elle a fait de son jardin une véritable palette de couleurs dont elle dit s'inspirer pour ses tableaux. Là aussi il a fallu faire marcher notre imagination : peu de fleurs, mais une belle ordonnance d'arbustes et une succession de bassins et de cascades.

Et pour clore la journée nous sommes allés découvrir, à **Biot**, un jardin très discret qui évoque un voyage en Italie, tant les paysages de Toscane ont inspiré les premiers propriétaires : le **JARDIN DE LA CHEVRE D'OR**. Dès l'entrée on embrasse la perspective centrale : une allée d'agrumes (orangers, citronniers, pamplemoussiers), une fontaine et un double alignement de cyprès majestueux ! Les nouveaux propriétaires, des Hollandais, essaient depuis 1998 de faire renaître le jardin, dessiné en 1950. Le prospectus nous décrit « deux champs d'Agapanthes bleues autour d'un olivier argenté, un jardin jaune de Punica, des céanothes, un jardin blanc de Buddleias, une prairie de fleurs sauvages, des vieux rosiers auprès d'un palmier bleu-gris...» Mais en cette fin septembre seuls les Plumbagos étaient encore fleuris ! Il régnait dans ce cadre exceptionnel une nostalgie due probablement au fait que Monsieur est malade, qu'ils rentrent en Hollande et que la propriété est à vendre ! Ils cherchent des passionnés pour reprendre ces 9ha ! Avis aux amateurs ! Mais il faut plus que de la passion... il faut de gros moyens !!!

Le lendemain nous sommes

reçus à la **Villa LES CEDRES**, sur la presqu'île du **Cap Ferrat**, par le jardinier en chef qui règne sur les 14 ha du parc, un des plus grands jardins botaniques au monde ! Propriété privée qui appartient à la famille Marnier-Lapostolle. Apparemment on boit encore beaucoup de Grand Marnier ! Nous avons été très impressionnés par l'érudition du maître-jardinier, et son humour : la vie sexuelle des Cicas n'a plus aucun secret pour nous !

Et puis ce fut la visite incontournable de la **Villa Ephrussi de ROTHSCHILD** et de ses jardins à **Saint Jean Cap Ferrat**. L'intérieur vaut l'extérieur : jardins très léchés, un peu «jardin public», mais des jeux d'eau musicaux très réussis.

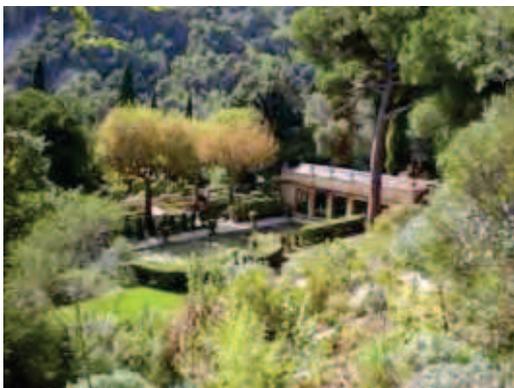
Après un déjeuner délicieux dans le Jardin d'Hiver nous avons pris la route en direction de l'Italie.

Traversée difficile de Monte Carlo (pas très séduisante). Rien vu de ce qui fait la notoriété de cette Principauté !

A Vintimille nous découvrons le jardin crée en 1876 par **Sir Thomas Hanbury** ! Ce territoire de quelques 18 ha a été confié à l'Université de Gênes, qui l'entretient plus ou moins bien ! Mais pour les botanistes avertis, il abrite des plantes rares en provenance des 5 continents ... aucune vraiment adaptable dans nos jardins normands ! On y voit également quelques curiosités architecturales : un mausolée mauresque, petit temple de style oriental qui abrite les cendres de Sir Thomas et de sa femme Katherine, un «tempietto», petite pergola circulaire où reposent les cendres de la belle-fille de Sir Thomas, quelques jolies fontaines et, face à la mer, une très belle



NOSTALGIE ET PASSION ...



En haut à gauche :
Clos du Peyronnet
De haut à droite :
Val Rameh
ci-dessus :
Serre de la Madone

Photos
Jacques CALU.

Deux liens permettent d'accéder au diaporama qui résume le séjour en 4 mn 40.

<http://calurama.fr/diaporama/jardins.riviera.exe>, nécessite un temps de téléchargement

<http://calurama.lcd2.com/videohd/jardins.riviera.mp4>, accès direct (streaming) pour ceux qui bénéficient d'un très bon accès Internet.

villa 19^{ème} construite sur les ruines d'un Palazzo du 11^{ème} : vue admirable depuis l'une des terrasses !

Les Italiens qui ne perdent pas une occasion de «commercer» ont installé tout à fait en bas, le long de la mer, derrière un vilain mur, une trattoria qui offre les plus mauvaises «gelatti», n'ayant d'italien que le nom!

Retour à Menton. Comme nous avions une heure «à perdre» avant le diner, avec quelques courageux nous sommes montés nous perdre dans les ruelles de la vieille ville, jusqu'au Cimetière du Vieux Château, dernière villégiature d'aristocrates russes et britanniques, et qui offre un point de vue inégalable sur la ville aux toits vernissés, la mer et les montagnes. Remarquable, la Basilique St Michel Archange, bâtiment du 17^{ème} que l'on aperçoit en haut d'un somptueux escalier, depuis le petit port.

Le lendemain, toujours à Menton, nous avons rendez-vous avec Sir Waterfield, charmant vieux monsieur au physique et à l'humour très «british» ! Il conserve le CLOS DU PEYRONNET, dernier des jardins de Menton qui soit resté la propriété de la même famille depuis sa création, en 1912. Ce jardin associe couleurs et mouvements, par le jeu de l'escalier d'eau constitué de bassins successifs dont la dernière marche est la Méditerranée. Dans ce jardin à l'atmosphère poétique, l'ombre et la lumière se font la cour...à l'anglaise!

Nous restons à Menton pour visiter le VAL RAMEH qui, avant de devenir «jardin botanique», fut la résidence de Sir Percy Radclif, gouverneur de l'Île de Malte. Il y fit construire en 1926 une maison de style méditerranéen et transforma les terrasses agricoles en «jardins d'agrément». Ce n'est que dans les années 50 que la nouvelle propriétaire, Miss Campbell, botaniste de formation, y introduisit des espèces subtropicales, pour finalement céder le jardin au Muséum d'Histoire Naturelle. Celui-ci en a fait un terrain d'investigation pour les spécialistes du monde entier.

Après le déjeuner nous avons rendez-vous avec une jeune personne attachée à la propriété qui nous fera découvrir LE SERRE DE LA MADONE (Le serre, car le mot désigne un éperon rocheux, comme Sierra en espagnol, et non une serre...). Ce fut certainement un paradis terrestre, un havre de fraîcheur et de verdure ... devenu un peu impersonnel ! Mais cela reste un centre international pour les amateurs de plantes rares acclimatées. Un palazzo charmant surplombe des jardins en terrasses.

Et c'est là que prend fin ce merveilleux périple sur la Riviera. L'autocar nous déposera qui à la gare SNCF, qui à l'aéroport. On se sépare avec la promesse de se revoir bientôt pour les échanges traditionnels de photos... ce qui fut fait le 19 novembre, chez Joseph et Sabine Lafont, qui ont royalement reçu les deux groupes dans leur ravissant manoir de Cleuville, en Pays de Caux !

Une fois encore ce fut un voyage passionnant et remarquablement organisé.

VIVEMENT LE PROCHAIN...



Différentes formes d'emplois DANS NOS JARDINS

Le fonctionnement des emplois aidés est complexe et variable d'une année sur l'autre. Pour l'année 2012 les modalités de fonctionnement ne sont pas encore connues. Dès qu'elles le seront nous vous communiquerons ces informations sur notre site internet www.arpjhn.com.

Rémy FLAYELLE de XANDRIN,
secrétaire général de l'ARPJHN

Les emplois aidés

Ce premier article concernant les emplois aidés présente les règles actuellement en vigueur pour leur fonctionnement. Stéphanie de Pas expose dans un autre article l'expérience concrète des Jardins de Bois-Guilbert. A l'avenir, nous sommes prêts à faire le point des évolutions, qui sont fréquentes en la matière.

Le fonctionnement des emplois aidés n'est pas des plus aisés à comprendre. Pour y parvenir il faut tout d'abord envisager de manière globale les catégories au sein desquelles ces emplois ont été classifiés, puis se rapporter aux dispositions particulières applicables au sein de chacune de ces catégories, sachant que chacune possède son propre type de contrat obéissant à des règles de subventions spécifiques, s'adressant à des publics ciblés. Les fonds éventuellement disponibles pour ces emplois proviennent de l'État ou des Conseils Généraux et peuvent donc varier en fonction des lieux où ils s'appliquent.

TOUT D'ABORD DEUX GRANDES CATÉGORIES :

- 1 Le secteur marchand
- 2 Le secteur non marchand (associations – collectivités territoriales – entreprises publiques).

La situation ancienne et les types de contrats.

Avant la loi du 1er décembre 2008, des contrats spécifiques s'appliquaient à chacune des deux grandes catégories indiquées précédemment. Ces contrats étaient le « Contrat Initiative Emploi – CIE » pour le secteur marchand, et le « Contrat d'Accompagnement dans l'emploi – CAE » pour le secteur non marchand.

La loi du 1er décembre 2008, entrée en application le premier janvier 2010, a regroupé en un seul contrat, dénommé « Contrat Unique d'Insertion », les deux types de contrats. Ceci serait parfait si les règles s'appliquant dorénavant à ceux-ci étaient identiques pour les deux secteurs d'activité, or tel n'est pas le cas : Il y a un mode de fonctionnement spécifique pour les contrats aidés relevant du secteur marchand et un autre pour les contrats aidés relevant du secteur non marchand, notamment en ce qui concerne le financement et les aides de l'État.

Pour cette raison et afin de bien différencier les deux types de contrat, il est convenu d'appeler « CUI-CIE » les contrats du secteur marchand et « CUI-CAE » les contrats du secteur non marchand.

Pour ce qui relève du présent article, nous nous intéresserons uniquement aux contrats aidés relevant du secteur non marchand, donc du contrat « CUI-CAE », dont les modalités de fonctionnement pour l'année 2011 se trouvent dans la circulaire « Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation » n° 2010-25 du 20 décembre 2010, relative à la programmation des emplois aidés.

Le secteur non marchand et le contrat « CUI-CAE »

Public concerné.

Ce contrat s'adresse prioritairement aux personnes en difficulté (chômeurs de longue durée, jeunes en difficulté, notamment ceux bénéficiant d'un « Contrat d'Insertion dans la Vie Sociale », bénéficiaires du « Revenu de Solidarité Active »).

La prise en charge de l'État.

Sont prises en charge les personnes recrutées par les « Ateliers et Chantiers d'Insertion », lesquelles bénéficient actuellement d'une aide de l'État se montant à 105% du SMIC brut.

Pour les autres personnes, le taux moyen de prise en charge en 2011 est de 70% du SMIC brut. Il était de 80% en 2010.

Des majorations de cette aide peuvent être obtenues notamment par les entreprises proposant des actions spécifiques permettant un retour à l'emploi.

Durée de l'emploi.

La durée des conventions d'emploi est dans la majorité des cas de six mois.

Des contrats de 12 mois sont prévus, mais ils sont réservés aux employeurs permettant des parcours qualifiants.

Des contrats de plus de 12 mois peuvent exister mais ils concernent exclusivement les travailleurs handicapés et les travailleurs âgés de plus de 50 ans bénéficiant des minima sociaux.

La durée hebdomadaire de travail est fixée à 20 heures.

La durée moyenne de travail est en pratique de près de 9 mois.

Les types de contrat

Les types de contrats de travail sont des conventions passées, soit auprès des « Pôles Emplois », soit auprès des « Ateliers ou Chantiers d'Insertion », soit auprès des associations dont le but est de favoriser un retour à l'emploi dans le cadre de la ou des circulaires de la « Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation ».



Stéphanie de PAS

Témoignage sur les emplois aidés

L'association « Les jardins de Bois-Guilbert » a été créée en 1993 pour ouvrir et faire connaître les jardins au plus grand nombre, autour de trois thèmes : l'art, la nature et l'histoire. Elle entretient le parc de 7ha, gère l'accueil, organise des événements culturels, des stages et des formations, ainsi que l'accueil pédagogique de classes venant de toute la Région (4.000 enfants par an). Elle est soutenue par près de 300 adhérents et gérée par un Conseil d'Administration de 12 membres, la plupart bénévoles. Un Directeur coordinateur, 4 à 10 salariés en haute-saison, une vingtaine de bénévoles et des sociétés partenaires joignent leurs efforts. En 2000, pour rassurer les financeurs publics dans le cadre d'un chantier d'insertion longue durée, Jean-Marc de Pas, propriétaire sculpteur créateur de ce parc, a conclu avec l'association un bail emphytéotique de 20 ans, renouvelable.

L'association a toujours travaillé en partenariat avec le Pôle-Emploi, bénéficiant ainsi d'emplois aidés par l'Etat. L'association s'engage à accueillir et à former ces salariés pour que l'expérience constitue un tremplin vers une situation moins précaire. Emplois jeunes, emplois tremplin, contrats d'avenir, contrats d'accompagnement dans l'emploi (C.A.E.)... de nombreuses formules ont existé : actuellement, basse saison, l'association bénéficie de 3 contrats uniques d'insertion pour 20h hebdomadaires (C.U.I.) : un jardinier, une chargée d'accueil et une animatrice.

Sur le plan technique, l'association a défini plusieurs profils de poste ; elle soumet les annonces au Pôle Emploi 1 à 3 mois avant le démarrage prévu des contrats. Dès la première semaine, l'association reçoit des curriculum vitae. Les candidats envoient leur C.V. et leur lettre de motivation soit à l'association, soit au Pôle Emploi, qui nous les fait suivre. L'association effectue seule la sélection et les entretiens, après s'être assurée de l'éligibilité des candidats aux emplois aidés. Lorsqu'un candidat convient, le projet de contrat de travail est soumis au Pôle Emploi pour validation et une convention tripartite est signée entre le Pôle Emploi, l'association et le candidat (délai rapide : au maximum en 15 jours). Pour renouveler un contrat au terme des 6 mois, l'employeur remplit un dossier et motive sa demande : à l'appui, le plan de formation et l'évaluation du salarié. Les renouvellements sont limités à 18 mois maximum actuellement.

Baisse des aides : jardiniers, chargés d'accueil, animateurs et chargés d'entretien sont recrutés parmi des personnes au chômage répondant aux critères revus régulièrement par l'Etat et la Région : en 2009, les aides ont progressé jusqu'à 95% pour des personnes au chômage depuis 6 mois ; en 2010, ces aides sont descendues à 80% ; puis en 2011 à 65%, avec des critères plus stricts (contrats réservés à des personnes au chômage depuis plus d'un à deux ans, taux à 80% réservé aux bénéficiaires du RSA socle...). Avec la baisse des aides, il a fallu s'adapter et réduire la voilure, retarder l'embauche d'un chargé d'accueil au mois de juillet. Recruter des personnes avec une ouverture culturelle est parfois difficile. Dans tous les cas, il s'avère nécessaire de former

Différentes formes d'emploi dans nos jardins

et d'accompagner ces salariés tout au long des contrats, dans l'intérêt de tous.

Pérennisation des emplois aidés : notre volonté est de pérenniser quatre premiers postes en C.D.I. pour des personnes qualifiées, formées en interne ou en externe, à la direction, au secrétariat et à l'accueil, au jardinage et à l'animation. Chaque salarié est invité à participer au développement de l'association. Une expérience réussie peut se transformer en C.D.I. Cette année, l'association a créé un poste en C.D.I. de 24 heures hebdomadaires pour un jardinier, après 30 mois en emploi aidé (coût annuel de 14.400€, entièrement supporté par l'association, à comparer au coût actuel pour un salarié en CUI de 20 heures hebdomadaires pris en charge à 65% par l'Etat, qui est de 4.644€ par an).

