

Le Jardin Potager et Fruitier

Vers 1920, dans les campagnes, les jardins potagers familiaux étaient non seulement fréquents, mais indispensables. En effet, seules les grandes villes possédaient des magasins spécialisés en produits laitiers et en fruits et légumes, auxquels venaient s'ajouter les marchés de quartiers. En milieu rural, si le bourg avait une épicerie, celle-ci vendait en priorité les produits traditionnels secs : féculents, sucres, conserves, huiles, vinaigre, pétrole, bougies, allumettes, vins courants, morue salée, bonbons, savons ... et ne vendait que très peu de produits frais. Les produits laitiers : lait, beurre, fromages et les œufs étaient achetés par les familles directement à la ferme ou au marché local. Combien d'enfants avaient la charge quotidienne de rapporter le lait d'une ferme dans des bidons en aluminium parfois cabossés ! Quant aux légumes et fruits, il fallait les cultiver. Beaucoup de ruraux avaient en propriété ou en location des lopins de terre. Ces espaces étaient cultivés pour produire en priorité des légumes, voire quelques fleurs en bout de plates-bandes et quelques fruits au fond du jardin (groseilliers, cassis, framboisiers). Les arbres fruitiers n'étaient plantés que dans les grands jardins comportant une partie verger : poirier, pommier, pêcher...

Dans les fermes au début du XXe siècle, les productions variaient suivant les régions. Selon l'étude de Sophie Lalignant (*Revue Ruralia*, N° 295, novembre 2002) : [dans certains coins de Bretagne encore peu évolués, notamment en Bretagne Sud à Damgan, jusqu'au XVIIIe siècle, « les légumes » désignaient uniquement les aliments des animaux. Ainsi ils comprenaient deux catégories : « les légumes » et « les herbes ». Par « légumes », on entendait : choux, betteraves, rutabagas, topinambours toujours cultivés dans des champs, sur quelques « raies » ou « rayages », tandis que « les herbes » comprenaient l'orge, l'avoine, le sarrasin, désignés également comme des « blés » fauchés à l'état de plantes fourragères. L'ensemble était destiné aux animaux, sous forme de végétaux verts ou de fourrages secs pendant l'hiver, de graines broyées, sans compter les tiges utilisées pour les litières. Par contre, « le froment » concernait l'alimentation humaine par sa capacité à produire la farine et le pain et surtout par sa valeur d'échange ou de commerce de premier plan. Pour eux, « l'orge et l'avoine sont des légumes, le froment n'est pas un blé », L'introduction de légumineuses fourragères dès le XIXe siècle puis le remembrement des terres en 1953, l'usage du ray-grass et la technique de l'ensilage vinrent progressivement faire disparaître cette nomenclature contraire aux classifications botaniques.

Un autre exemple d'usages locaux propres à la Bretagne concerne le sarrasin ou blé noir. Dans le dictionnaire d'agriculture (PUF, 1999), le terme « blé noir » est indiqué comme le nom commun du « sarrasin ». Or dans certaines communes, les deux appellations correspondent à des usages différents. Ainsi, le blé noir désignait la farine de blé noir destinée à l'alimentation humaine sous forme de bouillie à base de lait ou d'eau tandis que le sarrasin désignait la plante sur pied encore verte récoltée comme fourrage pour les animaux.

Hormis ces cas d'exception, les légumes provenant des jardins étaient réservés à l'alimentation humaine quotidienne. La pomme de terre cultivée dès le début du XIXe siècle dans certaines régions de France ne connaîtra son plein essor en Bretagne que vers 1930.

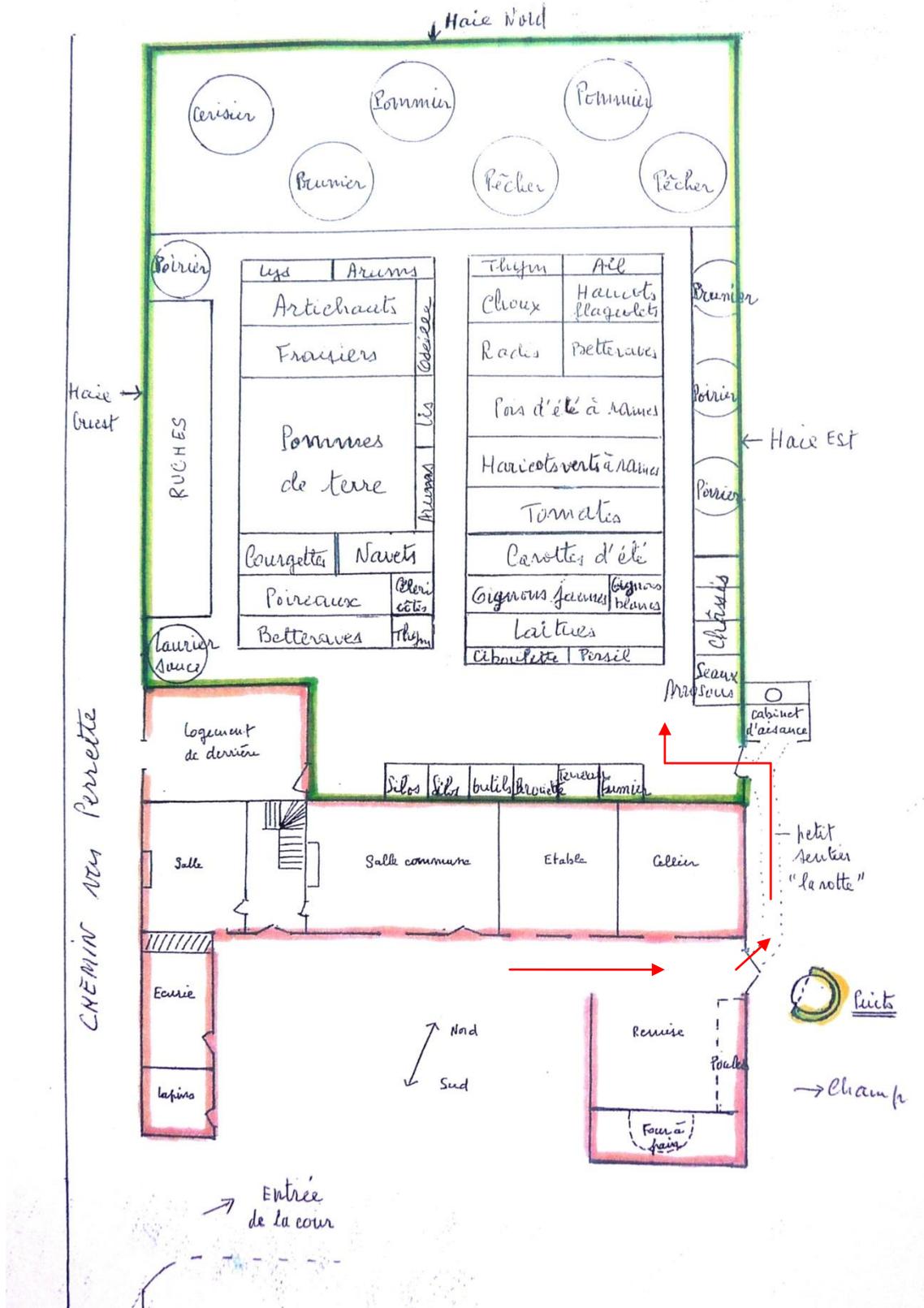
1. PRESENTATION ET PLAN DU JARDIN DE LA FERME DES GERARD A LA PRISE EN 1920

C'était un jardin d'abord utilitaire. On y faisait pousser ce qui se mangeait en légumes et en fruits. Quelques fleurs étaient présentes en quantité modeste. Cela peut s'appeler un jardin mixte : potager, fruitier, floral, apparenté aux jardins ouvriers d'aujourd'hui, mais en plus grand. La conception générale du jardin était raisonnée attentivement en fonction de l'exposition, de la possibilité de circuler aisément entre les plates-bandes et de sa taille.

Naturellement, les pelouses n'existaient pas. L'idée ne serait venue à personne de gâcher de la terre pour cultiver de l'herbe et la tondre tous les mois à la faux... L'herbe était dans les champs, elle était réservée aux bêtes. Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale, à partir des années 1950, quand l'habitat urbain collectif et pavillonnaire s'est développé, en même temps que l'implantation de magasins libre-service proposant tous les produits de consommation, y compris les fruits et légumes de maraîchers professionnels... que les pelouses ont progressivement remplacé les potagers.

Maria m'a souvent parlé du jardin de ses parents. A la Prise, le jardin avait une forme carrée dont un côté longeait tout l'arrière des bâtiments longs de 30 mètres environ, ce qui représentait une surface de 1000m² ou 100 ares.

Pour y aller, on passait sous la remise qui accédait à un champ, puis on empruntait un sentier qui longeait le cellier. Celui-ci conduisait au portillon d'entrée du jardin si vous tourniez à gauche, ou au cabinet d'aisance entièrement recouvert de lierre, si vous alliez tout droit.



Plan du jardin potager et fruitier de la ferme des Gérard à La Prise

En vert les contours du jardin potager et fruitier

En rose les contours des bâtiments

Dans ce jardin carré, empiétait le « log'ment de derriure » qui communiquait également avec lui par une porte. J'ai l'impression que ce dernier accès était moins habituel que l'autre par la remise qui passait devant le puits, situé juste derrière la grande porte arrière, ce qui facilitait la préparation des légumes avec un premier épluchage et un lavage dans un seau ainsi que le nettoyage des sabots.

Le jardin, limité au sud par les bâtiments d'habitation de l'étable et du cellier était protégé des vents par une haie sur les trois autres côtés. Il comprenait un grand espace central ouvert au soleil divisé en deux bandes d'environ 9 à 10 m de large, séparées par une large allée centrale nord-sud permettant le passage de brouettes. Chacune de ces bandes était divisée en plates-bandes ou planches larges de 1,10m à 1,30m, elles-mêmes séparées par de petits sentiers ou passages de 30 cm environ.

Cet espace central était entouré par une allée d'au moins 0,80m de large qui permettait d'accéder aux contours du jardin. Ceux-ci dont la largeur utile était voisine de 4 m, sauf dans la partie verger profond d'au moins 12 à 15 m, avaient des fonctions distinctes :

- **A droite en entrant**, sur la partie est du jardin exposée au soleil du midi et du soir, étaient regroupés les châssis placés les uns à côté des autres, les jauges en cas de blanchiment d'endive et les fleurs.
- **A droite au fond**, la partie nord du jardin plus profonde recevant le soleil presque toute la journée était réservée aux fruitiers
- **En face du côté ouest**, faisant bout au logement de derrière, étaient regroupées les 6 à 8 ruches d'abeilles qui recevaient donc le soleil du matin
- **A gauche en entrant**, la partie longeant le mur des bâtiments la plus ombragée regroupait des utilitaires : abri à outils, brouettes, réserve de compost, petits tas de fumier, petits silos séparés par des planches destinés à conserver à l'extérieur certains légumes.

2. LES LEGUMES ET LES ARBRES FRUITIERS DANS L'OUEST DE LA FRANCE EN 1920 et EN 2010 - EVOLUTION

Je vous propose de parcourir les productions de 1920 avant de les comparer à celles d'aujourd'hui pour en dégager les différences.

