



HAL
open science

Le jardin potager au regard des médias dans la France du second XX^e siècle

Stéphane Wandriessse

► **To cite this version:**

Stéphane Wandriessse. Le jardin potager au regard des médias dans la France du second XX^e siècle. Histoire. Université d'Angers, 2020. Français. NNT : 2020ANGE0053 . tel-03595182

HAL Id: tel-03595182

<https://theses.hal.science/tel-03595182>

Submitted on 3 Mar 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

THESE DE DOCTORAT DE

L'UNIVERSITE D'ANGERS

ECOLE DOCTORALE N° 604
Sociétés, Temps, Territoires
Spécialité : Histoire

Par **Stéphane WANDRIESSE**

**Le jardin potager au regard des médias dans la France
du second XX^e siècle (Tome I)**

Thèse présentée et soutenue à Angers, le 30 juin 2020
Unité de recherche : TEMOS
Thèse N° : 119293

Rapporteurs avant soutenance :

Pierre Cornu Professeur Université Lyon 2
Chiara Santini Ingénieur de recherche École nationale
supérieure du paysage de Versailles

Composition du Jury :

Pierre Cornu Professeur Université Lyon 2
Rapporteur
Chiara Santini Ingénieur de recherche École nationale
supérieure du paysage de Versailles
Rapporteur
Arnaud Frauenfelder Professeur de la Haute école de travail
social de Genève
Examineur
Florent Quellier Professeur Université d'Angers
Examineur
Yves Denéchère Professeur Université Angers
Directeur de thèse
Cristiana Oghina-Pavie Maître de conférences Université
Angers
Co-directeur de thèse

**L'auteur du présent document
vous
autorise à le partager,
reproduire,
distribuer et communiquer selon
les conditions suivantes :**



- Vous devez le citer en l'attribuant de la manière indiquée par l'auteur (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'il approuve votre utilisation de l'œuvre).
- Vous n'avez pas le droit d'utiliser ce document à des fins commerciales.
- Vous n'avez pas le droit de le modifier, de le transformer ou de l'adapter.

**Consulter la licence creative commons complète en français :
<http://creativecommons.org/licences/by-nc-nd/2.0/fr/>**



REMERCIEMENTS

« *La gratitude est le secret de la vie. L'essentiel est de remercier pour tout. Celui qui a appris cela sait ce que vivre signifie. Il a pénétré le profond mystère de la vie.* » Albert SCHWEITZER

Par leur évocation du plaisir à travailler la terre comme à en déguster les fruits, les pages qui suivent dissimulent le retentissement, parfois pénible sur la maisonnée, d'un travail de recherche. Pour les trésors de patience qu'elle a su déployer, je dédie à Caroline, mon épouse, cette thèse que j'espère digne de ses réussites potagères.

Toujours prête à m'épauler dans des aventures improbables, Béatrice m'a encore prêté main forte pour finaliser un document souvent rétif. Grand merci pour cette aide si nécessaire et ce soutien constant inestimable.

Yves et Cristiana, complémentaires dans leurs apports, ont su par leurs critiques constructives faire progresser ce travail de longue haleine. Dans leur encadrement, l'un et l'autre ont su faire preuve d'un optimisme qui m'a plus d'une fois fait défaut. Leur enthousiasme m'a souvent porté et permis de franchir des caps difficiles. Je leur exprime ici toute ma reconnaissance.

Je veux aussi témoigner de la qualité de l'accueil reçu de la part des personnels de la Société nationale d'horticulture de France, de la Fédération Nationale des Jardins Familiaux et Collectifs, de l'Institut national de l'audiovisuel et de *Rustica* qui m'ont ouvert leurs collections, fournissant un matériau d'une grande richesse. Que tous reçoivent ici mes sincères remerciements.

Les encouragements réitérés d'amis m'ont été aussi d'un précieux réconfort face aux doutes rencontrés en chemin. Merci à André, Kevin, Anne, Catherine, Bruno, Fabrice, David, Jean-Philippe, Mary Ann et d'autres encore pour leur présence, leur sourire, leur rire. Merci également à Andrea, Damien, Béatrice, Jean, collègues actuels ou anciens toujours disponibles pour discuter des multiples découvertes opérées dans le cadre de cette exploration.

Enfin, merci à Bach, Couperin, Marais, Rameau, Haydn et quelques autres dont le compagnonnage musical s'est avéré salutaire en bien des circonstances.

AVERTISSEMENT

Le souhait d'intégrer au propos des éléments illustratifs n'est intervenu qu'une fois la collecte des sources opérée. Ceci explique la qualité inégale des photographies réalisées dont l'auteur prie le lecteur de l'excuser.

Par ailleurs, les références des émissions archivées par l'INA peuvent comporter des approximations dans leur formulation. Celles-ci ont néanmoins été retranscrites avec toute la fidélité nécessaire afin de pouvoir les retrouver avec les meilleures garanties de succès.

INDEX DES ABRÉVIATIONS

ANON.	Anonyme
A.C.F.E.V.	Association des Conservatoires Français d'Espèces Végétales
A.N.P.E.	Agence nationale pour l'emploi
A.P.T.I.R.A.	Association pour la Promotion des Travailleurs Immigrés de la Région d'Angers
A.S.T.R.E.	Association sarthoise des travailleurs en recherche d'emploi
AFNOR	Association française de normalisation
AICPC	Association pour l'Inventaire et la Conservation des Plantes Cultivées dans les Pays de la Loire, Angers
AOC	Appellation d'origine contrôlée
APRIFEL	Agence Pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes
Art.	Article
B.R.G.	Bureau des Ressources Génétiques
C.A.F.	Caisse d'allocations familiales
C.A.T.	Centre d'aide par le travail
C.E.S.	Contrat Emploi Solidarité
C.N.R.S.	Centre national de la recherche scientifique
C.R.F.A.	Centre Régional de Formation et d'Animation
C.T.P.S.	Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivée
Chap.	Chapitre
Collect.	Collection
Couv.	Couverture
Dir.	Sous la direction de
E.N.I.T.A.H.	École Nationale des Ingénieurs et Techniciens Agricoles et Horticoles d'Angers
Éd.	Édition(s)
Ép.	Épisode
Etc.	Et cætera (et ainsi de suite)
Ext.	Extrait(e) (s)
F.N.P.S.P.	Fédération Nationale des Professionnels des Semences Potagères et Florales
Fig.	Figure
FNJFC	Fédération Nationale des Jardins Familiaux et Collectifs
G.E.V.E.S.	Groupe d'Études et de contrôle des Variétés Et des Semences
G.N.I.S.	Groupement. National Interprofessionnel des Semences et Plantes
HLM	Habitation à loyer modéré
I.E.M.	Institut d'Éducation Motrice
I.M.E.	Institut médico-éducatif
I.N.R.A.	Institut National de la Recherche Agronomique
I.N.S.E.R.M	Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale

<i>Ibid.</i>	<i>Ibidem</i> (au même endroit)
INA	Institut National de l'Audiovisuel
INSEE	Institut National de la Statistique et des Études Économiques
JT	Journal télévisé
L.F.C.T.F.	Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer
N°	Numéro
<i>Op.cit.</i>	<i>Opere citato</i> (dans l'ouvrage cité).
ORTF	Office de Radiodiffusion-télévision française
P.	Page(s)
R.A.T.P.	Régie autonome des transports parisiens
R.M.I.	Revenu minimum d'insertion
Rééd.	Réédition
RTF	Radiodiffusion-télévision française
S.A.P.H.O.	Syndicat d'Amélioration des Plantes Horticoles Ornementales
S.N.E.S.	Station Nationale d'Essais de Semences
SAFER	Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural
s.d.	Sans date
s.l.	Sans lieu
s.n.	Sans nom
SNCF	Société nationale des chemins de fer français
Suiv.	Suivant(e) (s)
T.	Tome
TMTD	Tetramethylthiuram disulfide
U.R.A.P.A.H.A.	Union pour la Recherche et l'Application des Pratiques Agrobiodynamiques et Homéopathiques en Agriculture
Vol.	Volume
ZUP	Zone à urbaniser en priorité

SOMMAIRE

TOME I

REMERCIEMENTS	5
AVERTISSEMENT	7
INDEX DES ABRÉVIATIONS	9
SOMMAIRE	11
INTRODUCTION	13
PREMIÈRE PARTIE. LE TEMPS DE L'ORDRE (1950-1969)	57
Chapitre 1. Le jardin potager « rationnel ».....	61
Chapitre 2. Le jardin potager de « la bonne ménagère »	133
Chapitre 3. Le jardin potager reflet d'une certaine organisation sociale.....	193
Conclusion de la première partie	251
DEUXIÈME PARTIE. LE TEMPS DES PARADOXES (1970-1989)	255
Chapitre 4. Entre affirmation collective et valorisation de soi	257
Chapitre 5. Le jardin potager sujet et antidote de la société de consommation	327
Chapitre 6. Au cœur du laboratoire culinaire	439
Conclusion de la deuxième partie	513

TOME II

SOMMAIRE	523
TROISIÈME PARTIE. LE TEMPS DES CONSENSUS (1990-1999)	525
Chapitre 7. La célébration culturelle et sociale du jardin potager	527
Chapitre 8. Le potager des délices : du corps au palais	621
Chapitre 9. Le potager des plaisirs	705
Conclusion.....	795
CONCLUSION	801
BIBLIOGRAPHIE	813
SOURCES	839
TABLE DES MATIÈRES	847

Introduction

[...]

Dans une plate-bande à bordure d'oseille,
Majestueusement poussaient les artichauts ;
Sur le mur au-dessus d'un buisson de groseille,
Pendait le chasselas poudrerizé de chaux ;

S'échappant d'un carré de salade superbe,
Un légume parfois s'approchait d'une fleur
Car on voyait pousser, côte à côte dans l'herbe,
Des petits pois tout verts et des pois-de-senteur ;

Bedonnant doucement sous leur cloche de verre,
Les melons presque mûrs avaient de beaux tons
roux ;
Des mouches bourdonnaient aux portes de la serre,
Et des papillons blancs voltigeaient sur les choux ;

[...]

Rosemonde GÉRARD ROSTAND, *Le Potager*, *Les Pipeaux* (1889)

À l'heure où nombre d'événements se trouvent relayés par Internet, l'amateur de jardins bénéficie d'un large choix l'invitant à proximité de chez lui ou, le temps d'un séjour, à explorer d'autres horizons pour enrichir ses connaissances, nourrir son éventuelle pratique, ressentir de nouvelles émotions ou retrouver celles enfouies dans sa mémoire. En 2017, se déroulait ainsi une exposition au musée de l'image d'Épinal (88) qui, à partir de ses collections comme d'œuvres contemporaines ambitionnait de faire découvrir le potager, tel « petit monde », présenté comme « espace d'apprentissage, de métissage, d'innovation, école de persévérance et de patience, [...] un lieu où se confrontent amis et ennemis, victoire et désillusion, vanité et modestie, tradition et expérimentation »¹. De son côté, Tarbes (65) rend hommage à l'enfant du pays, Placide MASSEY, botaniste de renom devenu intendant du Potager du Roi à Versailles et entreprend pour en commémorer le 200^e anniversaire de créer un potager éphémère devant l'orangerie du parc éponyme². Dourdan (91) voit Le Grimoire, sa médiathèque, être à l'instigation d'une exposition établie à partir de prêts de la bibliothèque départementale de l'Essonne permettant à un large public de découvrir le potager « avec les yeux, le nez, le goût et les mains ». Une balade contée permet en outre d'explorer les jardins familiaux³. Le collectionneur, averti ou débutant, peut se tourner vers des lieux où sont préservées des variétés anciennes. La Bourdaisière (37) possède un Conservatoire National de la tomate, créé en 1998 par Louis Albert de BROGLIE et qui organise un festival de la tomate et des saveurs durant lequel se déroulent de nombreuses animations⁴. Dans le Lubéron, à Saignon (84), Jean-Luc DANNEYROLLES a installé depuis 1984 un jardin dédié aux légumes rares, plantes, fleurs et herbes oubliées. Il y accueille des milliers de visiteurs annuellement et y forme des centaines de stagiaires, des chefs faisant même appel à son savoir pour la conception de leur potager⁵. À Brest (29), le corps trouve à se délasser grâce aux jardins partagés qui organisent des ateliers de massage au jardin, communiquant par une affiche dont le slogan invite

¹ https://museedelimage.fr/le-musee-2/les-salles-temporaires/110-le-jardin_potager. Cette exposition donne lieu à deux dossiers téléchargeables, l'un à vocation pédagogique, l'autre à destination de la presse. Parallèlement ont lieu diverses activités : diffusion de documentaires, balades, animations autour du potager.

² <http://www.tarbes.fr/gp/Le-Potager-du-Roi/714/0>. Cette exposition s'est déroulée de juin à octobre 2019. Environ 55 variétés de légumes ont été mobilisées pour ce potager éphémère. Placide MASSEY (1777-1853) prend la direction du Potager du Roi en 1818. Il développe de nouvelles techniques (le thermosiphon et les cultures hâtées, notamment d'asperges). http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/placide_massey.htm

³ <https://www.dourdan.fr/decouvrons-le-potager/>

⁴ Durant cet événement dont la 21^e édition a eu lieu en septembre 2019 ont été organisées des visites guidées du potager conservatoire, des dégustations, un concours culinaire, un marché aux tomates. 8000 visiteurs y étaient attendus et 50 exposants (dont l'association Kokopelli) y proposaient graines, plantes, cosmétiques et produits culinaires. <https://www.conservatoiredelatomate.fr/portfolio/le-festival-de-la-tomate-7-8-septembre-2019/>

⁵ <https://www.luberon-apt.fr/le-territoire/experiences/le-potager-d-un-curieux>
<https://monjardinmaison.maison-travaux.fr/mon-jardin-maison/visites-de-jardins/jardiniers/jean-luc-danneyroles-un-jardinier-militant-92809.html#item=1>

à se détendre dans cet espace en annonçant que « le jardin c'est la santé »⁶. L'esprit n'est pas en reste : l'abbaye du Relec (29) poursuit son cycle d'expositions légumières, son cloître abritant un potager où depuis quelques années les cucurbitacées, les fabacées et les brassicacées se sont succédées. Au printemps 2020, celles-ci céderont la place aux astéracées⁷.

Loin d'être un phénomène récent, cet engouement potager était déjà présent au siècle dernier, les différentes formes de presse progressivement rejointes par la radio et la télévision se chargeant de dispenser conseils et informations aux jardiniers ou plus globalement aux amoureux des légumes, herbes et fruits. Aider à produire, inviter à cuisiner et déguster, inciter à vivre individuellement ou collectivement le jardin, tels étaient alors les objectifs poursuivis dans le cadre d'une communication à vaste échelle. Ce sont ces relations entre le jardin nourricier et les médias que cette thèse ambitionne de retracer, dans le contexte de la France des années 1950 jusqu'à l'aube du XXI^e siècle.

Retraçons tout d'abord l'ensemble des significations de ce « potager » et l'évolution de son étymologie⁸. C'est au milieu du XIV^e siècle que le mot « potagier » (*sic*) semble apparaître, pour désigner comme substantif, « un cuisinier qui prépare les potages »⁹. Au XVI^e siècle, en 1562, c'est cette fois un adjectif qui vient qualifier les herbes de « potagères » dans la traduction de *l'Histoire du monde* de Pline, par du PINET¹⁰. En 1568, dérivé de « potage »¹¹, « jardin potager » est employé explicitement par ESTIENNE et LIÉBAULT, docteurs en médecine, dans le second livre de la *Maison Rustique*. Par la suite, le mot devient également substantif servant à décrire un espace spécifique du jardin¹². Le *Thresor de la langue françoise, tant ancienne que moderne* de Jean NICOT, publié à Paris en 1606, établit également un lien entre « potage » et « potager »¹³. Dans la première édition du *Dictionnaire de L'Académie française* (1694), le potager est en premier lieu une « Sorte de foyer eslevé, qui est pratiqué dans une cuisine pour y dresser les potages, pour les y faire mitonner, & pour faire chauffer les ragousts ».

⁶ <https://www.beauxjardinetpotagers.fr/evenements/1448>. L'affiche montre à droite de l'illustration un potager coloré entouré de ganivelle. Cette manifestation à l'initiative de l'association Vert le Jardin s'est déroulée le 20 janvier 2020.

⁷ <http://www.cdp29.fr/fr/agenda/view/591/espece-de-asteracees/> L'événement aura lieu à partir du 6 juin 2020.

⁸ <https://www.cnrtl.fr/definition/potager>

⁹ *Ibid.*, Ordonnance du 28 mai 1350, dans *Bibl. de l'École des Chartes*, t.55, 1894, p.621.

¹⁰ Antoine du PINET, *Histoire du monde* [trad. de l'ouvrage latin de Pline], t.2, Lyon, Claude Senneton, 1566, p.31.

¹¹ <https://www.cnrtl.fr/definition/potage>, Potage : *ca.*1240 « aliments cuits au pot »; 1530 « bouillon dans lequel on fait cuire des aliments coupés menu ou passés ».

¹² Charles ESTIENNE et Jean LIÉBAULT., *Agriculture et maison rustique*, Second livre, fol.57b. et 58b, Paris, Jacques du Puys, 1572, p.85.

¹³ Jean NICOT, *Thresor de la langue françoise, tant ancienne que moderne*, Paris, David Douceur, 1606.

Mais c'est aussi, un « Jardin destiné pour y faire venir toutes sortes d'herbages & de legumes [...] Un potager qui est dans une belle exposition. Les carrez d'un potager. Les arbres nains d'un potager ». Synthétisant plusieurs dictionnaires du XVII^e siècle et connaissant de multiples rééditions au cours du XVIII^e siècle, le *Dictionnaire de Trévoux* s'appuie de surcroît sur un bilinguisme français et latin. Il offre également diverses acceptions du terme « potager ». Dans sa version de 1771, il désigne d'emblée, lui aussi, un terme de cuisine : « Qui appartient au potage. *Culinaria fornax*. Dans la cuisine, on appelle le *potager*, une table de maçonnerie, et le lieu un peu élevé où l'on dresse les potages, où il y a plusieurs petits fourneaux sur lesquels on les fait mitonner »¹⁴. Et si « potager » est encore un pot en terre ou d'étain dans lequel on porte à dîner à certains ouvriers, c'est aussi un Officier de la cuisine-bouche chez le Roi. Il s'agit alors de ceux qui ont soin des potages¹⁵.

Ce n'est qu'après avoir abordé ces aspects culinaires que le potager est expressément qualifié de « terme de jardinage » : « C'est ainsi qu'on appelle une portion de jardin dans laquelle on élève et on cultive des plantes pour les usages de la cuisine. Les jardiniers qui s'adonnent à la culture de ces sortes de plantes et des légumes, s'appellent légumistes. *Olitor*. Potager est aussi adjectif. On dit un jardin potager. *Hortus Olitorius*. Et on appelle herbes potagères, celles qu'on cultive dans un potager. *Olus*. »¹⁶ Les dictionnaires de la fin du XVIII^e siècle reprennent ces éléments à leur compte sans y apporter de modification notable¹⁷.

En revanche, au XIX^e siècle, une réorganisation de l'ordre des significations est adoptée, faisant passer au premier chef l'acception jardinière et reléguant en deuxième position celle relative au domaine culinaire, sans doute en raison de l'introduction et de la diffusion du fourneau dans le cours du XIX^e siècle. Le dictionnaire d'Émile LITTRÉ (dans son édition de 1873) qui, aux mots du dictionnaire de l'Académie Française, peut ajouter des mots trouvés dans la littérature des XVII^e et XVIII^e siècles, ne déroge pas à la règle. Les citations fournies convoquent LA FONTAINE (« Le jardinier et son seigneur ») et la comtesse de GENLIS (*Maison rustique pour servir à l'éducation de la jeunesse ou Retour en France d'une famille émigrée*). Toutefois, le dictionnaire de LITTRÉ comprenant également une approche historique des mots,

¹⁴ [ANON.], *Dictionnaire universel françois et latin [Dictionnaire de Trévoux]*, Nancy, Pierre Antoine, 1740 [1704]. Gilles et Bleuzen de PONTAVICE, *La cuisine des châteaux de Bourgogne*, Rennes, Ouest-France, 1998 et *La cuisine des châteaux de Normandie*, Rennes, Ouest-France, 1998. Voir en particulier les photos p.35-36. En effet, certains châteaux conservent encore de nos jours, dans leur cuisine, une telle « table », comme ceux de Vendreuve dans le Calvados ou de Cormatin en Saône-et-Loire.

¹⁵ [*Dictionnaire de Trévoux*], *op.cit.*

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ Jean-François FÉRAUD, *Dictionnaire critique de la langue française*, t.3, Marseille, Jean Mossy, 1788 ; [ANON.], *Dictionnaire de l'Académie Française*, Cinquième édition, t.2, Paris, J.J. Smits, 1798, p.333.

afin de respecter la chronologie, revient à l'acception culinaire avec Eustache DESCHAMPS (poète mort au début du XV^e siècle) tandis que pour le jardin, c'est *le Théâtre d'Agriculture et le mesnage des champs* d'Olivier de SERRES (1605), qui sert d'illustration. « Nous diviserons le potager par planches, couches, quarreaux, vazes, diversement nommés, pour commandement et sans confusion, y loger la potagerie, selon leurs espèces ». Cet ancien terme de « potagerie » est cité en étymologie, à la suite, pour indiquer que celui-ci « s'est dit au XVI^e siècle de la culture d'un jardin potager »¹⁸.

Au XX^e siècle, c'est désormais l'acception jardinière du potager qui prévaut. Dans sa 8^e édition, le *Dictionnaire de l'Académie française* se cantonne même à ce seul domaine¹⁹. En revanche, la 9^e édition opère à nouveau quelques rappels historiques, tout en se voulant plus explicite, notamment en donnant des exemples de légumes cultivés²⁰. Toutefois, nous ne manquerons pas de souligner au passage une certaine ambivalence. En effet, la définition donnée circonscrit, d'une part, l'espace de cette production et de consommation à la sphère familiale. D'autre part, elle mentionne des potagers prestigieux (Villandry et Versailles) d'une toute autre taille et dont la vocation diffère (conservation, innovation, formation, tourisme). Le spectre envisagé s'avère large : du modeste lopin de terre paysan ou ouvrier au jardin aristocratique et royal en passant par le jardin pavillonnaire. Si l'on se restreint à l'univers domestique, la définition française s'avère en revanche très proche de celle adoptée par les Anglais dans le *useful english dictionary*, au travers du « *Kitchen garden : A garden in which fruit and vegetables for the table are grown* ». Jardin nourricier, attendant ou non à l'habitat principal ou secondaire, ou plus modestement limité à un balcon ou une terrasse, c'est un lieu de production domestique de légumes, d'herbes aromatiques, condimentaires, de plantes médicinales et de petits fruits, à usage d'autoconsommation²¹. En outre, il convient de souligner également la double dimension du jardin-potager, tantôt strictement individuelle, tantôt collective, encore qu'il s'agisse d'une parcelle individuelle insérée dans du collectif de nature associative.