Il existe aussi des emplois tremplins aidés par la Région Haute-Normandie pour les associations culturelles et sportives : nous avons déposé une demande à la Région pour la création de deux postes, un poste de Directeur coordinateur à mi-temps (24h) et un poste de Secrétaire administratif et chargé d'accueil permanent (35h au smic). Il s'agit de CDI, avec une prise en charge par la Région, dégressive sur 3 ans : de 75% au début jusqu'à 25% la troisième année sur le premier contrat, et de 66% à 15% pour le deuxième contrat. La Région étudie la capacité de l'entreprise associative à pérenniser ces emplois au terme de la troisième année.

Stéphanie de Pas,
administrateur de l'ARPJHN et directeur
coordinateur des Jardins de Bois-Guilbert

L'ensemble de ces dispositifs évolue
ainsi en permanence mais ils ont été très utiles
pour le développement des activités
des jardins de Bois-Guilbert.



Jean-Luc de FEUARDENT

Des auto-entrepreneurs dans nos parcs ?

Dans le parterre touffu des Aides à l'Emploi, le dispositif de l'Auto-Entreprise a comme premier mérite celui de la simplicité. Créé dans le cadre de la Loi de Modernisation de l'Economie, dont il constitue la mesure phare, ce régime est entré en vigueur le 1er Janvier 2009. Il offre à toute personne, salariée ou non, à titre principal ou accessoire, la possibilité de se mettre à son compte dans des conditions fiscalement et socialement favorables, avec des formalités très simplifiées. Il suffit en effet de quelques clics sur Internet pour créer son entreprise, dès lors que l'on est majeur et que l'on ne dépasse pas un plafond annuel de Chiffre d'Affaire, 32.000€ actuellement pour les activités de service.

L'Auto-Entrepreneur bénéficie par ailleurs d'avantages appréciables :

- Affilié à la Sécurité Sociale des Travailleurs Indépendants, il s'acquitte forfaitairement, chaque mois ou chaque

trimestre, de la totalité de ses charges sociales et de son impôt sur le revenu uniquement sur la base de ses encaissements effectifs.

- Ce forfait « libérateur » se limite, pour les activités de service, à 23% du Chiffre d'Affaire effectivement obtenu.
- Il n'est soumis ni à la TVA, ni à l'Impôt sur les Sociétés, et n'acquies de Taxe Professionnelle qu'à l'issue de trois années d'activité.
- Il est dispensé de toute inscription au registre du Commerce ou à la Chambre des Métiers.
- Bénéficiant du régime de la micro-entreprise, il n'est tenu en outre qu'à une comptabilité très allégée.
- L'ensemble de ces dispositions fait que l'Auto-Entrepreneur connaît immédiatement ses prix de revient, qui bénéficient de charges forfaitaires raisonnables.

La sortie du régime est tout aussi facile que son entrée, l'entreprise étant « à jour » en permanence. S'il y met fin (ce qu'il ne devra faire obligatoirement qu'en l'absence de tout Chiffre d'Affaire au bout d'un an), ce sera généralement sans douleur.

L'Auto-Entrepreneur doit cependant, pour certaines activités (essentiellement les métiers du bâtiment), justifier de sa qualification; souscrire une Assurance Professionnelle ; et respecter la réglementation générale et les Normes techniques professionnelles.

Aussi le nouveau régime a-t-il suscité, dès son instauration, un engouement considérable, en particulier auprès des demandeurs d'emploi, qui constituent la moitié des créateurs d'auto-entreprises.

Certains peuvent même y retrouver l'esprit du « Compagnon » d'autrefois, fier de son talent et épris d'indépendance, tout en bénéficiant d'un certain niveau de protection. Beaucoup de jeunes sont attirés par la formule. On peut donc réellement parler de phénomène de société. Ou plutôt d'une évolution très « actuelle », qui va clairement vers plus d'autonomie dans le travail. Tout ne sera pas rose bien sûr, et il y aura bon nombre de désillusions, mais une vague d'initiatives multiples se fait jour, aspirant à la réussite par un travail «réapproprié».



Et nos Parcs et Jardins dans tout cela ?

Ne parle-t-on pas justement de « Pépinières » d'entreprises, de « Terreau » favorable, de « Greffes » technologiques, ou de « Fruits » de la croissance? Vocabulaire qui en principe nous appartient...?

Pourquoi ne pas favoriser cet accès à l'entreprise pour des jeunes (ou moins jeunes) formés ou intéressés à l'Art des Jardins, dans les multiples disciplines et applications qu'il englobe chaque jour ?

Nous aurons affaire à des Travailleurs Indépendants, responsables d'eux-mêmes comme de leurs tâches, et disposant, de par leur statut très souple, d'une grande flexibilité envers leurs donneurs d'ordres, ainsi que de coûts équitables, mais très accessibles.

Nous nous trouverons ainsi déchargés de la gestion, souvent fastidieuse, de contrats de travail, surtout dans les systèmes aidés dont les contraintes juridiques et administratives changent et se compliquent en permanence.

Des vocations latentes, des talents cachés, des enthousiasmes bridés jusqu'alors, peuvent se tourner vers nos Massifs et nos Plantations.

En revanche, l'Auto-Entrepreneur qui « se lance » a besoin d'un minimum d'assurances de plan de charge. Si un ou plusieurs propriétaires peuvent lui donner un nombre d'heures à peu près assurées, il n'hésitera plus. Pourquoi ne pas se regrouper autour de postulants valables, sortant de l'école ou plus confirmés, afin d'assurer leurs premiers pas (voire de les « coacher » un peu, comme on dirait aujourd'hui) ?

Telle est notre petite expérience qui a fait naître ainsi deux Auto-Entreprises : un atelier de menuiserie et un conducteur d'engins, qui a pu déblayer un parc revenu presque au stade de la Forêt Primaire...

Il a fallu un peu de pédagogie et d'assistance administrative, mais les bénéfices sont réciproques et bien établis.

Ces jeunes, en outre, auront tôt fait de tisser un réseau avec leurs pairs, dans différentes disciplines, que l'on peut vite fidéliser autour de la propriété. Ce n'est pas le moindre avantage !

Et puis...Magie sans doute de nos Parcs et jardins... ils prendront tout simplement le goût du Beau... et y amèneront leurs jeunes épouses, puis leurs enfants...

Tant il est vrai que nos sites, s'ils expriment aussi, comme il est naturel, bienveillance et ouverture, peuvent s'attacher de vraies fidélités comme de vraies compétences !

Robert MALLET et Benoît de FONT-RÉAULX

Des bénévoles dans un jardin ?

L'expérience de Corinne Mallet

On entend parfois dire que les Anglais savent utiliser les bénévoles dans leurs jardins, y compris comme guides pour les faire visiter au public, alors que cela ne serait pas possible en France, pour des raisons qui tiendraient en particulier au droit du travail.

Il est intéressant de mentionner en contre-exemple une expérience très positive dans laquelle les bénévoles jouent, depuis des années, un rôle important.

La collection d'Hydrangeas rassemblée depuis 1984 par Corinne Mallet est installée depuis 2001 à côté du Manoir d'Ango, à Varengville s/Mer. Cette collection comprend 1.500 taxons différents et elle est largement ouverte au public, du 15 juin au 30 septembre.

La collection est gérée par l'Association des Amis de la Collection d'Hydrangeas « **Shamrock** », qui édite en particulier un journal, diffusée aux quelques 300 adhérents. Le tiers des adhérents étant formé d'étrangers, une version en anglais se trouve sur le site : www.hortensias-hydrangea.com

L'association organise environ quatre fois par an des week-ends de travaux dans la collection: plusieurs dizaines de bénévoles passionnés des hydrangeas participent à des travaux divers : certains défrichent, d'autres plantent, taillent, élaguent, coupent les fleurs fanées... Ils sont logés sur place ou dans des chambres d'hôtes voisines.



Différentes formes d'emploi dans nos jardins



Un reportage de 8 minutes sur Shamrock est visible sur le site <http://www.rtbf.be/jardinsetloisirs>

Par ailleurs, tous les mardis pendant les saisons où c'est le plus utile, des bénévoles viennent aider, en particulier au moment de la taille des hydrangeas. Ils passent des journées très conviviales, le déjeuner pris au restaurant voisin ou le picnic pris sur place étant un des points forts de l'activité... Il en est qui viennent même régulièrement de la Région Parisienne pour aider en la matière. Beaucoup repartent avec des boutures ou des marcottes.

Chaque année au mois d'avril, une « **Fête Shamrock** » se déroule pendant un week-end (cette année ce sera le week-end du 28/29 avril). Là encore, des bénévoles viennent le vendredi pour la mise en place des quelques 2.000 plantes offertes à la vente au profit de l'Association et le lundi suivant pour la remise en ordre du site.

Toutes ces interventions de bénévoles sont cruciales pour le maintien et le développement de cette Collection Nationale d'Hydrangeas (labellisée par le CCVS – Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées) qui a pour seule aide salariée une personne pendant une demi-journée par semaine.

Ceci montre donc qu'il est possible d'utiliser le bénévolat à une échelle qui est ici très significative.

Il peut être utile de mentionner **dans quel cadre juridique et social s'inscrit le bénévolat**.

Au plan du **droit social**, le statut des bénévoles a été rappelé le 1er avril 2010 dans une réponse apportée par le Ministère du Travail à une question sénatoriale :

« Le bénévole se définit comme « *celui qui s'engage librement pour mener une action non salariée en direction d'autrui en dehors de son temps professionnel et familial* ». Il en découle qu'à la différence d'un travail salarié, le bénévolat se caractérise par l'absence de tout lien de subordination juridique et de toute rémunération sous quelque forme que ce soit (ni en espèces, ni sous forme d'avantages en nature). Néanmoins, lorsque le bénévole engage des frais pour le compte d'une association, celle-ci peut les lui rembourser sur justificatifs. Ces remboursements de frais ne sont pas soumis à charge. En revanche, si ces sommes vont au-delà des frais engagés, il s'agit bien d'une forme de rémunération, et la Cour de Cassation s'est déjà prononcée à plusieurs reprises à ce sujet : ces sommes doivent alors donner lieu à cotisations par l'association qui organise ce service. Il y a lieu d'appeler l'attention sur le fait que, dès lors qu'un bénévole se trouve dans un lien de subordination avec l'association utilisant ses services, une requalification de la relation en contrat de travail est toujours susceptible d'être opérée par les tribunaux. Dans ce cas, le tribunal ou l'URSSAF pourront exiger le versement d'une rémunération à ces personnes avec versement des cotisations aux organismes sociaux. »

En termes de **protection sociale**, les bénévoles ne peuvent pas prétendre à une prise en charge des organismes sociaux dans le cadre d'un accident du travail survenu lors de leurs activités bénévoles. Seule l'assurance responsabilité civile de l'association peut répondre à une demande de réparation du préjudice subi. Il est donc conseillé de s'assurer que les clauses du contrat garantissent l'assurance responsabilité civile des bénévoles.

Puissent ces quelques informations, et l'expérience de Shamrock, profiter à d'autres associations qui soutiennent des parcs dont la gestion nécessite, nous le savons tous, beaucoup de temps et d'efforts...

Le carré ambre jaune à Bosmelet



Guillaume Le Conquérant par JM. de Pas. Château de Bois-Guilbert

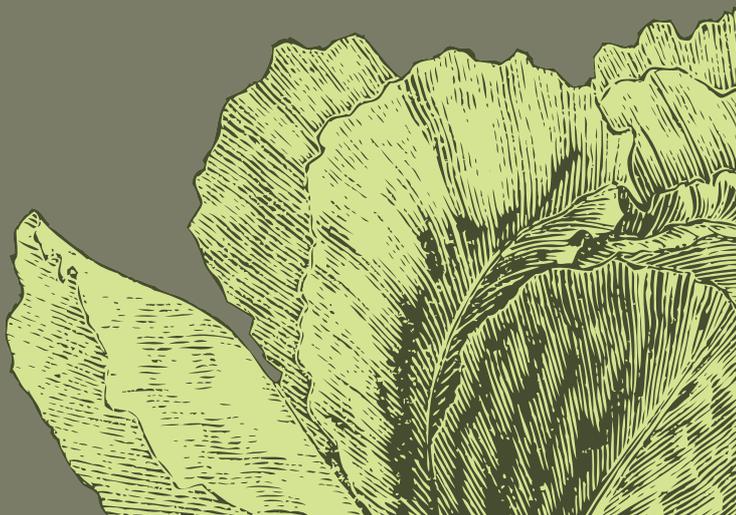




Tomates produites à Rebets

Benoît de FONT-REULX

Des potagers dans les parcs et jardins de HAUTE-NORMANDIE



Après le thème de l'eau en 2010 et des sculptures en 2011, nous vous proposons cette année un dossier sur les potagers. C'est une occasion de vous présenter une quinzaine de sites que vous aurez plaisir, nous l'espérons, à découvrir ou à revisiter.

Nous commençons par des potagers qui ont principalement une fonction vivrière, même si le cadre revêt un aspect décoratif: à **Criel sur Mer** chez Dominique Tailleux, dans les jardins familiaux de **Mesnil-Esnard**, ou bien dans le carré d'asperges de Philippe Monville à **Quevillon**, l'accent est mis sur la production des légumes, à une échelle familiale.

Deux sites nous donnent l'occasion de parler des AMAP, ces associations qui permettent à leurs membres de recevoir toutes les semaines un « panier », ce qui leur procure des ressources régulières pour leur cuisine, tout en assurant des revenus garantis aux producteurs. C'est le cas à **Beaumesnil** et chez Vincent d'Arboval à **Rebets**.

Dans d'autres potagers, l'esthétique a la priorité sur la fonction « utilitaire ». Fleurs, fruits et légumes se marient dans une recherche d'harmonies de formes et de couleurs, au long des saisons. C'est le cas pour Aude et Olivier de Vregille à **Cailly-sur Eure**, Danièle Seguin-Lagelouze à **Herbouville**, Bertrand et Agnès d'Esneval à **Acquigny**, Aliette Gillet à **Galleville** ou Xavier Laloz à **Saint-Just**.

La recherche esthétique est poussée très loin dans le jardin « Arc en ciel » de Robert et Laurence de **Bosmelet**, comme à **Miromesnil**, où Nathalie Romatet poursuit l'expérience de sa grand-mère, qui fut une pionnière en la matière.

D'autres jardins mettent l'accent sur l'histoire : évocation du cadre de vie de **Pierre Corneille** autour de son manoir à Petit-Couronne, allusions aux jardins monastiques à l'abbaye Saint Georges (à **Saint Martin de Boscherville**), ou à la **Ferme des Templiers** presque voisine, chez Josette Ratier.

Tous ces lieux illustrent le retour en force des potagers, source de produits sains, naturels et de saison, dans un cadre qui allie sens de la décoration et de l'histoire.

**Bonnes promenades,
virtuelles et réelles...**



Le Parc et verger « Les Prés » est ouvert à la visite du 1^{er} avril au 11 novembre, du vendredi au lundi, de 14h à 18h. Du cidre, du vinaigre de cidre et de l'eau de vie de cidre fermier sont proposés à la vente. Trois chambres d'hôtes sont aménagées avec vue sur le jardin.

Entretien avec Dominique TAILLEUX

Parc et verger « Les Prés », à Criel sur Mer



C'est au sein d'une exploitation agricole de pommiers à cidre que Dominique Tailleux a créé et gère un potager à usage familial : 16 mètres par 14 de côtés, dédiés aux seuls légumes, bordés par des pommiers fruitiers en cordon et des rangées de groseilliers. Des poiriers en espalier sont adossés au mur.

