

Nashi 13

Bulletin d'échanges d'informations sur le Potager du roi – novembre 2006.

L'automne est déjà largement avancé, et il est temps de dresser les bilans de la saison écoulée, tout en élargissant nos horizons pour évoquer les gens qui sont venus au Potager, ou ceux que les équipes ont été rencontrer pour découvrir, comparer et offrir les techniques les plus intéressantes au Potager...

L'heure des bilans

Les récoltes 2006

L'équipe fruitière a récolté cette année environ 17 tonnes de pommes, 13 tonnes de poires, 15 kilos de nashis et de nombreux autres fruits.

L'équipe légumière a aussi pu proposer à la boutique de belles récoltes. Les productions sont restées identiques aux autres années avec une légère hausse. Les chiffres varient en fonction des conditions climatiques :

Tomates : 1 tonne environ malgré une très forte attaque de mildiou en août. Nous les avons cultivées pour la première année sur paillage tissé en continu, en observant beaucoup moins de mauvaises herbes, une plus grande densité mais de l'humidité et un risque accru de maladie.

Pommes de terre : 3 tonnes contre 4,5 t en 2004 ; cette baisse est due à une très grande sécheresse en juillet avec de grosses chaleurs (tubercules petits), suivie des pluies continues du mois d'août avec mildiou.

On a récolté une tonne de carottes et 4 à 5 t de courges en tout genre, grâce à un temps idéal pour les cucurbitacées : de la chaleur et de l'eau. Pour les autres productions, nous avons constaté : un manque de salades à la vente, des nouveaux produits qui plaisent comme les mélothria ou physalis.

Pour le chiffre global, il se situera certainement entre 15 et 20 tonnes de légumes – il reste encore des productions sur le terrain vu la clémence de ce début d'hiver.

Versailles et les saveurs du Potager (7 et 8 octobre 2006)

Le beau temps a été avec nous, comme les visiteurs et la bonne humeur ! La nouvelle formule des « Saveurs du Potager » a été un succès. Le déplacement des commerçants ainsi que la vente des fruits et légumes du Potager sur le Parvis de la cathédrale a satisfait à la fois les clients et les exposants. La baisse du prix d'entrée du Potager a été acclamée et l'orientation principalement culturelle et culinaire des expositions à l'intérieur du jardin appréciée. On peut donc adresser un grand merci aux équipes de la ville de Versailles et de l'École nationale supérieure du paysage pour leur motivation, ainsi que les bénévoles, comme Christian Escoffier sur le stand dégustation de fruits du Potager du roi et un bon nombre d'élèves de première année de l'ENSP ! Les journées ont aussi bénéficié du succès de l'exposition organisée le samedi dans la grotte du parc Balbi avec Richard Conte qui présentait ses « Pommes libertines ». Là encore, un grand bravo à l'équipe des cultures fruitières pour la qualité des fruits marqués ainsi qu'à Céline Bâtisse et Julien Decker pour l'organisation et la mise en place.

Le principe de cette collaboration avec la ville de Versailles est d'ores et déjà reconduit pour l'année prochaine.



Le départ des visites



Les cuisiniers de Tecomah, partenaire des Saveurs

Deux journées des élèves de 1^{ère} année pour aider les équipes du Potager

Les 4 et 5 octobre derniers, juste avant les Saveurs, la promotion des 1^{ère} année a effectué un magnifique travail dans le Potager, pour offrir aux visiteurs le meilleur du jardin. Séparés en plusieurs groupes de travail, encadrés par les jardiniers du Potager, les élèves ont accompagné les équipes des cultures fruitières, cultures légumières et celle des parcelles ornementales dans leurs tâches usuelles et dans les préparatifs des journées des Saveurs.

Ils ont également travaillé dans la parcelle étudiante du carré 3, encadrés par Liliana Motta. En cultures fruitières pour ne donner que cet exemple, ils ont récolté près de deux tonnes et demi de pommes et poires, taillé les kiwis, installé la collection fruitière et François Moulin souligne *l'excellent état d'esprit et la grande motivation de l'ensemble des participants*. **MERCI À TOUS.**

Marc Rumelhart indique pour sa part que « des prestations analogues de 3^e année restent prévues les 23 et 24 avril, à la rentrée des vacances de printemps, avant "l'esquisse étrangère".

Par ailleurs, deux rendez-vous jardiniers ont été organisés ce trimestre, pour les trois promos en même temps, les 12 octobre et 16 novembre, avec, en outre, la présence des enseignants du jardinage les 11 octobre et 15 novembre.