Toutefois, il importe de ne pas se limiter à la seule dimension productive de l'objet « jardin-potager », enfermant ce dernier dans un sens exclusivement matériel et technique. En effet, loin de se borner à produire des légumes (au sens large), le potager engendre également

¹⁸ Émile LITTRÉ, *Dictionnaire de la langue française*, t.3, Paris, Hachette, 1873, p.1239.

¹⁹ [ANON.], *Dictionnaire de l'Académie Française*, t.2, huitième édition, Paris, Hachette, 1935.

²⁰ [ANON.], *Dictionnaire de l'Académie Française*, t.3, neuvième édition, Paris, Imprimerie Nationale/Fayard, 2011.

²¹ En cela, il se différencie du maraîchage et de l'hortillonnage, productions professionnelles à vocation commerciale.

de nombreuses productions symboliques (échanges sociaux, représentations sociales, productions culturelles), comme nous le verrons plus loin. Au-delà de ces aspects définitionnels, le jardin-potager peut être qualifié d'objet multidimensionnel²².

C'est assurément sa dimension technique qui apparaît comme la plus évidente de prime abord. Espèces, gestes, outils, innovations mobilisent en effet des savoir-faire puisant leur origine dans une culture scientifique plus ou moins vulgarisée ou acquise empiriquement²³. Mais cet espace est également porteur d'une dimension sociale, non seulement dans l'amélioration des conditions de vie, notamment des classes populaires (jardins ouvriers et familiaux), mais aussi par sa fonction intégrative génératrice de liens sociaux, observables dans la sphère domestique (plus ou moins élargie) comme dans les relations de voisinage par exemple. En outre sa dimension culturelle s'exprime de manière tangible dans l'utilisation de ses productions, qu'il s'agisse de conserver les aliments mais aussi de les transformer pour les valoriser au mieux. Mais cet autre aspect investit également les domaines du savoir et du savoir-faire, véhiculés à son propos par de multiples moyens de communication.

Au-delà, le jardin-potager stimule aussi l'imaginaire, alimentant des rêves, une histoire parfois fantasmée, ou susciter des créations artistiques. La peinture en offre une approche tant symbolique (allégories du goût ou vanités avec l'image du périssable) que sensible. Nombreux sont les exemples qui vont des portraits d'ARCIMBOLDO²⁴, en passant par des natures mortes (Louise MOILLON²⁵, Sebastian STOSSKOPF²⁶, Adriaen COORTE²⁷), aux scènes de genre

²² Christian DELPORTE, Jean-Yves MOLLIER, Jean-François SIRINELLI (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Quadrige Dicos Poche, 2010. Voir en particulier, l'article de Patrick CLASTRES, « Jardinage, Bricolage », p.445-446.

²³ *L'histoire des légumes* de Georges GIBAUT (1856-1941), bibliothécaire de la Société Nationale d'Horticulture de France, s'avère constituer par exemple une source appréciable de renseignements, au travers des nombreuses monographies consacrées aux quelque quatre-vingts quinze espèces potagères. L'ouvrage est organisé en divisions, à savoir : les « légumes proprement dits », les « herbages légumiers », les « légumes-salades », les « plantes bulbeuses », les « légumes-racines », les « plantes tuberculeuses ou rhizomateuses », les « légumineuses », les « fruits légumiers », les « plantes condimentaires » et les « plantes potagères abandonnées ». Après plusieurs « Essais » consacrés à quelques légumes et faisant l'objet de publications dans diverses revues horticoles, telles que *Le moniteur d'horticulture*, *La revue horticole*, *Le petit jardin*, ou la *Revue d'horticulture pratique*, GIBAUT s'appuie sur des traces littéraires et des éléments botaniques pour reconstituer l'histoire de chaque plante. Georges GIBAUT, *Histoire des légumes*, Paris, La Librairie Horticole, 1912 et Georges GIBAUT, *Histoire des légumes*, Préface de Daniel LEJEUNE, Chartres, Menu Fretin, coll. Archives nutritives, 2015 (réédition).

²⁴ Giuseppe ARCIMBOLDO (peintre italien maniériste, ca.1527-1593).

²⁵ Louise MOILLON (artiste peintre française, 1610-1696). Tout son œuvre est consacré aux natures mortes qui font la part belle aux fleurs, fruits et légumes. Outre *La Marchande de fruits et de légumes* du Musée du Louvre, voir sa *Nature morte aux fruits* (avec des asperges et des artichauts) de la Collection du Musée THYSSEN BORNEMISZA).

²⁶ Sébastien STOSSKOPF (peintre strasbourgeois, 1597-1657). Voir son allégorie de l'hiver ou sa jatte de fraises, du Musée de l'œuvre Notre-Dame de Strasbourg.

²⁷ Adriaen COORTE (peintre hollandais, 1665-1707). Voir tout particulièrement sa botte d'asperges, du Rijksmuseum.

(CHARDIN²⁸), sans oublier les vues paysagères, réalistes²⁹ ou plutôt poétiques des impressionnistes, tels que PISSARRO ou CAILLEBOTTE pour ne citer qu'eux³⁰.

D'autres formes d'expressions artistiques se sont emparées du potager à la fois comme sujet principal mais aussi comme décor ou contexte d'une histoire. La littérature (poésie, correspondance, roman) a pu également développer cette thématique potagère³¹. De récents romans historiques, tels ceux de la saga des SAVOISY, de Michèle BARRIÈRE, ont établi des mises en miroir distrayantes entre légumes du potager et recettes anciennes, extraites de livres de cuisine des siècles passés³². Des films ou téléfilms, adaptant d'ailleurs souvent des œuvres littéraires, ont pu faire du potager l'un des « personnages » de leurs scénarios³³. Enfin, alliée à la poésie, la musique n'est pas en reste. Outre de nombreuses chansons de caractère souvent ludique vantant les mérites de tel ou tel légume, la pastorale *Pomone* (dont les personnages sont les divinités tutélaires du jardin) est représentée en 1671 sur la scène lyrique avant que ne naisse la tragédie en musique lullyste³⁴.

²⁸ Jean Siméon CHARDIN (Peintre français, 1699-1779), dont *La Râtisseuse*, dans ses versions de Washington ou de Munich constituent des exemples.

²⁹ Pierre-Denis MARTIN, dit MARTIN le jeune (Peintre français, né en 1663 et mort en 1742), dont la vue du château de Juvisy, aujourd'hui disparu, laisse apparaître au premier plan, un grand potager. Ce tableau (conservé au Victoria and Albert Museum de Londres) a fait l'objet d'un ouvrage : Alan RUBIN, Dennis HARRINGTON, Frédérique JUDET, *À la recherche d'un paysage perdu : la visite de Louis XIV au château de Juvisy, un tableau de Pierre-Denis Martin*, Paris, Pelham Paris, 2013.

³⁰ Gustave CAILLEBOTTE, (Peintre français, né en 1848 et mort en 1894), *Les jardiniers* (1875-1877, collection privée) ; *Le potager de Yerres* (1877), *Le potager du Petit Gennevilliers* (1882) ; Camille PISSARRO, (peintre français, né en 1830 et mort en 1903), *Potager et arbres en fleurs* (1877), *Jardin potager à l'Hermitage, Pontoise* (1879), tous les deux au Musée d'Orsay.

³¹ Évelyne BLOCH-DANO, *La fabuleuse histoire des légumes*, Paris, Le livre de Poche, 2011. Cet ouvrage cite de multiples extraits d'œuvres littéraires, faisant référence aux légumes et au potager, de La salade de Pierre de RONSARD (p.31), au *Traité du style* de Louis ARAGON (p.33), en passant par les *Satires et épîtres* de Nicolas BOILEAU (p.48) ou la correspondance de Marcel PROUST (p.93) pour ne citer que ces exemples. Voir aussi Isabelle TRIVISANI-MOREAU, *Dans l'empire de Flore, La représentation romanesque de la nature de 1660 à 1680*, Tübingen, Günter Narr Verlag, Biblio 17, n°126, 2001.

³² Michèle BARRIÈRE, *Meurtres à la pomme d'or, roman noir et gastronomique au temps de la Renaissance*, Paris, Agnès VIÉNOT, 2006 ; *Meurtres au Potager du Roy : roman noir et gastronomique à Versailles au XVII^e siècle.*, Paris, Agnès VIÉNOT, 2008.

³³ Jean-Paul LE CHASNOIS, *Le jardinier d'Argenteuil*, 1966, 86 mn (avec Jean GABIN) ; Paule ZAJDERMANN, *La Belle de Fontenay*, 1995, 100 mn. (téléfilm policier), Edwin BAILY, *Maigret, Meurtre dans un jardin potager*, 1998, 105 mn (téléfilm policier) ; Jean BECKER, *Dialogues avec mon jardinier*, 2007, 110 mn (adaptation du roman éponyme d'Henri CUECO, paru en 2004) ou *La tête en friches*, 2010, 82 mn (adaptation du roman éponyme de Marie-Sabine ROGER, paru en 2009).

³⁴ Citons ici quelques exemples musicaux :

Clément JANEQUIN, *La Fricassée des cris de Paris* (1530) ou celle de Jean SERVIN (1578) ;

Pierre PERRIN (livret) et Robert CAMBERT (musique), *Pomone*, Opéra ou Représentation en musique pastorale, Christophe BALLARD, Paris, 1671 ; À l'Acte I, scène troisième, on trouve ce récit, pittoresque, du dieu des jardins : Ajoute aux fruits de tes vergers, / Les herbes de mes potagers, / Joins mes melons à tes ponceires ; / Et mêle parmi tes pignons / Mes truffes et mes champignons.

Serge HUREAU, Olivier HUSSENET, *Jardin des métamorphoses, Entre le verger et le potager*, 18 chansons du XVI^e siècle à nos jours, 2007, CD Saphir.

Dans une certaine mesure, le jardin-potager peut être qualifié de « lieu de mémoire » selon les termes de Pierre NORA³⁵. Très ouvert, ce concept permet en effet d'englober autant l'objet le plus matériel et concret, éventuellement situé géographiquement, que le plus abstrait et intellectuellement construit³⁶. Le potager correspond bien en effet à cette définition que quelques exemples emblématiques peuvent illustrer. Les lieux « matériels » peuvent être appréhendés au travers de jardins-potagers existant toujours depuis leur création, comme les Jardins VOLPETTE, association pour le jardin et le foyer de l'ouvrier, fondée à Saint-Étienne, en 1894, par le père jésuite Félix VOLPETTE (1856-1922). Les lieux « idéels », dans lesquels la nation projette sa propre image, pourraient être figurés par le Potager du Roi, à Versailles. Lieux « immatériels ou de la mémoire visuelle », les ouvrages des historiens, sociologues, géographes sur cet objet en constituent la « mémoire savante » tout comme les multiples représentations iconographiques. Enfin, envisager le jardin-potager comme « lieu de mémoire » revient à reconnaître à celui-ci une résonance affective³⁷. Cette mémoire est susceptible de se décliner de différentes manières, notamment individuelle, familiale, associative. Aussi cette dimension s'ajoute-t-elle à celles esquissées plus haut.

Toutefois, il convient de préciser que le jardin-potager n'est pas une spécificité culturelle française. Dans d'autres pays et civilisations, cet ancrage culturel est également perceptible. De nombreux exemples, qui ne peuvent être exhaustivement recensés, sont néanmoins identifiables au travers de travaux, intéressant plusieurs sciences sociales, telles que l'histoire, la sociologie, l'anthropologie, la géographie et l'économie.

La Grande Bretagne possède, elle aussi, une tradition du jardin-potager. L'historienne Susan CAMPBELL, spécialiste de l'histoire des jardins, a écrit une histoire du *Kitchen Gardening*, qui retrace les pratiques potagères en Grande-Bretagne, de l'âge des TUDOR, jusqu'à la première moitié du XX^e siècle³⁸. Elle s'est également penchée sur d'anciens jardins-potagers, en proposant des directives étayées pour la conservation de ceux-ci³⁹. Un article du *Telegraph*, intitulé « The great tradition of Kitchen Gardens » semble d'ailleurs y faire

³⁵ Pierre NORA, (sous la direction de), *Les lieux de mémoire*, t.2, La nation, Paris, Gallimard, 1986, 3 vol., (coll. « Bibliothèques illustrées des histoires »).

³⁶ Henry ROUSSO, « Un jeu de l'oie de l'identité française », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, vol.15, n°15, 1987, p.151-154. Voir tout particulièrement les aspects définitionnels, p.151-152.

³⁷ Antoine PROST, *Douze leçons sur l'histoire*, Paris, Le Seuil, coll. Points Histoire, 1996. Voir tout particulièrement la leçon 14 « Comment l'histoire fait-elle l'historien ? », p.331-346 et aussi *Antoine*, p.299-300 (encadré Pierre NORA : Mémoire et histoire).

³⁸ Susan CAMPBELL, *Charleston Kedding : A History of Kitchen Gardening*, Londres, Ebury Press, 1996, cité par Jacques DAVID, "Review", *Garden History*, vol.25, n°1, (été 1997), p.126-127.

³⁹ Susan CAMPBELL, "A Few Guidelines for the Conservation of Old Kitchen Gardens", *Garden History* 13, (1985) p.68-74.

implicitement référence, au travers de l'exemple d'un jardin-potager restauré par Tom COWARD, au manoir de Gravetye, dans le Sussex⁴⁰. Celui-ci est en effet photographié et l'on distingue très nettement sa configuration, ceinte de murs, fidèle aux principes des *Walled Kitchen Gardens*⁴¹. Le jardin-potager de l'époque victorienne a également fait l'objet d'une série télé, *Victorian Kitchengarden*, diffusée par la BBC, donnant lieu à un ouvrage éponyme, de Jennifer DAVIES⁴² dont Susan CAMPBELL se fait l'écho dans la *Garden History*⁴³.

Outre-Atlantique avec l'arrivée des Européens, la Nouvelle-France se dote d'un art particulier du jardinage, à la confluence de deux cultures : l'une propre à l'héritage français et l'autre au savoir-faire amérindien. À la Maison Saint-Gabriel et le Château Ramezay, à Montréal, un jardin-potager de cette époque (fin XVII^e- début XVIII^e siècles) a été recréé⁴⁴. À la même époque, la Nouvelle-Angleterre voit les jardins-potagers cultivés permettre aux colons d'assurer les conditions de leur autosuffisance, préalable au développement de l'économie. À l'instar de leurs voisins de Nouvelle-France, ces potagers constituent « des lieux de convergence culturelle »⁴⁵.

Au sein du monde anglo-saxon, communs à différents pays, tels que la Grande-Bretagne, le Canada, les États-Unis et l'Australie, les *victory gardens* (jardins de la victoire aussi appelés *war gardens* ou *food gardens for defense*) constituent un exemple singulier de jardins-potagers. Cultivés dans des espaces privés ou publics, ceux-ci furent encouragés, afin de pallier les restrictions alimentaires et de stimuler le moral des populations, non seulement durant les deux guerres mondiales, mais aussi pour faire face à la crise économique, dans le cadre du New Deal⁴⁶. Peu à peu abandonnés après-guerre, ces potagers renaissent dans le cours des années 1980, sous la forme des jardins communautaires (jardins partagés) ou *community gardens*, lieux d'éducation à l'environnement et d'initiative citoyenne⁴⁷. Plus récemment,

⁴⁰ Francine RAYMOND, "The great tradition of Kitchen Gardens", *The Telegraph*, 13 oct. 2014.

⁴¹ Kay N. SANECKI, "Review", *Garden History*, vol.26, n°2 (hiver 1998), p.221-222 ; Susan CAMPBELL, *Walled Kitchen Gardens*, Princes Risborough, Shire, 1997. Voir également Elisabeth HALL, "Hot Walls : An Investigation of Their Construction in Some Northern Kitchen Gardens", *Garden History*, vol.17, n°1 (printemps 1989), p.95-107.

⁴² Jennifer DAVIES, *The Victorian Kitchen Garden*, Londres, BBC Books, 1987.

⁴³ Susan CAMPBELL, "Review", *Garden History*, vol.16, n°1 (printemps 1988), p.104-105.

⁴⁴ Monique TAIRRAZ, « Jardiner en Nouvelle-France », *Continuité*, n°98, 2003, p.54-56 ; Martin FOURNIER, *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Québec, Septentrion, 2004.

⁴⁵ James E. MC WILLIAMS., "To Forward Well-Flavored Productions : The Kitchen Garden in New England", *The New England Quarterly*, vol.77, n°1 (mars 2004), p.25-50.

⁴⁶ Mike DAVIS, « Écologie en temps de guerre. Quand les États-Unis luttèrent contre le gaspillage des ressources », *Mouvements*, 2008/2, n°54, p.93-98 ; Philippe SAINT-HILAIRE-GRAVEL, *Fruit des institutions et des récoltes populaires. Étude sur la portée sociale du jardinage communautaire à Montréal de 1909 à 1990*, Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université du Québec à Montréal, janvier 2014, p.30-33.

⁴⁷ Sandrine BAUDRY, « Les community gardens de New York City : de la désobéissance civile au développement durable », *Revue française d'études américaines*, 2011/3 n°129, p.73-86 ; Philippe SAINT-HILAIRE-GRAVEL,

Michelle OBAMA (l'épouse d'un Président des États-Unis) a planté un potager à la Maison-Blanche, renouant ainsi avec celui créé par Eleanor ROOSEVELT, afin de sensibiliser ses concitoyens aux bienfaits d'une alimentation saine, dans un pays où l'obésité apparaît comme un véritable fléau⁴⁸.

À l'Est, dans le monde soviétique et post-soviétique, le jardin-potager s'inscrit, lui aussi, dans une certaine tradition : celle du lopin de terre, permettant de pallier les déficiences des réseaux de distribution mais aussi d'assurer une forme d'autosubsistance, dans un contexte de crise durable. Quelques articles portant sur la Russie, la Biélorussie et le Tajikistan illustrent cette permanence du potager, qui, loin de se cantonner à une activité de loisir, fait figure de véritable nécessité⁴⁹.

Aux antipodes, au Vanuatu, le jardin-potager constitue une source principale de l'alimentation et un lieu d'expression de l'identité sociale. Sur l'île comme en ville existent des « jardins d'appoint », plantations attenantes aux maisons et regroupant arbres fruitiers (bananiers, arbres à pain et cocotiers) ainsi que des cultures importées (oignons, tomates, gingembre), constituant une petite réserve à portée de main. Non obligatoirement situés à proximité immédiate des habitations, de vrais « jardins vivriers » permettent de cultiver majoritairement des tubercules. Temporalité et investissement de l'espace différencient zones rurales (plusieurs plantations au cours de l'année) et zones urbaines (les variations résultant de la place où ceux-ci peuvent s'établir). En outre, une tradition exige qu'un jardin soit planté par personne présente dans le foyer. Au-delà de leurs différences, les jardins ruraux et ceux de ville traduisent une certaine relation à la terre, plus sociale et culturelle qu'alimentaire⁵⁰.

Étant donné cette richesse multidimensionnelle, le jardin-potager constitue-t-il pour autant un objet d'études prisé sur le plan historiographique ?

op.cit., p.61 et suiv. ; Manon BOULIANNE, « L'agriculture urbaine au sein des jardins collectifs québécois : Empowerment des femmes ou "domestication de l'espace public" ? », *Anthropologie et Sociétés*, vol.25, n°1, 2001, p.63-80.

⁴⁸ Michelle OBAMA, *American Grown: The Story of the White House Kitchen Garden and Gardens Across America*, New-York, Crown Publishers, 2012 ; Marian BURROS, « Obamas to Plant Vegetable Garden at White House », *The New York Times*, 19 mars 2009. Beaucoup plus ancienne, mentionnons également Edward LEWIS STURTEVANT, « Kitchen Garden Esculents of American Origin », *The American Naturalist*, vol.19, n°5 (mai 1885), p.444-457.

⁴⁹ Élisabeth GESSAT-ANSTETT, « Du collectif au communautaire - À propos des réseaux familiaux dans la Russie post-soviétique », *L'Homme*, 2001/1, n°157, p.115-136 ; Nathalie ORTAR, « Les multiples usages de la datcha des jardins collectifs. », *Anthropologie et Sociétés*, vol.29, n°2, 2005, p.169-185 ; Ronan HERVOUET, « L'économie du potager en Biélorussie et en Russie », *Études rurales*, n°177, Territoire rural: Pratiques et représentations (janvier-juin 2006), p.25-41 ; William CAMPBELL, « "Kitchen Gardens" in Tajikistan : The Economic and Cultural Importance of Small-Scale Private Property in a Post-Soviet Society », *Human Ecology*, vol.37, n°6 (décembre 2009), p.691-703.

⁵⁰ Delphine GREIND et Virginie LANOUGUERE-BRUNEAU, « Jardins d'île, jardins de ville au Vanuatu », *Études rurales*, 2005/3, n°175-176, p.129-148.

Dès 1967, le médiéviste Noël COULET incite les historiens à investir ce champ de recherche⁵¹. En s'emparant de sources textuelles et iconographiques, s'offre la possibilité d'étudier le statut des jardins, les pratiques horticoles, les plantes cultivées ainsi que leur symbolique⁵². Bernard BECK s'inscrit dans cette approche où jardins monastique et seigneurial sont appréhendés avec minutie. Plan à l'appui, le potager - *hortulus*- de l'abbaye de Saint-Gall est analysé pour souligner sa fonction purement économique d'approvisionnement en légumes pour la cuisine, dans le cadre d'un régime alimentaire essentiellement végétarien⁵³. Concernant le château d'Hambye, près de Livarot, ce sont des livres de comptes du XV^e siècle, auxquels s'ajoute une correspondance aristocratique plus tardive (première moitié du XVI^e siècle), qui permettent de retracer les usages alimentaires en vigueur. Ceux-ci diffèrent sensiblement du régime monastique, faisant la part belle aux aliments carnés, les légumes étant laissés aux « vilains », « pour tout potage »⁵⁴. Toutefois, si les légumes ne constituent pas la base de l'alimentation seigneuriale, ceux-ci mêlés à la viande, entrent dans la composition de nombreuses recettes que les barons d'Hambye ne dédaignent pas.