Le site étant tout près de la mer, à Criel sur Mer (Seine-Maritime), des précautions ont dû être prises pour l'abriter des vents : un bâtiment d'exploitation agricole le long du côté des vents dominants, et de hautes haies d'arbustes et d'arbres sur les trois autres côtés.

Le terrain était pauvre et humide, mais une vingtaine de centimètres de compost de feuilles et de branchages ont été introduits progressivement et incorporés au sol avec un rotovator.

La liste des plantes donne une idée de la diversité des productions sur une surface somme toute relativement faible (l'équivalent d'un terrain de tennis):

Légumes : Petits pois, courgettes, poireaux, artichauts, oignons rouges, carottes, pommes de terre, betteraves, choux rouges, choux verts, céleris raves, céleris branches, fenouils, poivrons, courgettes, échalotes (Cuisses de poulet), épinards, tomates, haricots verts, haricots de Paimpol, radis, poireaux ; salades variées, dont la Roquette américaine, au goût très poivré.

Fines herbes : cerfeuil, persil, estragon, basilic vert, basilic rouge, thym, romarin, cinq menthes différentes.

Fruits : pommes et poires, fraises, framboises, rhubarbe. Dominique Tailleux estime qu'il travaille en moyenne une heure et demie tous les jours dans son potager, huit mois par an. Les huit personnes de la famille consomment tout ce qu'il produit.

Le parc autour de la maison familiale a été dessiné par Adrien Tailleux, fils de Dominique Tailleux.



Benoît de FONT-RÉAULX



Edith de FEUARDENT et Paul BONNEAU

Les jardins ouvriers et familiaux de Mesnil-Esnard

A chaque fois que c'est possible, l'Association des Jardins Familiaux de Mesnil-Esnard participe aux manifestations d'intérêt général ayant trait aux jardins ou à la nature.



Les « Jardins Ouvriers » apparaissent en France avec la Révolution Industrielle du XIXème siècle.

Ils se développent sous l'impulsion de personnalités comme l'Abbé LEMIRE qui fonde en 1896 « la ligue Française du Coin de Terre et du Foyer ». Dans les statuts déposés en 1897 on peut lire que la Ligue s'efforce d' « établir la famille dans sa base naturelle qui est un coin de terre et un foyer ». Des terrains divisés en parcelles sont mis gratuitement à la disposition des familles pauvres pour y produire des cultures vivrières. La ligue se développe rapidement. En 1907, elle est implantée dans 63 départements, présentant des groupes de jardins très variés. En 1934, paraît le premier numéro du « Jardin Ouvrier de France ». La ligue poursuit son œuvre en s'adaptant aux aléas de l'histoire.

Les deux guerres mondiales, surtout celle de 1939-1945, renforcent le caractère utilitaire « pour tous » des jardins collectifs. Les catégories socioprofessionnelles des jardiniers se diversifient. En 1952, les « Jardins Ouvriers » prennent le nom de « Jardins Familiaux ». Après une période de désaffection relative pendant les « 30 glorieuses », ils renaissent peu à peu pour 4 raisons majeures :

- Le jardin familial permet d'équilibrer le budget grâce aux récoltes potagères.
- Il répond au désir de cultiver des produits sains pour la famille.
- Il rapproche le jardinier de la nature.
- Le jardin familial et collectif est vécu comme un espace convivial de plaisir, de découverte et de liberté.

L'histoire des jardins ouvriers et familiaux de Mesnil-Esnard remonte quant à elle au début du XXème siècle.

- Dès 1905 est créée « l'Association Rouennaise des Jardins Ouvriers ». Quelques années plus tard, des terrains sont également mis à la disposition des familles pauvres du Mesnil-Esnard grâce à des initiatives privées.
- Pendant la guerre de 1939-1945, un propriétaire terrien cède une parcelle de sa ferme pour que les habitants du Mesnil-Esnard puissent y cultiver des légumes.
- En 1946, est créée « l'Association des Jardins Ouvriers et Familiaux du Mesnil-Esnard » qui, aujourd'hui encore, est toujours bien vivante et très active. Elle attribue les parcelles, elle anime



la vie associative, elle assure à ses adhérents de nombreux services et conseils, elle produit des graines et des semences dans la serre commune, cultivées par des membres bénévoles et elle propose des achats groupés ; elle apprend aux adhérents à découvrir la nature par la culture des légumes et des fleurs.

- Depuis les années 70, les Jardins Familiaux du Mesnil-Esnard occupent une terre agricole, cédée gratuitement par la Municipalité à l'Association.

Le terrain comprend **102 parcelles de 100 à 200m² chacune**. Sur cette surface, 42 abris de jardin tout neufs remplacent depuis peu les anciennes cabanes. L'eau de pluie qui ruisselle de chaque toit est récupérée dans des cuves en plastique pour l'arrosage. Les jardiniers du Mesnil-Esnard et des communes voisines cultivent leurs légumes favoris sur les parcelles qui leur sont louées à petit prix par l'association. De nombreuses variétés de légumes, de fruits et de fleurs y poussent : salades, tomates, poireaux, carottes, artichauts, oignons, pommes de terre; fraises, groseilles, framboises ou mûres ; et de nombreuses fleurs qui composent des plates-bandes colorées.

Les jardiniers sont adhérents de l'Association des Jardins Ouvriers et Familiaux du Mesnil-Esnard, présidée par M. Permentier. Cette année, on dénombre 89 membres dont 15% de femmes, proportion qui ne cesse de croître.

Chaque année, l'association organise, en partenariat avec « l'Association des Jardins Familiaux de Bonsecours », ville voisine, une superbe exposition des productions. Les fruits, les fleurs et les légumes récoltés par les adhérents sont habilement disposés pour les mettre en scène selon un décor artistique riche en couleurs. Cette exposition, qui a lieu en septembre au moment de la fête de Saint Fiacre, patron des jardiniers, attire un grand nombre de visiteurs.

Pour les jardiniers, c'est aussi l'occasion d'inciter les jeunes des écoles à venir découvrir les produits de la terre et recevoir des informations passionnantes et des conseils.



Philippe MONVILLE - phidmon@orange.fr

La culture des asperges dans un potager familial

Quel plaisir de déguster légumes et fruits de sa propre production ! La mode du bio a encore accentué ce désir de produire tout ou une partie de ses besoins. Alors je vais vous raconter mon potager, que quelques membres de notre association ont découvert au cours d'une visite en vallée de Seine le 30 mai dernier.



Notre jardin n'est pas ouvert au public mais nous recevons avec plaisir des groupes quand l'occasion se présente.



Arroche

C'est en 1968 que nous avons acquis notre propriété à Quevillon, en Seine-Maritime, juste à côté de Saint-Martin de Boscherville. Il y existait un carré d'asperges, la terre sablonneuse se prêtant à cette culture. Nous l'avons donc conservé et au fil des ans, nous avons amélioré nos techniques. Cette culture est simple : il suffit de suivre la méthode proposée dans les livres de jardinage... Voici mon expérience.

Au début du mois de février : nous apportons du fumier, qu'il faut bien décomposer. Nous buttons les rangées d'asperges, arrosons copieusement et couvrons l'ensemble du carré avec un épais film de matière plastique opaque.

Dès la fin mars, les premières asperges pointent : une quarantaine peut-être la première semaine. Nous les arrosons copieusement de temps en temps, en remplaçant le film de matière plastique noir à chaque fois, et nous récoltons une bonne centaine d'asperges par semaine jusqu'à la fin du mois de mai. En 2011, j'ai ôté le film dès le 3 juin.

A l'automne, nous supprimons les buttes. Dès que les branches jaunissent il faut les couper et les brûler afin d'éviter la propagation de maladies.

Mon système de couverture permet une production plus précoce et surtout les asperges sont bien blanches et tendres.

Notre potager a une superficie de 200m² environ : 6 rectangles de 1,50 mètre de large sur 9 mètres de long.

Un grand châssis pour les semis et repiquages permet une production plus que suffisante pour un couple et ses repas familiaux et amicaux.

Depuis deux ans, pour pallier à la précarité météorologique, j'ai mis au point un modèle de châssis. Il mesure 9m de long et 1m de large. Les côtés mesurent 60cm de haut et l'arête centrale est à 85cm au-dessus du sol. Le tout étant recouvert d'un plastique armé transparent. En 2011, outre les asperges, cela nous a permis de récolter des pommes de terre en primeur dès le 28 mai, ainsi que des épinards, des petits pois, des carottes, des betteraves et bien sûr des haricots verts (en échelonnant les semis). Ma dernière cueillette sous châssis s'est faite le 5 novembre.

Chaque année, je choisis un nouveau légume dans un catalogue spécialisé, par exemple, potimarron, courgette jaune, ou arroche.

L'arroche est un genre d'épinard à feuilles rouges. Elle peut se manger crue en salade (jeunes feuilles) ou cuite. Je change de variété tous les ans, faisant quelquefois des mauvais choix, comme par exemple les tomates, qui ne semblent pas apprécier l'humidité du Val Phénix.

En conclusion : Pour une réussite de toutes ces cultures il faut beaucoup de rigueur : date des semis et du repiquage, protection et nettoyage régulier. Aussi, au retour de nos absences, c'est toujours le potager qui a la priorité de la remise en ordre du jardin.

Abonné de RUSTICA, j'observe leurs conseils le plus souvent possible, et, je suis le calendrier lunaire.

Nos efforts sont récompensés par le plaisir d'offrir ou de savourer sa propre production, fraîchement cueillie.

J'espère faire de nouveaux adeptes...

Bon courage !



Un panier type

LE SITE EST
OUVERT À
LA VISITE DE
GROUPES
SCOLAIRES.

Une pratique originale de maraîchage, à Rebets

Entretien avec Vincent d'ARBOVAL

Vincent et Corinne d'Arboval se sont lancés en 2009 dans une exploitation maraîchère, auprès de leur maison familiale, à Rebets, près de Buchy (Seine-Maritime). Leur démarche est originale à un double titre :

1- La production est écoulee auprès de consommateurs regroupés dans le cadre d'une AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Des personnes s'engagent à prendre toutes les semaines un « panier », dont la composition leur est inconnue au départ puisqu'elle dépendra des productions de chaque semaine. Ces abonnés achètent ainsi la récolte en avance, garantissant les revenus du producteur.

Ce concept a été créé dans les années 60 au Japon par des mères de familles qui s'inquiétaient de voir l'agriculture s'industrialiser et recourir aux produits chimiques. Elles imaginèrent des « Teikei », ce qui veut dire littéralement « la nourriture avec le visage du fermier dessus ». Le même concept se développa à

la même époque en Suisse et en Allemagne, puis dans les années 80 aux Etats-Unis, sous le nom de Community Supported Agriculture, dans les années 90 au Canada et en Angleterre, et en 2001 en France, à l'initiative d'un couple du Var.

2- Le travail se fait sans tracteur, mais avec le recours à la **traction animale** : deux ânes tirent une kassine, fabriquée par une association ariégeoise, qui permet de changer très facilement d'outil. Vincent d'Arboval trouve cette solution très économique : le matériel complet, avec la demi-douzaine d'outils, coûte 3.500€, et un âne s'achète moins de 800€. Une quinzaine d'AMAP existent en Seine-Maritime, dont la moitié utilisent la traction animale.

Concrètement, quinze consommateurs ont joué le jeu la première année, de juillet 2010 à juin 2011, s'engageant à venir tous les vendredis entre 18h et 19h prendre leur panier. La valeur des paniers varie selon les saisons mais le producteur s'engage à en calculer la valeur, par référence aux cours des légumes bio du MIN de Rungis, et à atteindre une valeur annuelle moyenne de 15€. Les membres de l'AMAP paient donc 180€ au début de chaque trimestre, car il y a des paniers 48 semaines par an. La deuxième année le nombre de membres est monté à 25, et quelques noms



La kassine



Intérieur de la yourte



Beaucoup de renseignements sur le fonctionnement de l'AMAP se trouvent sur le site www.amap.bucaille.free.fr, ou en téléphonant à Vincent d'Arboval (02 32 80 17 04).

Site internet : www.3clos.fr

en liste d'attente permettraient de compenser des départs éventuels.

Cette AMAP crée aussi des liens sociaux : la récolte des pommes de terre a été faite un dimanche de juillet avec les membres, venus avec leurs enfants s'ils le souhaitaient, pour travailler et déjeuner ensemble.

La production se fait sur 5.000m², dont 500m² de tunnels. Les légumes sont plantés sur des buttes espacées de 65cm, de telle sorte que lors de tous les travaux, les deux ânes avancent chacun dans un sillon, sans abimer les buttes, tirant la kassine, dont l'action est contrôlée, derrière, par Vincent d'Arboval.

Le site est ouvert à la visite de groupes scolaires.

Par ailleurs, Vincent et Corinne d'Arboval ont aussi installé en 2010 **une yourte**, construite d'après un modèle kirghize. Son isolation intérieure est faite en chanvre, et un plancher a été conçu par un voisin menuisier. D'un diamètre de 6 mètres, elle permet de loger un couple, accompagné le cas échéant de jeunes enfants. Il s'agit d'une offre de location originale !

Benoît de FONT-RÉAULX

Henry et Anne de CHANGY

Le Jardin de 1001 légumes, à Beaumesnil

Le 29 août dernier, nous avons visité le « Jardin de 1001 légumes » situé sur la commune de Beaumesnil, dans l'Eure, entre Conches et Bernay. L'entrée du jardin est à proximité de l'imposante grille d'entrée du fameux château Louis XIII de Beaumesnil.



Nous sommes certains que les membres de l'ARPJHN auront à cœur d'aller avec leurs amis visiter le Jardin Potager de Beaumesnil (info@1001legumes.com). Ils seront bien accueillis par son responsable. Nous vous conseillons de prendre rendez-vous avec Monsieur Frédéric LAMBLIN : 06 84 67 93 21.

Nous avons été accueillis par Frédéric Lamblin, créateur de l'Association qui gère ce jardin depuis l'origine du projet, en octobre 2006.

La création du jardin est due à la volonté et à la vision de **Monsieur Lamblin**, qui avait à la fois l'expérience des techniques du jardinage et de l'animation de groupes. Il a concrétisé son objectif en créant une Association Loi 1901, qui regroupe des bénévoles au sein d'un conseil d'administration de 15 membres, présidé par Annick Bril. En trois ans, l'Association a atteint 100 adhérents dans la région, dont trente coopérants qui acceptent d'aider de façon bénévole, au plus fort des saisons.

Les activités ont débuté sur le terrain en juin 2008 : elles comprennent aujourd'hui un secteur maraîchage et un vaste parc à semences ou « Conservatoire ». L'entretien à longueur d'année du secteur maraîchage (3 ha de cultures permanentes et 2 ha en rotation), plus l'entretien du

parc à semences, sont assurés par trois salariés à temps plein, dont le temps de travail est annualisé afin de s'adapter aux besoins saisonniers.

Les recettes couvrent les dépenses et se répartissent de la façon suivante :

- 1/3 environ grâce aux ventes de légumes sous forme de « **paniers hebdomadaires** ». Les acheteurs, parfois regroupés à plusieurs, sont situés dans un rayon d'une quinzaine de kilomètres autour de Beaumesnil. Ils respectent un cahier des charges qui comporte entre autres l'enlèvement du panier, tous les jeudis entre 17h et 18h30, en contrepartie de l'engagement contractuel de fourniture de la part de l'Association. Ils paient 55€ par mois et s'engagent pour un an. Le contrat passé pour un an indique : « l'adhérent, qu'on peut qualifier de consomm'acteur, participe en référence à l'économie sociale et solidaire, à développer des emplois sur le canton, à la protection de l'environnement, au développement écono-

mique local et au lien social ».