Le département d'écologie qui gère la terrasse Saint-Louis espère pouvoir recalibrer cet hiver les banquettes d'if et de charme, ainsi que la palissade qui adosse la statue-fontaine Hardy.

Le sort du fruticetum, du fond du Duhamel et du jardin Massey est hélas plus incertain, faute de budget pour des encadrants et des étudiants jardiniers. »

Le Potager hors les murs

- Jacques Beccaletto va se rendre à Lille pour dispenser une formation dans le cadre d'une convention signée avec l'ENSP.
- Les Salines royales d'Arc et Senans projettent de créer un verger pommes-poires organisé en carrés de surfaces très réduites. L'équipe des cultures fruitières a donc rencontré en octobre le chef jardinier P. Percié et Mme Collin, guide-conférencière, pour

évoquer la possibilité que les jardiniers du Potager contribuent à la formation des jardiniers des Salines.

- Une autre façon d'ouvrir les portes du Potager est d'y faire rentrer la télévision ! L'émission de France 5, "Silence, ça pousse", diffusée tous les samedis à 12 h, évoquera spécifiquement le Potager du roi tous les 2^e samedis de chaque mois tout au long de l'année, pour montrer les principales façons culturelles au verger.

- Mi-octobre, l'équipe d'arboriculture a été dans l'Indre, à Chabris, chez Monsieur Jean-Claude Schaeffer, peintre de natures mortes et de planches variétales fruitières. Accompagnés d'Antoine Jacobsohn, ils ont le matin visité le verger d'un hectare qui comprend 700 variétés, et l'après-midi l'atelier de peinture. Tous ont jugé la journée pleine d'intérêt.

- Enfin, à l'occasion de la biennale internationale du design à Saint-Etienne du 22 novembre au 3 décembre, des pommes marquées du Potager sont exposées. Emmanuelle Becquemin, designer à Paris, a sollicité le savoir-faire des jardiniers qui présentent une cinquantaine de pommes marquées de variétés 'Noire' et 'Gloster'.

Ont aussi été accueillis au Potager du roi ces derniers temps : les jardiniers de la Reine du Danemark, les étudiants architecte de la faculté de l'Illinois en cours à Versailles pendant un an, les anciens étudiants de l'université américaine Cornell, ou encore des représentants du Centre des ressources génétiques de Villeneuve d'Ascq.

Comment font les autres : l'équipe des cultures légumières en visite chez trois exploitants autour des boucles de l'Oise (95), par Antoine Jacobsohn

Les cultures légumières au Potager du roi sont à l'interface du monde des producteurs et de celui des jardiniers amateurs. D'un côté, comme les professionnels, nous vendons nos produits et de l'autre, comme pour bon nombre d'amateurs, nos parcelles sont petites et difficiles d'accès, et donc de culture peu mécanisée. D'un côté, comme les professionnels, nous avons une exigence de résultat face à nos « clients » (de la boutique ou visiteurs du jardin), et de l'autre, nous avons la possibilité de faire des essais sans mettre en danger la pérennité de l'exploitation. Mais professionnels et amateurs s'accordent sur l'importance de visiter les cultures de leurs collègues pour avancer et se remettre en question. Pour que les jardiniers du Potager du roi restent à jour en connaissances et puissent transmettre des idées aux visiteurs, des sorties chez des professionnels sont régulièrement organisées. Cette année, la question centrale était celle du contrôle des « mauvaises » herbes.

Le lundi 18 septembre l'équipe des cultures légumières a visité trois exploitations autour des boucles de l'Oise.

A Cergy, au GAEC La Rivoise, nous avons été reçus par M. Duval et M. Pincebourde, en compagnie de Stéphane Rolland, conseiller technique en cultures légumières de la Chambre d'agriculture interdépartementale d'Ile-de-France. L'exploitation se caractérise par la recherche d'un certain niveau technique et la maîtrise de la production sous serres est impressionnante. M. Duval a particulièrement mis l'accent sur la réussite de la mise en place des cultures, sous serres ou en plein champ, comme moyen d'éviter une partie

des problèmes d'enherbement. Les cultures sont désherbées chimiquement mais avec des « micro-doses ».



Au lieu de faire un passage classique de désherbant quand les plantes sont relativement grandes, MM. Duval et Pincebourde font plusieurs passages avec des doses très réduites. Les jeunes plantes/plantules sont alors beaucoup plus sensibles, nécessitent beaucoup moins de produit pour être contrôlées, font moins de concurrence à la culture mise en place et les exploitants utilisent, en fin de compte, moins de désherbants.