L'époque moderne appréhende avec parcimonie l'objet potager. Florent QUELLIER, dans l'introduction générale de sa thèse portant sur les arbres fruitiers, souligne qu'à côté « d'évocations suggestives », de « paragraphes disséminés dans le texte », les études portant sur les aspects nourriciers des jardins s'avèrent bien rares. Se situant dans une perspective esthétique, l'histoire des jardins se soucie essentiellement des jardins d'agrément sans accorder de réelle place au potager-fruitier⁵⁵. Ce constat n'est pas propre à la France. En effet, dans la lignée des travaux de Susan CAMPBELL, Stephen CONSTANTINE souligne également la pauvreté historiographique des études portant sur le jardinage amateur malgré la place considérable du potager outre-Manche⁵⁶. Sans chercher à entrer sur le terrain immense de la bibliographie relative au jardin d'agrément, observons la place très relative consacrée au jardin-potager dans

⁵¹ Noël COULET, « Pour une histoire du jardin : vergers et potagers à Aix en Provence, 1350-1450 », *Le Moyen Âge*, 1967, p.239-270.

⁵² Marie-Pierre RUAS, « Les témoins carpologiques de l'innovation horticole » [Résumé de la communication], dans *L'innovation technique au Moyen Âge. Actes du VI^e Congrès international d'Archéologie Médiévale* (1-5 octobre 1996, Dijon - Mont Beuvray - Chenôve - Le Creusot - Montbard), Caen, Société d'Archéologie Médiévale, 1998, p.49-50.

⁵³ Bernard BECK, « Jardin monastique, jardin mystique. Ordonnance et signification des jardins monastiques médiévaux », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 88^e année, n°327, 2000, p.377-394.

⁵⁴ Bernard BECK, « Le jardin potager des seigneurs de Hambye », *Annales de Normandie*, 2012/2 62^e année, p.277-289.

⁵⁵ Florent QUELLIER, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presse Universitaires de Rennes, 2003. Il s'agit du texte résumé d'une thèse soutenue en 2001. Voir notamment l'introduction générale « Clio et Pomone », p.9-23.

⁵⁶ Stephen CONSTANTINE, « Amateur Gardening and Popular Recreation in the 19th and 20th Centuries », *Journal of Social History*, vol.14, n°3 (printemps 1981), p.387-406.

l'ouvrage de Michel BARRIDON⁵⁷. À l'instar de la culture des fleurs, le jardin-potager constituerait-il un objet « futile » aux yeux des historiens ?⁵⁸

Florent QUELLIER répond par la négative, en abordant l'histoire du jardin potager, sur le temps long, des mythes originels (Jardin d'Éden et jardin d'Alcinoos par exemple) jusqu'au renouveau contemporain, nous conduisant à l'orée du XXI^e siècle. Son ouvrage, essentiel sur le sujet, est de surcroît abondamment illustré. Ses objectifs sont de combler un vide bibliographique sur ce sujet en raison de sa « trivialité » mais aussi d'inviter le lecteur à surmonter ses préjugés sur un objet que disqualifie son caractère ordinaire. Or, dans son interaction quotidienne avec l'homme, le jardin-potager acquiert le statut « d'objet signifiant ». Sont soulignées d'emblée les grandes difficultés d'accès aux sources. Si les jardins monastiques et seigneuriaux peuvent conserver des traces dignes d'intérêt, le potager familial s'avère en revanche bien plus difficile à appréhender. Le travail effectué ici est d'autant plus remarquable par la diversification de ses sources : traités, manuels, catalogues, contes et légendes, littérature et théâtre mais aussi chartes de fondation, actes de justice, règles monastiques ou d'associations, ou encore livres de cuisine, iconographie, plans, pour inférer les formes adoptées par les potagers, du Moyen-Âge à la période contemporaine, avec d'abondants développements sur l'époque moderne dont il est spécialiste⁵⁹.

Érigeant le jardin-potager en lieu de la modernité (les questions liées à l'acclimatation, l'hybridation et la sélection en étant les formes les plus immédiatement perceptibles), Florent QUELLIER entreprend, dans le cadre d'une approche diachronique, d'établir les multiples ramifications autorisées par son objet d'étude. Lieu de « subsistance » et de « sécurité alimentaire », appréhendé dans sa configuration matérielle et technique, le jardin-potager est envisagé comme un espace d'artificialité, où s'exerce une lutte perpétuelle contre la nature à cultiver⁶⁰. En outre, cet endroit clos conduit à l'émergence d'un savoir, se formalisant progressivement dans des écrits, pour se codifier au XVII^e siècle. Le jardin-potager interroge de surcroît de multiples rôles sociaux, entretenant tour à tour des rapports étroits avec lui (ecclésiastiques, aristocrates, femmes, ouvriers), autour d'une question récurrente : qu'est-ce

⁵⁷ Michel BARRIDON, *Les jardins, Paysagistes, Jardiniers, Poètes*, Paris, Robert Laffont, Collection Bouquins, 1998.

⁵⁸ Christine VELUT, « L'opinion changée quant aux fleurs ? - Les historiens et la culture des fleurs : un terrain par trop délaissé », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°47-4, 2000, p.815-827.

⁵⁹ Florent QUELLIER, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Collin, 2012, p.7-8.

⁶⁰ *Ibid.*, p.14-18 (la sécurité doit être entendue comme offrant une double garantie : se prémunir contre la disette d'une part, s'assurer des produits les plus salubres qui soient ; p.41, 46 et suiv.

qu'un bon jardinier?⁶¹ Bien entendu, l'autre *leitmotiv* de l'ouvrage réside dans les liens qui unissent le jardin-potager à l'alimentation et aux arts culinaires⁶².

Les deux derniers chapitres de l'ouvrage fournissent les grands axes caractérisant le second XX^e siècle. Relevons ainsi l'importance consacrée aux jardins ouvriers (potagers de la révolution industrielle et œuvre de l'abbé LEMIRE) en raison de leurs multiples apports : éducation, moralité, amélioration des conditions de vie et sociabilités. À leur apogée dans le cadre de l'économie de guerre et encouragés par la propagande du régime de Vichy, ces jardins ouvriers (puis familiaux) se voient condamnés par différents acteurs, de l'après-guerre à la décennie 1980. La société de consommation et les urbanistes en sont les principaux pourfendeurs. Le potager se cantonnerait, selon cette analyse à la ruralité et aux retraités. Malgré tout, l'essor du courant écologiste dans les années 1970 et la naissance du jardin partagé ou jardin de quartier outre-Atlantique conduirait à un réenchâtement du potager⁶³. Ce regain d'intérêt s'amorce à la fin du XX^e siècle et se poursuit au siècle suivant sans réelle rupture. Les caractéristiques de ce mouvement sont marquées par la tentation de muséification du potager, le goût de la collection et de la biodiversité dans un contexte de « rédemption écologique ». L'engouement pour une gastronomie durable et les circuits courts mettent le jardin-potager au cœur d'un modèle économique, reposant sur un militantisme qui voit triompher la persistance du jardin nourricier. Au total, une quarantaine de pages embrasse toute cette fin du XIX^e siècle jusqu'aux débuts du XXI^e brossés à grands traits. L'accent est surtout mis sur les structures collectives plus que sur le potager domestique faute de sources et sur des références parcimonieuses aux médias. La revue de la L.F.C.T.F. (Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer) « *Jardin ouvrier de France* » qui devient en 1978 « *Jardin familial de France* » est effectivement mentionnée, de même que « *Rustica* »⁶⁴. Cet ouvrage offre des perspectives indéniables pouvant constituer autant d'hypothèses à confirmer ou non, par notre propre recherche⁶⁵.

Publié trois ans plus tôt et avec des moyens plus modestes, *La France au jardin, Histoire et renouveau des jardins potagers* de Claude-Marie VADROT parvient à des conclusions identiques. Œuvre d'un journaliste grand reporter, passionné de jardinage et

⁶¹ *Ibid.*, p.70-80.

⁶² *Ibid.*, p.99-107.

⁶³ *Ibid.*, p.148-176.

⁶⁴ *Ibid.*, p.158-189.

⁶⁵ Citons un autre ouvrage cherchant à mettre en valeur la « tradition française » du potager au travers d'une approche privilégiant maisons seigneuriales, maisons de campagne, utopies et produits de la campagne : Louisa JONES et Vincent MOTTE, *Kitchen Garden of France*, Londres, Thames and Hudson, 1997 et le compte-rendu qu'en dresse Susan CAMPBELL, "Kitchen Garden of France", *Garden History*, vol.26, n°1 (été 1998), p.109-110.

militant des causes environnementales, cet ouvrage retrace avec un style vivant plus à la presse qu'au métier de l'historien un panorama de l'évolution du jardin-potager d'un réel intérêt⁶⁶. La période contemporaine se voyant davantage privilégiée, sont retracés ici les différents caractères du jardin-potager du XIX^e siècle au début du XXI^e, partant de la philanthropie pour arriver à l'économie sociale, en passant par l'évocation de situations où la passion et le plaisir le disputent à la nécessité, sans oublier l'émergence de l'écologie. Anecdotes, données chiffrées extraites d'enquêtes, références aux médias, généralement peu accessibles sont ici mentionnées. Mais lacune majeure pour le chercheur : bibliographie et notes indicatives sont absentes de bout en bout.

Sur la période contemporaine, ce sont surtout les jardins ouvriers puis familiaux qui ont attiré sur eux l'attention, bien que de manière fort relative sur le plan des contributions historiques. La thèse consacrée à ceux-ci, en 1985, par Béatrice CABEDOCE, sous la direction de Maurice AGULHON, ne semble guère avoir fait d'émules⁶⁷. Explorant le fonds d'archives de la L.F.C.T.F. (devenue Fédération Nationale des Jardins Familiaux et Collectifs en 2006), qui conserve de nombreux documents (publications de la Ligue *Jardin ouvrier de France*, *Jardin familial de France*, comptes-rendus de congrès, correspondance entre la Ligue et les associations locales, articles de presse et ouvrages, cette recherche porte sur la période courant de la création de la Ligue par l'abbé LEMIRE au lendemain de la Seconde-Guerre mondiale, en se concentrant sur la vie des jardins ouvriers d'une partie de l'Île-de-France.

Les éléments les plus significatifs de cette thèse ont servi à l'élaboration d'un ouvrage commémoratif pour le centenaire de la Ligue en 1996. Écrit à plusieurs mains, celui-ci passe tout d'abord en revue le programme « terrieniste » servant de *Credo* à l'œuvre que l'abbé LEMIRE et son environnement intellectuel s'efforcent d'édifier. Association dynamique et ouverte, la Ligue, notamment lors de son trentenaire en 1926, fait l'objet d'échos dans la presse (*Le Petit Journal*, *Le petit Parisien*, *l'Illustration*) mais aussi de films des sociétés PATHÉ et GAUMONT sur les fêtes des jardins à Ivry et Bicêtre, qui constituent ici de rares exemples de liens établis entre jardin-potager et médias. C'est également toute une vie quotidienne qui est retracée de 1896 à 1940. Implantés en milieu urbain ou à la périphérie de celui-ci, ces jardins

⁶⁶ Claude-Marie VADROT, *La France au jardin, Histoire et renouveau des jardins potagers*, Paris, Delachaux et Niestlé, coll. Changer d'ère, 2009. Sur cet auteur, voir Alexis VRIGNON, « Écologie et politique dans les années 1970. Les Amis de la Terre en France », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113, n°1, 2012, p.179-190. Celui-ci y est en effet évoqué comme auteur d'une histoire de la contestation écologique. Claude-Marie VADROT, *L'écologie, histoire d'une subversion*, Paris, Éditions SYROS, 1977.

⁶⁷ Béatrice COMPTE-CABEDOCE, *L'œuvre de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer : les jardins ouvriers du département de la Seine (1896-1952)*, Thèse dirigée par Maurice Agulhon, Paris 1, Université Panthéon-Sorbonne, 1985

constituent des lieux d'intégration sociale complète. Toutes les générations de la famille participent à l'entretien et la culture d'un espace aménagé rationnellement où le respect des règles s'avère fondamental pour ouvriers, employés, fonctionnaires, commerçants se côtoient après la Première Guerre mondiale. L'association des légumes plantes qui nourrissent et des fleurs qui réjouissent y est prônée. A côté d'actions à caractère éducatif (cours, manuels, graines et outils sont distribués), fêtes et des concours stimulent toute une vie sociale. Cabanes et tonnelles deviennent des substituts de l'inaccessible maison de campagne. Si cette exploration se poursuit par un tour de France des jardins ouvriers et des prolongements chronologiques jusqu'à la dernière décennie du XX^e siècle, c'est avant tout la période antérieure à 1950 qui est investie sur un plan historique, se limitant *de facto* aux potagers collectifs⁶⁸.

La modestie de cet état des lieux historiographique *stricto sensu* tient sans doute à la relative nouveauté de l'histoire culturelle. En effet, celle-ci se préoccupe plus souvent des « relations entre État et culture », des « pratiques culturelles des Français » et de « l'histoire des médiateurs et créateurs culturels » que d'objets plus ordinaires⁶⁹. Concevant la culture comme un « tout complexe comprenant l'ensemble des savoirs, des croyances, des aptitudes acquises par un homme, en tant qu'individu d'une société donnée », l'histoire culturelle « se donne pour objet l'analyse des origines de ces représentations, des pratiques par lesquelles elles s'expriment, des supports grâce auxquels elles circulent et se diffusent »⁷⁰. Dans leur ouvrage consacré à la culture de masse en France, Jean-Pierre RIOUX et Jean-François SIRINELLI reviennent sur des objets ordinaires du quotidien jusque-là inexplorés : « En descendant dans les profondeurs sociales, on peut aussi bien rêver de connaître un jour l'histoire souterraine, parfaitement économique et ludique à la fois, du bricolage et du jardinage, ces deux grands phénomènes sociaux de résistance passive ou revendiqués à l'air du temps des médias et de la consommation forcée, hauts lieux de l'individualisme et du tribalisme familial ou amical dans la conquête des petits bonheurs. Ces revanches du cocon privé et familial dans les processus d'individualisation des pratiques et des fréquentations culturelles en disent long sur la subtilité et la souplesse de réaction séculaire des individus à la culture de masse. »⁷¹

⁶⁸ Béatrice CABEDOCE et Philippe PIERSON (dir.), *Cent ans d'histoire des jardins ouvriers : 1896-1996, La Ligue française du coin de terre et du foyer*, Grane, Créaphis, 1996.

⁶⁹ Jacques CANTIER, *Histoire culturelle de la France*, Lonrai, Ellipses, 2011.

⁷⁰ Pascal ORY, *L'histoire culturelle*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004.

⁷¹ Jean-Pierre RIOUX et Jean-François SIRINELLI, (dir.), *La culture de masse en France de la Belle Époque à aujourd'hui*, Paris, Fayard, 2002, p.297.

Cependant, inhérente à l'histoire culturelle, celle de l'alimentation permet de trouver trace du jardin-potager, ne serait-ce qu'en filigrane, comme en atteste la somme réunie sous la direction de Jean-Louis FLANDRIN et de Massimo MONTANARI⁷².

L'Antiquité constitue, au vu des diverses contributions retraçant les techniques de production et les habitudes alimentaires, une période où le potager figure en bonne place. Dans l'Égypte ancienne, nourritures et boissons reposent essentiellement sur « le potager, le verger et la vigne » et on relève que partout étaient produits oignons, poireaux et ail. Mentionnant des jardins potagers et des vergers, les textes d'Ougarit décrivent la Phénicie comme grande consommatrice de légumes. La Bible évoque, quant à elle, l'existence de potagers bien tenus en Palestine. Potagers et jardins luxuriants sont en outre décrits par les textes classiques, à Carthage comme au Cap Bon. Chez les Romains s'opère une distinction entre produits de la terre cultivée (*fruges*) et animaux élevés (*pecudes*), les jardins (*horti*), les vignes et les vergers étant reconnus comme les terres les plus civilisées. En effet, à l'instar des divinités de la maison et des carrefours, les dieux du jardin sont des lares, garantissant « l'occupation permanente d'une terre par la civilisation humaine ». Constituant l'alimentation du laboureur en temps de paix, les légumes du jardin sont érigés en aliments les plus valorisés qui soient. Dans l'Antiquité tardive jusqu'au Haut Moyen Âge, le paysage urbain est décrit comme très ruralisé, champs, potagers, bois pénétrant dans les cités selon une logique de consommation directe. Bénéficiant de bien meilleurs rendements que les champs, grâce aux amendements humains et animaux, les potagers représentent alors un apport jugé décisif à l'équilibre alimentaire.

Au Moyen Âge, de nombreuses mentions du potager sont opérées, autant pour décrire le régime végétarien prôné par le monachisme que remarquer la place secondaire des légumes chez les aristocrates. *A contrario*, la place très importante des légumes dans l'alimentation des pauvres d'Europe Occidentale y est soulignée comme les apports dont bénéficie alors la cuisine occidentale, au contact de la cuisine arabe, lui transmettant de nouveaux produits. Mais c'est au cours du XVI^e et surtout du XVII^e siècles que s'opère la valorisation des légumes en tant que telle. Bien que considéré comme d'un rang inférieur au verger, le jardin-potager devient élément de distinction sociale. Une abondante littérature œuvre à la diffusion de recettes de nombreux plats de légumes contribuant à développer le goût pour ceux-ci. Parallèlement est souligné combien l'alimentation paysanne en économie de subsistance repose sur les soupes et

⁷² Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI, (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997.

légumes frais, faisant du potager familial une nécessité. L'époque moderne est en outre celle où les peintres commencent à représenter le cycle de l'alimentation⁷³.

Jusqu'à là acteur récurrent, le jardin-potager n'est quasiment plus mentionné de manière explicite dès l'entrée dans l'époque contemporaine (XIX^e et XX^e siècles), sans pour autant disparaître de la vie quotidienne. Face à la forte diminution de la population rurale, les XIX^e et XX^e siècles ont curieusement valorisé les modèles paysans d'alimentation. Traversée par d'intenses bouleversements (économiques, technologiques et sociaux), cette période s'accompagne d'importantes transformations alimentaires. À partir des années 1960, produits en masse grâce aux industries, des aliments de conservation (de l'appertisation au sous-vide, en passant par la surgélation) sont distribués par des supermarchés dans une société de loisirs où gagner du temps s'avère essentiel, notamment en raison de l'activité professionnelle des femmes. Le changement de contexte est total : la question de la subsistance ne se pose plus, c'est désormais la peur qui résulte de l'abondance et de ses excès. La fin du XX^e siècle, marquée par une « uniformisation planétaire » anxiogène sur le plan identitaire, laisse ainsi percer des signes de doutes à l'égard de la « religion du progrès », accompagnés de mouvements que caractérisent militantisme, résistance et propositions alternatives⁷⁴.

Ces multiples allusions explicites ou non à l'égard du potager au sein de cette histoire de l'alimentation autorisent de nombreuses correspondances avec les apports de l'ouvrage de Florent QUELLIER. Celles-ci montrent également par les multiples connexions établies entre les objets abordés (alimentation, techniques, conditions socio-économiques et identités) combien l'histoire culturelle offre pour notre objet un cadre d'analyse pertinent susceptible de se nourrir des contributions de l'interdisciplinarité. Celle-ci peut s'avérer féconde, comme l'a montré l'École des Annales par son ouverture⁷⁵. D'autres sciences sociales, en particulier la sociologie et l'ethnologie, se sont emparées du jardin-potager, s'autorisant des développements historiques dans leurs travaux.

Dès 1979, Françoise DUBOST s'intéresse aux nouveaux usages du jardin dans l'article « La scarole et le bégonia », considérant en effet ceux-ci comme des indicateurs pertinents de changement pour les modèles de consommation, les pratiques de loisirs ou les modes d'habitation. Les transformations les plus significatives concernant le milieu ouvrier, un rappel est opéré sur les caractéristiques du jardin populaire au XIX^e siècle. Celui-ci se limite à un

⁷³ *Ibid.*, p.66, 87, 94, 201, 211, 288, 302, 355 et suiv., 406, 430, 562 et suiv., 610, 658-660, 705 et suiv.

⁷⁴ *Ibid.*, p.722, 730, 820, 864, 874 et suiv.

⁷⁵ François DOSSE, « À l'école des Annales, une règle : l'ouverture disciplinaire », *Hermès, La Revue*, 2013/3, n°67, p.106-112.

potager, les conditions de vie rendant la production alimentaire nécessaire. Cette fonction a perduré jusqu'à une époque récente aussi bien dans le secteur pavillonnaire que dans les parcelles liées aux habitats collectifs. En outre, il est fait état des évolutions affectant le jardin populaire. Peu à peu, le modèle du jardin pavillonnaire reposant sur la séparation de deux espaces (le potager pour l'utilité et les fleurs pour l'agrément) prend le dessus sur l'ancien modèle dévolu uniquement à la culture de légumes. Loin de s'aventurer sur une projection de la disparition complète du potager, l'article a pour autre mérite de fournir des données chiffrées relatives à la diminution des surfaces potagères des années 1960-1970. En outre, les pratiques jardinières sont également appréhendées, enquêtes à l'appui, tant sur un plan individuel que collectif. Terrain d'étude privilégié des sociologues, les sociabilités sont investies tout comme le décor du jardin, dans ses diverses modalités culturelles, livrant une image appréciable des styles alors en vigueur à l'époque⁷⁶.