21 - LES LEGUMES EN 1920

Dans le *Larousse Agricole de 1921/1922*, on peut relever les noms des légumes et des arbres fruitiers, conseillés pour un climat moyen, type Ile de France, comparable à celui de l'Ille et Vilaine à une ou deux semaines près. Ils sont classés de façon simple :

- **Légumes feuillus** : bettes, choux, laitues, salades de toute nature, endives, épinards, oseille, rhubarbe...
- **Légumes-racines** : betteraves, carottes, céleri, navets, salsifis, panais, scorsonère ...
- **Légumes à tubercules** (portion de tige souterraine renflée) : pommes de terre, topinambour ...
- **Légumes bulbeux** : oignons, ail, échalotes ...
- **Légumes-fleurs** : chou-fleur, brocoli, artichaut
- **Légumes-fruits** : aubergine, asperges, concombre, cornichon, courge, courgette, melon, petits pois récoltés frais, haricots verts, tomates ...
- **Légumes-grains** : pois, haricots, lentilles, fèves, pois chiches
- **Fines herbes** utilisées comme condiments : cerfeuil, ciboulette, estragon, persil, thym, romarin et un arbuste : le laurier-sauce.

NB : le poivron peu consommé au début du XXème siècle est présenté par le dit ouvrage comme une variété de piment



Plates-bandes potagères



Encadrements de châssis et haricots à rames

22- LES ARBRES FRUITIERS EN 1920

Citons d'abord **les arbustes fruitiers** : groseilliers, cassis, framboisiers **et les fraisiers** cultivés comme légumes fruits, puis les **Arbres fruitiers** proprement dits comprenant :

- **Pommiers de table ou à couteau** : Calville blanc, Belle du Canada blanche, Reinette du Canada grise, Calville du Roi, Transparente de Croncels, Reinette de Caux, Reine des Reinettes...
- **Poiriers** : Beurré William's, Beurré Giffard, Doyenné de juillet, Louis Bonne d'Avranches, Comtesse de Paris, Passe-Crassane, Doyenné d'hiver ...
- **Pruniers** : Reine-Claude dorée, hâtive ou tardive, Quetsch d'Allemagne, Mirabelle
- **Pêchers** : Belle Impériale, Amsden, Précoce de Hale , Reine des Vergers...
- **Cerisiers** : Anglaise Hâtive, Belle de Choisy, Belle de Sceaux, Bigarreau Reverchon, Guigne noire ...
- **Cognassiers** : Champion, du Portugal ...
- **Autres** : noisetier, noyer, vigne, mûres cueillies dans les haies ...

Les souvenirs de Maria :

Maria Gérard se souvenait des cerises bigarreau Reverchon du jardin.

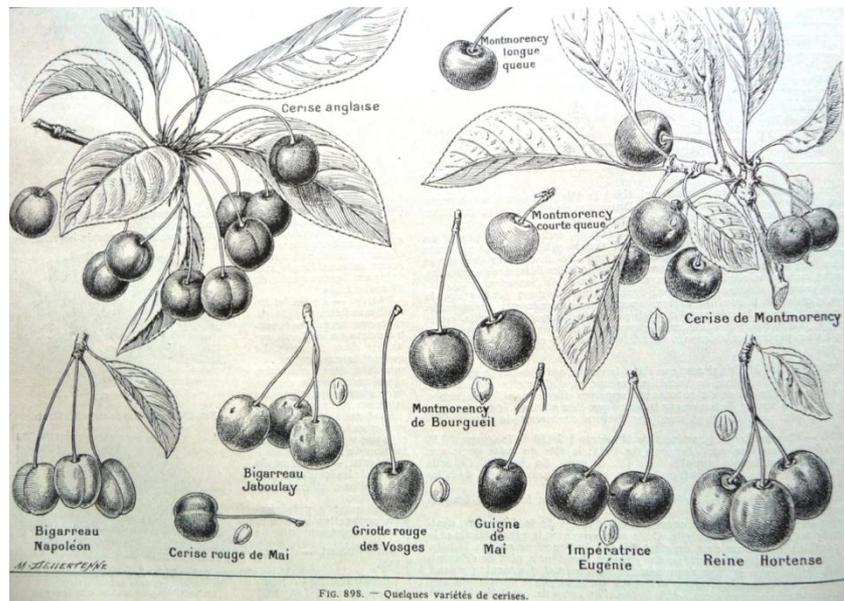


Bigarreau Reverchon

Pour faire les liqueurs, la famille Gérard utilisait des Cerises de Montmorency produites dans un champ voisin



Cerise de Montmorency

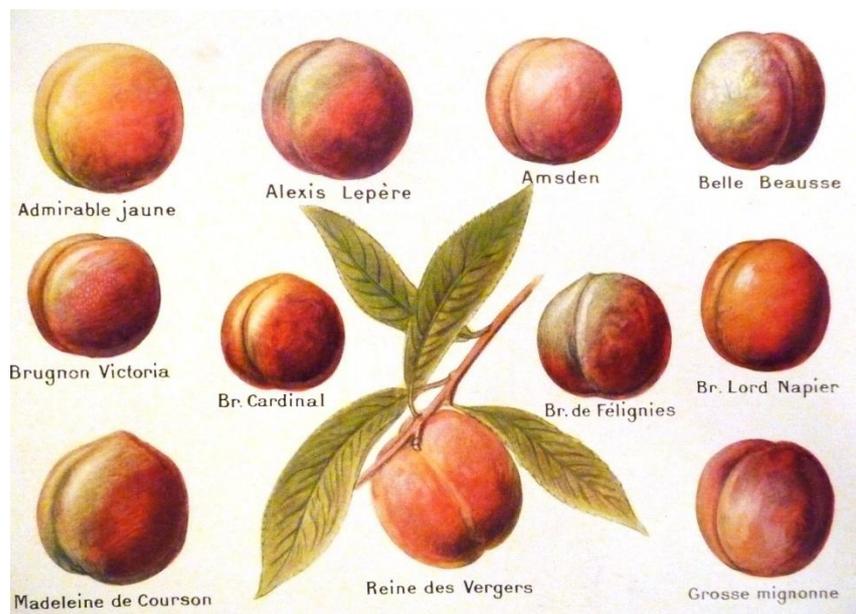


Quelques variétés de Cerises en 1920

Larousse agricole 1921/1922

Il y avait deux pêchers dans le jardin de la ferme de La prise, l'un produisant des fruits très gros à chair jaune, l'autre des fruits plus petits et rouges à chair blanche, dont **Maria** ignorait les noms mais gardait la saveur en mémoire.

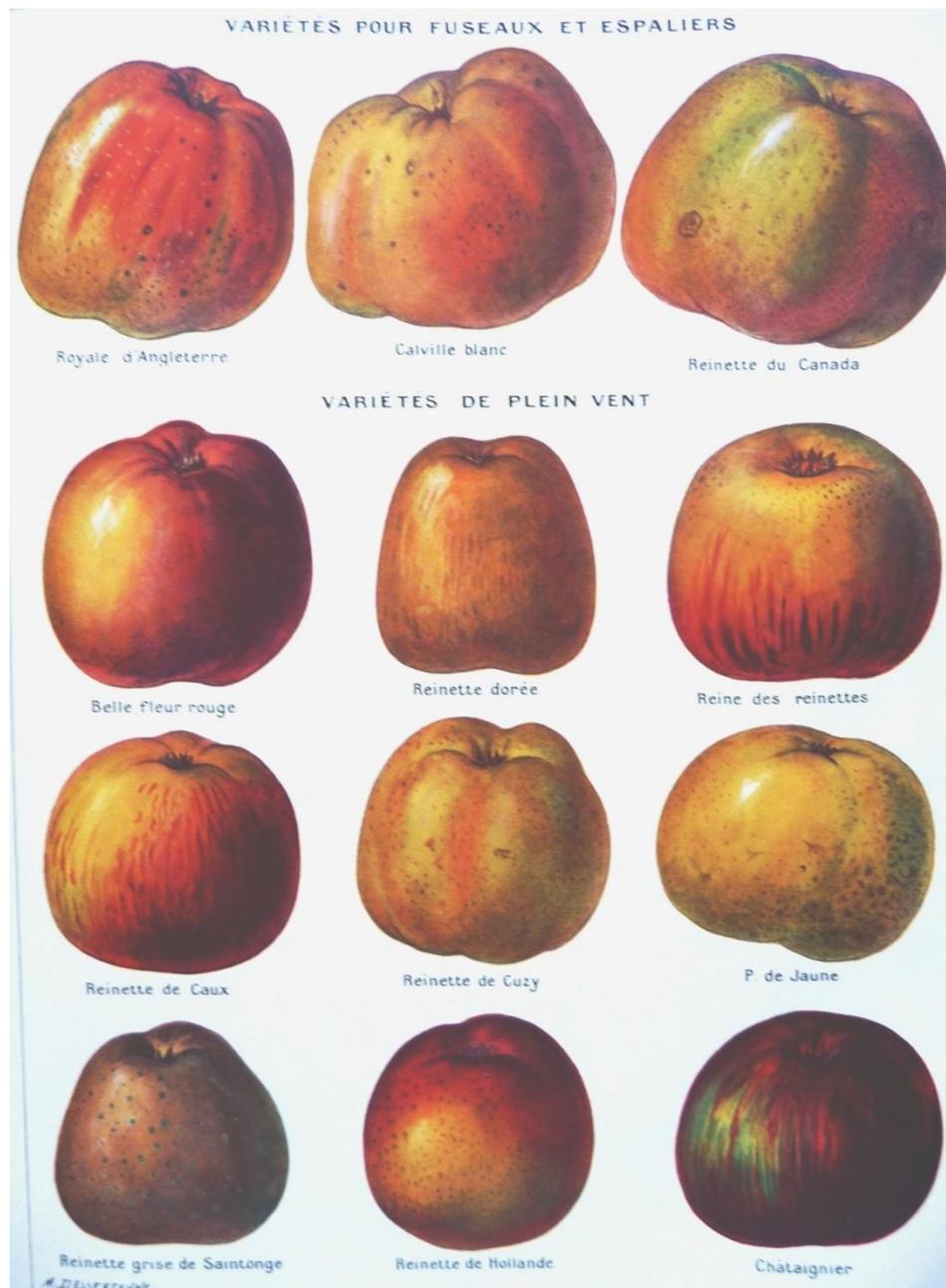
D'après les descriptions, il pourrait s'agir de la « Belle Henri Pinot » (chair jaune) et de la « Reine des vergers » pour celle à chair blanche.



Quelques variétés de Pêches en 1920

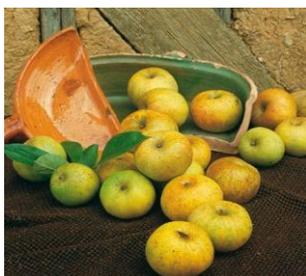
Larousse Agricole 1921/1922

La plupart des pommiers de table avaient une forme haute ou de plein vent. Seuls des initiés les taillaient en gobelet ou forme basse.