- 1/3 grâce aux revenus des activités pédagogiques auprès des écoles et aux subventions diverses. Nous avons remarqué par exemple non loin d'une jachère de fleurs et en bordure du jardin, un rucher expérimental d'une dizaine de ruches placé sous le contrôle du syndicat des apiculteurs de l'Eure.
- 1/3 enfin avec les recettes du parc à semences.

Nous avons parcouru ce parc, appelé « le Conservatoire », qui se compose de 432 carrés de 132 cm de côté, bordés par des poutres en bois, parfaitement entretenus et clairement étiquetés. Dans cette promenade très agréable et instructive, d'un kilomètre environ, sur un terrain parfaitement plat et gazonné, nous avons croisé avec bonheur l'énorme « **Chou de Saint-Saëns** » qui trônait non loin de l'Artichaut Imperial Star et de la Physalis Tomato violette du Mexique : Les choux du Marquis de Carvalho, à Villandry, n'ont qu'à bien se tenir !





Ensuite nous avons découvert des variétés de courges comme la *Massue de Chine* ou comme le pauvre *Gauleux d'Eysines*, tout boutonneux !

Imaginez notre étonnement de trouver en cette compagnie un carré tout aussi soigné, habité par un plantureux massif d'orties de belles dimensions.... Occasion pour Monsieur Lamblin de nous rappeler qu'en culture biologique une utilisation du jus d'ortie est très recommandée.

Mais il y avait aussi le brave *Poireau d'Elbeuf* et l'*Arroche* (un épinard délicieux que nous avons retrouvé avec émotion non seulement dans sa version verte mais également tout aussi belle en rouge) !

Toutes les variétés (plus de cinq cents) présentées dans le Conservatoire ont été choisies avec l'aide et le suivi scientifique de l'INRA.

L'entretien chaleureux que nous avons poursuivi ensuite dans le bureau de l'Association nous a permis de mieux comprendre les qualités de patience et de persévérance qui sont nécessaires pour mener à bien cet effort dans la durée : ce n'est que lorsque les fanes des cinquante variétés de pommes de terre seront arrachées que l'on saura si celles-ci ont résisté au mildiou qui a dû les parasiter lors des très grosses pluies de la fin du mois d'août ! Ceci permettra de faire une sélection pour la suite.



Propos recueillis
auprès d'Olivier et Aude de VREGILLE

Le potager de la ferme de Mailloc

Installés depuis 1994 dans l'ancienne ferme de Mailloc à Cailly-sur-Eure, au nord d'Evreux, Aude et Olivier de Vregille ont modifié petit à petit la composition du domaine de 25 ha, qui comprenait un verger, des pâturages et des bois.



D'après des écrits, il y avait, autour du manoir des 16^{ème} et 17^{ème} siècles, aujourd'hui disparu, des vignes, des cultures nourricières, des noyers, des cultures d'osier et de l'élevage de poissons.

Avant même d'entreprendre des travaux dans la ferme elle-même, Aude et Olivier ont eu le coup de cœur pour restaurer, en premier, le potager consistant en un grand carré, avec des pommes de terres, quelques légumes et des fraisiers. Toujours travaillée, la terre y était bonne mais il fallait structurer l'espace.

Ils l'ont divisé en 9 carrés délimités par des allées de briques scellées dans le sol afin d'éviter l'envahissement des mauvaises herbes, disposition déjà révélatrice du souci de consacrer le temps disponible, autant que possible, aux plantes et aux fleurs. Ce parti pris révèle le caractère très « Parisien » de ce potager, auquel leurs activités professionnelles respectives ne leur permettent pas de réserver tout le temps qu'ils voudraient.

Les 9 carrés sont répartis comme suit :

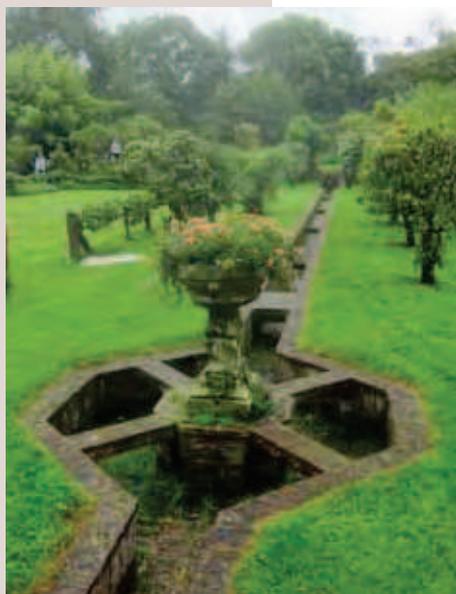
- Un carré en herbe au centre,
- Un carré de lavande,
- Un carré pour les plantes aromatiques,
- Trois carrés sont dédiés aux légumes : pommes de terres, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, salades, oignons, carottes, ...
- Les trois autres sont consacrés aux fleurs vivaces telles que alstroemères, gauras, rudbeckias, ou des annuelles comme les cosmos, dont ils espèrent le mariage des couleurs réussi.

Pour eux, l'important aussi est que rien ne soit vraiment figé, afin que, chaque année, le challenge consiste à créer un nouveau paysage de légumes et de fleurs qui puisse prendre le relais de ce coup de cœur d'origine, malgré la difficulté qu'ils ont à gérer leur temps.

François d'HEILLY



Le château d'Herbouville, entre Saint-Vallery en Caux et Varengeville, se situe entre le 1er juillet et le 30 août. Contact :



Le jardin nourricier du château d'Herbouville

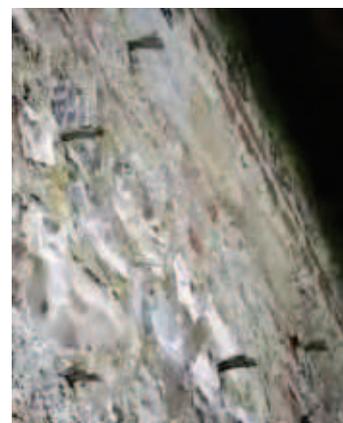
Entretien avec Madame SEGUINET-LAGELOUZE

Derrière le château des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, un jardin bouquetier et nourricier s'étend sur une terrasse située à flanc de colline, un étage plus haut que la pelouse qui est devant la façade principale.

La topographie et la présence d'un puits alimenté par l'eau qui vient de la colline ont permis de faire une pièce d'eau et de tenter d'aménager un canal étroit au milieu du jardin. L'idée était de disposer d'eau stagnante, donc à température ambiante, disponible pour les arrosages.

L'environnement du canal comprend des alignements de pommiers et poiriers en cordons, qui structurent l'espace. Des haies basses de buis ont été installées entre les carrés nourriciers. La proximité d'un bois et la présence de nombreux lapins ont conduit à mettre en place des poteaux en bois, soutenant des fils électriques, qui soulignent eux aussi le caractère géométrique des plantations. Deux des quatre carrés sont traités en pelouses à la disposition des enfants.

Deux jardiniers s'occupent de l'ensemble du parc. Un travail très important a été fait depuis l'achat en 1990 puisque l'ancien potager était envahi par les ronces.



Parmi les plantes cultivées ici, Mme Séguinet-Lagelouze aime particulièrement la Stevia, dont les feuilles (et leur extrait) peuvent remplacer le sucre, sans les inconvénients des édulcorants classiques, et sans être calorique. Il suffirait de mettre 6 feuilles par kilo de fruit pour obtenir des confitures sans sucre ? Les graines peuvent être achetées chez Baumaux à Nancy (graines-baumaux.fr). La Stevia Rebaudiana est vivace mais a besoin d'être protégée par une bâche pendant l'hiver.

Une curiosité sur les murs du potager, qui datent de 1650 : les nombreux bouts d'os qui sont fichés dans ce mur, et dont la fonction a été définie par Robert Arnaud d'Andilly, conseiller d'Etat, passionné d'arboriculture, frère de la célèbre Mère Arnaud (de Port-Royal) : Ces os, de cygne, de dinde, d'oie ou de mouton, permettent d'accrocher les plantes en espalier, sans les blesser, et sans dépenser d'argent. Avis aux amateurs économes...

Benoît de FONT-RÉAULX

Restauration du potager d'Acquigny

Entretien avec Adrien BOULLIER, jardinier

Le potager du **château d'Acquigny**, près de Louviers, revêt une particularité très singulière : loin du château construit vers 1557, il est isolé sur une **île artificielle**, entre l'Eure et l'Iton, entièrement caché par ses hauts murs en briques roses chapeautées d'ardoises fixées sur une charpente de chêne. Ces murs, ont été restaurés en 1999 par **Bertrand et Agnès d'Esneval**, qui conservent et améliorent patiemment l'ensemble du domaine, demeuré dans la famille depuis 1656.

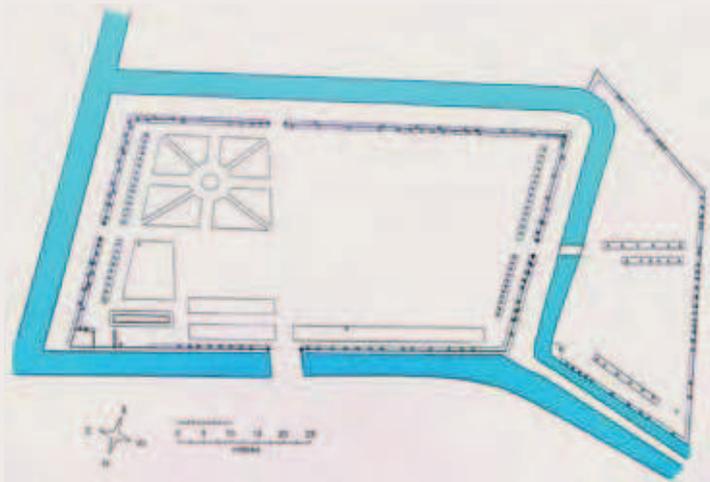
Il a fallu utiliser des vérins hydrauliques pour redresser certains murs du potager, hauts de 2,5 à 3 mètres selon les endroits, puis les stabiliser avec des poutres en béton enterrées. Tandis qu'une partie du mur ouest a dû être reconstruite entièrement.

Le parc de 15 ha a été aménagé au XVIII^{ème} siècle et planté de nombreux arbres exotiques. A partir de 1802, l'eau a été utilisée à grande échelle, permettant la création de rivières artificielles et de cascades.

Le potager est actuellement en complète récréation. On y faisait les foins jusqu'en 1995, mais depuis une dizaine d'années les d'Esneval ont eu à cœur de créer des plates-bandes de fleurs, de légumes et de plantes médicinales ou condimentaires. La tâche est immense, à l'aune des dimensions du potager : 98 mètres de long par 56 mètres de large pour le potager actuel, et à l'Ouest, un ancien verger, également entouré de murs sur trois côtés, qui mesure près de 56 par 25 mètres. Près de trois quart d'hectare au total ! Des arbres fruitiers palissés, des buissons de petits fruits et du gazon occupent les espaces non encore aménagés, mais des plans existent, ce qui promet de nouvelles découvertes lors de prochaines visites.



Le parc et les jardins du château d'Acquigny sont ouverts entre avril et octobre. Informations sur le site www.chateau-acquigny.com.



Le plan ci-dessus montre à dessein les seules réalisations actuelles, afin de ménager les surprises à venir...

Le potager, comme le reste du parc, est depuis 2005 sous la responsabilité d'un jeune jardinier-botaniste, **Adrien Boullier**, à qui notre association avait remis un prix en 2010 pour son travail à Acquigny.

Cet immense espace était au XVIII^{ème} siècle un verger, avec des arbres en espalier et contre-espalier, et de nombreux pommiers et poiriers de plein vent taillés en pyramides et quenouilles.

Le grand carré qui est maintenant en place comprend en particulier des plantes condimentaires, y compris des pavots dont les abondantes graines peuvent être utilisées dans le pain, comme le font couramment les Russes. Des rondelles débitées dans un tronc de séquoia servent de pas japonais pour aller récolter les plantes.

Ensuite un carré abrite des plantes médicinales classées selon les traitements qu'elles permettent : insomnie, dermatolo-

gie, et bientôt les problèmes de cœur, de sang ou de reins.

Plus loin de nombreuses cucurbitacées attirent l'œil : une citrouille géante atlantique a atteint ici le poids respectable de 50kg.

La terre est recouverte de 2 cm de paillettes de lin, qui restent blanches.

Les branches broyées sont aussi largement utilisées : elles ont l'avantage d'être produites sur place. Ces broyats sont mis en couche de 4 cm et sont intégrées à la terre en retournant la couche superficielle au bout de deux ans.

Le compost est produit sur place en grande quantité : les feuilles ramassées au tracteur à l'automne sont stockées en un très grand tas (deux mètres de haut) qui se décompose progressivement, sans soins particuliers. Le tas est alimenté à une extrémité et l'autre est reprise, trois ans plus tard, une fois transformée en compost. Un grand rectangle de grillage à poules mis à 45° permet de tamiser le compost, pour en séparer les graviers et les déchets non décomposés.

Autour du potager, **l'entretien des berges** de la rivière est une tâche de longue haleine. Il faut à la fois les protéger de l'érosion et des ragondins... La technique utilisée pour le petit canal séparant le potager de l'ancien verger est traditionnelle: des boutures de saule sont plantées en biais, de façon à se chevaucher et dessiner une sorte de grille, qui maintient contre la berge un grillage à poules que les ragondins ne pourront forcer. Des cannes de bambou maintiennent les tiges de saule en place. La première année, du tout venant et des graviers (dont ceux qui ont été récupérés en tamisant le compost) sont mis au fond. Puis ils sont recouverts de la vase obtenue en curant des pièces d'eau. Après trois ans, de la terre est enfin mise en place, et recouverte de paillis pour limiter le développement des mauvaises herbes.

En revanche pour les autres canaux, qui sont beaucoup plus larges, des pieux de châtaignier sont enfoncés tous les 50 centimètres et reliés par des pieux fendus attachés par des tirefonds.

Benoit de FONT-RÉAULX



Le potager du château de Galleville

Entretien avec Madame GILLET

Le château de Galleville, en Pays de Caux, a été construit en 1678. Il est dans la même famille depuis 1769 et le parc a été marqué en particulier par deux paysagistes : Achille Duchêne, en 1937 et Louis Benech, qui est notamment intervenu en 1988 pour redessiner le potager à la demande de M et Mme Robert Gillet, qui avaient repris le château en 1984.



Le château et le parc de Galleville sont ouverts au public principalement en juillet et août (voir le site www.arjhn.com pour des précisions).



Mme Gillet et Mr Laurent

Le potager et le parc sont entretenus par un jardinier, Gérard Laurent, qui est sur place depuis 1962. Son père était déjà garde-chasse du domaine, et son fils s'occupe maintenant de l'exploitation agricole.

Le potager qui existait autrefois, sur une surface d'un hectare, était essentiellement occupé par des légumes et des fleurs à couper, comme des dahlias et des

glaïeuls. L'espace a maintenant été divisé en plusieurs chambres de verdure, dont l'une est simplement composée de pelouses bordées de pommiers en cordons et de charmes taillés en rideau.

Une très longue banquette comprend des arbustes dorés ou argentés, et conduit au potager proprement dit. Celui-ci est très structuré par des bordures de buis, où les légumes et les fleurs sont implantés en fonction des associations de couleurs recher-

chées. Certaines compositions tournent chaque année. Des fleurs annuelles et des vivaces apportent des touches de couleur entre des rangées de légumes.

Les allées du potager sont en gazon et sont très nettement tracées, au contact de la terre nue. A certains endroits, des bordures de briques maintenues verticalement dans une fondation en ciment ajoutent au caractère géométrique du dessin.

Haies dessinées par A. Duchêne



Prairie fleurie et thuyas



Nérines bowdenii



De nombreux rosiers tiges apportent des éléments de verticalité et de couleur lorsque le vert des légumes domine : Madame Pereire, Pierre de Ronsard, et Ghislaine de Féligonde...