Dans *Côté jardins*, paru en 1984 et réédité en 1997 sous le titre *Jardins ordinaires*, Françoise DUBOST reprend ces analyses en les étoffant par une double enquête quantitative (reposant sur des questionnaires permettant des analyses statistiques) et qualitative (à partir d'entretiens auprès de particuliers et d'observations sur le terrain avec notamment des plans de jardins reconstitués). Cette recherche se veut interdisciplinaire, menée tour à tour en historien, sociologue et ethnologue. Lorsqu'il est lancé au début des années 1980, ce projet a pour objectif de démontrer que jardin et jardinage constituent une dimension importante de la culture populaire, l'histoire ne s'étant guère intéressée à la banlieue pavillonnaire. En outre, bien que qualifiés de précieux témoins de la vie quotidienne et des changements produits dans les modes de vie depuis 30 ans, les jardins ruraux comme ceux de banlieue sont systématiquement absents des anthologies d'art des jardins⁷⁷. Or, initialement lieu de production, le jardin devient un lieu de dépense, ses produits comme ceux du jardinage connaissant une véritable expansion. « La maison-avec-jardin » fait figure de terre promise, le rêve du pavillon puisant ses racines dans l'histoire retracée des cités industrielles aux cités-jardins⁷⁸. C'est aussi une certaine histoire du potager qui transparaît sous le titre « le passé et l'avenir du potager ». De lieu de production

⁷⁶ Françoise DUBOST, « La scarole et le bégonia. Les nouveaux usages du jardin », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.9, n°4, (octobre-décembre 1979), p.365-376.

⁷⁷ Françoise DUBOST, *Les jardins ordinaires*, Paris, Éd. L'Harmattan, 1997. [Première édition sous le titre *Côté Jardins*, Éd. Scarabée & Co, 1984].

⁷⁸ Françoise DUBOST, « Le modèle des cités-jardins : La modernité à l'épreuve du temps », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.26, n°1, Culture matérielle et modernité, (janvier-mars 1996), p.92-99.

des légumes pour la soupe du pauvre, le potager est devenu un lieu de culture de plaisance de produits de luxe notamment en raison de la valorisation du naturel favorisée par l'écologie⁷⁹.

Ceci ne signifie pas pour autant que la nécessité économique du potager ait disparu. La tendance majeure au dédoublement du jardin (coexistence du potager et du jardin d'agrément) reste une des raisons explicatives pour justifier la manière dont le potager a mieux résisté à l'urbanisation croissante et l'élévation du niveau de vie. D'ailleurs, n'étant plus nécessairement un symbole de l'autarcie domestique, le potager est « fortement inséré dans l'économie globale par les dépenses qu'il permet ou dont il est l'occasion ». En effet, la production du potager permet de continuer à améliorer son standing en achetant des biens d'équipements et de loisirs. Là où l'on verrait le maintien d'une attitude traditionnelle est posée l'hypothèse selon laquelle la culture potagère est le moyen d'une adaptation au changement.

Au-delà des aspects économiques du jardin-potager, c'est la question du sens donné aux pratiques jardinières qui est ensuite interrogée. En s'appuyant sur les *Pratiques culturelles des Français* de 1973, le jardinage se voit conférer une image de distraction supplantant en grande partie celle d'obligation domestique. Voilà qui suscite des problèmes épistémologiques : comment définir le loisir et évaluer les activités regroupées dans le temps libre ou temps hors travail ? Le recours à des enquêtes qualitatives permet d'y répondre⁸⁰. Mais malgré leurs apports indéniables, les chapitres 5, 6 et 8, exposent un contenu désespérant l'historien qui n'y trouve que « photographies » prises à instant « T » et ancrées dans le présent. Or rétrospectivement, ces discours émanant de jardiniers sur leur jardin, les usages domestiques ou la manière d'envisager la question esthétique, deviennent avec le recul des éléments historiques, véhiculant les représentations d'une époque. La rareté des témoignages de particuliers en fait le prix, s'avérant capitaux comme matériau. En outre figurent en vis-à-vis de ses analyses, de nombreuses citations tirées des entretiens et la reconstitution de chaque jardin sous forme de plans mentionnant l'intégralité des plantes qui y sont cultivées. L'étude des pratiques fournit non seulement des informations essentielles sur la répartition des rôles et des tâches au jardin ou sur l'utilisation des produits du potager, dans leur mode de conservation et de consommation mais aussi sur « l'art d'échanger » qui se construit autour des produits récoltés⁸¹.

La patrimonialisation des plantes ornementales, des fruits et légumes constitue un autre phénomène étudié par Françoise DUBOST. Autour de la sauvegarde d'espèces en voie de

⁷⁹ Françoise DUBOST, *Jardins ordinaires*, p.43.

⁸⁰ Françoise DUBOST, *op.cit.* p.39-45.

⁸¹ *Ibid.*, chap.5 « Six jardins et leurs jardiniers », p.79-101 ; chap.6 « Us et coutumes domestiques », p.121 ; chap. 8 « Décor et Décorum », p.139-153.

disparition, de la redécouverte et de la restauration de jardins historiques se mobilise en effet tout un système d'acteurs. Amateurs, professionnels, militants associatifs, spécialistes, gens ordinaires s'investissent dans de nombreuses actions, dont le caractère traduit de nouvelles formes de sensibilité à l'égard de la nature et du passé, transcendant de simples modes. De surcroît, les difficultés rencontrées face un patrimoine qui ne peut être muséifié invitent à revisiter cette question *in extenso*⁸².

Né en 1987, un projet consacré aux jardins populaires s'appuie initialement sur une démarche combinant enquêtes par questionnaires et approches ethnographiques. Ce n'est qu'en cours de route qu'apparaissent la nécessité et la possibilité d'inclure une approche historique. De là provient, sans doute, cette impression d'un ensemble composite, où l'histoire n'apparaît qu'en filigrane. Cette recherche donne toutefois lieu à un rapport pour la Mission du Patrimoine ethnologique du Ministère de la Culture, auquel collaborent Manuel PLUVINAGE (botaniste et historien) et Florence WEBER (sociologue et anthropologue)⁸³. Si quelques incursions visent les jardins pavillonnaires, la majeure partie de ce rapport traite des jardins ouvriers, terrain de prédilection de la sociologie, friande de compréhension des mécanismes sociaux de transmission et des variables affectant ceux-ci.

Il s'agit ici d'identifier l'origine des pratiques culturelles et la manière dont celles-ci se diffusent tout en interrogeant les sources du jardinage populaire. D'emblée, les auteurs veulent « casser l'hypothèse d'homogénéité des jardiniers populaires et de leurs jardins » mais aussi « sortir de la problématique d'une évolution qui mènerait du potager à la pelouse, des nécessités alimentaires aux charmes de l'ornement ». Souhaitant s'affranchir des approches consacrées aux discours moralisateurs ou esthétiques portant sur les jardins ouvriers, cette recherche revient longuement sur les problèmes méthodologiques posés par un objet difficile à saisir. Curieusement intitulé, le volet consacré aux « sources d'une histoire rurale urbaine » insiste sur le côté tendancieux de celles-ci ne montrant que la face idéale des pratiques culturelles, le recours à la mémoire orale n'étant guère plus exempt de biais. En revanche, les auteurs soulignent l'abondance de documents d'histoire rurale relatifs au jardin pavillonnaire d'après-guerre. En effet, ceux-ci considèrent qu'il s'agit « d'un jardin qui fonctionne selon des modèles

⁸² Françoise DUBOST, *Vert Patrimoine*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, coll. Ethnologie de la France, 1994.

⁸³ Manuel PLUVINAGE, et Florence WEBER, *Les jardins populaires : pratiques culturelles, usages de l'espace, enjeux culturels. Éléments d'histoire et d'ethnographie. Rapport de recherche (AO87FR107) pour la Mission du Patrimoine ethnologique du Ministère de la Culture*, Paris, Ministère de la culture, 1992. La première partie s'intitule en l'occurrence : « Jardins populaires et jardins ouvriers : hétérogénéité des pratiques et enchevêtrement des méthodes ».

diffusés par une presse spécialisée relayée par un secteur commercial florissant ». L'objection selon laquelle il s'agit justement d'un modèle, que la réalité n'a peut-être pas suivi, est ici réfutée. Dans l'importance du tirage de la presse spécialisée et du secteur économique de la production horticole, les auteurs du rapport voient la confirmation de leur hypothèse de départ⁸⁴.

Décrite comme « apogée des jardins ouvriers », la période 1900-1950 fait certes l'objet d'un soin attentif mais la suivante n'est en revanche guère précise dans ses jalons chronologiques. La sociologie y reprend nettement le dessus, s'intéressant par exemple aux liens entre jardin ouvrier et pavillon populaire, pour caractériser ce qui fait la marque de celui-ci⁸⁵. S'y retrouvent d'ailleurs des éléments de l'étude sur les pavillonnaires de Nicole HAUMONT, sans que celle-ci ne soit citée⁸⁶. Plus loin, art de la récupération et bricolage font du jardin un lieu d'authentique créativité populaire. La troisième partie du rapport s'ouvre sur une typologie des jardiniers (de châteaux, de jardins publics, maraîchers, paysagistes). Diverses variables (statut, parcours professionnel, origine sociale, compétences, représentations) servent ainsi à définir des profils de métiers relatifs aux professions de l'horticulture. Ne se bornant guère aux jardiniers professionnels, cette approche s'intéresse également aux « bourgeois amateurs de jardinage », activité inhérente à leurs loisirs, qui dans un contexte de promotion du "Do-It-Yourself" leur permet aussi d'y développer une part de créativité. Mais il s'agit aussi de resituer le jardin dans l'univers domestique, qu'il s'agisse d'un jardin d'habitation, d'un jardin sans habitat, ou d'un habitat de jardin, en évoquant les multiples composantes. Notons toutefois le glissement sémantique s'opérant du jardin-potager au jardin pris dans sa globalité, puisque la logique de mixité, relatée plus haut, est ici confirmée⁸⁷. Voilà qui offre néanmoins une grille de lecture intéressante à conserver.

Dans la foulée de cette exploration, Florence WEBER livrait un ouvrage significatif, consacré aux potagers dans la France du XX^e siècle. L'ethnologue se demande comment expliquer l'existence, le maintien ou la survie de pratiques potagères en contexte urbain. Constituant un exemple remarquable de genèse du quotidien, le jardinage constitue en effet un cas particulièrement intéressant d'étude des relations entre membres de différentes classes sociales. S'y rencontrent différents modèles imposés ou imités dont les réinterprétations sur fond de malentendus autorisent leur acclimatation et leur réappropriation dans d'autres univers

⁸⁴ *Ibid.*, p.4-22. Malgré tout l'intérêt de telles conclusions, regrettons néanmoins l'ellipse affectant cette presse, dont aucun titre n'est évoqué.

⁸⁵ *Ibid.*, p.105 et suiv.

⁸⁶ Nicole HAUMONT, *Les pavillonnaires : étude psycho-sociologique d'un mode d'habitat*, Paris, L'Harmattan, 2001 [1966].

⁸⁷ PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.* p.112-187.

sociaux. S'inscrivant dans une logique diachronique, l'ouvrage invite à commencer par les visites des jardins ouvriers, observées à deux temps d'intervalle : au tout début du XX^e siècle puis à la fin de celui-ci. Sont ensuite abordées les métamorphoses des politiques du jardinage à plusieurs moments clé (autour de 1920, après 1945, durant les années 1990), permettant de saisir les regards portés sur les jardins des classes populaires. Puis les pratiques de jardinage se voient interrogées sous différents angles (sociologique et économique). Si le titre de l'ouvrage mentionne expressément les potagers comme objet d'étude, encore faut-il préciser qu'ils s'inscrivent dans la perspective plus ouverte qu'offre le jardinage dans ses diverses modalités⁸⁸.

Relevons également les différentes interfaces recensées ici entre jardin-potager et médias. Mention est faite par exemple des publications des organisations de jardins ouvriers comme éléments de diffusion du jardinage, qu'il s'agisse du bulletin *Le jardin ouvrier de la France*, dès 1934, ou d'étudier l'évolution de l'argumentation mise en œuvre sur la décennie 1985-1995 par *Le jardin familial de France* qui lui a succédé. Ailleurs, l'action des médias est rappelée au sujet des Jardins de Cocagne (potagers d'insertion), la création de ceux-ci étant couverte par la presse avec régularité. Et ce sont des articles de journaux qui annoncent « le retour du potager » au cours des années 1990⁸⁹. « Le téléphone sonne », émission radiophonique (diffusée le 16 juillet 1996 et consacrée à « La grande folie du jardinage ») se voit analysée en outre comme un exemple significatif. Permettant d'observer la participation des auditeurs à un débat sur ce thème, cette émission se voit considérée comme une sorte d'expérimentation dont l'étude *a posteriori* fournit un éclairage méthodologique certain. L'examen minutieux du discours des auditeurs (registre lexical mobilisé, jargon, langage courant, euphémismes, catégories administratives) et de l'esprit sous-jacent dont celui-ci est porteur (une « nostalgie morale ») livre une leçon d'analyse de contenu en considérant ce qui est dit ou pas, comment cela est dit, par qui et pourquoi. Un second développement invite à prendre conscience du malentendu sur lequel s'est établi le débat lors de l'émission, tous les acteurs ne parlant pas du même jardin (pour certains, il s'agissait du jardin des « pauvres », pour d'autres du jardinage de plaisance dont les amateurs disposent de moyens bien plus conséquents). Si cette émission

⁸⁸ Florence WEBER, *L'honneur des jardiniers. Les potagers dans la France du XX^e siècle*, Paris, Belin, 1998. Cette recherche s'établit à partir d'enquêtes ethnographiques dans les jardins sans maison et par questionnaires auprès des jardiniers amateurs, sans négliger une approche historique mobilisant des archives collectées auprès de la Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer ou radiophoniques. Voir p.15-17. Héritier de cette approche, un ouvrage fruit d'une enquête de terrain portant sur des groupements de jardins familiaux en Suisse romande livre une étude assez comparable permettant de découvrir les pratiques de loisirs productifs, l'alimentation, l'autoconsommation mais aussi les sociabilités et solidarités pratiques observables au sein de ces espaces que des jardiniers s'approprient. Voir aussi Arnaud FRAUENFELDER, Christophe DELAY et Laure SCALAMBRIN, *Joindre l'utile à l'agréable. Jardin familial et modes de vie populaires*, Lausanne, Éditions Antipodes, 2015.

⁸⁹ Florence WEBER, *op.cit.*, p.95 et aussi p.218-223. Malheureusement, aucun titre n'est précisé.

a été choisie, c'est qu'elle est emblématique de l'engouement médiatique contribuant alors « à unifier l'image du jardinage », dans « un jeu de miroirs » où pratiques et opinions sont reprises et confortées par les journalistes. Or si malentendu il y a eu, c'est que le processus d'unification du jardinage n'est pas encore achevé, les médias entretenant une certaine confusion en brandissant un même terme (« le potager ») pour désigner des réalités et des pratiques bien différentes⁹⁰.

L'émergence de nombreux propos relatifs au potager de la part des auditeurs offre un troisième enseignement à retirer de cette émission. Outre le refus d'une alimentation industrielle, des motivations écologiques et économiques sont mises en avant. La passion personnelle s'illustre même par une jolie formule : « n'est-ce pas une forme extrême de l'appropriation personnelle que de manger son œuvre ? » D'autres éléments de contexte sont également mentionnés : l'achèvement de la longue période classique séparant l'utile de l'agréable, la redécouverte du jardin médiéval où potager et ornement cohabitent. Le terme de « retour » peut paraître assez étonnant, la démonstration de Florence WEBER tendant à souligner la permanence du jardin-potager malgré quelques vicissitudes durant le XX^e siècle. Ce qui a changé réside dans le fait « qu'à l'unanimité populaire des années 1950 a succédé une unanimité horticole et patrimoniale ». Quoiqu'il en soit, ce retour du potager s'explique par la convergence de trois phénomènes. D'une part, l'art des jardins connaît des transformations pour les classes supérieures souhaitant « un potager pour l'œil, un jardin du goût et des sens », en lien avec la gastronomie, modèle qui « semble se diffuser vers les classes moyennes urbaines ». D'autre part, le marché des produits alimentaires connaît une forte dualisation, resserrant les contraintes économiques sur certains ménages. Cultiver des légumes, « non pour manger mais manger bien » s'avère pertinent. Enfin, la « bienfaisance » d'autrefois adopte de nouvelles formes dans la gestion de la pauvreté, face à la crise.

Pour rendre compte de cette hétérogénéité du potager, la contribution majeure de cet ouvrage ouvre trois perspectives : l'analyse du « calcul économique », l'étude de la dimension identitaire du jardin au travers de l'estime de soi mise en jeu, les formes d'appropriation de l'espace et d'échanges qui s'organisent sur ces scènes entre acteurs. Le premier volet permet de définir, selon les variables socio-professionnelles, les formes d'autoconsommation (annuelle, occasionnelle ou saisonnière). Le deuxième montre le jardinier jardinant pour soi au cœur d'une interaction avec les siens, donnant et montrant ses produits, imitant parfois. Quant au troisième volet, il conçoit le jardin comme « une machine à produire des cadeaux

⁹⁰ *Ibid.*, p.105-109 et aussi p.154-161.

alimentaires ou décoratifs », échangés au travers de « chaînes d'interdépendance » entre individus, au sein d'un véritable « chez-soi en plein air ».

Enfin, sont modélisées « trois logiques au jardin » éclairant, chacune à leur manière, une forme différente de potager, fortement corrélée à l'emplacement que celui-ci adopte par rapport à l'habitat. Axé sur une logique productive, « l'atelier de production » (associé au petit élevage et au bricolage) est caractérisé par un potager éloigné de la maison, envisagée comme lieu de stockage grâce au congélateur. Élément d'un jardin à visiter et admirer, le potager de villégiature est un espace autonome au sein d'un jardin-parc où le citadin exporte, dans sa résidence secondaire, son goût urbain et laisse libre cours à sa passion, au sein d'un décor donnant l'illusion de la campagne. Enfin, le potager « propre » est valorisé devant la façade de la maison, vecteur des qualités morales de la famille qui le cultive (le père travailleur et la mère économe). Par les représentations qu'elle sous-tend, cette typologie apparaît comme essentielle à la compréhension des années 1990⁹¹.

Faisant des émules, ces travaux ont favorisé l'émergence d'autres ouvrages et articles⁹². Elisabeth PASQUIER et Jean-Yves PETITEAU (tous deux sociologues) chroniquent ainsi la vie des jardins de la Fournillère, banlieue historique nantaise. Face à la logique immobilière publique et privée des années 1950 conduisant à la disparition de nombreux jardins ouvriers, un îlot de verdure résiste. Cultivée par une soixantaine de jardiniers en dehors de toute réglementation pendant vingt ans, la Fournillère connaît un processus de « réinstitutionnalisation » à la demande de la ville de Nantes en 1996, dans le cadre d'un travail

⁹¹ *Ibid.*, p.207 et suiv.

⁹² On ne citera ici que quelques exemples de travaux parus immédiatement au moment de la sortie des ouvrages de Françoise DUBOST et de Florence WEBER ou produits dans une période très récente. Séverine GOJARD et Florence WEBER, « Jardins, jardinage et autoconsommation alimentaire ». *INRA Sciences Sociales*, n°2, 1995, p.1-4 ; France CAILLAVET et Véronique NICHELE, « Autoconsommation et jardin. Arbitrage entre production domestique et achat de légumes ». *Économie rurale*, n°250, 1999, p.11-20 ; Jean-Noël CONSALES, « Les jardins familiaux marseillais : laboratoires territoriaux d'une agriculture urbaine en Méditerranée », *Méditerranée*, t.95, p.3-4, Dynamiques spatiales des cultures spéciales, 2000, p.81-88 ; Frédéric GUYON, « Les jardins familiaux aujourd'hui : des espaces socialement modulés », *Espaces et sociétés*, n°134, 2008, p.131-147 ; Manon GALLIEN, *et al.*, « Renouveau des jardins potagers entre milieux urbain et rural ? », *Pour*, n°215-216, 2012-3, p.321-332. Par ailleurs, on mentionnera quelques rares thèses en rapport avec ces travaux : Martine BERGUES, *La relation jardinière du modèle paysan au modèle paysager. Une ethnologie du fleurissement*, Thèse pour le doctorat d'anthropologie sociale et d'ethnologie sous la direction de Bernadette Lizet, École des hautes études en sciences sociales, Paris, 2003 ; Sandrine BAUDRY, *Cultiver son jardin, s'inscrire dans la ville : approche anthropologique des community gardens de New York City*, Thèse dirigée par Catherine Collomp et Bernadette Lizet, Université Paris Diderot-Paris 7, 2010 ; Vincent LARBÉY, *Jardins et jardiniers : les pieds dans la terre, la tête dans les nuages. Une anthropologie du potager*, Thèse de doctorat en sociologie, sous la direction de Martine Xiberras, Université Paul Valéry-Montpellier III (École doctorale 60, Territoires, Temps, Sociétés et Développement), 2013.

reposant sur la recherche, mobilisant sociologues et architectes. En 1999, le retour de la Fournillière au modèle des jardins familiaux est effectif⁹³.

S'appuyant ici sur une sociologie « réflexive », le sociologue adopte une posture critique vis-à-vis de sa propre pratique scientifique et des conditions sociales de sa production intellectuelle, ce qui implique pour lui-même une entreprise de connaissance de soi⁹⁴. Mais puisant sa source dans l'œuvre de Michel de CERTEAU et chez Claude JAVEAU, c'est aussi une « sociologie du quotidien » qui est ici entreprise⁹⁵. Et c'est encore une « sociologie comme tactique de dissidence », où le sociologue est appelé pour défendre ceux qui n'arrivent pas à se faire entendre. Nécessitant engagement, cette recherche action vise à s'inscrire dans une approche compréhensive des acteurs et des phénomènes observés. Il s'agit en effet de reconstituer les logiques d'action élaborées par les jardiniers et d'élucider le sens que ceux-ci leur accordent. Les chroniques offrent un compte-rendu quasi quotidien de la vie dans les jardins et des relations qu'Élisabeth PASQUIER établit progressivement avec les jardiniers. De ceux-ci, elle dresse ensuite un certain nombre de portraits, revenant sur leurs vies, parcours, origines, difficultés ou aspirations. Puis vient le journal de l'installation officielle, permettant d'étudier les formes d'appropriation ou de réappropriation de l'espace (construction des cabanes par exemple), l'implication du corps sollicitée par l'activité jardinage, l'identité et les sociabilités que celle-ci construit. Si le témoignage est vivant et l'analyse pertinente, l'ouvrage porte cependant bien plus sur le jardinage et les interactions entre jardiniers, dans un espace à reconquérir, que sur le jardin-potager en tant que tel.