A Auvers-sur-Oise, nous avons visité la Ferme des Tournelles avec M. Brard. L'exploitation se caractérise par une importante recherche de diversification et nous étions alors dans une approche de la production plus proche de celle du Potager. Toutefois l'espace de ce plateau ouvert au vent et d'une terre relativement lourde pose des questions techniques très différentes des nôtres. Nous avons discuté de l'enherbement, mais nous avons surtout découvert l'utilisation d'un oiseau de proie en papier pour éloigner les pigeons et autres oiseaux ainsi que les essais de la Chambre d'agriculture concernant la diversification des variétés de tomates.

Après un pique-nique au bord de l'Oise, nous sommes retournés à Cergy rencontrer Evelyne et Jean-Pierre Bourven.

Leur exploitation figure parmi les premières d'Ile-de-France à s'être converties à l'agriculture biologique, il y a maintenant plus de vingt ans. M. Bourven est actuellement vice-président du Groupement de recherche en agriculture biologique d'Ile-de-France. Nous avons été rejoint par Julien Jouanneau,

conseiller en cultures maraîchères biologiques pour l'Ile-de-France. M. Bourven nous a accueillis en disant : « la culture biologique, c'est remplacer les produits chimiques de synthèse par de la main d'œuvre ». Julien Jouanneau, pour sa part, a insisté sur le fait qu'un certain

nombre de techniques mécaniques peuvent être efficaces. Mais ces solutions requièrent le plus souvent une culture « en planche ». Cette technique de base chez les professionnels consiste simplement à regrouper les lignes de semis de façon à permettre le passage d'un tracteur dans une parcelle de culture. La largeur des entrées dans les carrés du Grand Carré ainsi que les dimensions des carrés ne nous incite pas à utiliser cette technique au Potager. Peut-être devrions-nous y réfléchir à nouveau...



Des replantations à prévoir au verger

Plusieurs murs ont été restaurés dans le courant de l'année 2005-2006, ce qui va permettre des replantations durant l'hiver 2006-2007. Le jardin Lelieur va être replanté avec des pêchers sur le mur orienté à l'est. Les variétés ont été choisies en collaboration avec Antoine Jacobsohn. Bientôt, nos visiteurs pourront découvrir les pêchers 'Amsden', 'Charles Roux', 'jaune Miel', 'Muscade', 'Reine des Vergers', 'Roussane de Juillet', 'Roussane de Monein', 'pêche de vigne jaune', ou encore les brugnons 'abricot' et brugnons 'café' et des nectarines blanches. Ce sont en tout 21 scions qui ont été apportés du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine de Montesquieu près d'Agen, lors de la fête de l'arbre. Vingt-et-une autres variétés vont encore être choisies pour être plantées cet hiver.

Le mur Ouest du jardin Lelieur, lui, accueillera 85 poiriers en cordon vertical, de variétés 'Jeanne d'Arc', 'Citron des Carmes', 'Jaspé', 'Beurré Giffard' ou 'Williams'. Le mur Nord a été récemment badigeonné ; les arbres seront arrachés cet hiver et le mur sera replanté de poiriers en 2007/2008.

La terrasse sud des Onze va aussi bientôt être replantée, essentiellement en pêchers. C'est donc un retour en force de la culture du pêcher à Versailles, qui avait presque disparu.

Tout le savoir-faire de l'équipe d'arboriculture est mobilisé, puisque les arbres seront conduits selon des formes intéressantes ayant existé au début du XX^e siècle : les pêchers en cordons verticaux ondulés double au jardin Lelieur et en U double sur la terrasse Sud. Les treillages ont été posés en octobre 2006.



© J. Meynard.

Réintroduction de fleurs au Potager

Une des décisions prises au Potager pour favoriser la présence des insectes auxiliaires a été la réapparition de fleurs et de milieux végétaux permettant d'attirer et de garder des populations plus riches d'insectes. Ces fleurs font également le bonheur des visiteurs et des apprentis jardiniers, en même temps qu'elles permettent d'évoquer les utilisations médicinales et culinaires.



© Jacques Bruant.

Et pour finir... Vous avez toujours voulu savoir à quoi ressemblait un nashi ? François Moulin a photographié pour vous celui du Potager du roi, couvert de fruits en octobre dernier...