Principales variétés de POMMES vers 1920 - Larousse Agricole 1921/1922

Maria m'a souvent cité le nom des variétés de pomme présentes dans leur jardin : la Reine des reinettes, créée en 1770 (voir Planche du dessus) et les trois ci-dessous :



Reinette Clochard - origine très ancienne des Deux-Sèvres



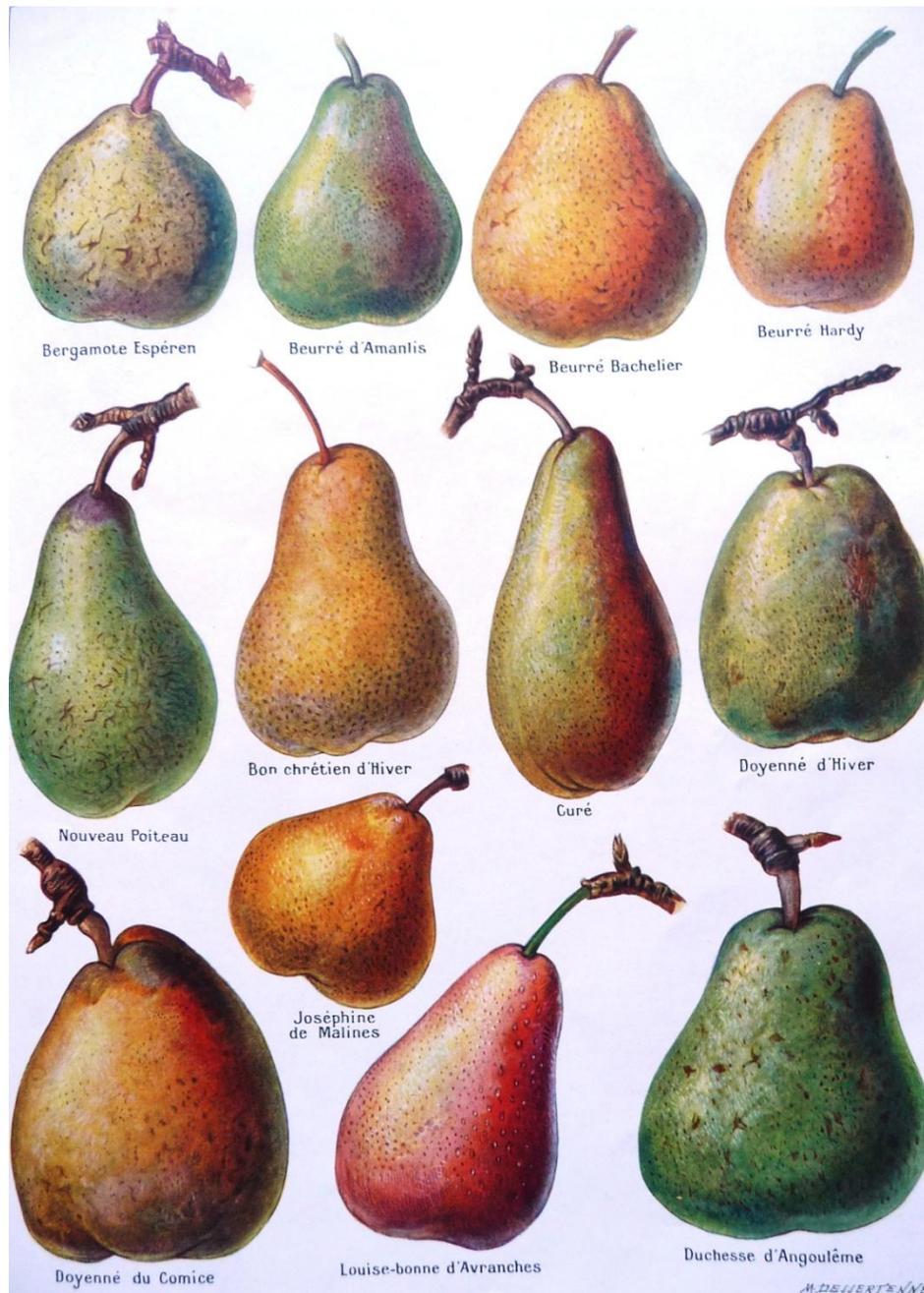
Calville rouge d'automne (XVIe))



Transparente de Croncels (1869)

NB : Les pommes à cidre seront vues dans un autre chapitre. En ce qui concerne la vigne, le climat et la structure des terres de l'Ille et Vilaine n'ont jamais permis de la cultiver. Seuls certains murs de maison très protégés et bien ensoleillés pouvaient abriter un pied de vigne destiné à la table.

Pour les poiriers, c'était différent. Ils étaient taillés pour garder une forme plutôt petite d'un accès aisé pour la cueillette, soit en pyramide, soit en espaliers contre un mur, soit en lignes dans une plate-bande.



Principales variétés de POIRES vers 1920 - Larousse Agricole 1921/1922



Comtesse de Paris (1862)



Beurré Clergeau (1851)



Beurré Hardy (1830)

Maria se souvenait du nom des poires produites dans le jardin de ses parents. Voir les trois variétés ci-dessus.

23 – LES LEGUMES EN 2010

Comme vous pouvez le constater, certaines variétés de pommes et de poires, dites anciennes, ont disparu alors que de nouvelles variétés ont été créées. Mais les types d'arbres fruitiers sont pratiquement identiques de même que les types de légumes. Par contre les classifications ont évolué. Exemple, selon la partie de la plante qui est consommée et ses caractéristiques, on distingue de nos jours plusieurs catégories de légumes :

- **Les légumes secs** sont ceux dont on consomme les graines récoltées à maturité. Leur faible teneur en eau, d'environ 12 %, permet de les conserver longtemps à l'abri de l'humidité. Ils sont essentiellement représentés par des légumineuses : fève, haricot, lentille, pois cassé, pois chiche, soja.
- **Les légumes frais ou légumes verts** peuvent être distingués selon l'organe végétal récolté :
 - * **les légumes-feuilles**, dont on consomme les feuilles, parfois seulement le limbe ou le pétiole. Ce sont d'abord les salades (endive, laitue, mâche, romaine, scarole, etc.), souvent accompagnées d'un assaisonnement du fait de leur fadeur naturelle, mais aussi le céleri, le chou, l'épinard, le fenouil, l'oseille, la bette, la rhubarbe, etc. Appartiennent aussi à cette catégorie diverses sortes de légumes tropicaux dénommés *brèdes*.
 - * **les légumes-tiges**, dont on consomme des parties de la tige transformée comme les *turions** : asperge, pousses de bambous, etc., les bulbes des alliacées (souvent aussi utilisés comme condiments) : ail, échalote, oignon, poireau et la « racine » tubérisée du chou-rave (qui correspond à la base de la tige transformée en organe de réserve).
**turion* : jeune pousse souterraine issue d'un rhizome ou d'une souche
 - * **les légumes-fleurs** dont on consomme les inflorescences ou les fleurs en boutons : chou-fleur, brocoli, câpres, ou bien le réceptacle floral du jeune capitule : artichaut. (*Ce qu'on mange dans l'artichaut s'appelle la bractée de l'involucre*).
 - * **les légumes-racines** : betterave, carotte et panais, navet, radis, salsifis, scorsonère, cerfeuil tubéreux, etc.
 - * **les légumes-fruits**, consommés en tant que légumes, mais constituant le fruit, au sens botanique, de la plante : aubergine, avocat, concombre, cornichon, courge, courgette, gombo, melon, olive, pastèque, poivron, piment, tomate, etc. A cette catégorie se rattachent aussi les gousses récoltées avant maturité : petit pois, haricot vert...
 - * **les « fines herbes »**, utilisées comme condiments : cerfeuil, ciboulette, estragon, laurier, persil, etc.
 - * **Les tubercules**, organes issus de la tubérisation de tiges souterraines, se distinguent par leur forte teneur en glucides de réserve (amidon ou inuline) : crosne du Japon, igname, patate douce, pomme de terre, topinambour, etc.

231 - EVOLUTION DES LEGUMES

Notons que des produits déjà cultivés et consommés dans le midi ne sont pas cités tels que : poivron, fenouil Les changements concernent surtout des produits exotiques: soja, patate douce, igname, pastèque, ainsi que de nombreux épices réservés aux épiceries fines de grandes villes, mais non vendues à la campagne.

Ouvrons ici une **parenthèse sur les épices**. La plupart d'entre elles proviennent de plantes dont on utilise les feuilles, les graines ou les fruits, voire les rhizomes.

Voici un extrait d'une **classification des épices** vendues et consommées en France en 2010, conséquence directe de l'immigration et de la mondialisation des circuits commerciaux (*Université de Jussieu – snv*) :

- Epices à saveur piquante et brûlante : piment, gingembre, poivre, moutarde
- Epices à pouvoir colorant : paprika, curcuma, safran
- Epices aux notes terpéniques citronnées : orange, citron, citronnelle, coriandre (feuilles), mélisse
- Epices à note épicée chaude : cumin, cannelle, fenugrec, aneth, carvi
- Epices à odeur phénolique : clou de girofle, piment de la Jamaïque, cannelle (feuilles)
- Herbes et Epices à notes florales : basilic doux, coriandre (graines)
- Herbes et Epices à odeur anisée : anis vert, badiane, fenouil, estragon, basilique exotique, cerfeuil
- Herbes à sensation de fraîcheur : cardamome, laurier, menthe, romarin
- Herbes à phthalides (prononcer thalides) : molécule ressentie comme purifiante (céleri, livèche)
- Herbes à odeur terpénique : angélique, carotte, gingembre, genièvre, muscade et macis, persil
- Herbes à phénols : origan, sarriette, serpolet, thym
- Alliacées : ail, ciboulette, échalote, oignon, poireau
- Autres herbes et épices : safran, vanille, réglisse

NB : Certains extraits d'épices et herbes aromatiques possèdent des propriétés antiseptiques et anti-oxydantes, de même que d'autres, consommées en grande quantité ou sous forme d'extraits concentrés, peuvent être toxiques. Vous pouvez noter que la liste présentée par l'Université de Jussieu est infiniment plus longue que celle des « fines herbes utilisés comme condiments » de 1920.

Conclusion : les différences en apparence assez nombreuses sont cependant à relativiser. Elles concernent des disparités régionales : plantes du midi telles que : thym, basilic, fenouil, estragon Mais certaines de ces plantes utilisées en tisanes étaient présentes vers 1920 dans les jardins : menthe, citronnelle, sans oublier les tilleuls assez fréquents. Quant à certaines épices telles que : clou de girofle, moutarde, on les trouvait en épicerie avec le sel et le poivre. La vanille était connue mais très chère. Il faudra attendre la mondialisation des échanges alimentaires pour les observer et parfois les utiliser. Et les essences aromatiques chimiques n'existaient pas au début du XXème, tous les parfums étaient naturels.

24 - LES ARBRES FRUITIERS EN 2010

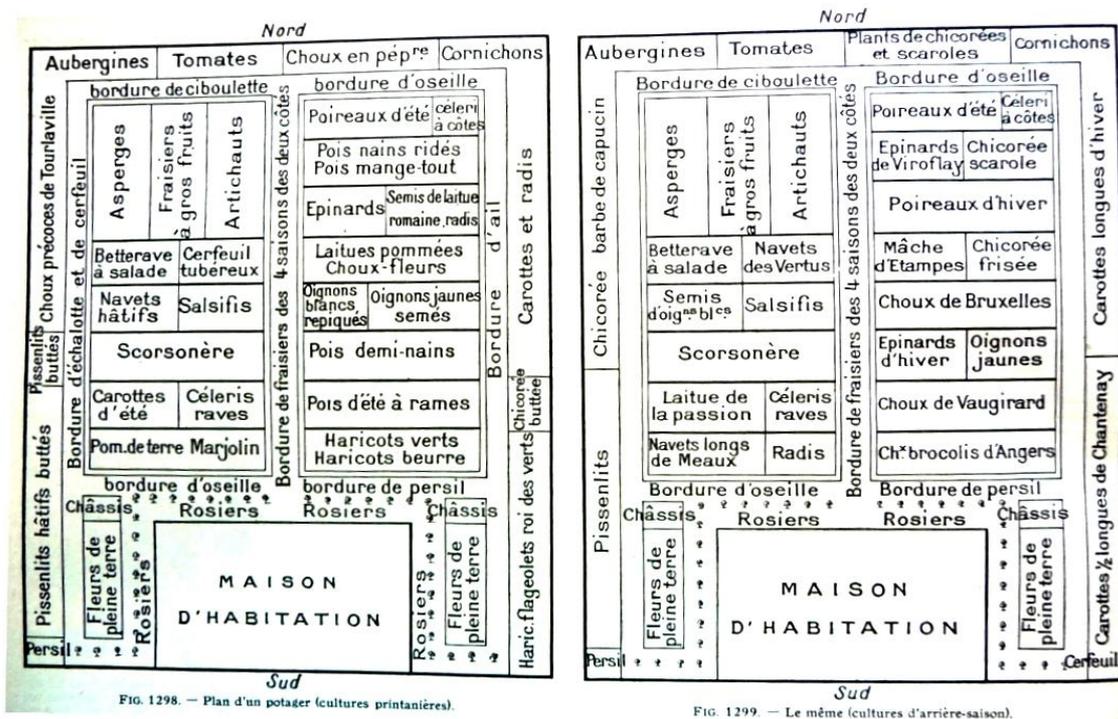
- Arbres à noyaux : abricotier, cerisier, pêcher, prunier
- Arbres à pépins : pommier, poirier, cognassier
- Arbres à amandes : amandier, noisetier, noyer
- Autres : figuier, framboisier, groseillier, kiwi, vigne