L'ethnologie et la sociologie des loisirs se sont aussi penchées sur le jardinage. Au carrefour des pratiques et des loisirs, Gérard CREUX s'intéresse, quant à lui, à la dimension esthétique des jardins ordinaires. Riche en références bibliographiques, cette communication s'attarde sur la perception renvoyée du jardinage comme « acte positif » dans la société. Celle-ci est porteuse de multiples significations : fuite de la modernité, retour de l'écologie, loisir créatif et occupation choisie, loisir pratique ou semi loisir (s'inscrivant dans une démarche de travail à côté). Toutefois, il semble qu'une certaine ambiguïté existe entre jardinage et loisir. Si l'activité est librement choisie, elle n'est pas exempte de contraintes : le regard porté par le

⁹³ Élisabeth PASQUIER, Jean-Yves PETITEAU (avec la contribution de), *Cultiver son jardin. Chroniques des jardins de la Fournillière 1992-2000*, Paris, L'Harmattan, Villes et Entreprises, 2001.

⁹⁴ Sandrine RUI, « Réflexivité », dans Serge PAUGAM, (dir.), *Les 100 mots de la sociologie*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Que Sais-Je ?, p.21-22.

⁹⁵ Michel de CERTEAU, *L'invention du quotidien, I : Arts de faire*, édition de Luce GIRARD, Paris, Gallimard, coll. Folio Essais, 1990 et *L'invention du quotidien, II : Habiter et cuisiner*, édition de Luce GIRARD, Paris, Gallimard, coll. Folio Essais, 1994 ; Claude JAVEAU, *La société au jour le jour. Écrits sur la vie quotidienne*, Bruxelles, De Boeck Université, 1991.

public sur l'entretien du jardin, qui impose une norme de propreté, résultant elle-même de stéréotypes, à l'origine d'une uniformisation esthétique des jardins⁹⁶.

Pour Christian BROMBERGER, l'air du temps de la fin de XX^e siècle est caractérisée par une valorisation du temps pour soi échappant aux contraintes du travail et aux obligations sociales. Celle-ci est en outre marquée par l'émiettement des intérêts et des formes de sociabilité, la quête d'accomplissement et d'épanouissement personnels à travers les loisirs⁹⁷. S'appuyant notamment sur des enquêtes relatives aux pratiques culturelles des Français mais aussi de nombreuses études sur le terrain, il s'agit ici, à la suite de sociologues et historiens comme Joffre DUMAZEDIER et Alain CORBIN, de dessiner une « carte du tendre » des engouements contemporains⁹⁸. Celle-ci a pour premier univers la vie domestique et ses entours, aussi n'est-il guère étonnant d'y trouver en bonne place, à côté du bricolage et des animaux de compagnie, le jardinage.

L'appellation « Passions ordinaires » semble répondre en écho aux « Jardins ordinaires » de Françoise DUBOST. Qualifié de « passion pacifique », le jardinage est également qualifié de passion ancienne, notamment en raison des moyens de diffusion mis en œuvre⁹⁹. Il est ainsi rappelé, qu'à côté des associations et commerces consacrés à la vente de graines, toute une presse dédiée au jardinage émerge dès le XIX^e siècle pour connaître un véritable essor au XX^e siècle. Au tournant des années 1980, puis durant les années 1990, l'engouement pour le jardin est souligné à grand renfort de statistiques fournies par l'INSEE. Derrière les chiffres, l'enjeu est non seulement de définir qui sont ces passionnés mais aussi comment se forge et se manifeste la passion pour le jardinage. En dépit de niveaux socio-économiques différents, ces personnes se retrouvent sur des aspirations et des manières de vivre : voyages, marche à pied, balades dans la nature, lecture, bricolage, cuisine, activités sociales et caritatives font fréquemment partie de leur univers familial. Laissant de côté jardins ouvriers et familiaux mais aussi jardins remarquables et historiques, l'étude porte sur les propriétaires (non professionnels) de jardins d'agrément, mêlant des végétaux décoratifs ou alimentaires. Plusieurs apports essentiels font de cette recherche un élément incontournable.

⁹⁶ Anne-Marie GREEN (dir.), *Les métamorphoses du travail et la nouvelle société du temps libre - Autour de Joffre Dumazedier*, Paris, L'Harmattan, 2000. Voir en particulier « Les pratiques de jardinage dans l'espace des loisirs : une ambiguïté ? », communication de Gérard CREUX lors d'un colloque organisé par la section de sociologie de l'Université de Franche-Comté, p.297-324.

⁹⁷ Christian BROMBERGER (dir.), *Passions ordinaires. Du match de football au concours de dictée*. Paris, Bayard Éditions, 1998, p.7.

⁹⁸ Joffre DUMAZEDIER, *Vers une civilisation du loisir ?*, Paris, Le Seuil, coll. Points, 1960 ; Alain CORBIN, *L'avènement des loisirs 1850-1960*, Paris, Aubier, 1995.

⁹⁹ Christian BROMBERGER, (dir.), *op.cit.*, Annie-Hélène DUFOUR, chap.2, p.71-94.

Le premier éclaire l'origine de la passion pour le jardinage. Il semble que celle-ci s'enracine de manière profonde dans la petite enfance, au contact des grands parents ou de tiers extérieurs à la famille qui possèdent un jardin. Après une phase de latence, se manifeste un regain d'intérêt à la maturité. Le processus trouve son accomplissement à l'âge de la retraite.

Le deuxième explicite par quoi s'entretient la passion. Il semble que le plaisir de savoir s'acquière notamment au contact des autres. Mais la littérature spécialisée, celle des sources savantes comme des sources médiatiques constitue également un vecteur important. Les personnes participant à l'enquête sont en effet toutes lectrices de revues de jardinage et manifestent une prédilection pour celles prodigues de conseils techniques. Une logique d'archivage de certains articles est relevée par l'ethnologue, tout en soulignant qu'après un certain âge, la lecture de magazines spécialisés se fait de plus en plus occasionnelle par le jardinier expert, confirmé dans son savoir-faire mais expérimentateur dans l'âme.

Le troisième illustre la manière de verbaliser cette passion. Celle-ci mobilise un vocabulaire se référant à la maladie (le virus) et à l'amour (le coup de foudre et la relation de dépendance), que ce soit dans un « corps à corps », pour sa dimension physique et dans une logique d'attachement progressive, pour sa dimension affective. Une certaine anthropomorphisation du jardin en constitue un autre symptôme.

Le quatrième porte sur le coût de cette passion, comptabilisé en investissement financier mais aussi en temps consacré à une activité dont la chronophage se voit valorisée. Le budget moyen consacré au jardinage par les enquêtés s'avère supérieur à celui mentionné dans les enquêtes quantitatives habituelles. Certains des passionnés mettent même en place des stratégies pour éviter certaines tentations. Peut-être les médias permettent-ils d'ailleurs de rêver sans opérer de passage à l'acte ?

Enfin, le jardin est aussi le théâtre où se joue un rapport ambigu à la nature. Le jardinier passionné est confronté à certain dilemme : lutter contre la nature dans ce qu'elle possède d'invasif ou faire preuve de tolérance à son égard. Des pratiques à caractère écologique semblent constituer le mode de résolution de cette dissonance cognitive. En outre, le jardin est également un lieu où s'élabore un rapport particulier à l'espace et au temps, se manifestant par des actes créatifs, générateurs d'émotions esthétiques. Véritable école de patience, le jardin met l'individu face à une sorte d'infini, à entendre de deux manières : inachèvement d'une part, perpétuité d'autre part, ce qui fait du jardin un lieu d'histoire¹⁰⁰.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p.88-91.

Force est de constater que les passerelles entre histoire, sociologie mais aussi ethnologie sont fréquentes dans les ouvrages et travaux dont il vient d'être dressé bilan¹⁰¹. Ceux-ci présentent des rappels historiques parfois conséquents, notamment pour les jardins ouvriers et familiaux. Des indications contextuelles peuvent être extraites de ces publications pour la période des années 1990 et plus occasionnellement pour celle des quatre décennies précédentes. En effet sont mentionnées des données d'enquêtes quantitatives souvent indispensables, aussi bien en matière de modes de vie et de consommation, que de pratiques culturelles.

Cependant, les apports les plus intéressants sont vraisemblablement ceux, extraits des approches qualitatives (entretiens, observations plus ou moins participantes) qui fournissent des grilles de lecture et d'interprétation essentielles. Rapports sociaux autour du jardin et du jardinage, processus d'acquisition des savoirs et savoir-faire, dimension identitaire, caractère physique de l'activité, représentations en matière d'espace et de temporalité, questions d'ordre esthétique, projections et l'imaginaire relatifs à la nature constituent autant d'indicateurs pertinents et utiles pour notre recherche. Notons cependant que le contenu productif du jardin-potager s'avère peu étudié. L'utilisation de ses produits semble se borner à la congélation et aux échanges avec la parenté et le voisinage. Enfin, les relations entre le jardin-potager et les médias n'offrent dans ces travaux qu'un avant-goût nous invitant à creuser davantage cet aspect et nous interroger sur les enjeux du traitement médiatique du jardin-potager, comme fait culturel.

Force est de constater que cet état des lieux initial paraît contrasté : si les travaux historiques sont en définitive assez peu nombreux, ceux-ci bénéficient néanmoins des apports essentiels d'autres sciences sociales telles que la sociologie ou l'ethnologie. En dépit de sa richesse multidimensionnelle, le jardin-potager ne se laisse guère appréhender facilement. Sa « trivialité » l'ancre dans un quotidien et une pratique domestique laissant fort peu de traces archivistiques¹⁰². Reposant sur des gestes et un savoir-faire qui peuvent être transmis oralement de manière intergénérationnelle ou au sein du voisinage, nous avons pu relever jusque dans les titres de plusieurs ouvrages son caractère « ordinaire »¹⁰³. En outre, constitutif d'une pratique

¹⁰¹ Paul VEYNE, *Comment on écrit l'histoire*, Paris, Seuil, 1971, p.192. Reprenons la formule de cet historien : « Il convient donc que les historiens prennent conscience que la sociologie est de l'histoire qu'ils négligent d'écrire et dont l'absence mutile celle qu'ils écrivent, et que les sociologues et ethnographes comprennent qu'ils ne peuvent faire plus scientifique que les historiens ».

¹⁰² Florent QUELLIER, *op.cit.*, p.8. Échappant à l'impôt, évoqué dans des conflits ou des actes notariés, à partir de la période moderne, l'importance du jardin potager s'avère quasi impossible à évaluer, hormis relativement pour les jardins monastiques et les potagers aristocratiques qui fournissent à l'historien quelque matériau.

¹⁰³ Françoise DUBOST, *Les jardins ordinaires*, *op.cit.*

de jardinage, l'un des poncifs les plus véhiculés à son sujet réside dans sa participation à la « culture du pauvre », avec ce que cela peut contenir de dépréciatif¹⁰⁴. Comme le dit Patrick Clastres : « les principaux acteurs restent silencieux par crainte de dérision et parce que leur activité est solitaire : ils ne laissent donc guère d'archives »¹⁰⁵.

Il existe cependant des sources « savantes », depuis les ouvrages des Caton, Varron, Columelle, Palladius¹⁰⁶, en passant par les traités de jardinage des époques médiévales¹⁰⁷. L'époque moderne se distingue également par des ouvrages essentiels dont l'opus fondateur est certainement *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de SERRES (1600), en particulier dans son « lieu sixième » traitant des jardinages « pour avoir des herbes et des fruits potagers »¹⁰⁸. Dans son *Jardinier françois* de 1651, Nicolas de BONNEFONS se livre à un véritable éloge du jardin, comme le lieu par excellence de la satisfaction de tous les sens, au-delà des plaisirs procurés par les arts. Son ouvrage réédité plusieurs fois au XVII^e siècle délivre trois traités dont le deuxième porte expressément sur les légumes, les herbes aromatiques et les fruits du sol¹⁰⁹. Une quarantaine d'années plus tard paraissent à titre posthume les *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers* de Jean-Baptiste de LA QUINTINIE, le créateur du potager de Louis XIV. Parmi ses apports essentiels figurent non seulement des conseils en matière d'acclimatation d'espèces délicates, de productions de contre-saison et de primeurs, mais aussi la mise en évidence de l'importance de la greffe dans l'amélioration des plantes ou encore la réfutation de traditions populaires relatives aux phases lunaires dans un siècle où la rationalité

¹⁰⁴ Richard HOGGART, *La culture du pauvre*, (traduction de Françoise et Jean-Claude GARCAS et Jean-Claude PASSERON), Paris, Éd. De Minuit, 1970.

¹⁰⁵ Christian DELPORTE, Jean-Yves MOLLIER, Jean-François SIRINELLI (dir.), *op.cit.* p.445-446.

¹⁰⁶ Désiré NISARD, *Les agronomes latins*, Paris, Éd. Dubochet, 1844.

¹⁰⁷ Pietro de CRESCENZI, *Opus ruralium, sixième livre*, 1309 [Livre intitulé des proufitez champestres et ruraux compilé par maistre Pierre des Crescences bourgeois de Boulongne la crasse, Paris, Antoine Vérard, 10 juillet 1486]. Traduit en 1373 sous le titre de *Rustican*, cet ouvrage, devient le premier traité de jardinage en français (QUELLIER, *op.cit.* p.72-73).

¹⁰⁸ Olivier de SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 3^e édition revue et augmentée, Chez A. Augrain, Paris, 1605. Voir en particulier p.497 et suivantes. Voir aussi la réédition, Olivier de SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, coll. Thésaurus, Arles, Actes Sud/ENSP, 2001.

¹⁰⁹ Nicolas de BONNEFONS, *Le jardinier françois, qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères : avec la manière de conserver les fruits et faire toutes sortes de confitures, conserves et massepans*, Paris, Pierre Des-Hayes, 1651. Voir notamment l'épître aux Dames introductive. Voir aussi Nicolas de BONNEFONS (commenté par François-Xavier BOGARD), *Le Jardinier français*, Paris, Ramsay, 2001.

s'affirme avec superbe¹¹⁰. Le XIX^e siècle voit l'émergence d'une foule de manuels compulsant maints conseils pratiques. Certains prennent la forme de traités miniatures, d'autres d'essais, d'autres encore prescrivent des indications pédagogiques pour enseigner les rudiments d'une culture potagère à l'école¹¹¹. Et, à la même époque, une presse plus ou moins spécialisée fait mention du potager, qu'il s'agisse de rubriques immobilières recensant des annonces de terrains à louer comme à vendre ou des publications de sociétés savantes divulguant expérimentations, rapports et chroniques¹¹². Malgré leur témoignage essentiel, ces sources savantes ont pour inconvénient majeur de n'appréhender l'objet potager que par sa description idéale.

Comment dès-lors étudier celui-ci, pour ce qui concerne la période que nous souhaitons investir, celle du second XX^e siècle ? Malgré leurs biais, relativisés comme nous l'avons vu par certains travaux sociologiques, les médias, qu'ils soient autonomes ou de diffusion, pourraient-ils ouvrir une perspective à cette fin ?¹¹³ Considérées par Christian DELPORTE comme objet central, « au croisement des représentations sociales » et s'inscrivant dans la culture de masse, les productions médiatiques, sur lesquelles nous souhaitons nous appuyer, nous invitent à poser l'hypothèse, qu'elles constituent non pas la réalité, mais un

¹¹⁰ Jean Baptiste de LA QUINTINIE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers [volume I] avec un Traité des orangers, suivy de Quelques réflexions sur l'agriculture, par feu Monsieur de La Quintinye*, À Paris chez Claude Barbin sur le second perron de la sainte Chapelle, M.DC.LXXXX. Avec Privilège de Sa Majesté, Paris, 1690, extrait de la préface p.2. Voir aussi la réédition : Jean Baptiste de LA QUINTINIE, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Arles, coédition Actes Sud, coll. Thésaurus, 2016. Au XVIII^e siècle, voir de COMBLES, *L'École du Potager*, Paris, Boudet, 1749. Le premier volume s'ouvre sur un chapitre intitulé : « De l'utilité et de l'agrément d'un jardin potager ». Sur le Potager du Roi, citons encore : Stéphanie de COURTOIS, *Le potager du Roi*, Arles, Actes Sud, 2003 ; Pierre DAVID, Gilles MERMET et Martine WILLEMIN (préface d'Antoine JACOBSON), *Le Potager du Roi*, Paris, Éditions de la Martinière, 2010.

¹¹¹ J.B. LALANNE, *Le potager, essai didactique*, Paris, Les marchands de nouveautés, 1800 ; Madame de GUERCY, née PRÉVOST, *L'école du potager, contenant, mois par mois, l'indication des travaux, de la culture et des semences à faire à chaque époque pour le potager, le fourrage, les céréales*, Toulouse, Chauvin, 1859 ; Alexandre YSABEAU, *Le jardin potager, notions pratiques de culture maraîchère, collection La science des campagnes*, Paris, PAGES Dupont, 1863 ; J. BIDAULT, *L'horticulture dans les écoles primaires*, Paris, s.n., 1864 ; M. RIVOIRE et F. MOREL, *Le petit jardin potager et fruitier, renfermant les principes essentiels pour l'entretien d'un jardin maraîcher et fruitier*, Lyon, Rivoire, 1875 ; GRESSENT, *Le potager moderne, traité complet de la culture des légumes, intensive et extensive, appropriée aux besoins de tous, pour tous les climats de la France*, Paris, Auguste Goïn, 1895.

¹¹² Sont consultables à titre d'exemple sur <https://gallica.bnf.fr> au titre des premières *Le Publicateur, annonces de la Gironde*, Bordeaux, 3 mai 1837 ; *Écho de la location, organe des propriétaires et locataires* (ancien journal *Le Campagnard*), Paris, 23 février 1896. Pour les secondes, le même site offre quantité de modèles du genre. Voir ainsi *Revue d'ethnographie*, Paris, 1885. S'y trouve chroniqué Auguste PAILLEUX et Désiré BOIS, *Le potager d'un curieux, histoire, culture et usage de cent plantes comestibles peu connues ou inconnues*, Paris, La Maison rustique, 1885 ; voir aussi : *Bulletin de la société d'horticulture et d'arboriculture de la Côte-d'Or*, Dijon, mai 1887, on peut y lire p.82-86, un rapport sur la visite du jardin de l'École normale qui comprend un potager évoqué à diverses reprises.

¹¹³ Les représentations offertes par les médias du jardin potager peuvent, à l'instar des sources « savantes », tendre vers une certaine idéalisation, *de facto* non conforme aux pratiques réelles. En outre, les éléments de réception sont la plupart du temps inexistant, à de rares exceptions près. Les médias « autonomes » comprennent « tous les supports sur lesquels sont inscrits les messages et qui ne requièrent de raccordement à aucun réseau particulier » (livres, journaux, disques audio, vidéo). La radio et la télévision englobent ceux dont la diffusion par la voie des ondes hertziennes s'effectue au travers d'équipements émetteurs et récepteurs. Francis BALLE, *Médias et sociétés de Gutenberg à Internet*, Paris, Montchrestien, 1997 (8^e édition), voir p.43.

ensemble de représentations de celle-ci, auquel les cibles adhèrent et dans lequel elles se retrouvent¹¹⁴. Quels qu'ils soient, ces différents médias apparaissent donc comme des témoins, des reflets tout autant que des prescripteurs de pratiques au sein de la société. Bien que constituant un domaine d'études encore peu exploré, ceux-ci font consensus parmi les historiens sur leur importance. Toutefois, nous n'entendons pas réaliser une histoire des médias se consacrant au jardin-potager, mais bien une histoire de celui-ci, au travers de ce que les médias en disent. En effet, les archives d'entreprises de production médiatiques, quand elles existent, ne sont pas toujours accessibles et l'absence ou le caractère parcimonieux d'éléments de réception de la part des cibles limiterait la portée d'un travail reposant sur la première option. En revanche, les traces du potager dans les médias sont des plus nombreuses comme nous l'ont montré nos recherches préalables à la thèse et nous invitent à mobiliser ce matériau pour approcher le potager¹¹⁵.

Toutefois, « l'inflation des sources » propre à l'histoire contemporaine impose des choix nécessaires rendant vaine toute prétention à l'exhaustivité¹¹⁶. Une sélection drastique s'est opérée selon un premier critère : celui de la forme et du contenu des supports. Nous nous sommes donc efforcés de diversifier ces sources, en constituant différents corpus, complémentaires les uns des autres, en consultant différents fonds d'archives de presse (magazine et quotidienne locale) et audio-visuelles. Leur présentation ici par ordre décroissant d'importance permet d'en préciser la provenance comme la méthode de collecte.

Le premier corpus, le plus important en taille, est consacré à la presse magazine¹¹⁷. En effet, média à part entière, ce type de presse continue sa croissance durant la seconde moitié du

¹¹⁴ DELPORTE, MOLLIER, SIRINELLI (dir.), *op.cit.* p.524-528. Les médias sont des « supports d'usages et de pratiques culturelles, espaces de production, d'influence et de circulation de l'information », qui « marquent, révèlent et contribuent à forger les sensibilités et les valeurs dominantes ou minoritaires, les normes et les univers symboliques, les croyances et les imaginaires communs, soit, au total, tout ce qui nourrit et éclaire les comportements collectifs des sociétés. »

¹¹⁵ Stéphane WANDRIESSE, *Rustica, une revue pour mieux vivre (1928-1949)*, Mémoire de master sous la direction d'Yves DENÉCHÈRE et le co-encadrement de Cristiana OGHINA-PAVIE, Université d'Angers, 2013.

¹¹⁶ François CADIOU, Clarisse COULOMB, Anne LEMONDE, Yves SANTAMARIA, *Comment se fait l'histoire, Pratiques et enjeux*, Paris, La Découverte, coll. Guides Grands Repères, 2011. L'expression est empruntée à la page 213.

¹¹⁷ DELPORTE, MOLLIER, SIRINELLI (dir.), *op.cit.* Voir en particulier, l'article de Claire BLANDIN, « Presse magazine », p.651-655. Par magazine, il faut entendre « un type de publication caractérisé par son format plus que par son contenu ou sa périodicité. ». Voir aussi Claire BLANDIN, *Manuel d'analyse de la presse magazine*, Paris, Armand Colin, 2018, en particulier p.17-30.