Les charmilles qui protègent les différentes chambres sont taillées deux fois par an, en juin et mi-août, tandis que les buis sont taillés principalement au milieu du mois de juillet, avec de rapides passages en fin d'été là où c'est nécessaire.

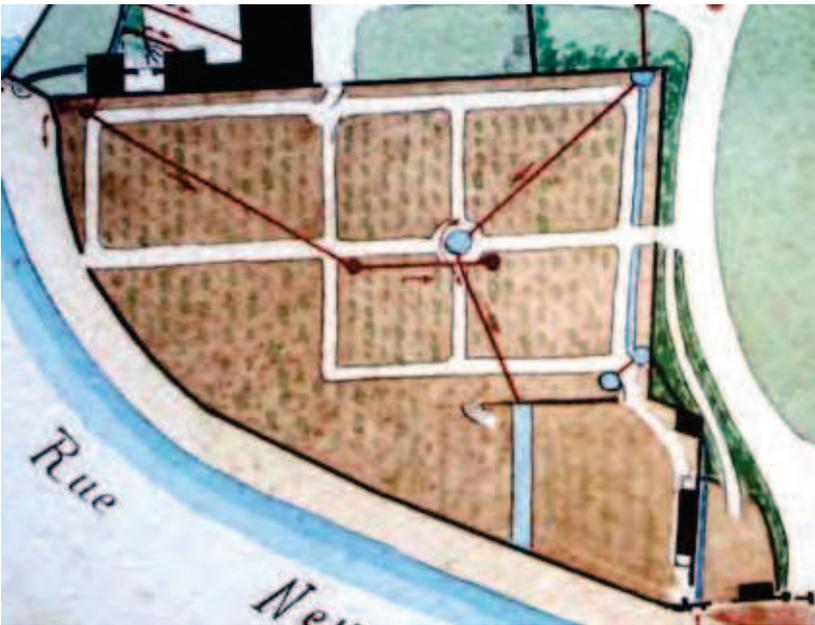
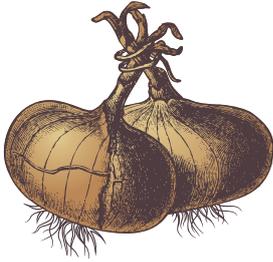
Derrière le château, une vaste perspective est bordée de tilleuls taillés en rideau à 7 mètres de haut. Elle est prolongée par de majestueuses allées de hêtres centenaires.

Achille Duchêne avait aussi dessiné un axe transversal qui devait se terminer par des écrans formés de Thuyas plicata. Ceux-ci ont été plantés en 1960 et sont maintenant taillés régulièrement par Guillaume de Beaunay, jusqu'à une hauteur respectable de 18 mètres.

Dans les immenses chambres ainsi dessinées, des prairies fleuries sont renouvelées depuis quelques années. Cela demande beaucoup de soins et ce sont surtout leurs bordures qui comprennent des fleurs variées. Elles sont composées principalement de centaurées, soucis, escholtzias, bleuets, cosmos et zinnias. Un rotovator est utilisé chaque année en octobre, et le girobroyeur passe mi-mars et début mai, avant le semis du mélange de fleurs annuelles.

Le potager du château de Saint Just

Entretien avec Xavier LALLOZ



Ce potager fut créé en 1744 à la suite d'un procès de quatre ans, intenté par un voisin qui avait été victime d'un accident de chaise à porteur, provoqué par des pierres tombées des murs... De guerre lasse, les voisins se mirent d'accord pour refaire un chemin, appelé alors Rue Neuve, et dans l'espace dégagé fut implanté le potager.

Sur un terrain en pente assez forte, le potager est entouré de terrasses. Il est d'un dessin classique : autour d'un bassin central, il comporte quatre carrés, deux de légumes et deux de lavandes, bordés de cordons de pommiers. Une goulotte d'eau vive le traverse. Elle alimente deux bassins circulaires et une cressonnière dans la partie inférieure.

La circulation de l'eau s'intègre dans un réseau très important, créé au XVIIIème siècle, dont les parties souterraines sont en rouge sur le plan établi en 1890 par le grand-père de mon épouse, qui avait acheté la propriété en 1884 au décès de la veuve du Maréchal Suchet. Ces canalisations souterraines ont été faites d'abord en pierres, puis en terre cuite, en plomb, en fonte et enfin en PVC.

Le potager fournit toute une variété de légumes, y compris

Le parc du château de Saint-Just est ouvert
en juin et juillet de 15h à 18h.
Tél : 02 32 52 21 52

des asperges et des herbes aux senteurs multiples. Il produit des pommes d'été (mures à partir du 1er juillet et qui servent à faire des compotes et des gelées) et des pommes d'hiver (à couteau), des poires, framboises, mûres, cassis, groseilles...

Il est intéressant et amusant de lire les « *Instructions pour le jardinier* », écrites de la main du **Maréchal Suchet**, qui possédait le domaine au début du XIXème siècle :

« *Le jardinier en entrant à Saint-Just s'engagera de tenir en bon état tout le parc. Il sera chargé de faire faire les coupes de bois et de foin. L'entretien des arbres fruitiers le regarde. Les potagers doivent fixer toute son attention*

Saint-Just

pour qu'il y ait toujours abondamment toutes sortes de fruits ou de légumes... de fleurs... il doit également veiller à la culture des grands et petits orangers.

L'entretien du verger doit enfin l'occuper.

Les herbes du potager seront données à la vachère pour les vaches.

Tous les fruits et tous les légumes sont pour M. le Maréchal. Lorsqu'il n'habite pas le château, ils doivent être vendus au marché.

Les pommes de terre, haricots, lentilles, les fruits d'hiver seront envoyés à Paris.

Le fumier est fourni par deux vaches et un cheval qui sont toute l'année dans les écuries de Saint-Just.

Les inspecteurs des impôts indirects ayant formé des plaintes sur ce que le jardinier actuel vendait du vin et du cidre, M. le Maréchal défend absolument qu'un pareil abus se renouvelle. »

Sur les recommandations du Maréchal, les produits du potager étaient régulièrement expédiés à son hôtel particulier au Faubourg Saint Honoré à Paris. Une facture établie au nom de « Monseigneur le Maréchal Suchet » par « Lequesne, messenger à Vernon », fait par exemple état de 16 livraisons au cours des six premiers mois de l'année 1824 : fruits, pommes de terre, beurre, fleurs, asperges, artichauts, légumes...

Les ventes de fruits, de légumes et de fleurs d'orangers sur les marchés de Vernon semblent importantes, ainsi qu'en attestent par exemple les comptes de Belguise, jardinier, pour les seuls mois de juillet à septembre 1825 : en dix fois, ce jardinier a vendu pour 243 francs de fruits, 113 francs de légumes et, plus étonnant, pour 160 francs de fleurs d'orangers. Soit 516 francs au total. Mais que valait le franc de l'époque ? Une comparaison peut être utile : l'envoi des paniers évoqués plus haut, à destination de Paris, coûtait 1 à 2 francs. Il semble donc que la vente des produits du potager était assez significative. Si l'on estime que l'envoi d'un panier coûterait de nos jours au moins 10 à 20 euros, la vente des produits du potager devait donc dépasser l'équivalent de 5.000 € actuels, dont 1.600 € pour les seules fleurs d'orangers... Celles-ci servaient à parfumer des pâtisseries



et à faire des tisanes aidant à trouver le sommeil.

Malgré la désaffection dont furent victimes les potagers dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle, celui de Saint Just fut toujours cultivé. Toutefois, pour limiter l'entretien, deux carrés ont été plantés de lavandes. Les anciens arbres fruitiers sont remplacés au fur et à mesure de leur disparition.

Il y a maintenant un certain retour des potagers. Pendant un demi-siècle, des générations de propriétaires ont considéré que les potagers avaient fait leur temps. Le coût de la main d'œuvre, du matériel, du fumier, des engrais augmentait trop le prix de revient de nos chères salades.

Le renouveau d'intérêt pour les jardins et la « bio-mania » ont inversé le mouvement et les potagers redeviennent à la mode, ainsi que les « jardins familiaux », nouvelle appellation des jardins ouvriers. La crise aidant, certaines grandes firmes américaines font cultiver par leur personnel des légumes dans leurs espaces verts !

Pour quelqu'un qui travaille lui-même son potager, et n'a donc pas à comptabiliser son salaire ni les charges sociales, les poireaux, salades et tomates reviennent à un prix acceptable, et sont tellement meilleurs ! A vos bêches donc mes amis. Rendez-vous au potager !



Benoît de FONT-RÉAULX





Robert de BOSMELET

Le jardin potager « Arc-en-ciel » du château de Bosmelet

Ma femme Laurence et moi avons repris le Bosmelet en 1987, au décès de ma mère. Après de longues réflexions, nous avons décidé de l'ouvrir au public. La reconstruction du château après les bombardements de la 2ème guerre mondiale aurait été susceptible de fournir un thème pour les visites, mais nous avons décidé de nous appuyer sur une autre caractéristique spécifique de notre site : son environnement majestueux.



Nous possédons encore les deux projets pour le parc, présentés en 1715 par Colinet (ancien premier jardinier de Le Nôtre à Versailles) au Duc de la Force, qui avait épousé Mademoiselle de Bosmelet en 1698.

Les grandes lignes, qui comprennent un 'Tapis Vert' sur plus 2 km, ont été plantées et elles subsistent. Le jardin potager de deux acres (8.093 m²) figure déjà à l'emplacement actuel, sous la protection de la double avenue des tilleuls tricentennaires qui culminent à 39 mètres de hauteur, dont il reste 161 sujets.

En outre, contrairement aux éléments bâtis qui restent figés entre les campagnes de restauration, un jardin change au fil des saisons et peut donc être visité plusieurs fois par an, en offrant un nouveau tableau à chaque visite.

Juriste de formation, cadre dans la fonction publique et Parisienne d'origine, Laurence a approché le jardin avec le manque de préjugés d'une autodidacte. C'est ainsi qu'elle s'est servie du jardin potager pour exprimer son intérêt pour la

décoration et son talent pictural, en créant la nouvelle discipline de «Chromo styliste Végétale».

La genèse du jardin actuel est expliquée dans un propos repris d'une des conférences que Laurence a préparées pour les ateliers de jardins secrets, proposés par le Conseil Général de Seine-Maritime en 2011 :

« LE JARDIN POTAGER DU BOSMELET EST HISTORIQUEMENT UN JARDIN NOURRICIER.

- Une de ses fonctions essentielles a bien été de produire légumes et fruits pour la consommation du château, jusqu'à la seconde guerre mondiale.
- Après les bombardements alliés, la baronne Diana de Bosmelet (ma future belle-mère) a commencé la remise en état du domaine en replantant quelques 3.400 arbres et en restaurant le jardin potager :
 - Le jardin d'agrément par la création de mixed borders.
 - La création du potager dans une par-

tie reculée du jardin, par la constitution de planches de légumes, destinés à la consommation du château.

Le potager, jardin utile et vivrier, a été jusqu'à un passé proche opposé au jardin d'agrément, destiné au plaisir de la contemplation.

A mon arrivée au Bosmelet, j'entame une démarche qui consiste à inverser la priorité existante entre le jardin d'agrément et le potager et à donner au potager des lettres de noblesse en imbriquant les légumes de l'un dans les fleurs de l'autre et en créant une thématique de la couleur pour l'agencement d'un potager ornemental.

C'est ainsi que par petites touches de légumes et de fleurs, je construis la mosaïque pointilliste du tableau végétal appelé « potager Arc-en-Ciel ». Pour ce faire, je divise le terrain en quatre carrés de couleur, à l'intérieur de chacun desquels je dessine une alternance de lignes de légumes et de fleurs.»



Ce qui a intéressé les amateurs de jardins - à commencer par le jury du Chelsea Flower Show qui nous a décerné une médaille d'or en 2000 - est le « transfert de technologie » qui a consisté à fusionner l'esthétique et le nourricier, en mélangeant fleurs et légumes, soulignant ainsi l'intérêt structural et décoratif des légumes, ceux-ci dépassant alors leur rôle simplement nourricier.

Partant de ce constat, l'idée d'ordonner un jardin avec comme fil conducteur la couleur a amené à découvrir des variations de plantes que nous ne soupçonnions pas : Les 19 variétés de choux bien sûr, mais aussi toute une gamme de basilics, ou encore de capucines qui deviennent plantes compagnes des haricots et des

tomates... toujours agencés dans une palette de camaïeux... que l'on va retrouver dans l'assiette cuisinée avec le même souci d'harmonie chromatique. Soucieux de partager notre 'bon goût', nous avons initié des ateliers de cuisine chromatique pour adultes avec l'aide d'une toque reconnue. Très vite, grâce à l'aide indispensable d'une grande amie de l'association des Amis du Bosmelet - directrice d'école à la retraite - nous avons élargi ces ateliers aux enfants qui apprennent ainsi à choisir, cueillir, préparer, cuisiner et goûter des fleurs comestibles. Pour garder le souvenir de cette journée au jardin, les enfants reçoivent un diplôme de «gastronome buissonnier».

Ayant reçu près de mille enfants en 2011, nous constatons que le jardin

apporte une ouverture à de nouveaux goûts et couleurs pour une population de plus en plus urbanisée, ignorante de l'origine des fleurs, des fruits et des légumes qui les entourent. La plus belle preuve (et récompense) de cet éveil nous a été donnée dans un magasin local lorsqu'au moment d'encaisser nos courses, la caissière a montré à Laurence un enfant au fond du magasin qui, la voyant entrer, s'est précipité vers la caissière en disant: «tu vois, c'est la dame du château qui nous fait manger des fleurs».

Avec l'aide, et surtout l'adhésion de notre seul jardinier, Jean-Pierre, Laurence continue à découvrir de nouvelles variétés de fruits et légumes, à expérimenter de nouvelles associations de plantes « amies », d'observer l'attrance de certains insectes



pour certaines couleurs, d'appliquer les principes d'allélopathie pour évoluer vers la lutte contre les nuisibles du jardin sans recours aux produits chimiques.

Cette remise en cause permanente amène la « chromo styliste végétale » à repenser les plantes constitutives de chaque camaïeu tous les ans.

En 2012, le renouveau va être encore plus radical car la structure même des 'carrés de couleurs' va être changée pour permettre d'appliquer le principe des cultures associées en se rapprochant de la méthode de Gertrud Franck qui vise à une meilleure exploitation du terrain par des cultures intercalaires. Le but des cultures associées est de générer des interactions biologiques bénéfiques entre les

plantes.

Accompagnant le renouveau du jardin potager en France depuis une quinzaine d'années et forte d'une quarantaine d'adhérents « l'Association des jardins potagers et fruitiers de France » vient d'être créée pour remettre cette discipline à la place d'honneur qu'elle occupait sous Louis XIV.

NOTRE JARDIN POTAGER « ARC-EN-CIEL » Y TIENT SA PLACE ET NOUS ESPÉRONS VOUS ACCUEILLIR EN 2012 POUR APPRÉCIER L'APOPTHEGME D'AUGUSTE RODIN QUE LAURENCE AIME SOUVENT À CITER: " UN ART QUI A DE LA VIE NE REPRODUIT PAS LE PASSÉ, IL LE CONTINUE".



www.chateau-de-bosmelet.fr
Château de Bosmelet, 76720 Auffay

Nathalie ROMATET



Le jardin potager du château de Miromesnil

Le jardin potager de Miromesnil, situé aux abords immédiats du château, a été l'un des premiers à introduire en quantité des bordures mélangées de fleurs au sein d'un potager à usage familial.