241 - EVOLUTION DES ARBRES FRUITIERS

Parmi les changements, citons le kiwi désormais produit en France. La grande évolution concerne la consommation des fruits. Tous les fruits exotiques actuellement proposés au public des supermarchés étaient inconnus du français moyen avant les années 1950/1960 parce que les réseaux commerciaux n'étaient pas mis en place. Ces fruits sont d'ailleurs toujours importés : ananas, chirimoya, avocat, carambole, fruit de la passion, goyave, grenade, litchi, mangue, mandarine, orange, vanille ... Seule la banane a commencé à être importée à partir de 1900. Elle est restée un produit rare jusqu'à son importation massive à partir de 1950/1960. En ce qui concerne les fruits secs, les pruneaux d'Agen existaient, mais dans l'ouest, on en consommait aussi peu que les dattes ou les figues. Et les fruits secs salés proposés aujourd'hui en apéritif : noix de cajou, pistaches, cacahuètes, n'étaient pas commercialisés en France.

3. PRESENTATION DES JARDINS POTAGERS ET FRUITIERS VERS 1920

Voici deux plans de jardins potagers de 1920, présentés à deux époques de l'année, au printemps et à l'automne :



Jardin potager en 1920

A gauche, plan des cultures printanières

Larousse Agricole 1921/1922

A droite, plan des cultures d'arrière-saison

D'un seul coup d'œil, vous pouvez repérer le plan général du potager ainsi que les légumes cultivés. Quelques fleurs sont présentes à l'entrée (en pleine terre : sans doute des annuelles à couper et quelques vivaces) et des rosiers devant lesquels il faut passer pour aller plus loin. C'est un exemple de jardin en banlieue car des *pissenlits* y sont cultivés. A la campagne, les *pissenlits* étaient prélevés directement dans les prairies ou les talus. Dans les fermes, le jardin était rarement visible, bien que proche. C'était si vous voulez, un espace privé que seuls les familiers de la maison prenaient plaisir à visiter. **Les légumes mentionnés sont fidèles aux productions familiales de l'époque.**

4 - CALENDRIER DES TRAVAUX DANS LES JARDINS POTAGERS ET FRUITIERS EN 1920 ET 2010 - COMPARAISON

41 - Travaux au potager et au verger vers 1920

On connaît quelques calendriers de ces travaux au début du XXe siècle, grâce aux almanachs qui résumaient les pratiques culturelles relatives aux jardins et aux vergers. Il convient évidemment de les resituer dans leur contexte : région et climat. Celui qui suit se situe dans les Pyrénées Orientales, au climat plus contrasté que celui de la Bretagne.

CALENDRIER DES TRAVAUX AU JARDIN – 1933 – PYRENEES ORIENTALES (site <http://jeantosti.com>)

Mois	Jardin	Verger
Janvier	Ouvrir fosses pour plantation d'asperges. Semer : - en pleine terre : carottes hâtives, laitues, oignons blanc hâtifs, choux pommés-sur couche : tomates, piments, aubergines, céleri	Raclar et pulvériser au lait de chaux le tronc et les grosses branches des arbres fruitiers. Bêcher au pied des arbres, enlever les parties mortes et procéder à la taille d'hiver.
Février	Semer : - en pleine terre : scorsonères, salsifis, chicorées, carottes hâtives, pois, poireaux, oignons, fèves, persil, cerfeuil. - sur couche : continuer semis tomates et aubergines. Planter ail, échalotes, fraisiers, pommes de terre. Biner et fumer les asperges.	Achever la taille des arbres. Couper et conserver les greffons. Remplacer les manquants.
Mars	Semer oignons, poireaux, betteraves, épinards, radis, persil, salsifis, carottes, pois, pommes de terre. Planter choux, fraisiers, ail, griffes d'asperges. A la fin du mois, commencer la mise en place des tomates et aubergines	Traiter les arbres à noyaux contre la cloque et le coryneum. Faire la taille sur les fleurs de pêchers, abricotiers et cerisiers.
Avril	Terminer mise en place des tomates, aubergines et asperges. Semer salsifis, pois, fèves, laitues, courges, citrouilles, potirons et haricots. Eclaircir et renouveler les semis, sarcler, biner, arroser	Greffer cerisiers, pommiers, poiriers. Ebourgeonner les pêchers, écheniller et détruire insectes.
Mai	Butter les pommes de terre. Semer choux de diverses variétés, persil, cerfeuil, haricots, radis, cardons, cornichons, céleri, salsifis, laitues, épinards. Transplanter choux, laitues, chicorées, poireaux. Pincer tomates, mettre en place melons. Plantation des coulants de fraisiers (rejeton des plantes rampantes).	Ebourgeonnage des arbres fruitiers. Palisser et pincer. Greffer. Défendre les pousses contre chenilles et insectes. Veiller aux maladies cryptogamiques.
Juin	Sarclages, binages, arrosages. Semer choux-fleurs et choux tardifs, chicorées, salades, poireaux, haricots, pois, épinards. Tailler aubergines, tomates, melon. Ramer pois et haricots.	Vers la fin du mois, tailler en vert les arbres fruitiers. Apporter des engrais chimiques aux arbres peu vigoureux ou trop chargés de fruits.
Juillet	Continuer les semis de haricots pour la récolte en vert. Repiquer les choux. Enlever les coulants des fraisiers. Lier céleri, chicorée, scaroles.	Continuer la taille en vert des arbres fruitiers.
Août	Arrosages fréquents. Derniers semis de légumes d'arrière-saison. Semer épinards, mâches, laitues d'hiver, carottes, navets. Repiquer les choux semés en juillet. Renouveler planches de fraises des quatre saisons.	Greffer en écusson à œil dormant : pruniers, pêchers, abricotiers, cerisiers, poiriers, pommiers.
Septembre	Labourer les planches vides. Butter les céleris. Semer laitues d'hiver, navets, choux, mâches. Planter fraisiers à gros fruits.	Continuer le greffage des arbres fruitiers. A la fin du mois, procéder à la taille définitive des arbres à fruits à noyaux.
Octobre	Continuer les labours des planches vides. Supprimer les tiges des asperges. Planter les choux, laitues d'hiver, poireaux. Semer les fèves et les pois.	Surveiller les fruitiers. A la fin du mois, planter les arbres fruitiers dans les terrains secs.
Novembre	Labourer et semer les carrés libres. Eclaircir les épinards. Continuer les semis de pois et terminer les semis de laitues et de fèves.	Traiter au cuivre les arbres à fruits à noyaux pour prévenir de la cloque et du coryneum.
Décembre	Continuer le labour des carrés libres. Protéger les plantes sensibles au froid. Réparer les outils et les châssis. Nettoyer les graines. Ramasser les feuilles des arbres pour faire des couches, préparer des composts.	Traiter les arbres fruitiers à noyaux et ceux à pépins si cette opération n'a pas été faite depuis l'automne.

42 - TRAVAUX AU POTAGER EN 2010

CALENDRIER DES TRAVAUX AU JARDIN – 2010 - TYPE ILE DE FRANCE (Site : <http://www.aujardin.info>)*Pour simplifier la comparaison avec le calendrier de 1933, je n'ai retenu que les légumes communs.*

Code couleurs	Semis sous abri		En pépinière			Repiquage		Semis en pleine terre			Récolte	
	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Aubergine												
Betterave												
Brocoli												
Carotte												
Céleri												
Chou Bruxelles												
Chou fleur												
Chou d'été, d'automne et d'hiver												
Concombre												
Courge												
Epinard												
Fève(gourgane)												
Haricots/rames												
Laitue d'été												
Melon												
Oignon couleur												
Petits pois												
Poireau												
Pommes de terre												
Radis (de tous les mois)												
Tomate												
	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc

Comparez vous-même les deux calendriers. Qu'en pensez-vous ?

421 – COMPARAISON AVEC LE CALENDRIER DE 1933

Mis à part les décalages de saison dus aux différences climatiques : le climat de la Bretagne se situant à mi-chemin entre celui des Pyrénées Orientales et celui de l'Île de France, **on ne relève pas de différences significatives relatives aux légumes en fonction des saisons. Seules ont évolué les variétés non citées des légumes résultant des sélections** opérées par les instituts de recherche spécialisés : meilleur rendement, résistance aux maladies, croissance plus rapide, goût et couleur différents ... **ainsi que les circuits de distribution, les techniques d'arrosage et de fertilisation, les produits de traitement, les abris, quelques outillages...** De même, tous les semis ne sont plus pratiqués. Pour les pommes de terre, **chacun de nos jours, achète son cageot de pommes de terre de semence prêtes à planter**. Les jardinerie vendent également de **nombreux plants qui ne demandent qu'à être repiqués** : salades, plants de tomates, choux ..., ce qui facilite le travail et permet de gagner du temps.

Les jardiniers amateurs de 2010 travaillent autant que ceux de 1920, avec des outils certes améliorés mais dans un environnement souvent plus pollué. Ceux qui veulent obtenir des légumes de qualité sont amenés à travailler selon des critères d'agriculture biologique. Les châssis vitrés permettant les cultures en couche existent encore dans les petits et moyens potagers. *La pénibilité des travaux est identique* : position penchée, afflux périodique des activités de jardinage liées aux saisons. Le plaisir et la fierté aussi pour certains de voir leur travail récompensé par des produits de qualité. Et n'oublions pas le silence, la tranquillité du travail manuel, la relaxation intellectuelle que certains recherchent en compensation d'une vie moderne trop trépidante, sans compter la satisfaction de déguster des produits sains et plus économiques.

La grande différence depuis les années 1970 vient de la professionnalisation des maraîchers qui cultivent de grandes surfaces dont certaines sous abri avec des arrosages perfectionnés et un haut rendement alimenté par les apports adaptés au sol. Leurs productions diffèrent de celles des particuliers, amateurs de jardins, dont les familles d'agriculteurs font souvent partie. Signalons également **pour les amateurs, la nouvelle méthode de carrés de jardin en hauteur entourés de bois ou de pierre, permettant de travailler en se baissant moins.**

43 - TRAVAUX POUR LES ARBRES ET ARBUSTES FRUITIERS ET DECORATIFS EN 2010

D'après Terre et Nature (site <http://www.terrenature.ch>) qui publie un **rare calendrier synthétique annuel des soins à apporter aux arbres et arbustes**, voici ce qu'il conviendrait aujourd'hui d'effectuer au jardin fruitier et décoratif.