XX^e siècle, se développant au travers de titres spécialisés¹¹⁸. Genre aux limites floues, protéiforme, le magazine offre une diversité de contenus des plus riches, susceptible d'apporter de multiples éclairages sur notre objet¹¹⁹. Toutefois, si l'histoire de la presse a pu se pencher sur celle de certains news-magazines ou cibler certaines catégories de lecteurs (jeunes ou femmes), elle ne s'est guère portée sur celle relative au jardinage, malgré l'importance acquise par ce genre d'activité dans un contexte d'expression de la culture de masse¹²⁰. Notre recherche antérieure sur le magazine *Rustica* a ainsi été mise à profit, notamment pour identifier les titres les plus significatifs de cette presse spécialisée sur le jardinage¹²¹.

Des ouvrages consacrés à la vie quotidienne en France pendant la Seconde Guerre mondiale se font l'écho des conseils prodigués par *Rustica*¹²². Créée en 1928, cette revue bénéficie du privilège de l'ancienneté¹²³. Conservés *in extenso* au siège de la revue à Paris, les quelque 2600 numéros de ce magazine publié de façon hebdomadaire (de 1950 à 1999) ont donné lieu à un dépouillement systématique, permettant de recenser exhaustivement les éléments de contenu relatifs au jardin-potager (des conseils techniques à l'exploitation des produits récoltés, en passant par des thèmes connexes tels que les arts ménagers, la santé, les loisirs)¹²⁴. Ceci a permis d'en apprécier la diversité thématique, au gré des saisons. Les

¹¹⁸ Jean-Marie CHARON, « La presse magazine, un média à part entière », *Réseaux*, 105, 2001, p.53-78 et Jean-Marie CHARON, *La presse magazine*, Paris, La Découverte, coll. « Repères », 2008. Pour cet auteur, le magazine correspond à « toutes les publications périodiques, s'adressant au grand public, illustrées et imprimées sur un papier de qualité, vendues en kiosque ou par abonnement ». En outre, ces publications sont caractérisées par « la diversité de leur contenu » et « le lien très fort imposé entre texte et illustration ». Voir aussi RIOUX et SIRINELLI, *op.cit.* p.342.

¹¹⁹ Gilles FEYEL, « Naissance, constitution progressive et épanouissement d'un genre de presse aux limites floues : le magazine », *Réseaux*, 2001/1, n°105, p.19-51. Ce flou est également perceptible au travers de la manière dont les magazines sont qualifiés, Francis Balle les comparant à des « supermarchés de l'information et de la culture de masse ». Voir Francis BALLE, *op.cit.* p.78.

¹²⁰ DELPORTE, MOLLIER, SIRINELLI (dir.), *op.cit.* Voir en particulier, l'article de Jean-Yves MOLLIER, « Culture de masse », p.214-218. Apparue dans la seconde moitié du XIX^e siècle dans les pays industrialisés, ce phénomène se caractérise par la présence d'une culture majoritairement partagée, qui de ce fait gomme les différences entre groupes et catégories sociales. À cette culture de masse se surajoute, après 1945, une culture médiatique, qui prospère au gré de la multiplication des outils d'information (radio, télé, magazines les plus divers, cinéma).

¹²¹ Stéphane WANDRIESSE, *op.cit.*

¹²² Éric ALARY, Bénédicte VERGEZ-CHAIGNON, Gilles GAUVIN, *Les Français au quotidien 1939-1949*, Paris, Tempus Perrin, 2009 ; Dominique VEILLON, *Vivre et survivre en France 1939-1947*, Paris, Éd. Payot, coll. « Histoire », 2005.

¹²³ *Rustica* est créé par la famille HUON de PENANSTER, elle-même déjà à l'origine d'un magazine à succès, *Le Petit Écho de la Mode*. Voir Alexis BLANC, Dominique BLANC, *Les personnages célèbres des Côtes d'Armor*, Paris, L'Harmattan, 2008 (p.83-91 sur la famille HUON de PENANSTER) et WANDRIESSE, *op.cit.* p.22-28.

¹²⁴ Pour *Rustica*, seules les collections des magazines sont consultables, l'essentiel des archives d'entreprise ayant disparu dans les années 1970, dans un contexte tendu de crise générale de l'imprimerie de presse. Pour les autres titres étudiés, faute de temps, les archives d'entreprise, si tant est qu'elles soient accessibles et consultables, n'ont pas été investies.

changements de ligne éditoriale ont aussi pu être repérés. N'apportant aucun changement significatif, certaines années ont en revanche été omises de notre corpus¹²⁵.

Les collections de la Société Nationale d'Horticulture de France, nous ont permis d'enrichir notre échantillon de deux autres titres, à savoir *L'Ami des Jardins et de la Maison* (autre hebdomadaire créé en 1931) et *Mon Jardin et ma Maison* (mensuel créé en 1958)¹²⁶. La méthode d'investigation a été la même que pour *Rustica*, à ceci près, que ces magazines n'étant pas conservés en totalité, certaines années manquantes ne résultent cette fois pas d'un choix délibéré. En revanche, quelques numéros hors-série ont été ajoutés, qui en raison de leur rareté ne permettent guère de comparaison sur l'ensemble de la période étudiée. Ce sont à nouveau des années entières qui ont été considérées, de manière à prendre en compte les spécificités saisonnières des activités potagères et de celles qui s'y rattachent, donnant lieu, là-aussi, à un recensement systématique des thèmes abordés, pour permettre des comparaisons entre les différents magazines et cerner leur évolution sur la durée¹²⁷.

Parmi les limites de ce corpus principal, relevons la forte récurrence de certains sujets traités de manière saisonnière, année par année mais aussi la quasi absence d'éléments relatifs à la réception, exceptés quelques extraits de courrier de lecteurs ou d'enquêtes publiés aléatoirement. Mais si nous avons choisi ces trois magazines en priorité, c'est en raison de leur tirage, faisant de ceux-ci les titres dominants de cette presse spécialisée à destination du grand public¹²⁸. Un troisième écueil réside dans l'accès à certains magazines de moindre tirage mais au contenu et à la forme plus différenciés et dont la collecte ne s'est effectuée qu'à la marge. C'est le cas des *Quatre saisons du jardinage* se consacrant exclusivement au jardinage

¹²⁵ Ainsi, pour *Rustica*, ont été retenues intégralement les années suivantes : 1950-1951, 1958-1961, 1964, 1969-1970, 1973, 1979-1981, 1985-1986, 1990-1999.

¹²⁶ Ces titres sont consultables à la S.N.H.F. qui les conserve dans ses archives. Il ne s'agit donc pas de *Jardins de France*, qui est la revue de la S.N.H.F. depuis 1947.

¹²⁷ Pour *L'Ami des Jardins et de la Maison*, les années sur lesquelles nous nous sommes appuyés sont : 1962, 1965, 1969, 1973, 1979, 1980, 1985, 1990 et 1997. Observons que durant les années 1950 ce magazine est simplement intitulé *L'Ami des Jardins*. On trouvera donc par la suite ces deux appellations en fonction des périodes de parution. Enfin, pour *Mon Jardin et ma Maison*, il s'agit des années 1958, 1965, 1971, 1978, 1985 et 1998.

¹²⁸ BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.72. Ainsi au début des années 1990, *Rustica* tire à un peu plus de 275 000 exemplaires hebdomadaires, *L'Ami des Jardins et de la Maison* à 220 000. Malheureusement, en l'absence d'enquêtes sur les années 1950-1980, on ne peut que supposer leur importance antérieure. Toutefois en matière de lecteurs, la répartition de ces titres sur le marché de la presse magazine ne peut être établie qu'à partir d'éléments actuels. Selon de lien www.partenaire.fr/media/produits/.../52b845b4c63b51387808180.pdf, notons que pour *Rustica*, le positionnement actuel vise avant tout un lectorat mixte, passionné de jardin, appartenant à des catégories socio-professionnelles moyennes, semi-urbaines. *L'Ami des Jardins et de la Maison* vise plutôt des lectrices, de 50 ans et plus, de catégories socio-professionnelles plus élevées, qui ajoutent à l'intérêt du jardin, celui pour la décoration intérieure de la maison. *Mon Jardin et ma Maison* cible un lectorat analogue. Or l'examen de nos sources laisse envisager *a contrario* un lectorat mixte pour les trois magazines retenus pour notre premier corpus. Il existe sans doute des différences en matière de catégories sociales visées, mais sans qu'une preuve formelle puisse être avancée sur ce point.

biologique à partir des années 1980. La faiblesse numérique des exemplaires à notre disposition a limité *de facto* toute comparaison poussée avec les titres présentés plus haut¹²⁹. Ont été aussi consultés quelques numéros de *Jardin ouvrier de France*, complétant ainsi les représentations du jardin-potager pendant les années 1950-1960¹³⁰.

Un deuxième corpus réunit des éléments issus de la presse locale quotidienne régionale, collectés parmi les archives de la Fédération Nationale des Jardins Familiaux et Collectifs¹³¹. La presse magazine spécialisée sur le jardin offrant peu de place aux jardins collectifs, il était souhaitable de compléter ce volet. À partir des dossiers relatifs aux structures adhérentes (comités et associations), ont été rassemblés de nombreux articles parus entre 1950 et 2000¹³². À de rares exceptions, les sources des départements de Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, Sarthe ont été privilégiées, celles-ci apparaissant suffisamment représentatives, comparativement à celles provenant d'autres zones géographiques françaises¹³³.

Si le contenu de ces articles se focalise sur des aspects souvent moins diversifiés que ceux de la presse-magazine, celui-ci possède néanmoins l'intérêt de retracer la vie des associations¹³⁴. Sont en effet évoquées les difficultés rencontrées par celles-ci comme leurs réussites. Les sociabilités et formes d'intégration sociale y trouvent place également. Outre des informations pratiques sur les jardins collectifs, le propos s'y voit incarné par les noms des responsables ou de membres interviewés. La répétitivité de ce matériau en fait la principale limite. L'autre lacune réside dans le mode de collecte opéré par la F.N.J.F.C., les dossiers constitués étant tributaires de « l'actualité » propre à chaque association, ce qui entrave l'étude sur le temps long d'un jardin collectif en particulier.

Un dernier corpus rassemble des sources radiodiffusées et surtout télévisuelles. L'atelier de l'historien travaillant sur le temps présent dispose là d'un matériau essentiel, étant donné la place acquise par celui-ci au cours du XX^e siècle et que la création de l'Institut national

¹²⁹ Ces quelques numéros proviennent également des collections de la S.N.H.F.

¹³⁰ Il s'agit d'une publication mensuelle de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer. Ces exemplaires sont accessibles auprès de la F.N.J.F.C. Pour des raisons analogues à celles invoquées ci-dessus, ces éléments ne peuvent être considérés avec le même degré d'importance que *Rustica*, *L'Ami des Jardins* et de *la Maison* et *Mon Jardin et ma Maison*.

¹³¹ F.N.J.F.C., 12 rue Félix Faure, 75015 Paris. Celle-ci est l'héritière de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer.

¹³² Ces dossiers sont très hétérogènes en matière de contenu, rassemblant notamment des documents tels qu'extraits de correspondance avec la Fédération, bribes d'enquêtes, publications et articles.

¹³³ Ce choix en amont s'explique aussi par l'éventualité de trouver ultérieurement d'autres sources locales, ce qui n'a pas été le cas, faute de temps. Nous sommes bien conscients du caractère limitatif et arbitraire de ce choix, que nous assumons pleinement. Parmi les titres les plus fréquemment sollicités, mentionnons *Ouest-France*, *Le Courrier de l'Ouest*, *Le Maine Libre*.

¹³⁴ La presse quotidienne régionale constitue en effet une « presse populaire à grand tirage ». DELPORTE, MOLLIER, SIRINELLI (dir.), *op.cit.* Voir en particulier, l'article de Claire BLANDIN, « Presse quotidienne », p.655-658.

de l'audiovisuel (I.N.A.) en 1975 a rendu plus accessible¹³⁵. Parallèlement aux questions posées dans le domaine de la communication, l'histoire s'est ainsi emparée des sources télévisuelles, les travaux de recherche se répartissant en trois domaines : ceux considérant la télévision comme objet ; ceux appréhendant la télévision comme outil de connaissance, ce média constituant une source parmi d'autres ; ceux interrogeant la représentation, laquelle peut pencher aussi bien du côté du représenté que du média¹³⁶. Nous avons voulu nous situer à la confluence de ces deux dernières approches et donc suivi, pour investir ce champ immense, les conseils de quelques articles, indiquant comment accéder à ce type de sources et travailler sur celles-ci¹³⁷.

L'Inathèque a permis de consulter différents catalogues : collections anciennes de la R.T.F. (1949-1963), de l'O.R.T.F. (1963-1974), de l'I.N.A. (1974-1986), ainsi que celles des programmes collectés depuis 1995, dans le cadre du dépôt légal. À partir des mots-clés tels que potager, jardin, jardinage, légumes, des centaines d'émissions (radio et télédiffusées) en lien plus ou moins étroit avec notre sujet ont pu être recensées, nécessitant une sélection drastique¹³⁸. Certaines notices accompagnant les émissions nous ont parfois permis de nous faire une idée plus juste de celles-ci¹³⁹.

Étant donné le contenu de nos sources écrites, nous nous sommes efforcés de rechercher des thématiques proches afin de permettre la comparaison en matière de traitement de l'information, mais aussi parfois de compléter certains aspects non envisagés par les deux premiers corpus. Près de 150 émissions ont été retenues, de formats diversifiés, certaines ne

¹³⁵ Christian DELACROIX, Michelle ZANCARINI-FOURNEL, Joël CORNETTE et Henry ROUSSO, (dir.), *La France du temps présent : 1945-2005*, Paris, Belin, 2010. Voir en particulier au sein du chapitre IX, « L'atelier de l'historien », les pages p.521-529.

¹³⁶ François JOST, « Qu'a changé l'accès des archives de la télévision dans mes recherches ? », *Sociétés & Représentations*, 2013/1, n°35, p.157-164.

¹³⁷ Isabelle GIANNATTASIO, Denis MARÉCHAL, Jean-Michel RODES, « Où voir des films, des émissions de télévision et écouter des archives sonores ? », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2001/4, n°72, p.133-135 ; Myriam TSIKOUNAS, « Comment travailler sur les archives de la télévision en France ? », *Sociétés & Représentations*, 2013/1, n°35, p.131-155. Cette dernière contribution est sans doute la plus significative malgré l'absence de la radio dans son approche.

¹³⁸ François JOST, *op.cit.* p.158 « [...] en tant que chercheur, je me trouvais parachuté dans cette vaste forêt vierge, cette terra incognita, où les sons et les images étaient aussi foisonnants et aussi enchevêtrés que la végétation tropicale ». Myriam TSIKOUNAS, art. cité, p.132, « Pour confectionner puis traiter un corpus "raisonné" d'émissions télévisuelles, il lui faut [le chercheur] comprendre la logique et les limites des outils documentaires qui ont été mis à sa disposition pour l'aider à naviguer sur cet océan d'images et de sons, visionner et modéliser la série qu'il a sélectionnée ».

¹³⁹ L'Inathèque est un site spécifique à la recherche possédant une des délégations de l'I.N.A. à Rennes. L'Hyperbase (moteur de recherches avec plusieurs index), a pu être interrogée sur une station de lecture audiovisuelle (SLAV). Il s'agit des noms des logiciels permettant de constituer des corpus de sources puis ensuite de les visionner et écouter, à partir de la base Inathèque. Par la suite, pour des raisons évidentes de temps, nous avons complété cette première approche par la consultation du site www.ina.fr en privilégiant des émissions en libre accès ou à partir d'un abonnement premium.

durant que quelques minutes à peine, d'autres presque une heure, voire davantage. À l'image des articles de presse, qui peuvent donner lieu aussi bien à un bref encart qu'à un dossier de plusieurs pages, ces émissions offrent tout un panel allant du reportage succinct, diffusé dans le cadre d'un journal télévisé, au documentaire plus fouillé, en passant par l'interview approfondie ou la participation à un débat, sans oublier la dimension publicitaire également représentée ici¹⁴⁰.

Le bornage spatio-temporel nous permettant de circonscrire notre recherche a constitué un second critère de sélection des sources. Étant donné les traditions culturelles potagères dans de nombreux pays du monde, une approche comparative sur cet objet se montrerait sans aucun doute des plus fécondes, à condition de pouvoir travailler à partir de sources analogues. Ce serait possible, en se limitant aux magazines, dans la mesure où il en existe de nombreux consacrés au jardinage : *BBC Gardener's world* et *Kitchen Garden* en Grande-Bretagne ; *Mein schöner Garten* et *Wohnen und Garten* en Allemagne, *Notre jardin* et *Esprit jardin* en Belgique, *Fine Gardening Magazine* et *Grow* aux États-Unis, pour ne citer que quelques exemples. Toutefois, comparer ne peut s'entreprendre qu'à la suite d'un approfondissement du sujet à l'échelle nationale, dans la foulée de notre recherche antérieure sur les apports de *Rustica*, entre 1928 et 1949. Il nous est donc apparu plus opportun de poursuivre sur ce terrain, en l'élargissant à d'autres médias, tout en nous focalisant désormais exclusivement sur le jardin-potager¹⁴¹.

C'est en 1950, au lendemain de « la décennie de survie » (1939-1949), période marquée par d'intenses privations liées à la Seconde Guerre mondiale et durant laquelle le jardin-potager constitue une planche de salut que débute notre recherche¹⁴². L'année 1999 constitue l'autre borne, à l'aube du XXI^e siècle et l'arrivée d'Internet, alors même que le jardin-potager connaît une forme de « ré-enchantement »¹⁴³. Ce phénomène se traduit, semble-t-il, par un regain d'intérêt, perceptible notamment au travers d'une floraison d'ouvrages, de magazines et d'émissions.

Entre ces deux bornes, la France connaît de profondes mutations alimentant bien des débats auxquels prennent part historiens et sociologues, attestant de l'intérêt de cette période. L'après-guerre est caractérisé en partie par une expansion économique sans précédent que l'on

¹⁴⁰ Parmi cet éventail d'émissions, précisons que celles télévisées représentent 90% de notre échantillon, les thématiques potagères émergeant plus souvent de ce média que de celles radiodiffusées.

¹⁴¹ Stéphane WANDRIESSE, *op.cit.*

¹⁴² Éric ALARY, Bénédicte VERGEZ-CHAIGNON, Gilles GAUVIN, *op.cit.* Durant cette période, le potager se voit encouragé notamment par le Régime de Vichy, dans le cadre d'une véritable pénurie alimentaire.

¹⁴³ Florent QUELLIER, *Histoire du jardin potager, op.cit.*, p.173-189.

a coutume d'appeler « Trente Glorieuses »¹⁴⁴. Or, le caractère opératoire de cette dénomination se voit contesté depuis ces dernières années sur un plan historiographique, remettant en cause les mythes d'une prospérité insouciant dénuée de conséquences négatives, notamment en matière d'environnement¹⁴⁵. Un autre chrononyme, celui de « seconde Révolution française » vient également résumer les transformations bouleversant la société entre 1965 et 1984¹⁴⁶. Dans ouvrage éponyme, le sociologue Henri MENDRAS développe la thèse selon laquelle les changements affectant la période 1965-1984 en France correspondent à une révolution comparable à la première. S'y distingue le primat des classes moyennes conduisant à une unification du pays (grâce à l'école et aux médias) quand, dans le même temps, s'y affirme l'enracinement d'une idéologie individualiste débouchant sur une diversité de modes de vie, de goûts et d'activités. Chacun est ainsi invité à se construire une identité plus forte et plus autonome. Ces réflexions se voient prolongées par la suite jusqu'au début du nouveau millénaire sous l'intitulé « Français, comme vous avez changé »¹⁴⁷. Dans un processus qui allie élan démographique, croissance économique et modernisation des institutions politiques, c'est « toute la société qui est secouée par ces trois mouvements, lézardant ainsi idéologies, mœurs, famille, et hiérarchies »¹⁴⁸. Au-delà des transformations qui affectent les différents groupes sociaux et acteurs du changement, les modes de vie connaissent de véritables métamorphoses : les contraintes se desserrent et il en résulte une liberté plus grande dans le quotidien. La société de consommation autorise « une vie à choix multiples », dans laquelle l'alimentation n'est plus une hantise. Une culture « éclectique » rend poreuses les frontières entre « culture savante » et « culture populaire », tandis que se développe une civilisation où communication et loisirs prennent une place sans cesse grandissante¹⁴⁹.

¹⁴⁴ Jean FOURASTIÉ, *Les Trente Glorieuses ou la révolution invisible de 1946 à 1975*, Paris, Le Livre de poche, coll. Pluriel, 1980, [Fayard, 1979].

¹⁴⁵ Pascal ORY, « Trente Glorieuses, Trente Critiques : et maintenant ? », *Le Débat*, 2010/3, n°160, p.64-70 ; Rémy PAWIN, « Retour sur les "Trente Glorieuses" et la périodisation du second XX^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2013/1, n°60-1, p.155-175 ; Christophe BONNEUIL, Céline PESSIS et Sezin TOPÇU (dir.), *Une autre histoire des Trente Glorieuses, La France des années de croissance 1945-1968*, Paris, La découverte, 2013 ; Samuel PINAUD, « Pessis C., Topçu S., Bonneuil C. Une autre histoire des « Trente Glorieuses ». Modernisation, contestations et pollutions dans la France d'après-guerre Paris, La Découverte, 2013, 309 p. », *Revue Française de Socio-Économie*, 2014/1, n°13, p.297-302.

¹⁴⁶ Paul BACOT, Laurent DOUZOU, Jean-Paul HONORÉ, « Chrononymes. La politisation du temps », *Mots. Les langages du politique*, 87, 2008, p.5-12. ; Henri MENDRAS, *La seconde Révolution française*, Paris, Gallimard, 1988.

¹⁴⁷ Henri MENDRAS et Laurence DUBOYS FRESNEY, *Français comme vous avez changé, histoire des Français depuis 1945*, Paris, Éditions Tallandier, 2004.

¹⁴⁸ MENDRAS et DUBOIS FRESNEY, *op.cit.* p.16.

¹⁴⁹ *Ibid.*, p.267-285, 341 et suiv.