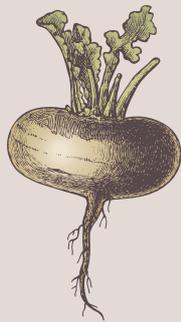
Ce jardin est abrité par un haut mur construit en 1642, en briques roses de Varengeville, chaîné de pierres, qui a été restauré au début des années 90. Dès le Moyen Âge, il est devenu courant de ceindre les potagers d'un mur, à titre de protection contre les éléments (le vent ou le froid), les animaux et le vol. La brique a par ailleurs la particularité d'emmagasiner la chaleur et de la restituer en créant ainsi un microclimat. Ce mur permet aussi le palissage d'arbres fruitiers, comme les poiriers en espalier exposés au sud.

Le potager de Miromesnil présente un plan classique bien français : quatre carrés de légumes séparés et entourés par des allées de gazon. Son originalité vient de la présence des « mixed-borders » qui entourent les carrés de légumes. Ces fleurs donnent à ce jardin une profusion toute britannique.

Cette disposition a été mise en place après la Seconde Guerre Mondiale par ma grand-mère, **Simone de Vogüé**. Au lendemain du conflit, le jardin potager du château était devenu un véritable terrain vague couvert de ronces, avec une terre très lourde, argileuse, recouvrant du calcaire. Dans un premier temps, il a fallu améliorer la terre par des apports annuels de fumier. La comtesse de Vogüé a ensuite commencé à cultiver des légumes destinés à nourrir ses 8 enfants puis très vite elle a ajouté des fleurs pour égayer la maison. Des fleurs faciles à cultiver : des capucines, des soucis, des œillets ou roses d'Indes... Ce mélange de fleurs, de fruits et de légumes était novateur à cette époque. La comtesse de Vogüé choisissait chaque variété avec soin et elle faisait venir des graines du monde entier (du maïs des États Unis, des delphiniums d'Angleterre par exemple). C'est aussi grâce à une

profonde amitié avec les propriétaires de deux magnifiques jardins situés à quelques kilomètres de Miromesnil – la Princesse Sturdza au Vastérial et Mary Mallet au Bois des Moutiers – que des échanges d'arbres, de graines ou de conseils lui ont permis d'enrichir le parc d'une collection d'arbres intéressante.

C'est son fils, **Thierry de Vogüé** qui s'est ensuite occupé de Miromesnil, entre 1994 et 2001. Il a complété le verger et a eu l'idée de tondre la pelouse du parc, du côté sud, en forme de damiers, pour rappeler les jardins à la Française qui existaient à cet endroit au XVIII^e siècle. Nous continuons à effectuer des tontes différenciées sur une surface d'un hectare : les allées sont coupées toutes les deux semaines, à 6cm de haut, alors que les carrés ne sont tondus que toutes les deux semaines, à 12,5 cm de haut.



Depuis 2004, avec mon mari, **Jean-Christophe Romatet**, j'essaie de poursuivre la tradition familiale afin de préserver au maximum l'esprit des lieux, avec un souci constant, celui de partager avec un public aussi large que possible cet endroit très privilégié. Le jardin potager de Miromesnil a conservé sa vocation première puisque les légumes sont consommés par notre famille et par le personnel. Sur les 2500 m² que constituent ce jardin, on cultive quelques légumes anciens (topinambours, pâtissons, poirées), des variétés locales (le chou de Saint-Saëns, la carotte de Saint Valéry, le poireau d'Elbeuf, la mâche verte de Cambrai, le radis de Gournay) et des légumes plus traditionnels (betteraves, pommes de terre, haricots, épinards). On trouve aussi des arbres fruitiers, des fruits rouges (framboises, fraises, groseilles) et des plantes aromatiques.

Enfin, comme on ne gâche rien à Miromesnil, lorsque la récolte est abondante, les légumes sont donnés à un monastère des environs et deux vide-jardins sont organisés, les derniers week-ends d'août et d'octobre. Les particuliers peuvent alors repartir chez eux avec des légumes du château fraîchement cueillis.

Les fleurs permettent aussi d'avoir des bouquets au château toute l'année. Les plantes bulbeuses qui dominent au printemps (tulipes, narcisses, jonquilles, muscaris) sont relayées par des vivaces (pivoines, campanules, achillées, asters...) et des annuelles élevées sur place (cosmos, lavatères, cléomes), qui assurent l'essentiel de la floraison d'été, apportant une grande variété de formes, de volumes et de coloris. Chaque année, en composant les plates-bandes, nous nous efforçons de respecter une harmonie générale de camaïeux de teintes vives

qui s'accordent avec la couleur rose orangée des murs de briques. Bien sûr, les fleurs sont placées en fonction de leur hauteur :

Les plantes de bordure (moins de 30 cm), le long des allées de gazon : des vivaces (primevères, asters, saxifrage, œillets, campanules, népétas, lychnis); des plantes de rocaille classiques : aubriète, thlaspi, saxifrage ; et des annuelles (lobelias, anagallis, ageratum), en plus de quelques bulbes.

Les plantes moyennes (40 à 80 cm) : vivaces (penstemon, geraniums, phlox, ancolies, achillées, campanules, sedums) ; annuelles (sauge, tabac, héliotropes) ; ainsi que la plupart des bulbes.

Les grandes plantes (1 à 1,8 m) situées en fond de plate-bande contre les carrés de légumes : vivaces (asters, aconit, phlox, pivoine et eupatorium) ; annuelles (cosmos et cléome spinoza).



Le potager de Miromesnil jouit aujourd'hui d'une renommée internationale. Simples curieux ou experts, les visiteurs viennent du monde entier admirer le travail réalisé par les jardiniers du château. Il ne faut pas moins de 2 jardiniers à temps plein et 2 apprentis pour entretenir le domaine. Grâce à leur talent, le jardin de Miromesnil, classé parmi les jardins remarquables, a été distingué par différents prix. **Jérôme Buisson**, jardinier en chef de Miromesnil, lui a fait remporter en 2010 le prestigieux Grand Prix de la Société Nationale d'Horticulture. Nos visiteurs ne doivent pas hésiter à les aborder : ils sont passionnés par leur métier et sont toujours prêts à donner des conseils.

Pour mon mari et moi, la décision de reprendre la charge de Miromesnil a été murement réfléchi mais lourde de conséquences. C'est en effet une entreprise qu'il faut s'efforcer de maintenir à flot malgré les lourdes charges que le parc et le château entraînent. Nous découvrons régulièrement des chantiers qu'il faut ouvrir, dont certains sont de longue haleine, comme la réfection des toits. Dès le début, nous avons aménagé des chambres d'hôtes, puis nous avons créé des gîtes ruraux, et nous louons le château pour des séminaires et des réceptions. Nous organisons également des cours de cuisine (avec les légumes du potager bien sûr), un marché de Noël, et diverses manifestations culturelles. L'organisation des visites (du potager, mais aussi du parc, du château et de la chapelle) pendant les sept mois d'ouverture annuelle nécessite une présence continue et développe nos compétences linguistiques... Toute la famille est associée à cette entreprise, y compris nos trois enfants, qui savent bien que la vie de château n'est pas une sinécure... mais qu'il y a beaucoup de joie à faire vivre un tel site.

www.chateaumiromesnil.com

ZOOM SUR : Le Chou de Saint-Saëns



Il occupe une place importante dans le potager dès le mois de septembre. C'est un beau monstre végétal de 15, voire 20 kg, pour un mètre de diamètre, aux grandes feuilles vert-ardoisé avec des nervures rose foncé, à la pomme légèrement pointue et lavée de violet.

C'est le chou cabus, dit « **gros chou de Saint Saëns** », du nom de cette petite ville de Seine-Maritime. Il fut cultivé et consommé en abondance dans les fermes du Pays de Bray jusque dans les années 1970. Autrefois des milliers de choux à repiquer étaient vendus chaque année sur les marchés de Saint-Saëns, Buchy et Cailly.

La cuisine normande des campagnes s'est longtemps accommodée de la simple soupe aux choux. L'hiver, il était arraché et pendu la tête en bas aux poutres de la cave. La ménagère se servait « à même » la tête du chou, au fur et à mesure des besoins. Le bouton floral à peine ouvert est mangé en « brocolis », cuit à l'eau, juste assaisonné d'un peu de beurre.

Ce chou aurait pu disparaître sans l'intervention de Gérard Mallet, jardinier natif de Saint Saëns, qui l'a longtemps cultivé lorsqu'il était au service d'un horticulteur. Il eut l'intelligence de conserver la semence et d'en relancer la culture auprès des jardiniers, au début des années 1990. C'est ainsi que le jardin potager de Miromesnil s'enorgueillit chaque année de voir s'épanouir au sein de ses murs, ces fabuleux choux.

Sa culture se pratique toujours de la même façon depuis très longtemps. Vers la mi-août, on sème les graines sous châssis ombré et vraiment humide. Au bout de 10 jours, on enlève les châssis. Fin septembre, quand les plants sont déjà assez beaux, on les arrache, on coupe un peu le bout de la racine, on les « planchonne » (repique) tous les 15cm. Ils passent ainsi l'hiver. Fin mars, début avril, ils sont mis en place dans une terre bien préparée et fumée, espacés de 80cm en tous sens. Ils seront bons à consommer en septembre, octobre.

C'est une merveille alimentaire (Fibres, provitamine A, vitamines C et E... on connaît les vertus protectrices de ces micronutriments pour la santé en général...)

Les graines se trouvent chez M. Mallet, 434 Hameau de Roville, Chemin des Maraîchers, 76680 Saint Saëns.

L'Association des Jardins Potagers et Fruitiers de France

Créée il y a peu, cette toute jeune association a un bel avenir devant elle. Près de 40 adhérents déjà, répartis dans la France entière (en Haute-Normandie : Bosmelet, Miromesnil et Saint-Just). Et elle se fait fort d'en rassembler plus encore. Pourquoi ?

POUR UNE RAISON SIMPLE : LES POTAGERS ONT LA COTE !

Que ce soit par mode bio ou par réelle nécessité (il faut bien se nourrir), personne n'y échappe. Récents, liés à des monuments historiques ou placés en milieu urbain, à la française, thématiques ou contemporains, leur diversité est surprenante. On peut même se demander quels points communs peuvent les réunir ! Et pourtant ils sont nombreux :

La simplicité : de la terre, une graine, de l'eau et.... beaucoup d'amour. Geste ancestral et incontournable : pour se nourrir, il faut semer, planter.

Les hommes et les femmes qui font ces jardins : l'âme de ces endroits est façonnée par ces jardiniers passionnés, professionnels et talentueux. Savoir quand planter, à quel endroit, ce qui va pousser, enrichir la terre, arroser, couvrir, surveiller, cueillir, rabattre, couper.... Sans bon jardinier, pas de légumes, pas de fleurs et pas de fruits.

La beauté : un détail ou une vue d'ensemble nous touchent. Une rose ou les nervures d'un chou : l'harmonie des couleurs et des formes trouve sa place dans tous les potagers.

Les saisons : Un trésor pour notre pays, qui n'est pas sensible de la même façon dans le monde entier. Une vraie magie mais aussi un rythme précis : printemps, été, automne et hiver apportent chacun à leur tour les «temps» dans le jardin : le temps de labourer, le moment de semer, d'accompagner les plantes qui poussent, de récolter, de ressemer,...et le moment de laisser reposer la terre.

Fleurs, fruits et légumes : à chacun sa façon de mêler ces trois types de plantes ; plutôt pour le bonheur des yeux, ou pour le rôle que chacun peut jouer dans l'équilibre du potager. Mélanges utiles ? Bien sûr ! Les soucis à côté des tomates éloignent les nuisibles.... sans oublier les abeilles et autres bestioles qui se régalent autant que nous de la diversité de ce que l'on peut trouver.

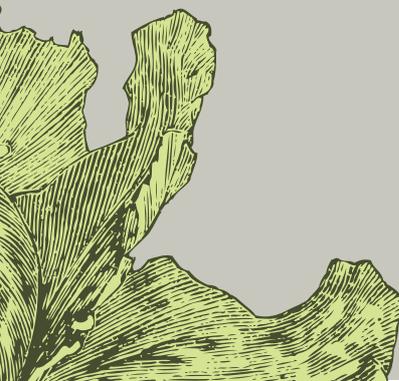
La société Germicopa, qui a créé certaines espèces de pommes de terre (Charlotte, Princesse Amandine, Bluebell, Chérie) et vend des semences, soutient nos jardins potagers, au côté d'un groupe de travail qui réunit depuis 2009 le Potager du Roi à Versailles et la SNHF.

L'expérience de tous au sein de l'association permet de riches échanges. Savoir faire et faire savoir se côtoient. Forum de discussions, rencontres, édition de brochures, participation à des salons sont quelques uns des exemples de notre activité.

Et comme l'union fait la force, plus nous serons nombreux, plus cette association fera parler d'elle, plus le nombre de visiteurs affluera !

Vous vous occupez d'un potager ou d'un jardin fruitier ? Nous vous attendons...

Nathalie ROMATET,
Présidente de l'association
www.potagers-de-france.com





Le Manoir de Pierre Corneille

Entretien avec Sophie FOURNY-DARGÈRE

La « maison des champs » de Pierre Corneille, à Petit-Couronne, faisait partie au XVII^{ème} siècle d'une importante exploitation agricole de 18 hectares. L'écrivain, né en 1606 rue de la Pie, à Rouen, était aussi un homme d'affaires, à la tête d'un important patrimoine financier lorsqu'il atteignit une quarantaine d'années, même si cette aisance ne dura pas jusqu'à la fin de sa vie. Il aimait profiter des agréments de la vie à la campagne par rapport à l'agitation de Rouen, seconde ville du royaume de France à cette époque.

Le site ne comprend plus maintenant que 2.500m². Le manoir a été transformé en musée en 1879, meublé grâce à des dons des conseillers généraux de l'époque. La muséographie est typique du XIX^{ème} siècle, et présente une image du cadre de vie au XVII^{ème} siècle. La reconstitution du cabinet de travail de l'écrivain est artificielle, puisque les pièces n'étaient pas véritablement dédiées à un usage défini à l'époque, et il n'y avait donc pas de bureau proprement dit.

Un jardin potager a été recréé en 1994 à côté du manoir. Le paradoxe est que c'est ce jardin qui est devenu le produit d'appel du musée. Quand Sophie Fourny-Dargère a pris ses fonctions de conservateur à Petit-Couronne, il n'y



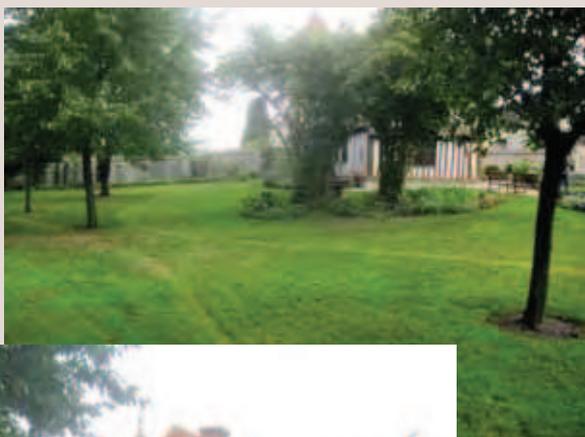
avait que 2.500 visiteurs par an. L'année 2006, le quatrième centenaire de la naissance de Pierre Corneille a permis d'accueillir 6.000 visiteurs dans le musée ; la moyenne est actuellement de 4.300 par an.

Le jardin, lui, est gratuit, et accueille donc plus de visiteurs. Il constitue un poumon dans la ville de Petit-Couronne et il accueille gratuitement de nombreux mariés qui viennent s'y faire prendre en photo.