Mois	Traitements	Taille
Janvier	Traitements des arbres fruitiers (mais jamais des conifères!) aux huiles minérales (insecticide). Penser à protéger les plantations récentes en cas de fort gel. <ul style="list-style-type: none"> Rosiers, plantes grimpantes Arbustes fruitiers, vigne Arbres fruitiers: traitements aux huiles minérales 	<ul style="list-style-type: none"> Rosiers, plantes grimpantes : vigne vierge; tailler assez sévèrement les clématites à floraison estivale et le polygonum (<i>renouée</i>). Arbustes décoratifs, haies: taille hivernale des arbustes à floraison estivale et des haies. Arbustes fruitiers, vigne: Arbres fruitiers: taille hivernale; nettoyage doux (pas de brosse métallique!) des écorces.
Février	Suite des traitements entrepris en janvier.	<ul style="list-style-type: none"> Rosiers, plantes grimpantes: idem qu'en janvier. Arbustes décoratifs, haies: taille d'entretien et de formation des arbustes à feuillage persistant isolés. Arbustes fruitiers, vigne: taille (et bouturage éventuel) des groseilliers; on peut également tailler la vigne. Arbres fruitiers: idem qu'en janvier.
Mars	<ul style="list-style-type: none"> Rosiers, plantes grimpantes Arbustes fruitiers, vigne, groseilliers : fongicide au débourrement, insecticide trois semaines plus tard. Arbres fruitiers: pêchers, abricotiers : fongicide au débourrement 	<ul style="list-style-type: none"> Rosiers, plantes grimpantes : taille des rosiers-buissons entre le débourrement et les bourgeons longs de 1 cm. Tailler glycine, bignone, actinidia. Arbustes décoratifs, haies: fin de la taille hivernale; taille des hortensias; taille des bambous. Arbustes fruitiers, vigne: taille de fructification de la vigne. Arbres fruitiers: taille de fructification des pêchers au gonflement des boutons floraux; fin de la taille hivernale des fruitiers.
Avril	<ul style="list-style-type: none"> Pour garantir une bonne reprise, penser à arroser les arbres et arbustes plantés au cours de l'hiver si la pluie fait défaut. Rosiers, plantes grimpantes Arbustes fruitiers, vigne, groseilliers : insecticide et fongicide à la chute des pétales. Arbres fruitiers: fruitiers à pépins : à la chute des pétales, fongicide contre la tavelure et l'oidium + insecticide; fruitiers à noyaux : fongicide après la formation des fruits + insecticide (pruniers). 	<ul style="list-style-type: none"> Bien que le lierre puisse se tailler en toute saison, avril convient particulièrement. Rosiers, plantes grimpantes: Arbustes décoratifs, haies: couper les inflorescences des lauriers dès qu'elles se sont formées - tailler les jasmins d'hiver et les pommiers du Japon après la floraison - taille des conifères rampants si nécessaire. Arbustes fruitiers, vigne Arbres fruitiers

<p>Mai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attention aux gels tardifs pouvant détruire les bourgeons • Rosiers, plantes grimpantes • Arbustes fruitiers, vigne, groseilliers : une fois insecticide et fongicide si nécessaire. Traiter les framboisiers (fongicide+insecticide), vigne : fongicide à la formation des premières feuilles, idem trois semaines plus tard. • Arbres fruitiers: - traiter les noisetiers contre le balanin; ensachage éventuel des pommes et des poires. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est essentiel de tailler les arbustes à floraison printanière dès qu'ils ont fané, pour assurer une belle floraison l'année suivante. • Rosiers, plantes grimpantes: rosiers = couper les gourmands et les jeunes pousses en surnombre. • Arbustes décoratifs, haies: taille des arbustes à floraison printanière (forsythias, groseilliers à fleurs, viornes, etc.) lorsque les fleurs ont fané. • Arbustes fruitiers, vigne: palisser les framboisiers. • Arbres fruitiers: pincement des pousses des pommiers et des poiriers conduits en forme palissée (taille en vert).
<p>Juin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La principale époque de traitement des arbres fruitiers dure tout l'été. Pour éviter les excès, suivre les recommandations des stations phytosanitaires cantonales. Préférer les solutions biologiques partout où c'est possible. • Rosiers, plantes grimpantes: sur les rosiers, insecticide une fois + fongicide deux fois. • Arbustes fruitiers, vigne: vigne : fongicide toutes les trois semaines + insecticide (acaricide) si nécessaire; traiter les framboisiers (fongicide + insecticide); protéger groseilliers et myrtilliers par des filets contre les oiseaux. • Arbres fruitiers: fongicide et insecticide sur les pommiers, poiriers et pruniers; disposer des pièges contre certains insectes et des épouvantails pour éloigner les oiseaux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosiers, plantes grimpantes : nettoyer après leur floraison les clématites à floraison printanières, couper les fleurs fanées des rosiers. • Arbustes décoratifs, haies : taille des arbustes à floraison printanière (lilas, lamaris, weigelias ...) lorsque les fleurs ont fané ; taille de formation des conifères si nécessaire • Arbustes fruitiers, vigne : taille en vert des actinidias ; éclaircir la vigne. • Arbres fruitiers
<p>Juillet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une vigilance particulière s'impose contre les attaques des carpocapses sur les pommiers, poiriers et pruniers. • Rosiers, plantes grimpantes: sur les rosiers, insecticide une fois + fongicide deux fois. • Arbustes fruitiers: traiter les framboisiers (fongicide + insecticide). • Arbres fruitiers, vigne: fongicide et insecticide sur les pommiers, poiriers et pruniers; vigne : fongicide toutes les trois semaines + insecticide si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosiers, plantes grimpantes: couper régulièrement les fleurs fanées des rosiers; rabattre l'exubérance des glycines. • Arbustes décoratifs, haies: première taille estivale des haies en fin de mois. • Arbustes fruitiers, vigne • Arbres fruitiers: compléter manuellement la chute physiologique des fruits si celle-ci paraît insuffisante naturellement.
<p>Août</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroser les arbres fruitiers en cas de sécheresse. • Pour le reste, mêmes traitements qu'en juillet (sauf les framboisiers, qu'on ne traite plus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosiers, plantes grimpantes: tailler les chèvrefeuilles après floraison. • Arbustes décoratifs, haies: seconde taille estivale des haies en fin de mois (y compris haies d'arbustes à feuillage persistant). • Arbustes fruitiers, vigne: tailler les cannes des framboisiers remontants ayant fructifié en juillet. • Arbres fruitiers: taille en vert des nouvelles pousses en surnombre; soutenir s'il y a lieu les branches trop lourdement chargées de fruits.
<p>Septembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps des récoltes marque celui de la fin des traitements estivaux, à interrompre au moins trois semaines avant toute cueillette. • Rosiers, plantes grimpantes: rosiers = dernier traitement fongicide en début de mois. • Arbustes fruitiers, vigne: vigne = dernier traitement fongicide en début de mois. • Arbres fruitiers: protection des fruits mûrissants contre les guêpes (pose de pièges) et les oiseaux. 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est le bon temps pour bouturer rosiers et arbustes à feuillage persistant. • Rosiers, plantes grimpantes: couper régulièrement les fleurs fanées des rosiers remontants. • Arbustes décoratifs, haies: ultime taille estivale des haies s'il y a lieu. • Arbustes fruitiers, vigne: framboisiers non remontants : tailler les cannes ayant fructifié et les nouvelles pousses en surnombre; vigne : égrapper s'il y a lieu. • Arbres fruitiers
<p>Octobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un traitement automnal avec un produit à base de cuivre ou équivalent réduit le risque de maladies fongiques futures... • Rosiers, plantes grimpantes • Arbustes fruitiers, vigne • Arbres fruitiers: abricotiers, cerisiers, pêcheurs, pruniers, poiriers, pommiers = fongicide (à base de cuivre) à la chute des feuilles, et une 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosiers, plantes grimpantes: couper les fleurs fanées. • Arbustes décoratifs, haies: couper les fleurs sèches des hortensias. • Arbustes fruitiers, vigne: toilettage des framboisiers et des ronces. • Arbres fruitiers

	seconde fois quinze jours plus tard.	
Novembre	<ul style="list-style-type: none"> • Ne jamais oublier qu'un arbre bien planté et entretenu est rarement malade, car son système immunitaire fonctionne alors efficacement. D'où l'importance de soigner particulièrement la plantation. • Rosiers, plantes grimpantes • Arbustes fruitiers, vigne - vigne : fongicide (à base de cuivre) une première fois à la chute des feuilles puis quinze jours plus tard. • Arbres fruitiers : voir octobre 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosiers, plantes grimpantes: nettoyage (rabattre partiellement les tiges) des rosiers avant l'hiver; vérifier le tuteurage des grimpants. • Arbustes décoratifs, haies • Arbres fruitiers: début possible des tailles hivernales après la chute des feuilles
Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • Les tailles et traitements hivernaux ne doivent se faire que par temps sec, sans vent et hors gel. • Rosiers, plantes grimpantes • Arbustes fruitiers, vigne • Arbres fruitiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosiers, plantes grimpantes • Arbustes décoratifs, haies : taille hivernale • Arbustes fruitiers, vigne: avant la fin de l'hiver, tailler la demi-canne ayant fructifié des framboisiers remontants, et éclaircir la plantation. • Arbres fruitiers :

431 - COMPARAISON ENTRE LES TRAVAUX CONSEILLÉS EN 2010 ET CEUX DU CALENDRIER DE 1933

La première observation générale concerne l'existence de la nouvelle rubrique du jardin décoratif vulgarisé depuis les années 1950/1960, auprès du grand public. En effet, si les fleurs et arbres décoratifs ont depuis toujours été cultivés pour leur beauté, ils ont été l'apanage plusieurs fois séculaire d'une minorité possédant les moyens de faire entretenir de forts beaux jardins potagers, fruitiers et floraux appartenant aux propriétaires de châteaux, y compris les Rois de France.

Mais pendant des siècles, la terre, hormis les forêts, bois, marais ... était si précieuse pour ceux qui la travaillaient qu'elle a été réservée à l'alimentation humaine et animale. Aucun usage autre qu'utilitaire n'était envisageable. C'est au cours du XXe siècle et notamment pendant la seconde moitié, que l'élévation du niveau de vie du plus grand nombre de Français et les influences venues du monde anglo-saxon, ont permis à ceux ayant accédé à la propriété individuelle ou aux services municipaux urbains chargés de créer des espaces communs, de prendre en compte l'esprit décoratif végétal et l'esthétique de l'ensemble. Cette évolution concerne autant le développement des espaces réservés aux fleurs, pelouses, haies décoratives que leur intégration dans un cadre architectural ou régional.

Cette progression est liée à la période dite des « trente glorieuses » qui s'est développée dans les pays industrialisés de 1945 à 1974 (en 1975 : 1^{ère} hausse du pétrole). Mais les changements relatifs aux jardins décoratifs qui ont accompagné l'amélioration et la croissance de l'habitat n'ont vraiment pris de l'ampleur en France qu'à partir des années 1960. L'explosion des lotissements de pavillons entourés de jardins d'agrément, pelouse seule ou pelouse et potager fruitier en est encore le témoin.

Chez les agriculteurs, l'évolution a été moins spectaculaire. Pour certains, l'édification d'une maison séparée des bâtiments d'exploitation a été la priorité, ou bien la rénovation plus ou moins réussie d'une partie des anciens habitats. Les cours de ferme sont devenues plus propres, soignées, voire fleuries de même que les accès. Les jardins potagers et fruitiers eux sont souvent restés en l'état derrière les bâtiments. Ce qui ne veut pas dire qu'ils aient été abandonnés, loin de là. Tout est une question de choix, de main d'œuvre et de niveau de vie. L'autoconsommation des produits alimentaires est encore vivace en milieu rural.

Il résulte de ces évolutions que le calendrier des soins à apporter aux arbres et arbustes de 2010 traite à la fois des essences fruitières et des essences décoratives, tant en ce qui concerne la taille que les traitements.