Le jardin-potager constitue-t-il dès-lors un objet anachronique dans cette société profondément transformée ? Faut-il mettre au rang des idées reçues l'idée selon laquelle celui-ci serait moribond, de l'après-guerre jusqu'à la décennie 1980, en raison des réminiscences négatives des temps de pénurie qu'on lui associe ? De surcroît, jugé laid dans le paysage, serait-il déphasé par rapport à un monde où tout semble aller de plus en plus vite dans le cadre d'une société de consommation toujours friande de nouveautés¹⁵⁰ ? Or sa permanence dans les médias lors de ce second XX^e siècle semble d'autant plus contredire de telles assertions, que dans un contexte éminemment concurrentiel, la diffusion de rubriques et d'émissions sur un objet obsolète serait incompréhensible. Il y a donc un réel intérêt à se pencher sur les manières dont le jardin-potager survit, évolue, se transforme durant cette période. Celle-ci semble en effet marquée par une relation complexe oscillant entre attraction et répulsion à l'égard du jardin-potager, dans un contexte constituant, tantôt un frein, tantôt un moteur. De par leur ampleur, les traces laissées par le potager dans les médias pourraient être assimilées à une forme de patrimoine¹⁵¹. Toutefois, étant donné l'imprécision sémantique de ce mot, il nous semble plus judicieux de dire, que le jardin-potager s'inscrit dans une forme « d'*heritage* », à la manière anglo-saxonne. Nous souhaitons donc nous demander comment les médias ont contribué à préserver, entretenir ou réactualiser « l'héritage » culturel du jardin-potager¹⁵². Nous éclairerons cette problématique, au travers d'un certain nombre d'axes de recherche.

En premier lieu, il s'agira de s'intéresser aux éléments de contenu, à partir d'une question ouverte : quelles représentations les médias offrent-ils du jardin-potager, en France entre 1950 et 1999 ? On se demandera quelles évolutions y sont perceptibles, en étudiant les thématiques qui y sont abordées de manière récurrente, quand *a contrario* émergent de nouveaux sujets, pour lesquels les conditions de leur apparition devront être posées. On s'interrogera également sur la question des complémentarités, redondances ou contradictions éventuelles qui pourraient être relevées par le croisement des différentes sources mobilisées ? On se demandera s'il existe des spécificités de contenu propres à certains médias. Bien entendu, ceci nécessite d'aller au-delà des différences de traitement de l'information imposées par le

¹⁵⁰ Florent QUELLIER, *Histoire du jardin potager*, *op.cit.*, p.169-171.

¹⁵¹ Marie-France CHAMBAT-HOUILLOU et Évelyne COHEN, « Archives et patrimoines visuels et sonores », *Sociétés & Représentations*, vol.35, n°1, 2013, p.7-14.

¹⁵² DELPORTE, MOLLIÉ, SIRINELLI (dir.), *op.cit.* Voir en particulier, l'article de Loïc VADELORGE, « Patrimoine », p.607-612. Notons que le terme "héritage" renvoie non seulement à ce qui est transmis par tradition, mais aussi à l'action d'hériter, qui implique une appropriation et une utilisation partielle ou totale, du "patrimoine" recueilli, consécutive à celle-ci. Sur la notion d'héritage, mentionnons également ce qu'en dit le linguiste Christian PUECH: « l'héritage est la valorisation rétrospective d'une origine qui nous présente le passé, parfois tardivement, sous la figure paradoxale de notre avenir anticipé ». Voir Christian PUECH « Qu'est-ce que faire l'histoire du récent ? » *Congrès mondial de linguistique française*, Paris, Institut de linguistique française, 2008, p.1081-1090.

support mobilisé. En effet, un même sujet se voit développé différemment selon qu'il s'agit d'un court reportage diffusé dans un journal télévisé ou d'un article de magazine détaillé sur plusieurs pages. Toujours au chapitre du contenu, nous nous demanderons également quelles normes sous-jacentes ou explicites sont décelables dans les messages des médias sur le jardin-potager? En effet, les médias constituant de véritables prescripteurs, cherchent sinon à influencer sur les goûts et pratiques de leurs lecteurs, du moins à diffuser l'éventail de ce qu'il est légitime de faire. Il conviendra donc de se prémunir contre deux écueils possibles. D'une part, il ne s'agirait pas de voir dans le traitement médiatique du jardin-potager, le miroir exact des pratiques jardinières en cours sur la période concernée. D'autre part, il serait hors de question d'inférer que ces pratiques potagères ne soient que la mise en œuvre de modèles idéalisés par les médias¹⁵³.

Un deuxième axe conduira à nous interroger sur l'évolution des formes adoptées pour véhiculer ces représentations du jardin-potager. Diverses questions peuvent être envisagées sur ce plan. D'une part, quelle est l'évolution du rapport texte-illustration ? D'autre part, en étudiant le registre lexical employé, on s'intéressera aussi au ton et aux formules employées par les médias au sujet du jardin-potager. Ici aussi, on cherchera à identifier les continuités qui peuvent s'observer sur 50 ans et *a contrario* où se situent les ruptures les plus significatives ?¹⁵⁴ Afin d'expliquer ces éventuelles évolutions, il s'avérera nécessaire de croiser ces données avec les éléments de contexte, collectés dans la bibliographie (histoire de la presse, des médias, de la ville et rurale, de l'environnement, de l'habitat, des loisirs, des arts ménagers, de l'alimentation notamment).

Un troisième axe, porte sur les acteurs, qu'ils soient émetteurs ou récepteurs. Aussi, s'efforcera-t-on, quand cela est possible, de se demander par qui est transmis l'héritage du potager. D'une part, il s'agira d'identifier, malgré l'absence de travail prosopographique, quels sont les rédacteurs des rubriques et articles ou les animateurs lorsqu'il s'agit d'émissions radio ou télédiffusées ? Un certain nombre de noms sont en effet repérables, du fait de leur diffusion par des ouvrages spécialisés, les ayant fait connaître du grand public, ou au-travers du

¹⁵³ Géraldine POELS, « De l'autre côté de l'écran : faire l'histoire des publics et de la réception télévisuelle », *Sociétés & Représentations*, vol.35, n°1, 2013, p.117-129. Citons en particulier ce propos qui peut être étendu à l'ensemble des sources médiatiques : « En effet, les sources, bien souvent, livrent moins des informations sur les pratiques elles-mêmes que sur ce qu'il est possible et légitime d'en dire à une époque précise » (p.120-121). Laurent MARTIN, « La question des normes, entre le paradigme des effets et celui des usages », dans Pascale GOETSCHÉL, François JOST et Myriam TSIKOUNAS (dir.), *Lire, voir, entendre. La réception des objets médiatiques*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010, p.19-30.

¹⁵⁴ Voir François PROVENZANO, « Chapitre 5. Le discours de la presse magazine », Claire Blandin éd., *Manuel d'analyse de la presse magazine*, Paris, Armand Colin, 2018, p.85-104.

retentissement de telle ou telle émission. D'autre part, les journalistes et animateurs ne constituent pas les seuls acteurs de diffusion des représentations. En effet, les personnes invitées à témoigner, tant dans les colonnes que sur les ondes, peuvent couvrir un spectre assez large, du simple anonyme à la personnalité publique au statut de star. Cette question des émetteurs invite également à se demander qui se fait plus particulièrement porte-parole des changements et évolutions, tant en matière de pratiques que de goûts.

Au vu du bilan historiographique comme des différents corpus de sources, l'héritage médiatique du jardin-potager peut s'envisager selon trois dimensions complémentaires les unes des autres, nous conduisant effectivement à investir notre objet de façon élargie. Sans doute la plus évidente de prime abord, la première thématique est d'essence technique. Celle-ci permet d'entrer dans le potager au travers de l'ensemble des savoirs et savoir-faire techniques transmis afin de permettre la culture de cet espace. S'y rattache de surcroît l'idée d'un jardin source d'innovations technologiques. La deuxième thématique considère le potager comme un espace social, qualificatif adopté ici dans une acception large, intégrant aussi bien les acteurs, les sociabilités, les réponses apportées à des demandes de la société que les pratiques culturelles générées par cette activité jardinière. Enfin, la troisième explore les usages alimentaires et culinaires résultant de la transformation des productions potagères en considérant la cuisine comme espace de sublimation de celles-ci. Ces trois dimensions seront abordées séparément à l'intérieur des jalons chronologiques pour donner lieu à des croisements dans les conclusions intermédiaires.

De par leur nature intrinsèque, nos sources nécessitent des traitements à la fois communs mais aussi différenciés. Un premier niveau de lecture réside dans l'analyse de leur contenu¹⁵⁵. Étant donné l'importance des éléments textuels, il s'agira de recenser les thématiques abordées par les articles et les émissions pouvant couvrir un spectre très large¹⁵⁶. Ce classement en catégories, croisé à une dimension chronologique, présente plusieurs avantages. Celui-ci permet d'une part de repérer les évolutions significatives dans le traitement de ces sujets par les médias tout en identifiant les éléments par trop répétés. D'autre part, si nous ne souhaitons pas nous livrer à une analyse lexicale quantitative, cet ordonnancement des

¹⁵⁵ Le terme est cette fois-ci à entendre dans le sens d'une méthode et non d'un axe de problématique. Laurence BARDIN, *L'analyse de contenu*, Paris, Presses Universitaires de France, Coll. Quadrige, 2013. Voir Chapitre II, en particulier p.50-51 sur l'analyse de contenu et l'analyse documentaire. Il s'agit non seulement de décrire le contenu des messages mais aussi d'inférer dans la mesure du possible la connaissance des conditions de leur production, tout en s'appuyant sur un découpage catégoriel des informations afin de classer celles-ci par analogies.

¹⁵⁶ Les conseils techniques, recettes de cuisine, présentation de variétés nouvelles ou anciennes, équipement et outillage, personnages et lieux plus ou moins célèbres, fêtes et sociabilités, questions relatives à l'éducation et l'insertion, diffusion de pratiques écologiques, conseils de santé en constituent les exemples les plus saillants.

sources souligne les éventuelles évolutions dans les terminologies et le vocabulaire employés pour véhiculer nombre de messages sur le jardin-potager. Il sera ainsi possible de déterminer les continuités ou ruptures langagières relatives à celui-ci, dans un contexte où le rapport quantitatif texte-image tend progressivement à donner une place sans cesse grandissante à l'illustration.

Toutefois, l'analyse de contenu ne saurait suffire. Une critique, interne et externe, des sources s'impose. L'usage des médias d'information comme sources de l'histoire culturelle appelle quelques précautions méthodologiques¹⁵⁷. Quels que soient leur forme et leur mode de diffusion, les journaux et émissions adoptent un discours qui se présente sous le jour de l'authenticité. Or celui-ci est le produit de pratiques spécifiques au sujet desquelles nous ne disposons guère d'informations. Pour autant, le questionnement de l'historien à ce propos ne s'en doit pas trouver freiné¹⁵⁸. Soumis à la loi de la concurrence, à l'évolution des goûts de leurs publics, les médias offrent une vision idéale des éléments sur lesquels portent leurs messages aussi bien textuels que visuels, ce qui doit inviter à une prise de recul nécessaire. La contextualisation des sources utilisées nous imposera donc d'aborder des domaines bibliographiques variés, embrassant non seulement ce qui touche au jardin-potager et aux pratiques de jardinage mais également à des domaines leur étant connexes¹⁵⁹.

En outre, quand cela sera possible, il s'agira d'opérer une approche croisée des différents corpus de sources. En effet, si celles extraites de magazines couvrent la totalité de la période choisie pour notre étude, celles relatives à la presse locale ou aux émissions radio et télédiffusées peuvent comporter, *a contrario*, des zones d'ombre. Quoiqu'il en soit, leur complémentarité invite autant aux recoupements qu'aux comparaisons dans la manière de traiter tel ou tel élément¹⁶⁰.

¹⁵⁷ Alexandre BORREL, « Les médias d'information sources de l'histoire culturelle : expliciter la question de la réception », *Cahiers Alberto Benveniste*, n°2, « L'histoire et la presse », dir. par Stéphanie LAITHIER et Hélène GUILLON, 2007, p.81-97.

¹⁵⁸ Alexandre BORREL, art. cité, p.2 ; Myriam TSIKOUNAS, art. cité, p.143 « [...] l'utilisateur a regardé attentivement un corpus de dimension raisonnable en mettant au jour tous les procédés formels. Une fois ce travail réalisé, il lui reste à partir en quête d'informations concernant les archives télévisuelles qu'il vient d'analyser, pour comprendre leur raison d'être et éviter les mésinterprétations. En effet, il ignore pourquoi et dans quelles conditions les milliers d'images qu'il vient d'observer ont été produites. Il ne sait pas davantage qui les a vues et de quelles façons les différents publics se les sont appropriées. En cours de visionnement, des questions ont déjà surgi, qui lui ont donné envie d'en savoir plus. »

¹⁵⁹ Sans prétendre à l'exhaustivité, citons des domaines tels que l'habitat, les arts ménagers, la cuisine, l'environnement et l'écologie, les pratiques culturelles, les modes de vie, les modes de commercialisation et de distribution des produits alimentaires ou des biens de consommation.

¹⁶⁰ Le terme « information » est à entendre dans une acception large et ouverte. Il peut s'agir d'informations factuelles, de conseils, d'analyses, de divertissements : il embrasse donc toutes les formes de contenu, sur lesquelles porte notre recherche.

Au vu de l'importance visuelle inhérente à la plupart des sources mobilisées, un second niveau de lecture nécessite de recourir à des éléments de sémiologie (ou sémiotique) visuelle permettant de décrypter le fonctionnement de la « rhétorique visuelle » mise en œuvre par les médias au travers des signes iconiques mais aussi plastiques (couleurs, textures, formes) mobilisés¹⁶¹. Il s'agira dès-lors de « parler » les images, qui doivent être considérées comme des textes, des « tissus d'éléments capables de former des ensembles signifiants dont il est possible de décrire le fonctionnement et les effets induits »¹⁶². Trois moments indissociables dans l'analyse devront être respectés : décrire, rechercher les contextes, interpréter. Il conviendra en outre de ne pas oublier que la rhétorique de l'imagier (en l'espèce ici, les journalistes-photographes ou les publicitaires) n'a pas pour seule visée la lisibilité, mais s'établit aussi sur une incertitude entre l'intention visée (par l'auteur de l'image) et l'attente plus ou moins explicitée de son récepteur (le lecteur ou le téléspectateur)¹⁶³.

Afin d'incarner notre propos et de permettre au lecteur une appropriation de ces sources, nous avons intégré des figures, dont certaines livrant des illustrations dans leur représentation originale, d'autres résultant *a contrario* d'une reconstruction de notre part. Plusieurs raisons ont motivé l'emploi d'un tel procédé. D'une part, les figures composées de plusieurs éléments issus de sources diverses permettent de les comparer et d'en exposer la diversité. D'autre part, limiter, par exemple, une émission télévisée à un seul plan n'y rendrait pas pleinement justice, étant donné la nature mobile et dynamique de ce genre de source. Concevant parfaitement le caractère subjectif de ces documents créés *a posteriori*, nous avons néanmoins voulu reconstituer ainsi, dans bon nombre de cas, le séquençage des plans afin d'en approcher l'authenticité première.

Trois périodes distinctes se dégagent de l'examen des sources retenues, permettant de retracer ce triple héritage médiatique du potager de façon chrono-thématique, et ce, afin de conserver à chaque étape sa plus grande cohérence possible. L'approche des différentes

¹⁶¹ Roland BARTHES, « Rhétorique de l'image », *Communications*, n°4, 1964, p.40-51. « La sémiologie de l'image (parfois encore nommée iconologie, de Eikōnos = image) est cette science récente qui se donne pour objectif d'étudier ce que disent les signes (s'ils disent quelque chose) et comment (selon quelles lois) ils le disent. » ; Roland BARTHES, « Le message photographique », *Communications*, n°1, 1961, p.127-138

¹⁶² Pierre FRESNAULT-DÉRUELLE, « Pour l'analyse des images », *Communication et langages*, n°147, 2006, p.3-14.

¹⁶³ *Ibid.* La référence citée ci-après se veut incitative quant à l'utilisation des images en histoire contemporaine pour plusieurs raisons. Il ne s'agit pas d'être seulement illustratif mais d'appliquer aussi ici la critique des sources. Ceci suppose de refuser bien entendu toute instrumentalisation de l'image. En revanche, il s'agit d'affirmer le « caractère construit » de celle-ci et de prêter attention aux « effets de circulation des contenus visuels dans un champ culturel structuré comme une économie ». Voir Laurence DORLÉAC, Christian DELAGE, André GUNTHERT, « Présentation », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.72/4, 2001, p.3-4.

thématiques observera un ordre différent selon les périodes, non seulement afin d'éviter la lassitude qu'engendrerait toute symétrie mais surtout afin d'en faire ressortir au mieux les spécificités.

La première période s'étend des années 1950 à 1969. De celle-ci semble émaner une grande cohérence d'ensemble, quelle que soit la thématique concernée. Les manières de faire d'avant-guerre trouvent ici une prolongation dans le contenu comme dans les formes adoptées, et ce, malgré l'émergence d'innovations, notamment sur le plan technologique. L'ordre et la rigueur imprègnent l'ensemble des domaines abordés. L'entrée en matière s'opérera par le domaine technique de façon à se saisir concrètement de l'objet potager, pour envisager à la suite les questions culinaires, autre forme de technicité. Puis le versant social élargira le contexte du jardin aux univers qui en motivent la culture et l'animent.

Au contraire, la deuxième période embrassant les années 1970 jusqu'à la fin des années 1980 apparaît comme une remise en question de ce qui a précédé. Divergences, tâtonnements, expérimentations, débats s'y déploient. Éminemment paradoxale, cette période fait du jardin-potager un sujet autant qu'un acteur. Nous l'aborderons cette fois-ci par l'éclairage social permettant d'envisager un certain nombre d'évolutions sur le plan du contexte affectant notamment les jardins familiaux tout en faisant surgir de nouvelles figures jardinières. Puis nous verrons comment le potager se voit assujéti aux standards de la société de consommation de masse quand, de façon antithétique, il s'agit également d'en faire le porte-étendard d'une forme de résistance aux conséquences de celle-ci. L'univers culinaire et alimentaire viendra offrir en contrepoint un miroir de contradictions analogues.

Enfin, propre à la dernière décennie du XX^e siècle jusqu'à l'aube de l'an 2000, la troisième étape affiche une richesse de contenu peu commune. Dans un contexte marqué par la légitimation de valeurs telles que les loisirs, l'écologie et le patrimoine, le jardin nourricier se voit unanimement célébrer du sol à l'assiette, suscitant au sein de la société un engouement particulièrement mobilisateur. Le volet initial montrera combien le potager s'inscrit sur un continuum entremêlant dimensions culturelles et sociales. La sphère culinaire permettra ensuite d'envisager le potager face à la quête du goût dans ses multiples déclinaisons. Le cycle potager viendra alors se refermer sur les évolutions affectant la transmission du savoir-faire technique marquée désormais par la facilité et l'hédonisme au jardin.

Première partie.

Le temps de l'ordre (1950-1969)

Tradition ancestrale pour nombre de Français, pratique citadine et rurale, le jardinage individuel avait changé d'échelle durant la période de l'Occupation, ne pouvant plus prétendre uniquement au statut d'activité de détente mais devenu plus que jamais nécessité dans un pays frappé par de restrictions multiples. De surcroît, l'idéologie du régime de Vichy avait fait du « retour à la terre » un idéal¹⁶⁴. Or après la guerre, dans une France saisie par la modernité, le potager associé à un mode de vie autarcique avait-il quelque chance de survivre dans un tel contexte ? En faire un objet anachronique constituerait toutefois une erreur d'appréciation, ce jardin ayant offert tout au cours de son histoire maints exemples de son rapport étroit avec toutes sortes d'innovations horticoles¹⁶⁵. La modernisation qui façonne la France des années 1950-1960 s'établit autour d'un modèle tout entier imprégné de rationalité et de recherche de performance¹⁶⁶. Il s'agit ici d'en découvrir les résonances au potager. Cet héritage technique est le fait de la presse magazine qui développe à cette fin une multitude de rubriques¹⁶⁷. Au-delà de leurs différences, celles-ci ont pour enjeux communs de faire du jardin nourricier un espace qui soit à la fois bien géré et rentable.

¹⁶⁴ ALARY, VERGEZ-CHAIGNON, GAUVIN, *op.cit.*, p.191-195.

¹⁶⁵ QUELLIER, *op.cit.*, p.38, le potager étant considéré comme lieu de la modernité.

¹⁶⁶ DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.73 et suiv.

¹⁶⁷ La presse quotidienne est muette sur ces aspects. La télévision offre, quant à elle, quelques timides incursions offrant un écho à ce que les magazines développent de façon significative.

Chapitre 1. Le jardin potager « rationnel »

A. Un potager « bien géré »

Qu'il occupe l'intégralité du jardin ou seulement une partie de celui-ci, le jardin potager s'inscrit dans un espace, qui, avant d'être aménagé matériellement dans la terre, peut-être conçu intellectuellement et graphiquement, tout au moins dans l'esprit des rédacteurs de la presse magazine. Ceux-ci cherchent en effet à transmettre des modèles possibles des dispositions les plus judicieuses à adopter sur le terrain lors de l'installation d'un jardin potager.

1. Un espace optimisé

C'est souvent la terminologie englobante de « jardin mixte » qui est requise pour situer le lieu des productions nourricières au sein de celui-ci. En effet, sur le plan technique, le potager est une composante d'un ensemble jardinier plus vaste. Cette mixité est une marque d'optimisation, afin de répondre aux fonctions mêmes attendues du jardin : un lieu de détente dans lequel est conservée une dimension productive.

a. Une conception intellectualisée et standardisée

L'étude des plans proposés par les différentes revues revêt un grand intérêt¹⁶⁸. D'une part, celle-ci permet de constater que, loin de disparaître, la présence du potager perdure sur ces représentations graphiques¹⁶⁹. D'autre part, l'examen de celles-ci offre de surcroît une vision du positionnement idéal du jardin potager, au sein de l'entité jardinière. Le potager doit-il être

¹⁶⁸ Relevons que l'apport de *L'Ami des Jardins* s'avère peu significatif sur cette thématique, contrairement aux autres magazines.