A l'époque de Corneille, il n'y avait probablement pas plus d'une dizaine de légumes cultivés dans son potager, élément d'un ensemble qui comprenait aussi une ferme et un verger. De nos jours, il est clair qu'il faut montrer une grande variété de plantes pour intéresser le public. C'est ainsi que sont regroupés les légumes dans quatre carrés bordés de planches de châtaignier ou de buis, des

plantes aromatiques et des plantes médicinales dans les autres carrés. Le paillage, avec des paillettes de lin ou de la paille, est certes anachronique mais il réduit beaucoup l'entretien, fait par un jardinier qui vient quatre jours par semaine. Rien n'est consommé, car le sol a été pollué (l'eau des puits n'est pas consommable) et l'atmosphère industrielle n'est pas la plus propice aux cultures vivrières. On laisse donc les légumes fleurir, ce qui permet de montrer le cycle complet de leur vie, à des fins pédagogiques.

Sophie Fourny-Dargère constate qu'il est de plus en plus difficile d'attirer les scolaires. Les primaires viennent plus facilement, car ils n'ont qu'une maîtresse, libre d'organiser ses journées. Mais dès le collège, l'organisation est plus compliquée, car il est nécessaire de modifier l'emploi du temps de plusieurs enseignants ; il faut tenir compte des contraintes



www.museepierrecorneille.fr



horaires des ramassages scolaire, 9h – 16h30 par exemple; et les cars coûtent chers : 200€ environ même s'il n'y a que 8km à faire. Or beaucoup de famille ne veulent pas payer pour ces sorties. Seuls les sites situés en centre ville peuvent accueillir facilement des scolaires, dans un créneau de deux heures.

Sophie Fourny-Dargère est également conservateur de la maison de Victor-Hugo à Villequier, et il lui est agréable de constater que des lycées parisiens font l'effort d'un déplacement d'une journée. Elle accueille aussi des lycéens d'un établissement privé de Nantes qui organise un voyage de trois jours autour des maisons de Victor Hugo : place des Vosges à Paris, Villequier et Guernesey. Peut-être est-il finalement plus facile de déplacer des scolaires pour un programme complet regroupant plusieurs sites, plutôt qu'une sortie d'une demi-journée ?

Globalement, c'est plutôt un public

d'individuels qui vient donc visiter le manoir de Pierre Corneille, attirés par le site internet, sans lequel un tel lieu peut difficilement se faire connaître.

Outre les expositions temporaires, des activités ponctuelles sont organisées. Un four à pain est ainsi mis en service chaque année en octobre, au moment de la fête de Petit-Couronne. Il faut plusieurs jours pour le remettre en route et le chauffer de façon à pouvoir cuire le pain à l'ancienne.

Des spectacles de plein air, gratuits, sont produits sur la pelouse qui est derrière le manoir et qui abrite un verger. Une tente protège les acteurs et le public s'allonge sur la pelouse. Ceci évite les problèmes de sécurité que poserait l'implantation de gradins, et permet d'accueillir 300 personnes. Les jeunes du conservatoire de musique de Grand et Petit Couronne viennent ainsi donner leur spectacle annuel.

En temps normal, l'herbe du verger fait l'objet d'une tonte différenciée : rase ou à 15cm de hauteur selon les endroits.

La visite du manoir de Pierre Corneille est intéressante. Une salle en particulier évoque les deux figures de Corneille et de Molière. Certains affirment en effet que Molière ne pouvait à la fois diriger une troupe, y jouer, et écrire en même temps ses nombreuses pièces de théâtre. Corneille de son côté, qui avait d'abord écrit des comédies, était passé à la tragédie et aurait déchu en écrivant à nouveau des comédies. Peut-être a-t-il alors servi de nègre à Molière ?... Le musée ne prend pas parti...

Benoît de FONT-RÉAULX

Le potager de l'Abbaye Saint Georges

Propos recueillis auprès de Serge CONREUR, jardinier, Michèle LECART, responsable pédagogique et Danielle PYTEL, guide bénévole pour le jardin et formatrice des futurs guides.

Les premières traces d'une présence religieuse sur le site remontent au 1^{er} siècle avant Jésus-Christ.



Un temple y est successivement agrandi puis abandonné au IV^{ème} siècle. Les ruines sont converties en chapelle funéraire chrétienne au VII^{ème} siècle. Une collégiale est construite en 1050 puis démolie pour laisser la place à l'actuelle église abbatiale de style roman (XII^{ème} siècle).

LE JARDIN MÉDIÉVAL : C'est à partir de cette époque qu'un potager, l'endroit où l'on cultive «les herbes à pot» pour la confection du potage, prend place en assurant différentes fonctions :

- **Jardin nourricier** qui devait assurer l'alimentation des moines en légumes, fruits et plantes condimentaires,
- **Jardin médicinal**, en général situé près de l'infirmerie, également appelé jardin de simples, à base de plantes aromatiques et herbes médicinales, éléments de transmission du savoir.
- **Jardin bouquetier**, qui servait à décorer les autels et accompagner les cérémonies, témoignage du souci d'embellissement que l'on retrouve dans les enluminures des manuscrits.
- **Jardin pédagogique** pour montrer comment il faut faire, fonction fondamentale d'enseignement et d'échange.

LE POTAGER EST DEvenu « UN ENCLOS DU SAVOIR ENTOURÉ DE L'IGNORANCE DU MONDE ».

Enfin, le potager remplit une fonction religieuse : lieu de salut pour le corps et l'esprit, il devient un lieu de méditation pour apprécier tout ce que Dieu a créé. On est conduit à une préfiguration de ce que serait le Paradis

Céleste, souvenir du Jardin d'Eden, à condition d'avoir mené une vie sans péché. C'est ainsi que les carrés sont articulés autour d'une croix centrale.

LA RESTRUCTURATION MAURISTE : Le jardin que l'on découvre est celui qui a été construit par les moines mauristes à partir de 1683.

Le jardin médiéval d'origine a été considérablement agrandi derrière le bâtiment abbatial, s'inspirant de l'influence des jardins italiens, mais adaptés au goût plus sobre des français.

Le parc, ordonné autour d'un axe central, est étendu sur environ 4ha divisés en quatre terrasses :

Pour l'utilitaire :

Au niveau 1, le potager proprement dit qui compte 14 carrés et 2 rectangles répartis sur environ 1000m²,

Au niveau 2, le verger,

Pour le loisir :

Au niveau 3, le jardin d'agrément,

Au niveau 4, le bosquet de charmes et tout en haut, le pavillon des vents qui était dédié à la méditation et aux observations astronomiques.

C'est ainsi que le parc donne aujourd'hui l'aspect d'un jardin à la française.

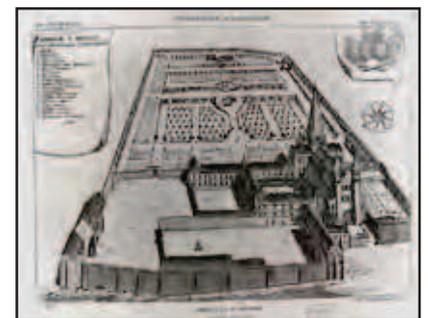
Si le jardin médiéval évoquait la possibilité de domestication de la nature par l'homme, de la même façon au XVII^{ème} siècle, dans le contexte de la Contre-Réforme, il faut manifester le pouvoir religieux, comme Versailles montrait le pouvoir sur le Royaume.

Le jardin du cloître reprend l'idée de la croix avec les quatre allées, rivières du Paradis, convergeant vers le bassin

ou le puits au centre, « source de vie ».

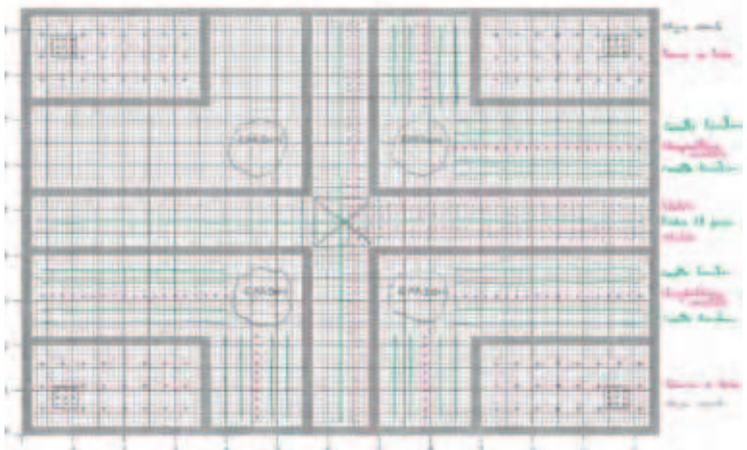
Les recherches archéologiques et excavations pratiquées sur le site ont révélé les traces d'un cloître que l'on a restauré sur un côté, et reconstitué en végétal de charmilles sur les trois autres. Des haies d'ifs l'entourent en reconstituant d'anciens murs. Au milieu, un superbe massif de rosiers Iceberg resplendit en saison.

Après une longue période d'abandon, la restauration a commencé en 1998 à partir de plans et documents d'archives témoignant du passage du jardin médiéval au jardin à la française, en particulier deux illustrations issues du « Monasticon Gallicanum » et des travaux de François Roger de Gaignières.





Une nouvelle méthode de travail à partir de dessins sur une adaptation de papier millimétré assure la maîtrise totale des implantations et facilite la mobilisation des équipes.



LE JARDIN ACTUEL : La restauration a été menée sous la responsabilité de l'architecte des monuments historiques, Monsieur Mouffle, et le talent de **Louis Benech**.

Aujourd'hui, l'entretien du parc est assuré par une équipe de **14 à 28 salariés** dans le cadre d'un **chantier d'insertion**, contrats de 6 mois reconductibles jusqu'à 24 mois maximum à raison d'un temps partiel de 26h par semaine. Ils sont encadrés par deux salariés à plein temps dont un diplômé « d'encadrement technique » en la personne de Serge Conreur, qui gère la partie jardinage. Cette gestion revêt un aspect social très stimulant, puisqu'il s'agit d'amener les « apprentis » à retrouver confiance et dignité au contact de la nature, ce qui n'est pas sans demander une forte énergie de tous les instants de la part des responsables.

Activité pédagogique : Sa collègue, Michèle Lecart, s'occupe de toute la partie pédagogique du site, qui retrouve ainsi la mission d'enseignement implicite d'autrefois en y intégrant aujourd'hui la diffusion des valeurs écologiques.

Elle est menée auprès de tous les jeunes, que ce soit auprès des primaires, en très forte augmentation, mais aussi auprès des collégiens, « bacs pros » et BTS. On a compté 2.374 visiteurs scolaires en 2011, soit une augmentation de 37% par rapport à 2010.

Entretien du potager : Tout est produit et/ou récupéré sur place. Pas un gramme de désherbant ou de produit chimique n'est utilisé dans le parc. Ici on pratique le « zéro chimique », un exemple décidé dans le cadre du « Grenelle de l'Environnement ».

L'alternance fleurs-légumes est pratiquée, avec rotations et jeux d'association de plantes (oëillettes d'inde contre la mouche de la carotte, les capucines contre les pucerons noirs par exemple). Le souci de l'esthétique joue à la fois sur les formes et sur les couleurs.

Une plante pour laquelle Serge Conreur manifeste beaucoup d'intérêt est le cardon, pour l'esthétique de ses couleurs et sa structure végétale.

Pour le futur, **Serge Conreur** compte continuer la mise en place des haies basses de buis sur le modèle de

celles créées par la famille Mollet au XVIIème siècle, les buis représentant la rigueur de l'ordre géométrique par opposition au « désordre satanique » des fleurs ; et aussi en poursuivant ce développement dans l'optique de l'association des plantes et l'utilisation des insectes auxiliaires.

Grâce à une promotion bien menée et à un site internet bien conçu, (www.abbaye-saint-georges.com), Saint Georges de Boscherville peut s'enorgueillir de bons résultats avec 28.000 visiteurs en 2011 dont près de 5.700 étrangers avec par ordre décroissant : Allemands 25.7%, Belges 17.7%, Anglais et Irlandais 15.8%, Italiens 15.6, Néerlandais 6.4%, Espagnols 5.9%.

Tout le travail de restauration, d'entretien et de mise en valeur du site trouve sa récompense dans cette fréquentation de qualité, aussi bien au niveau national qu'international, qui en fait le 2ème jardin le plus visité en Normandie.

François d'HEILLY

Saint Martin de Boscherville



La Ferme des Templiers

Josette RATIER

Le jardin du manoir de la Ferme des Templiers à Saint Martin de Boscherville, nous transporte au moyen âge : Henri 1er Beauclerc, roi d'Angleterre et duc de Normandie qui résidait souvent dans son domaine de chasse de Sainte Vaubourg, avait donné vers 1150 à l'un de ses chambellans, Roscelin fils de Claremboud, l'ensemble des terrains qui jouxtaient le bois voisin de Haut-le-Bur.



La Ferme des Templiers, au Genetay, se trouve au 54 chemin Saint Gorgon, 76840 Saint Martin de Boscherville. Elle est ouverte au public : voir les conditions sur le site www.arpjhn.com



Il en reste l'enclos actuel, merveilleusement protégé. Il est encore presque intact dans ses limites, ses bâtiments et son puits. Les constructions les plus anciennes : le manoir et ses cheminées gothiques, ainsi que le puits de 300 pieds, sont du début du XIII^{ème} siècle et n'ont subi aucune transformation depuis 800 ans.

Les Templiers, puis les Hospitaliers, y avaient aménagé un lieu d'accueil, avec un jardin riche de plantes médicinales et aromatiques propres à dispenser des soins attentifs aux passants.

Au cours de la première moitié du XV^{ème} siècle, après la guerre de Cent Ans, l'ensemble a vécu quelques transformations. Les moines, en quête de nouveaux revenus, sont arrivés. Le lieu devient le Manoir de l'Aumônier puis se transforme en Ferme de l'Aumônerie, louée par les moines à des paysans jusqu'à la Révolution.

La chapelle de Saint Gorgon en fait un lieu de pèlerinage et la ferme devient une ferme « modèle » pour les greffes d'arbres fruitiers. Le colombier à pied, qui était présent dans tous les domaines, est démolé. Le four à douillon a été amputé de son cul. Les constructions se sont enrichies d'un pressoir, d'une charreterie et de divers bâtiments agricoles.

En 1970 l'exploitation s'arrête. Les bâtiments ne trouvent pas preneur. Le tout devait être démolé pour agrandir le lotissement voisin lorsque nous avons découvert cet ensemble, abandonné depuis de longs mois. J'aime les jardins, les pierres blanches et le soleil. Mon mari est architecte du Patrimoine.

Nous nous sommes mis à l'œuvre et avons commencé des recherches dans les archives de l'abbaye. La composition de l'ensemble est retracée, les pierres consolidées, les cheminées restaurées, la terre tamisée, les orties et ronces sont arrachées, le chemin du pèlerinage est rétabli, prêt pour accueillir les visiteurs.

L'emprise foncière de l'enclos manorial dit « ferme des Templiers » a été inscrite à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques : en 1974 pour les bâtiments et en 1999 pour la totalité de la parcelle d'origine, sol et sous-sol.

Le jardin a retrouvé un caractère médiéval, avec ses différentes composantes :

- Un jardin de « simples », qui étaient destinés à préparer des remèdes : plantain, pavot, rue, aconit...
- Des légumes, connus dès l'époque de Charlemagne en 800 : fèves, crambes, panais ou des mongettes (qui ressemblent à des haricots).
- Des petits fruits rouges, qui permettaient de faire des tartes pour les

moines et les pèlerins.

- Des fleurs pour l'autel : œillet, iris, roses.
- Des épices, dont la plus précieuse était le safran, rapporté des croisades, qui évoque le souvenir de ces moines soldats qui ont parcouru les pays chauds de l'Orient.
- Des plantes tinctoriales, comme le pastel et la garance.

Des arbres fruitiers et notamment les poires « bon curé », pour faire les tartes que l'on servait après la messe et à de nombreuses occasions.