En ce qui concerne les arbres fruitiers et arbustes décoratifs, si l'on compare les traitements à apporter à notre époque au verger, on peut relever :

- **une différence d'ordre générale : la bouillie bordelaise**, à base de sulfate de cuivre additionné de lait de chaux, qui donne un liquide bleu, est autorisée de nos jours à dose raisonnable, dans les cultures biologiques, car c'est un excellent fongicide destiné à lutter contre les champignons ou maladies cryptogamiques. L'autre produit de base est le soufre, luttant efficacement contre l'oïdium, les acariens (araignée rouge) et contre la tavelure. Il est recommandé de ne pas en abuser, car il cause des dommages à la faune auxiliaire, telles que les larves de coccinelle.

Remarque : de nos jours, deux autres produits sont également autorisés en arboriculture biologique : **la roténone et le pyrèthre**, pour lutter contre les insectes prédateurs. Bien que naturels, ils doivent être utilisés avec discernement. Ces quatre produits dits naturels sont très différents des matières actives dites « de synthèse », plus récentes telles que manèbe, thirame ...

- **d'autres différences dont l'utilisation plus large de produits de traitement souvent nocifs :**

1. Janvier : l'utilisation du lait de chaux a été remplacée par celle des huiles minérales (insecticides).
2. Février : en plus de la taille maintenue, on conseille le brossage doux des écorces. La préparation des greffons n'est plus mentionnée.
3. Mars : le traitement contre la cloque et le coryneum (criblure) des arbres à noyau est remplacé par l'usage des fongicides.
4. Avril : les greffages ne se font plus par les particuliers puisque les plants achetés sont désormais greffés. L'échenillage manuel opéré à l'échenilloir et réglementé ne se pratique plus. L'apparition d'autres insectes et maladies a généralisé la pratique des insecticides ainsi que des fongicides qui empêchent le développement des champignons.
5. Mai : pas de changement pour la surveillance contre les insectes et les maladies cryptogamiques. Seules nouveautés : le traitement des noisetiers contre le balanin (charançon) et l'ensachage éventuel des pommes et des poires.
6. Juin : apparition de la taille en vert des actinidias (Kiwis) inconnus en 1920.
7. Juillet : en 2010 maintien des traitements : fongicides et insecticides ;
8. Août : disparition des greffages en écusson à œil dormant pour les non professionnels.
9. Septembre : derniers traitements maintenus en début de mois, trois semaines avant les récoltes.
10. Octobre : les arbres fruitiers à noyaux et à pépins sont traités dès la chute des feuilles par un fongicide à base de cuivre.
11. Novembre : Tailles hivernales conseillées après la chute des feuilles
12. Décembre : pas de changement.

Mis à part ces différences, les techniques de fond restent inchangées : les tailles au cours des saisons, le pincement des jeunes pousses ou ébourgeonnement, la mise en forme de certains arbres fruitiers, les nécessités d'arrosage et de surveillance, les lutttes contre les insectes et les maladies, le travail du sol.

A ces différences de production, on pourrait ajouter **l'évolution des modes de stockage des produits**. En 1920, les paysans se contentaient de greniers, de celliers, de garde-mangers grillagés, du séchage, de la cuisson (confitures) et même de l'alcool pour les fruits en bocaux... En 2010 et depuis les années 1950, **l'apparition des réfrigérateurs puis des congélateurs a considérablement amélioré** les conditions de stockage et de transformation des produits du verger.

5 - QUI ETAIT RESPONSABLE DU JARDIN POTAGER ET FRUITIER DE LA FERME EN 1920 ?

Généralement, **c'était la femme qui s'occupait du jardin**, celui-ci étant inclus dans les parties d'habitation indépendantes des champs. **Le jardin était considéré comme un bien domestique annexé à la maison** tant du côté production et entretien confiés à la femme que du côté consommation liée à l'existence de la famille.

En 1920, pour les femmes de cultivateurs, le travail du jardin s'ajoutait donc aux soins à apporter aux enfants, à la maison, aux travaux des champs, aux volailles, aux cochons et autres. Dans certaines fermes, quelques travaux périodiques très lourds ou pénibles : bêchage des plates-bandes, enfouissement du fumier, taille des haies ou de certains arbres fruitiers étaient effectués par le mari, un fils de la maison, un journalier, voire un voisin qui acceptait de rendre service.

Toutes les autres tâches : rotation des légumes, conservation et préparation des graines, plantations, semis, repiquages, désherbage, arrosage, protection de plantes sensibles, binage, effeuillage, récolte, nettoyage avant stockage, transformation de certains produits ... étaient effectuées par la mère, responsable du foyer, parfois aidée par l'un de ses enfants.



La femme est responsable du jardin. Pour certains travaux, elle se fait aider. Ici plantation de pommes de terre en 1913.

6- EVOCATIONS DE MARIA GERARD

61 - LES TRAVAUX DES ENFANTS AU JARDIN

Maria comme tous les jeunes de son âge a participé dès l'enfance à différents travaux du jardin, notamment au retour de l'école et pendant les jours sans école. Parfois, les travaux étaient faciles, mais de temps en temps surtout pour des raisons de climat ou de répétition, ils devenaient des corvées. Ainsi, les travaux les plus fréquents étaient :

○ Le Ramassage des Légumes

* Aller chercher une **salade** et la laver : il fallait prendre un couteau et un panier (bien emmitouflée si c'était pendant l'hiver), s'y reconnaître dans les rangs de salade : laitues, romaine, scarole, mâche... avant de dégager les feuilles d'endessous pour couper la racine, enlever les feuilles les plus sales et les déposer dans le compost ou dans la remise. Puis toujours dans la remise parfois balayée par le vent, à l'aide d'une grande louche en fer blanc, Maria puisait de l'eau préparée dans un seau pour la verser dans une bassine. Et là elle épluchait la salade, feuille par feuille, en veillant à éliminer les grosses limaces rouges ou les loches, petites limaces grises, qui en raffolaient. Elle ne se souvient pas avoir vu des pucerons dans les salades.

* La méthode était la même pour tous **les autres légumes** qui n'étaient arrachés du jardin que peu de temps avant leur utilisation. On mangeait ainsi de bons légumes tout frais en préservant toutes les vitamines. Maria finissait par connaître par cœur les légumes qu'elle était chargée d'aller chercher dans la terre : poireaux, carottes, oignons blancs, choux verts...

* Pour d'autres légumes, c'était différent. Ainsi quand Maria devait ramasser les **petits pois**, elle devait vérifier d'abord leur maturité et leur grosseur avant de casser la gousse. Il importait au moment de la saison de les cueillir au moins tous les deux jours pour éviter aux pois de trop grossir et de durcir et de laisser aux jeunes gousses le temps de grossir. Les pois étaient regroupés dans un panier en osier plat.



Un potager classique

* Quand venait le temps des **haricots à rames**, étant enfant, Maria était accompagnée d'un grand car elle était trop petite pour atteindre le milieu et le haut des rames de haricots et l'autre personne appréciait de ne pas devoir se baisser. Pour les haricots nains, les fèves, les tomates, elle avait la taille idéale ...



Ramassage de pommes de terre

Elle appréciait plus ou moins ce genre de tâches, car tout dépendait de la quantité et du temps. Maria supportait mal le soleil et les grandes chaleurs. Par contre si son jeune frère Narcisse l'accompagnait, c'était une partie de plaisir car il y avait toujours des histoires à raconter... Elle se souvenait aussi des oiseaux très nombreux dans la haie entourant le jardin ainsi que par les fortes chaleurs du « zinzin », ce bruit de fond que provoquait le vol des nombreux insectes dont les abeilles. Et aussi des papillons de toutes les couleurs...

○ L'Arrosage

Sa mère demandait parfois à **Maria** d'arroser certains plants quand ils étaient petits : poireaux, haricots, oignons, salades ... ainsi que les semis sous les châssis. L'arrosage au tuyau n'existait pas. Seule l'eau du puits était utilisée. Les jeunes enfants ne devaient pas puiser l'eau eux-mêmes, car c'était considéré comme dangereux. Ils n'avaient ni la hauteur voulue pour atteindre les piquets du treuil en bois sur lequel était enroulée la chaîne portant le seau, ni la force de le tourner. On prévoyait pour eux une réserve d'eau dans le jardin, à gauche en entrant, remplie par les grands. Il suffisait alors à **Maria** d'y plonger un arrosoir de taille moyenne pour éviter qu'il ne soit trop lourd à porter. Ensuite il lui fallait veiller à n'arroser que le bas de chaque plant au niveau de la terre, surtout pas par-dessus les tiges de crainte de perdre l'eau et la rendre inefficace, voire nuisible si le soleil chauffait dur. Combien de va-et-vient entre les plates-bandes et le bac d'eau ! Et au retour du bac, quand l'arrosoir était plein et lourd, c'était très dur de ne pas trembler et de verser là où il fallait. Mais **Maria** s'appliquait à bien faire ce qu'on lui avait demandé.

Pour les semis sous châssis, les grands devaient relever le dessus vitré trop lourd et dangereux en cas de casse pour les enfants et le bloquer par un bois. **Maria** aimait bien arroser les couches des châssis, car d'un jour à l'autre, elle voyait les graines germer et grandir jusqu'au moment où les jeunes plants arrivaient en âge d'être repiqués. Comme ces plants très petits étaient fragiles, il lui fallait utiliser cette fois la pomme de l'arrosoir pour que l'eau tombe en fines gouttelettes sur la terre sans détériorer les fines racines.

○ Le Désherbage

Les enfants participaient régulièrement au désherbage, parfois avec l'aide de la mère ou d'un grand frère. La grande personne utilisait généralement une binette pour entrer dans le sol en profondeur et arracher les racines des mauvaises herbes sans abîmer les plants des légumes voisins. Cette opération avait également l'avantage d'ameublir le sol en surface et ainsi éviter la déperdition de l'humidité du sol. On avait appris à **Maria** que pour rendre le désherbage efficace, il fallait arracher les racines des mauvaises herbes. Mises à l'air, on attendait qu'elles sèchent avant de les ramasser en les secouant, **car il ne fallait pas perdre de terre**. Ce travail se faisait à la main en pinçant à leur bases les tiges des mauvaises herbes si l'endroit était petit ou avec un outil si l'emplacement le permettait.

En cas d'outils, on donnait aux enfants des binettes légères munies d'un petit manche ou des sarcloirs plus petits et fins. Les binettes pouvaient avoir des formes très différentes suivant le travail à effectuer ou suivant les régions. La partie métallique de l'outil mesurait le plus souvent de 10 à 20 cm et faisait un angle droit avec le manche. Certaines binettes avaient deux côtés : un rectangulaire pour fendre la terre, l'autre pointu pour gratter dans les endroits difficiles d'accès. Il arrivait même que la partie pointue soit remplacée par deux pics. Dans ce dernier cas, la binette s'appelait une serfouette pour « serfouer » la terre. Nous verrons les outils plus loin.

En fait le désherbage comme aujourd'hui peut se faire de deux façons, par sarclage ou par binage. Les outils sont voisins mais la sarclette coupe la mauvaise herbe moins profondément que la binette.

62 - LES TRAVAUX DES FEMMES AU JARDIN

Nous avons vu qu'en 1920, juste avant ses douze ans, Maria dut quitter l'école et augmenter brusquement sa participation aux travaux de la maison et du jardin, de même qu'aux travaux des champs et aux soins nécessaires aux bêtes. **Le travail à la ferme devint sa principale référence pendant 10 années consécutives. Elle partagea les activités de ses deux parents pendant 4 ans, jusqu'à ses 16 ans, en 1924. Puis suivit une seconde période de 6 ans, après le décès du père, où elle assumait la responsabilité principale de l'exploitation aidée de sa mère, pendant le rétablissement progressif de Léon, jusqu'en 1930 où elle atteignit ses 22 ans.** Léon revenu en 1921, se maria en 1929 et devint à son tour responsable de l'exploitation en 1930, ce qui permit à Maria de conduire sa propre vie.

Pour en revenir au jardin, il était d'usage que celui-ci était l'affaire des femmes, donc de la mère de Maria. Dans le contexte évoqué, les rôles s'inversèrent progressivement, et même avant le décès du père en 1924, Maria alors âgée de 14/15 ans, dirigea le jardin assumant les plus gros travaux pendant que sa mère l'aidait en second. Comme pour les cultures des champs, les cultures du jardin potager devaient respecter une rotation ou assolement pour ne pas épuiser la terre.

621 - LA GESTION DU JARDIN

Le principe de la rotation que nous avons vu dans les cultures des champs était valable également pour le jardin.

Pour éviter à la terre de s'épuiser, il fallait savoir pour une plate-bande donnée, **alterner** :

* **les légumes racines ou à tubercules** consommant les éléments nutritifs de la terre à une certaine profondeur

* **et les légumes à feuilles** et autre types de légumes aux racines plus superficielles.



Maria devait donc veiller à respecter les principes que ses parents lui avaient transmis :

○ **Choisir les emplacements des légumes en fonction de la rotation des cultures.**

Exemple : après de l'ail, ne pas cultiver de l'oignon ou du poireau pendant 5 ans – après des navets, ne pas prévoir des choux ou des radis pendant 4 ans – après des tomates ou des betteraves, ne pas cultiver de pommes de terre durant 4/5 ans – après la laitue, on peut cultiver des choux ou de la chicorée frisée... durant 2/3 ans.

○ **Connaître les espèces compatibles et celles qui sont incompatibles**

Des siècles d'observation ont été nécessaires pour observer le phénomène. Par exemple :

- * le radis pousse mieux en compagnie des betteraves, carottes, haricot, laitue, melon, pois.
 - * le pois réussit avec les carottes, chicorée, citrouilles, courge, haricot, radis
 - * la tomate est stimulée par les asperges, basilics, carottes, céleris, haricots, oignons, persils,
- En revanche, il convient d'éviter :
- * la proximité de l'ail, ciboulette, oignon, poireau
 - * la proximité immédiate de la tomate avec les choux et le fenouil

622 – LES TRAVAUX DE LA TERRE

○ **Préparer le terrain par les travaux de fond**

* **le bêchage**, un à l'automne assez profond après les récoltes, pour retourner la terre, l'autre au printemps plus superficiel pour la mise en culture immédiate. La fourche bêche actuelle à larges dents n'existait pas. On utilisait la bêche ou la houe.

* **l'enfouissement des amendements organiques** sous forme de fumier au moment des bêchages des plates-bandes ainsi qu'au moment de la préparation des couches dans les châssis, puis de terreau bien décomposé. Notons que dans les jardins, il était conseillé de n'utiliser le fumier de bovins qu'après six mois minimum de compostage. De cette manière, on évitait aux jeunes plants d'être brûlés, ou d'être contaminés par des pourritures liées au processus de décomposition du fumier. Une griffe pouvait être utilisée ou bien un croc.

* **le griffage** après le bêchage pour émietter les blocs de terre et mieux répartir le fumier avec de préférence un croc à fumier : griffe à quatre dents à 90° par rapport au manche.

* **l'éperrage** si nécessaire. On laisse au sol les cailloux de moins de 2 cm car ils contribuent à aérer et chauffer la terre.

* **le plombage** n'était pratiqué qu'après les semis en ligne ou à la volée. Dans le premier cas, les femmes tapotaient doucement la terre du lit de semences avec le dos du râteau. Dans le second, elles utilisaient un rouleau ou une planche sur laquelle elles tapaient leurs sabots de bois (sur un carré de radis par exemple).



Bêchage avec une bêche ou avec la houe



Aérer et enfouir avec le croc ou la Fourche bêche



Nettoyage des déchets au râteau



Aérer le sol et sarcler avec la partie houe de la serfouette

○ **Entretenir le terrain**

* **Le nettoyage du jardin** est une tâche courante et constante : *couper les parties fanées ou abîmées, notamment quand la planche a été vidée de ses légumes, arracher les plantes mortes, ramasser les feuilles mortes à l'automne et celles qui sont malades.*

En ce qui concerne les **mauvaises herbes**, il y avait deux techniques souvent confondues qui sont cependant différentes :

* **le binage** : pour **décrouter superficiellement le sol et déchausser les racines des mauvaises herbes**. C'est une opération importante qui permet l'aération de la terre au niveau des racines. En été, il était courant de biner avant d'arroser afin d'éviter à l'eau de ruisseler sur le sol, selon l'adage : « **Un binage vaut deux arrosages** ». Les femmes utilisaient une binette, ou une griffe à 3 dents, ou une serfouette (voir images pages 132 et 133).

* **le sarclage** : son vrai but est de **sectionner les mauvaises herbes au collet**. Il était conseillé de ratisser ensuite pour éviter à certains rejets de reprendre souche. Au jardin, les femmes devaient sarcler au moins une fois par mois. Elles pouvaient utiliser une ratissoire qu'elles utilisaient en poussant devant elles, à l'inverse de la binette qu'elles devaient ramener vers elles en tirant.

623 – LES PLANTATIONS ET LES SEMIS

Vers 1920, les jardinerie n'existaient pas. Seules quelques graineteries proposaient des graines de semence. **La plupart des paysans produisaient eux-mêmes leurs propres semences et se les échangeaient entre voisins**. Il arrivait même dans certaines communes de Bretagne que *les semences servaient de cadeaux de noces*. Les graines étaient précieuses et les femmes en assuraient la conservation et la garde. Comme la vente de plants de poireaux, salades et pommes de terre de semence n'existait pas, les femmes devaient préparer des semis sous abri avant la mise en place à l'extérieur, si on voulait avoir des légumes précoces ou préserver les pommes de terre en vue de la semence. Là aussi, les services entre voisins et voisines existaient. On se passait des plants ou des semences.

6231 - LES PLANTATIONS

Elles étaient effectuées à l'aide d'un **plantoir**, sorte de piquet droit ou recourbé, muni parfois d'une pointe métallique. Les parties plantées variaient selon les légumes. On peut citer diverses catégories telles que :

- * **les caïeux** ou gousses qui se développent à partir du bulbe principal : ail, échalote, oignon blanc,
- * **les petits bulbes** de l'année précédente : oignon de couleur
- * **les œilletons** ou rejets munis de bourgeons : artichaut
- * **les éclats de racines** : rhubarbe,
- * **les tubercules** : pommes de terre
- * **les touffes avec racines** : ciboulette, menthe
- * **les tiges bouturées avec racines** : laurier- sauce
- * **les repiquages après semis** dès que les plants ont développé quelques feuilles : aubergine, chicorée frisée ou scarole, chou pommé, chou-fleur, chou de Bruxelles, concombre, cornichon, courge, courgette, laitue de printemps seulement (la plus cultivée était la laitue pommée), melon primeur, navets d'été, oseille, poireau, potiron, tomate, verveine, thym.

Les légumes les plus couramment plantés étaient : *l'ail, l'échalote, l'artichaut, la chicorée, le chou de Bruxelles, le chou pommé, le chou-fleur, la courgette, les fraisiers, les laitues, le poireau, les pommes de terre, les tomates*. Voir le calendrier de 1933 pour les saisons (page 116), avec un décalage d'une semaine ou deux environ pour la Bretagne.



Plantations d'oignons



Semis de haricots en poquets



Haricots à rames



Repiquage d'un plant de laitue

6232 – LES SEMIS

62321 -LES SEMIS EN PLACE A L'EXTERIEUR

a. - Les types de semis

On sème « en place » toutes les plantes de croissance rapide qui ne craignent pas le froid. Plusieurs types de semis étaient pratiqués, comme maintenant :

- **à la volée** : les femmes éparpillaient les graines sur toute la surface du « carré » prévu (il pouvait être rectangulaire), le plus régulièrement possible : pour les radis le plus souvent et pour certaines fleurs à couper
- **en ligne** : les femmes commençaient par tracer des sillons à l'aide d'une binette pointue ou une pointe de serfouette le long d'un cordeau bien tendu, dont la profondeur était proportionnelle au diamètre de la graine ou au type de culture : entre 0,5 cm et 3 cm, les carottes par exemple se sèment plus profond que les salades.
- **en poquets** : c'est une variante du semis en ligne, car les graines généralement grosses sont réparties dans le sillon en petits tas de trois à cinq, espacés de la distance conseillée pour la culture. Les femmes utilisaient cette technique pour les capucines, courges, haricots, melon, petit pois, pois de senteur. Inutile d'éclaircir ensuite.

Chaque semis était suivi d'un plombage* avec le dos du râteau puis d'un léger arrosage. (*action de renforcer le contact entre les graines et la terre par un tassement avec une pelle, une planche ou le dos d'un râteau)

Au jardin potager les femmes semaient parfois à la volée mais le plus souvent en lignes. Les semis en lignes rendaient les binages, sarclages et démarriages (tri par éclaircissage des plantules) beaucoup plus faciles. Pour les graines fines, il était conseillé d'utiliser comme semoir une bouteille renversée dont le bouchon était traversé par un tuyau formé d'une plume d'oie.

On sème en place : betterave, carotte, cerfeuil, chicorée, ciboule, épinard, laitue (d'été, d'automne et d'hiver), laitue romaine ou chicon, laitue batavia frisée, fève, haricot nain et à rames, mâche, navet, oignon, oseille, persil, panais, pois, radis, salsifis, scorsonères, thym.

NB : Remarquons que *Maria n'a jamais parlé à sa fille de certains légumes tels que* : épinard, tétragone, panais, poivron, piment, scorsonère, crosne, radis noir, pourpier potager... On peut supposer qu'ils n'étaient pas cultivés, sans doute par ignorance et par tradition bretonne au début du XXe siècle. Par contre, sans être cultivés au jardin, les pissenlits et le cresson de rivière étaient consommés. Il suffisait d'aller chercher les pissenlits dans certaines prairies ou le long des talus. Les lapins pouvaient également en bénéficier.

b.- L'après semis : l'éclaircissage et le repiquage

Ces deux opérations sont toujours nécessaires après les semis.

- **L'éclaircissage**
Il consiste à éliminer les plants chétifs, mal placés ou en excès pour faciliter le développement de ceux que l'on garde en leur laissant plus de place. Cette opération correspond à ce que nous avons appelé *le démarriage à propos des betteraves dans les champs*. Dans le jardin, les femmes exprimaient la distance d'éclaircissage en « doigts », soit environ 2 cm. Pour les radis, elles comptaient un doigt, pour les carottes : deux doigts, pour les navets et les betteraves : trois doigts, enfin pour les salades : une main, environ 10 cm.
- **Le repiquage**
Au potager, **il concernait surtout les semis obtenus sur couche dans les châssis**. Voir ci-après les semis sous abri. Les femmes devaient procéder très délicatement, car les très jeunes plants comportant deux feuilles à trois feuilles étaient fragiles. Il importait surtout de ne pas abîmer les racines et de garder autour de chacune, un peu de couche : mélange de terre et de fumier ou de feuilles décomposées.

Pour cela, à l'aide d'une spatule, elles déposaient sur un support plat un carré de plantules découpées à la bêche et soulevées avec 5 à 10 cm de terre attenante aux racines. Ensuite devant la planche de repiquage, elles prenaient chaque plantule avec les doigts en l'égalisant juste au bas de la racine avant de la planter bien droit dans un trou étroit préparé avec un bois de la taille d'une tige de tournevis. Il ne restait plus avec le même bois qu'à tasser la terre autour du jeune plant. Un très léger arrosage au pied terminait l'opération.