Chacun sait que l'eau joue un rôle primordial dans ces jardins. Le parcours symbolique de l'eau est à la fois l'image de la Jérusalem céleste dans la symbolique chrétienne et le souvenir de la prospérité des jardins orientaux. Nous avons fait revivre cette eau en la conduisant par un chemin de pierre à neuf niveaux, symbolisant les neuf chœurs des anges, pour donner un peu de fraîcheur. Dans ce terrain particulièrement sec, l'eau est surélevée dans des conduites en pierre pour être mise en valeur et pour être protégée du sol et de ses impuretés.

Le puits alimente l'ensemble, après avoir été vidé récemment de 35 mètres de détritus. Au début du siècle c'est un âne qui tirait l'eau dans un seau en fer battu de 50 litres jusqu'au portail de la maison voisine (n°50), qui était alors l'entrée de la ferme. La petite fille des fermiers faisait admirer le fond du puits avec une glace, le « râ ».

La chapelle, à pans de bois, a été construite dans les premières années du XVI^{ème} siècle. Elle est ornée sur les registres latéraux, au dessus des sablières, en symétrie de part et d'autre de la poutre de gloire, de peintures datées de 1611. Elles représentent les douze apôtres et les douze sibylles. Ces dernières sont des femmes qui, dans l'antiquité, prédisaient l'avenir, sous l'inspiration d'Apollon, environnées de fumées aromatiques. Il y en avait à Cumes, à Delphes et dans tout le bassin méditerranéen. Là sont immortalisés la découverte de l'imprimerie, les contes de Guy de Maupassant, les amulettes de Saint Gorgon (chambellan de Dioclétien), que les jeunes filles portaient à la foire aux dindons, sans oublier le faucon encapuchonné, insigne particulier des chambellans.

Martine PIOLINE

Chargée de mission sites, DREAL Haute-Normandie

Le changement climatique et les arbres

L'année 2011, et particulièrement le printemps, aura vu une augmentation des températures dépassant en moyenne de 4°C les normales saisonnières. A l'exception du mois de juillet qui s'est avéré plutôt frais, l'automne a été particulièrement doux et sec. Même si une pluviométrie abondante a été enregistrée depuis le début décembre, cet épisode pluvieux n'a guère suffi à compenser un déficit hydrique relativement important.

Jardiniers que nous sommes, nous avons tous observé des modifications importantes du comportement de nos végétaux. Que l'on se range du côté des pessimistes ou des optimistes, force est de constater, depuis le début de ce siècle, les impacts d'un changement climatique annoncé déjà depuis plusieurs décennies.

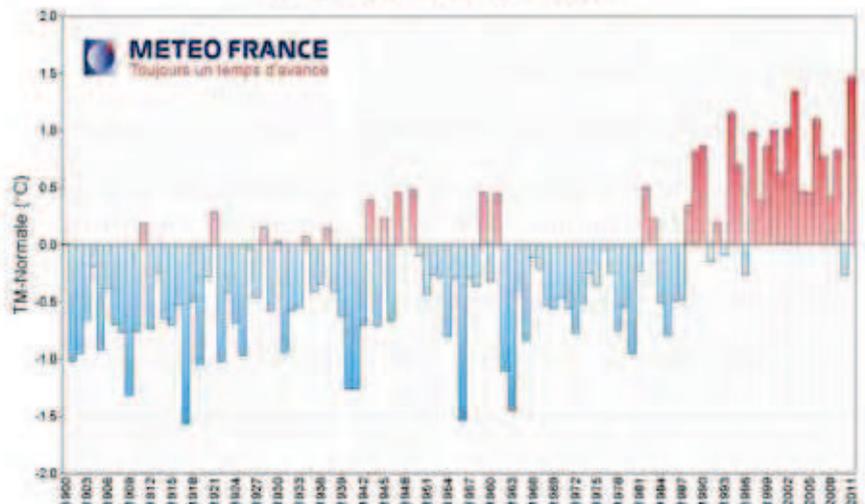
Aujourd'hui, tous s'accordent -scientifiques, chercheurs, météorologistes- pour dénoncer les multiples effets de ce réchauffement sur le climat. Quels constats ont été faits : les causes, les conséquences sur les arbres? Quels seront les choix à opérer et quelles seront les essences d'avenir? Sans tomber dans le catastrophisme exagéré, je vais essayer d'apporter quelques éclaircissements et de faire quelques propositions.

Tout d'abord, un premier constat lié à l'augmentation des fameux GES (gaz à effet de serre). Depuis 1950, la température moyenne en France a augmenté de plus de 1,2°C. Les seize dernières années comprennent les dix années les plus chaudes depuis un siècle. Ces GES favorisent une augmentation des températures qui entraîne la fonte des glaciers, des banquises et des calottes glacières, participant à l'augmentation du niveau des mers. On assiste, impuissants, à des événements climatiques aux conséquences dramatiques (nombreux cyclones, tempêtes, inondations, canicules, sécheresses, etc.).

Une seconde observation est liée aux **aspects phytosanitaires**. En effet, l'arbre ne vit pas isolé mais en interaction avec d'autres organismes vivants tels que les insectes ou les champignons symbiotiques. L'augmentation des températures, outre le fait qu'elle participe au déplacement des zones de végétation (certaines essences seront déplacées vers le nord, d'autres espèces disparaîtront) favorise la propagation des pathogènes, qui rendent les arbres beaucoup plus vulnérables, ayant pour conséquence des taux de mortalité anormaux. Peu d'espèces arboricoles semblent épargnées par les attaques parasitaires. A la fin de cet article, vous trouverez quelques exemples plus ou moins liés au réchauffement climatique.

Température annuelle en France depuis 1900

Ecart à la moyenne de référence 1971-2000



Ecart calculé à partir d'un indicateur thermique constitué de la moyenne de la température annuelle de 30 stations métropolitaines

Le changement climatique et les arbres

Enfin, l'une des conséquences de ces changements climatiques se vérifie sur les cycles phénologiques(1) des arbres. On pourra noter des débourrements plus précoces, des cycles de végétation qui s'allongent, des révolutions de croissance beaucoup plus courtes*, une désynchronisation entre espèces interdépendantes (exemple végétaux/insectes/oiseaux, etc).

* On peut citer par exemple le cas de la vigne dont les dates de floraison et de vendange sont considérablement avancées (jusqu'à 23 jours en Côte d'Or pour la récolte des raisins). En ce qui concerne le hêtre, la durée de révolution, depuis un siècle, a diminué de 40% : le diamètre de 60 cm sera atteint à 90 ans au lieu de 150!).

A toutes fins utiles, en ce qui concerne notre région, vous trouverez ci-dessous une liste, non exhaustive, des essences feuillues et résineuses les plus utilisées en Haute-Normandie. Bien entendu, à chacun d'anticiper et surtout de tenir compte des critères indispensables au meilleur développement des plantations en se posant les bonnes questions. En effet, que l'on soit Seinomarain ou Eurois, du nord ou du sud, de l'est ou de l'ouest, il ne faut jamais se départir des conditions (situation géographique, climatologique, pédologique, hydrologique, etc.) qui régissent notre environnement et qui vont être extrêmement différentes d'un point à l'autre de chaque département.

Dans les fiches techniques élaborées par le Centre Régional de la Propriété Forestière de Normandie (cf. coordonnées ci-dessous), vous trouverez des éléments fort intéressants sur différentes espèces.

(1) La phénologie est l'étude des variations de phénomènes périodiques en relation avec le climat

CI-DESSOUS QUELQUES PATHOGÈNES INDÉLICATS LIÉS AU CHANGEMENT CLIMATIQUE :

La processionnaire du pin ou *Thaumetopoea pityocampa* : papillon de nuit qui s'alimente au détriment des aiguilles. Cela peut occasionner une perte de production ligneuse et des mortalités chez les jeunes sujets. Les signes visibles du passage des chenilles se traduisent par des groupes d'aiguilles consommés partiellement de couleur brun-paille. Les nids d'hiver se repèrent, à la fin de l'automne, dans les parties des houppiers mises en lumière.

La processionnaire du chêne ou *Thaumetopoea processionea* : papillon de nuit, préférant les houppiers des arbres exposés au sud, qui s'alimente également de feuillage. Les exfoliations subies affaiblissent les arbres les prédisposant à des attaques de ravageurs ou autres pathogènes. Les poils de ce papillon sont urticants. On peut observer les processions des chenilles en juin et juillet sur les troncs des arbres.

La mineuse du marronnier ou *Cameraria ohridella* : papillon de couleur brun ocre de très petite taille, à peine visible (3 à 5 mm). Les galeries des larves provoquent le brunissement des feuilles pouvant aller jusqu'à leur chute prématurée. La litière sèche au sol constitue le principal foyer d'infestation des marronniers. Cependant, même si les dégâts sont spectaculaires, la mineuse du marronnier ne semble pas mettre en danger la vie de l'arbre.

En conclusion, le changement climatique avéré va induire des modifications fondamentales de notre environnement. Il est indispensable de prendre en compte cette réalité afin d'anticiper nos interventions et notre gestion pour conserver une valeur patrimoniale à nos paysages et un cadre de vie agréable.

QUELQUES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET LIENS QUI SONT UTILES :

La Direction Régionale et Départementale de l'Agriculture et de Forêt – FREDON (ancien Service Régional de la Protection des Végétaux de Haute-Normandie) – Avenue de la Clairette – 76250 Déville-les-Rouen – Tel :02.32.82.96.00

Plus spécifiquement pour les propriétaires de boisements forestiers : Le Pôle Interrégional Nord-Ouest de la Santé des Forêt - 131, rue du Faubourg Bannier – 45042 Orléans Cédex 1. <http://agriculture.gouv.fr/departement-de-la-sante-des-forets>

Le lien ci-dessous vous permettra d'accéder directement aux fiches techniques du Centre Régional de la Propriété Forestière de Normandie (CRPF) : http://www.crpf.fr/index.php?menu_choix=Techniqu&sousmenu=21

Site très riche en cartes et en données sur le changement climatique : <http://www.universcience.fr/climobs/>

Pour avoir des informations sur le climat : http://climat.meteofrance.com/chgt_climat2/chgt_climatique/

QUELQUES INFORMATIONS SUR LES ESPÈCES FRÉQUEMMENT UTILISÉES EN HAUTE-NORMANDIE :

Chêne pédonculé	Besoin de beaucoup d'eau - A préférer en vallée
Chêne sessile	Résiste mieux au changement climatique que le pédonculé
Châtaignier	Bonne résistance au changement, a besoin d'un sol sain et filtrant
Hêtre	Besoin hydrique et taux d'humidité important
Charme	R.A.S. en Normandie
Frêne, aulne, peuplier	Besoin hydrique important A proscrire en plateaux et secteurs trop secs
Tilleul	R.A.S. en Normandie
Marronnier	Craint la pollution urbaine et la sécheresse
Erable sycomore	Craint la sécheresse et les excès d'eau
Merisier	A besoin d'un sol profond pourvu en eau
Mélèze	A besoin au minimum de 800 mm/an de pluviosité - Craint les étés secs
Douglas	id. ci-dessus - A surveiller
Pin sylvestre	RAS en Normandie
Pin laricio	A besoin de 700 mm/an de pluviosité
Abies grandis	A éviter si pluviométrie inférieure à 1000 mm- Très sensible à la sécheresse

Les membres du Conseil d'Administration

NOM ET FONCTION	ADRESSE	TÉL - FAX - MAIL
Comtesse Emmanuel d'Harcourt Présidente d'Honneur	127 bd Haussmann - 75008 Paris	
M. Robert Méry de Bellegarde Membre d'Honneur	Manoir de Villers - 30 route de Sahurs 76113 Saint-Pierre de Manneville	
M. Jean-Pierre Bayard Membre d'Honneur	678, rue du Val Caillouel 27520 Bourgheroulde Infreville	
M. Bruno Delavenne Président	Manoir de Rouvray 76440 Rouvray Catillon	Tél/fax: 02 35 90 72 19 Tél: 01 45 50 30 77 / 06 79 95 62 94 manoirouve@wanadoo.fr
M. François d'Heilly Vice-Président Eure -Site Internet	31 rue de Chazelles 75017 Paris	Tél: 01 47 66 22 50 / 06 27 79 39 31 fmc.dheilly@orange.fr
M. Benoît de Font-Réaulx Vice-Président Seine-Maritime Gazette, valorisation et soutien	26 rue Singer, 75016 Paris 76270 château de Ménonval	Tél: 01 42 24 77 83 Tél: 02 35 93 11 13 benoitdefr@hotmail.com
M. Rémy Flayelle de Xandrin Secrétaire Général	209 route de Martinville 76520 Fresne le Plan	Tél: 02 35 79 89 43 rafx22@wanadoo.fr
Mme Rémy Flayelle de Xandrin Trésorier	209 route de Martinville 76520 Fresne le Plan	Tél: 02 35 79 89 43 / 06 59 56 88 03 rafx22@free.fr
Princesse Lucien Murat Trésorier adjoint	12 rue de l'Eure 27490 Ecardenville sur Eure	Tél: 02 32 34 61 48
M. José Barroit Informatique et site internet	9 Cours Saint Vincent 92130 Issy les Moulineaux	01 47 36 97 89 jose.barroit@free.fr
M. Hugues de Bonardi du Ménil	Manoir des Prévanches 27120 Boisset les Prévanches	Tel: 02 32 36 83 88 / 06 18 99 00 34 hdebonardi@manoirdesprevanches.fr
M. Paul Bonneau Commissions technique, prix	5 square du Noroît 76240 Bonsecours	Tel: 02 35 80 46 56 paulbonneau0846@orange.fr
M. Antoine Bouchayer	Le Bois des Moutiers 76119 Varengeville	Tél: 02 35 85 10 02/02 25 83 85 09 06 85 66 64 68 abouchayer@boisdesmoutiers.com
Mme Jean-Luc de Feuardent Commission Prix	Château de Pinterville 27400 Louviers	Tél: 09 75 69 51 65 / 06 81 38 66 60 edithdefeuardent@yahoo.fr
M. Dominique Guincêtre	20 rue des Brindes 76600 Le Havre	Tel : 02 35 54 30 90
M. Gilles de La Conté	Château de Vandrimare 27380 Vandrimare	Tel/Fax: 02 32 49 03 57
M. Jean-Pierre Larue Valorisation et soutien	Château de Mouflaines 27420 Les Thilliers en Vexin	Tél: 02 32 55 65 21 larue.jean-pierre@wanadoo.fr
Maître Yves Mahiu Conseiller juridique	Château du Rombosc 76690 Mont Cauvaire	Tél: 02 35 33 70 71
M. Philippe de Merlis Jardins du Cœur	6 square de l'avenue Foch 75116 Paris	Tél: 01 47 54 93 57 / 06 11 97 39 64 merlisph@aol.com
Mme Jean-Marc de Pas	Château de Boisguilbert 1108 route d'Héronchelles 76750 Bois-Guilbert	Tél: 02 35 84 86 56 jardinsdeboisguilbert@wanadoo.fr
Mme René Rabot-Egeström Commissionsvoyages, presse	14 route de Cailleville 76460 Néville	Tél: 02 35 57 22 67 06 14 65 59 27 birgitta.rabot@sfr.fr
Mme Jean-Christophe Romatet	Château de Miromesnil 76550 Tourville sur Arques	Tél:02 35 85 02 80 chateamiromesnil@orange.fr
Mme Robert de Roumilly	Château de Miserey 27930 Miserey	Tél/Fax: 02 32 67 00 21 rrderoumilly@cegetel.net

Invité permanent : Robert de Roumilly, 27930 château de Miserey



La **GAZETTE** des
PARCS et JARDINS

Bulletin de l'Association Régionale des Parcs et Jardins de Haute-Normandie