62322 - LES SEMIS SOUS ABRI

Il était pratiqué pour les légumes sensibles au froid ou et à long cycle de culture : céleri à côtes, céleri-rave, chicorée frisée, scarole, chou brocoli, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou pommé, chou-rave, fenouil, laitue de printemps et d'été, poireau, romaine, tétragone (genre d'épinard). Pour les réaliser, il fallait disposer de châssis. Nous voyons ci-après comment on les réalisait du temps de Maria.

A - Construction des châssis

Cette technique encore utilisée par des particuliers a été remplacée chez les maraîchers par de hautes serres couvertes et chauffées par un système central, sous lesquelles on peut circuler. **Vers 1920, tous les paysans avaient au moins deux châssis dans leurs jardins.** Ils possédaient les ingrédients pour réaliser les couches chaudes ou tièdes et n'avaient pas d'autre moyen d'obtenir des plants précoces, tout en les préservant des intempéries et des limaces.

Un châssis d'autrefois comprenait trois parties : une fosse, des compartiments en bois, des panneaux vitrés. Aujourd'hui, le principe est le même, mais on dirait que c'est un coffre muni d'un couvercle vitré.

Ce travail était réalisé le plus souvent par un homme qui creusait dans un endroit bien exposé du jardin une cavité haute de 30 à 40 cm, longue de 3 à 5 mètres et profonde de 1,50 m environ, suivant le nombre de semis à envisager et la taille de la famille.

Ensuite, il préparait les cadres des différents châssis, qui mesuraient le plus souvent 1,5 m de profondeur, en confectionnant et en assemblant des panneaux de bois, dont l'arrière était plus haut que l'avant afin que la partie supérieure et vitrée du châssis soit mieux exposée au soleil.

Il terminait par le **toit vitré du châssis** dont la structure en fer ou en bois était divisée en bandes de 30 cm de côté sur lesquelles étaient mastiquées les vitres. Ceux qui ont utilisé un châssis savent qu'un panneau vitré de 1,5 m de côté pèse lourd tout en étant fragile.

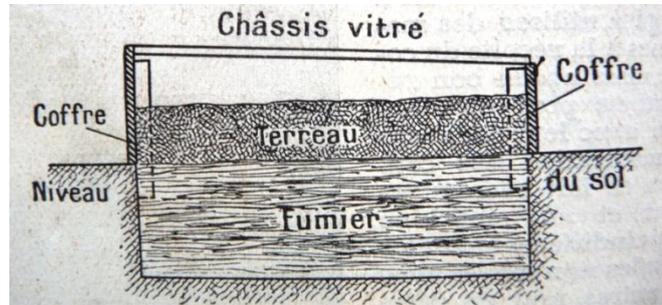
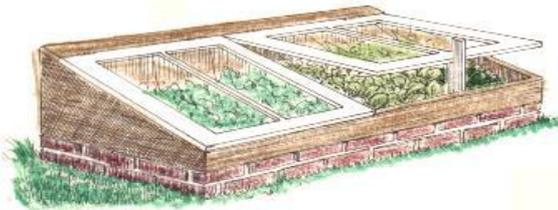
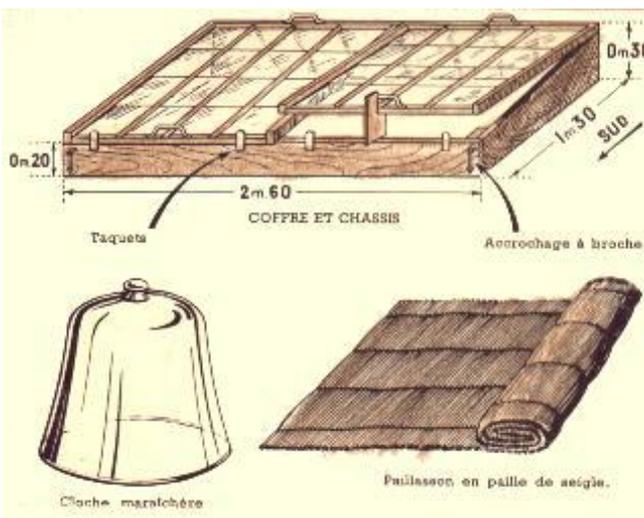


Schéma d'une couche en tranchée, utilisée dans les potagers - [Larousse Agricole 1921/1922](#)

Quand il fallait aérer les châssis, on utilisait des cales en bois de section carrée ou rectangulaire, de 6 cm environ, que l'on plaçait au centre du panneau. Leur longueur pouvait varier suivant les besoins d'aération. Ces châssis duraient plusieurs années. **Là s'arrêtait le plus souvent le travail de l'homme.**



Cloche, coffre de châssis et paillason

*D'après Réjean Genest, horticulteur
lesbeauxjardins.com*

Depuis les années 1970, notre mode de vie qui tend à limiter les poids à porter pour la plupart des gens, fait que les modèles de châssis proposés sont plus petits et transportables.

B –Préparation des couches à l'intérieur des châssis

Quand le mari avait terminé la construction du châssis, c'était très souvent au tour de la femme de prendre le relais en garnissant de fumier le fond de la fosse. Le fumier le plus recommandé était celui de cheval car c'est celui qui donne le plus de chaleur. Mais les femmes savaient l'utiliser sous deux états : à l'état frais et à l'état recuit.

► **A l'état frais**, c'est-dire sorti depuis peu de l'écurie, il était alors pailleux, devenait le siège d'une fermentation très élevée pouvant atteindre 50° à 60°, mais l'action calorifique est de courte durée.

► **A l'état recuit**, c'est-à-dire après une première fermentation en tas. Les femmes aéraient le fumier à l'aide d'une fourche en l'arrosant un peu, ce qui l'amenait à fermenter à nouveau. Il développait alors moins de chaleur que le fumier frais mais sa fermentation se prolongeait davantage.

Les feuilles mortes jouent à peu près le même rôle que le fumier recuit et peuvent le remplacer. C'est en mélangeant dans des proportions convenables les divers produits que l'on obtient la température désirée. **Préparer une couche, c'est préparer un mélange de matière organique qui en se décomposant et en fermentant, va produire et entretenir une température supérieure à la température environnante pour favoriser la germination et la croissance de semis.**

Il y avait trois sortes de couches :

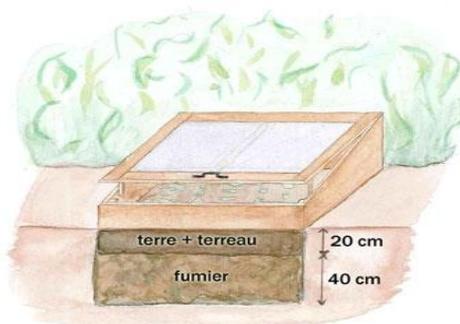
1. Les couches chaudes : fumier frais + un quart de fumier recuit ou de feuilles mortes sur au moins 60 cm de profondeur. On obtient une température de 18 à 20° pendant six semaines. Elle sont plus utilisées chez les maraîchers que dans les potagers des particuliers.

2. Les couches tièdes : moitié fumier frais et moitié fumier recuit ou feuilles sur 40 cm d'épaisseur. Elles donnent une température de 12 à 15° pendant deux mois. Ce sont les plus employées. Maria comme d'autres femmes cultivatrices en a préparé très souvent. Ces couches étaient utilisées pour les semis des graines de plantes potagères, rarement pour des fleurs.

3. Les couches sourdes : pas ou très peu de fumier frais : 1/5^{ème} seulement et du fumier recuit ou des feuilles mortes, sur 30 cm de profondeur. Elles donnent 15° de température au début, puis 10/12° pendant plus d'un mois. On peut les recouvrir d'un peu de terre. Les femmes employaient ces couches pour les melons, les courges...

Pour confectionner une couche, les femmes préparaient près du lieu de stockage le mélange souhaité à base de fumier, en veillant à bien le secouer à la fourche pour favoriser le mélange des différents éléments et le transportaient par brouettées près les châssis.

Elles déposaient alors le mélange par lits successifs d'épaisseur uniforme, directement à l'intérieur du cadre des châssis. Chaque lit arrosé plus ou moins suivant l'état de sécheresse du fumier devait être foulé avec les pieds. Pour ce faire, elles enjambaient le coffre du châssis complètement ouvert pour la circonstance et piétinaient les couches avec leurs sabots. Elles devaient bien tasser les quatre bords pour obtenir des bords solides et réguliers. Quand la hauteur nécessaire était atteinte, elles nivelaient soigneusement la surface et effectuaient un dernier piétinement. Il ne leur restait plus qu'à recouvrir « la couche » ou le mélange réalisé, par du terreau finement décomposé ou bien par un mélange de terre et de terreau, sur une hauteur de 20 à 30 cm suivant les cultures.



Une couche chaude

Elles déposaient alors le mélange par lits successifs d'épaisseur uniforme, directement à l'intérieur du cadre des châssis. Chaque lit arrosé plus ou moins suivant l'état de sécheresse du fumier devait être foulé avec les pieds. Pour ce faire, elles enjambaient le coffre du châssis complètement ouvert pour la circonstance et piétinaient les couches avec leurs sabots. Elles devaient bien tasser les quatre bords pour obtenir des bords solides et réguliers. Quand la hauteur nécessaire était atteinte, elles nivelaient soigneusement la surface et effectuaient un dernier piétinement. Il ne leur restait plus qu'à recouvrir « la couche » ou le mélange réalisé, par du terreau finement décomposé ou bien par un mélange de terre et de terreau, sur une hauteur de 20 à 30 cm suivant les cultures.

Puis de suite, les femmes fermaient les coffres par les châssis vitrés recouverts ensuite de paillasson. *Le châssis était alors maintenu fermé pendant une semaine environ pour faciliter la fermentation des couches de fumier.*

Il fallait attendre six à sept jours pour que la fermentation soit au maximum. Dans une couche chaude, la température peut atteindre à ce moment-là 60° à 70° ; c'est ce qu'on appelait « le coup de feu ». Ensuite, la température descend et se stabilise vers 25°. Les femmes vérifiaient la température à la main ou avec un thermomètre. **Dès que la chaleur était descendue à 30°, elles pouvaient effectuer les semis et plantations.**



Le paillasson

Pour les couches tièdes et sourdes, le coup de feu n'est généralement pas dangereux. Il était cependant courant d'attendre quelques jours avant de les mettre en culture pour permettre à la terre de se tasser. **A la ferme des Gérard, comme dans les fermes de la région de La Baussaine, les couches tièdes étaient les plus courantes.**

C- Les semis proprement dits

Dès que le coup de feu de la fermentation était passé, les femmes pratiquaient les semis des légumes frileux (tomates, aubergines, melons, concombres), hors ceux cités en début des semis sous abri (p.126, par. 62322). Les méthodes étaient les mêmes que pour les semis en place (p. 125).

D - La surveillance des châssis

Quand les nuits étaient fraîches, les femmes fermaient les châssis et si les nuits étaient très froides, elles recouvraient les vitres de paillassons. Dans la journée, s'il faisait chaud, il convenait de les entrouvrir et de les bloquer ouverts avec la cale. Quand les graines avaient germé et que les plantules prenaient forme, elles procédaient délicatement à l'éclaircissage afin de rendre les futurs plants plus vigoureux. Il fallait attendre environ un mois pour que les jeunes plants atteignent la taille souhaitée et soient repiqués ou transplantés selon les techniques évoquées précédemment. Seules les carottes ne supportaient pas le repiquage. NB : le paillasson était utilisé aussi en cas de grande chaleur.

Après la saison du printemps, la plupart des châssis étaient mis au repos. A l'automne ou au début de l'hiver, les cultivateurs vidaient les châssis des couches usagées qui rejoignaient les fumiers répandus dans les champs.