¹⁶⁹ Ceci semble aller à l'encontre d'éléments soulignés sur le plan bibliographique, relativement à cette période réputée être peu favorable au potager. Toutefois relevons une référence contemporaine où est évoqué certes « le développement des jardins d'agrément avec plates-bandes fleuries du petit employé banlieusard » (sous l'effet de l'extension de l'habitat de résidence en banlieue) ou « de parcs somptueux de la grande résidence bourgeoise » qui n'excluent pas « la production de fruits et légumes du jardin, entourant le pavillon de banlieue, les jardins ouvriers loués par l'usine, le chemin de fer ou les associations particulières » en raison de son importance économique et sociale jugée considérable. Michel PHILIPPONNEAU, « Les caractères originaux de la vie rurale de banlieue », *Annales de Géographie*, 1952, t.61, n°325, p.200-211.

visible ou au contraire caché ? Quelle place occupe-t-il par rapport à l'habitat ? Est-il installé à proximité immédiate de celui-ci ou cherche-t-on *a contrario* à l'en éloigner, et pour quelles raisons ? En outre, les exemples de plans publiés autorisent une estimation de la part occupée par le jardin potager sur l'ensemble du terrain considéré. Enfin, à quels types de lecteurs ces propositions de plans s'adressent-elles ? Ne peut-on voir en effet, dans les articles traitant de cette question, la prégnance de marqueurs sociaux forts ?

En 1950, *Rustica* présente coup sur coup plusieurs plans¹⁷⁰. Les éléments visuels, dessinés avec soin, permettent au lecteur de se projeter dans un décor qui comprend, outre une maison de taille moyenne, un jardin compartimenté en trois zones distinctes : ornementale, potagère et fruitière. Ce jardin mixte semble répondre pour une telle superficie à une caractéristique du moment. Pour le lectorat de ce magazine, les préoccupations vivrières semblent différentes de celles des membres de jardins associatifs et sont jugées de ce fait moins intenses voire moins rentables. Disposer d'une parcelle dévolue au repos et à l'agrément constitue *a contrario* un objectif en soi. C'est donc le jardin d'ornement qui jouxte la maison immédiatement. Les fleurs y règnent sans partage : plates-bandes, massifs, treillages, jardinières et plusieurs pergolas.

¹⁷⁰ « Deux jolies maisons dans deux agréables jardins », *Rustica*, 15 janvier 1950 ; « Sur 500 m² un jardin d'agrément avec un potager et des arbres fruitiers », *Rustica*, 12 février 1950 ; « Dans un jardin de 250 m² », *Rustica*, 9 avril 1950 ; « Deux dispositions d'un terrain de 500 m² », *Rustica*, 12 mars 1950. Relevons que ces éléments illustratifs, de par leur facture, s'inscrivent dans la lignée de ceux des deux décennies antérieures à la Seconde Guerre mondiale ou des années immédiatement postérieures à celle-ci. Seule différence notable, la systématisation de la couleur. WANDRIESSE, *op.cit.*

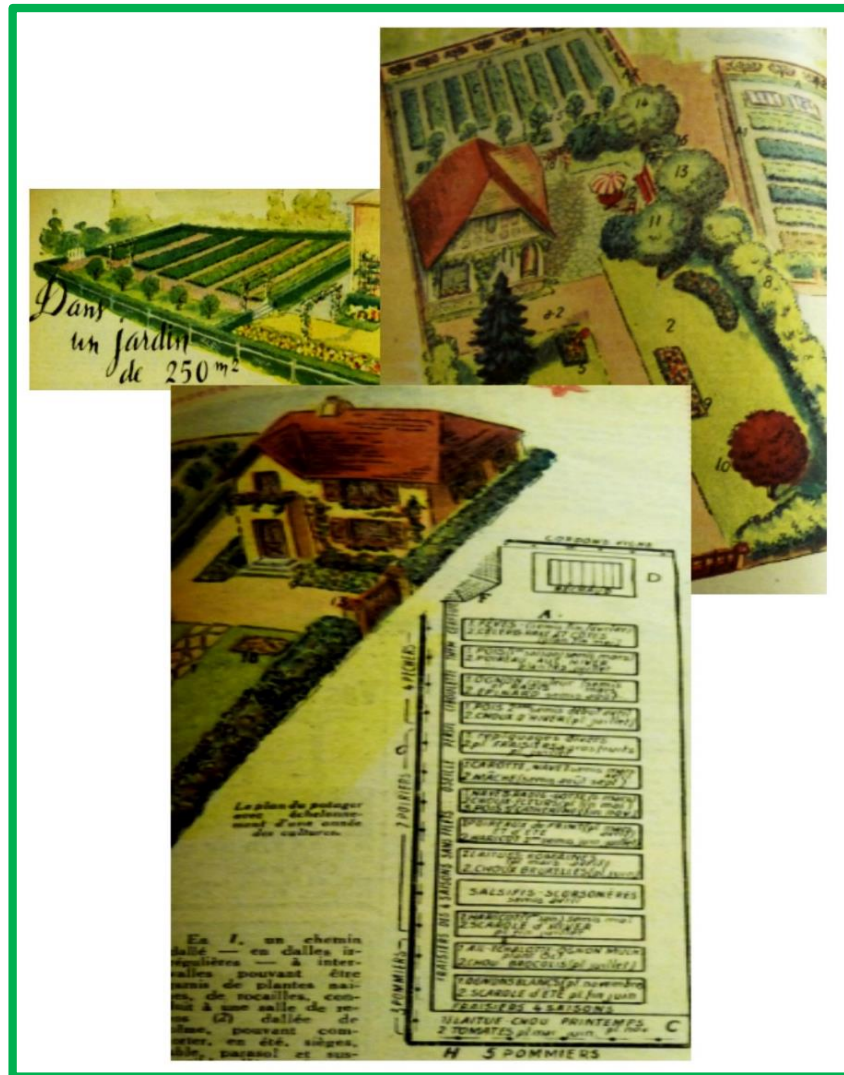


Figure 1. En haut à gauche : extrait du *Rustica*, 9 avril 1950 ;
 En haut à droite : du 12 mars 1950 ;
 En bas : celui du 12 février 1950¹⁷¹.

Même s'il est qualifié de « symbolique » avec ses six planches en vis-à-vis d'arbres fruitiers sur une surface de 250 m², le jardin potager, n'en demeure pas moins présent. Lorsque la superficie le permet, il offre alors, sur un terrain de 500 m², 13 planches au regard constituant la part « utile » du jardin, permettant des cultures échelonnées de la plupart des légumes ordinaires et de plantes aromatiques en bordures¹⁷².

¹⁷¹ Parmi les légumes mentionnés, relevons : fèves, céleris-raves et côtes, pois, poireaux, oignons et radis, épinards, choux d'hiver, carottes, navets, mâche, choux fleur, haricots, laitues romaines, choux de Bruxelles, salsifis, scorsonères, scaroles d'hiver, ail, échalote, chou brocoli, tomates. Les aromatiques sont constituées d'oseille, de persil, de ciboulette, de thym et de cerfeuil. Ceux-ci peuvent servir de modèles d'agencement. La présence de l'habitat, les couleurs facilitent la projection pour le lecteur. Parfois, les planches font l'objet d'un schéma détaillé. Relevons la présence en façade du jardin d'ornement, le potager étant situé le plus souvent à l'arrière. Notons que ce modèle sera des plus persistants. On en trouve trace dans les exemples fournis par Françoise DUBOST, *Les Jardins ordinaires*, op.cit., p.83 à 98.

¹⁷² « Sur un terrain de 500 m² de forme irrégulière », *Rustica*, 16 juillet 1950.

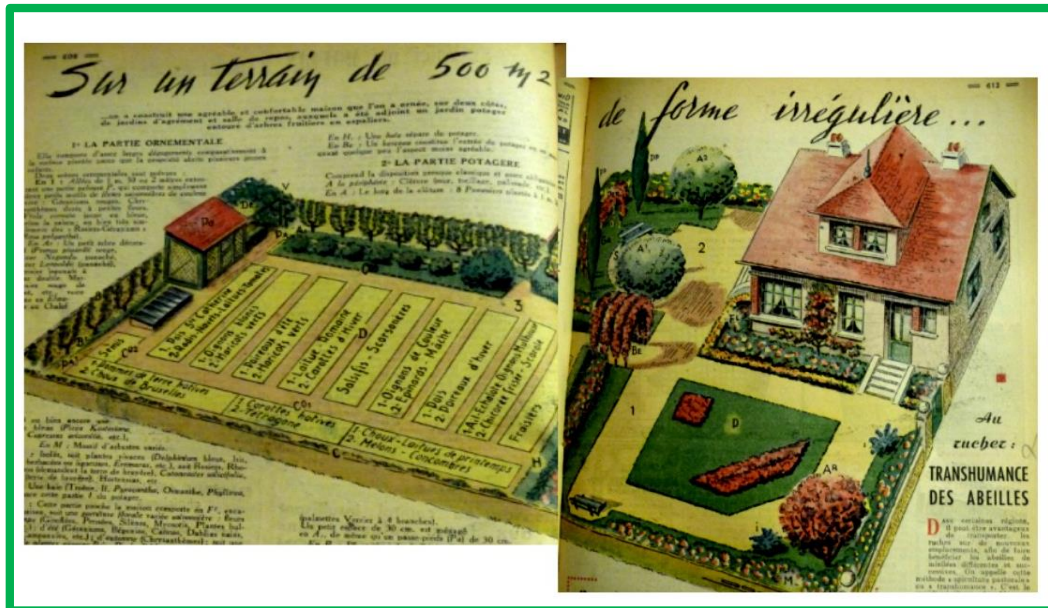


Figure 2. « Sur un terrain de 500 m² de forme irrégulière », *Rustica*, 16 juillet 1950¹⁷³.

Dans une suggestion de deux aménagements possibles, le potager occupe encore un tiers de l'espace. En fonction du scénario envisagé, c'est tantôt la partie ornementale qui est la plus importante, tantôt le potager qui occupe la plus grande place. Relevons également un certain mimétisme entre jardin d'ornement et potager à cette époque, le caractère rectiligne étant fortement marqué¹⁷⁴. L'espace doit être clôturé, que ce soit par des murs, devenus fort coûteux, ou par des haies végétales de 2 mètres de haut, sécurisées par un grillage. Des bordures, constituées de tuiles plates, de plaques de ciment ou de plantes condimentaires permettent de compartimenter un espace dont les aménagements intérieurs doivent concourir à l'exploitation rationnelle du terrain. Ainsi une allée centrale permet de circuler aisément entre les planches¹⁷⁵.

Un autre marqueur de rationalisation réside dans une relative standardisation éditoriale observable sur ce point, *Mon Jardin et ma Maison* proposant également une série de plans-types.

¹⁷³ Sur les planches, outre les semis, on distingue les cultures suivantes : pois S^{te} Catherine, radis, navets, laitues, tomates, oignons blancs, haricots verts, poireaux d'été, laitues-romaines, carottes d'hiver, salsifis, scorsonères, oignons de couleur, épinards, mâche, pois, poireaux d'hiver, ail, échalote, oignon Mulhouse, chicorée frisée, scaroles, fraisiers, pommes de terre hâtives, choux de Bruxelles, carottes hâtives, tétragone, choux, laitues de printemps, melons, concombres. Le potager est séparé du reste du jardin par une haie. Relevons que tous ces modèles sont régis par l'idée du clivage « jardin de devant » où prévaut une certaine esthétique et « jardin de derrière » utilitaire, phénomène généralisé parmi les pavillonnaires dans les années 1960. Nicole HAUMONT, *op.cit.*, p.52-53 et 57.

¹⁷⁴ « Sur un terrain de 300 m², une maison et un jardin d'agrément », *Rustica*, 22 octobre 1950. Ce mimétisme entre jardin d'ornement et jardin potager s'estompe par la suite, les décorations florales se transformant, durant les années 1960, en masses incrustées dans le gazon, adossées aux arbustes et haies et adoptant dorénavant des contours aux formes souples et irrégulières.

¹⁷⁵ « L'aménagement d'un nouveau potager », *Rustica*, 27 décembre 1956.

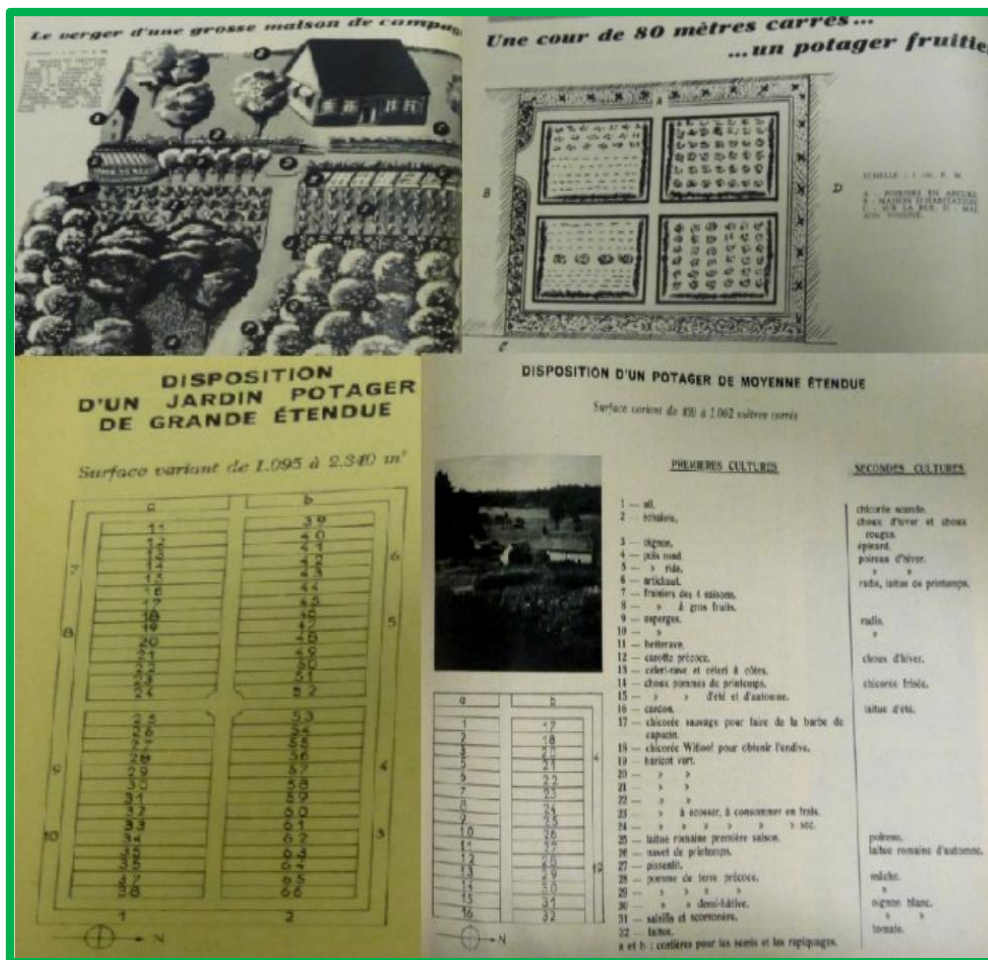


Figure 3. En haut : « Nos plans-types », *Mon Jardin et ma Maison*, n°3, 1958 ;
 En bas : « Comment disposer votre jardin potager », *Mon Jardin et ma Maison*, n°5, 1958¹⁷⁶.

Si les éléments visuels en noir et blanc sont dessinés d'un trait quelque peu fantaisiste, les cas envisagés s'appuient, eux aussi, sur une recherche d'optimisation de l'espace. Le premier, consacré à une grosse maison de campagne comprend un verger de 17 ares occupant la moitié du terrain, le potager de 10 ares s'insérant entre celui-ci et le jardin d'agrément. En ville, sur 165 m², le potager disparaît en revanche. Enfin, pour une cour de 80 m², située en banlieue d'une grande ville, est adopté un plan rectangulaire en croix, dont les quatre rectangles bordés de cordons de pommiers laissent accès à l'intérieur de chacun d'entre eux à la culture des légumes les plus courants. Toutefois, si les exemples fournis par *Rustica* pouvaient stimuler quelque imaginaire, tel n'est plus le cas ici, le schéma légendé austère dans sa forme et précis dans son contenu faisant désormais office d'élément visuel¹⁷⁷. Envisager un potager procède

¹⁷⁶ Relevons le tâtonnement éditorial de *Mon Jardin et ma Maison* : du dessin fantaisiste à l'abstraction. En vis-à-vis des schémas de planches numérotées figurent les variétés de légumes à cultiver.

¹⁷⁷ « Nos plans-types », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°3. On appréciera au passage le degré de précision des mesures établies dans les propositions avancées. Un premier potager (entre 93 et 372 m²) comprend une douzaine de planches (larges de 1,20 mètre), séparées de passe-pieds (de 30 centimètres) pour se mouvoir sans endommager

d'abord d'un travail intellectuel où désirs et envies sont presque bannis, au profit d'une logique où prime la raison.

En outre, l'étude des plans-types proposés par les magazines renseigne sur le rapport entretenu entre jardin potager et habitation.

b. Entre isolement et proximité

- *Le caché*

Les motivations à dissimuler peuvent être d'ordre esthétique. *Mon Jardin et ma Maison* préconise le recours à des haies basses, fruitières (constituée de groseilliers, de framboisiers), ou ornementales (de rosiers *Paul's Scarlet* sur treillage comme cela est suggéré) pour une séparation aussi efficace qu'agréable à l'œil¹⁷⁸. En effet, jugé moins esthétique, le potager doit être placé dans l'angle le plus éloigné du terrain, contrairement au verger considéré comme « toujours agréable à voir » et qui peut être situé à proximité de la maison, à l'instar de la partie ornementale, placée en façade, à côté et autour de l'habitation, pour pouvoir en jouir dès l'entrée, aussi bien par les fenêtres qu'à l'extérieur. Cette mise à distance du potager est toutefois une conséquence de la rationalisation de l'aménagement de l'espace à disposition. Ainsi relève-t-on cette phrase : « dans une petite propriété où le terrain doit être occupé aussi rationnellement que possible, l'habileté du jardinier consiste à concilier le point de vue pratique avec le point de vue esthétique. »¹⁷⁹

les cultures. Un deuxième potager (de 459 à 1062 m²) comprend 32 planches. Il est dit, selon les préconisations de l'époque, qu'il faut environ 250 m² de culture potagère, pour nourrir une personne toute une année. Le potager à la superficie la plus grande permet donc de subvenir aux besoins d'une famille de 10 personnes environ. Ainsi, le troisième, de grande étendue (de 1095 à 2340 m²), comprend jusqu'à 65 planches et adopte un plan en croix, qui évoque une réminiscence du Potager du Roi à Versailles. « Comment disposer votre jardin potager », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°5. Relevons en outre la présence d'un poulailler-clapier, élément associé depuis fort longtemps au jardin potager (les numéros de *Rustica* des années 1930 fournissant de nombreux exemples à ce titre). Toutefois, notons son positionnement à l'écart, afin que les déchets servant au compost ou résultant de la culture des légumes, ne viennent souiller ce qui désormais constitue une source de fierté : le gazon, élément marquant du jardin des années 1960.

¹⁷⁸ « Jardins d'aujourd'hui », *Mon Jardin et ma Maison*, n°6, 1958.

¹⁷⁹ « Si vous disposez de 800 m² », *Mon Jardin et ma Maison*, n°6, 1958.



Figure 4. « Plan de jardin pour un de nos amis », *L'Ami des Jardins*, n°461, 1962¹⁸⁰.

- *L'ostensible*

Il est cependant quelques cas particuliers, où le jardin potager, loin d'être relégué, adopte une position de choix sur le terrain, à relative proximité de l'habitation. Il s'agit de grandes propriétés pour lesquelles les magazines proposent également des plans. En 1951, c'est un projet de propriété familiale vaste et close, à l'image des demeures d'autrefois. Le jardin « utilitaire » y occupe la moitié du terrain (soit environ 1500 m²). C'est un grand potager « comme il se doit pour une grande famille », avec ses murs garnis d'arbres en espaliers, une allée principale bordée de contre-espaliers, de cordons de pommiers, de petits fruits en bordure et des quelques pêches dans les carrés, le tout pouvant occasionner des frais d'installation jugés importants¹⁸¹. L'influence du jardin « à la française » est ici manifeste. Le potager aristocratique trouve ici l'un de ses avatars.

¹⁸⁰ « Plan de jardin pour un de nos amis », *L'Ami des Jardins*, n°461, 1962. Notons combien la haie de séparation constitue en soi une norme. Voilà qui est conforme encore à la séparation entre l'espace utile et celui consacré à l'agrément ou au décoratif. HAUMONT *op.cit.* et DUBOST, « La sacrole et le bégonia », art. cité, p.38-39.

¹⁸¹ « Un jardin pour une famille nombreuse », *Rustica*, 8 juillet 1951.

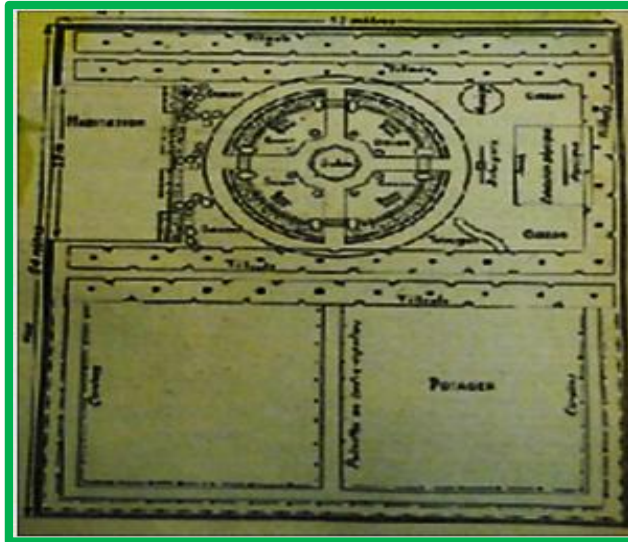


Figure 5. « Un jardin pour une famille nombreuse », *Rustica*, 8 juillet 1951¹⁸².

C'est *a contrario* le jardin « à l'anglaise » qui innerve le projet d'un immense domaine d'un hectare aux portes de la forêt de Fontainebleau, avec un parc paysager dessiné par un paysagiste. Bien que masqué par des haies et un imposant massif d'arbustes persistants, un potager de 24 planches a non seulement fait partie du cahier des charges assigné au concepteur mais se trouve immédiatement situé à côté de l'habitation¹⁸³. Il s'agit là très vraisemblablement d'un potager de prestige, marqueur social et source de distinction.

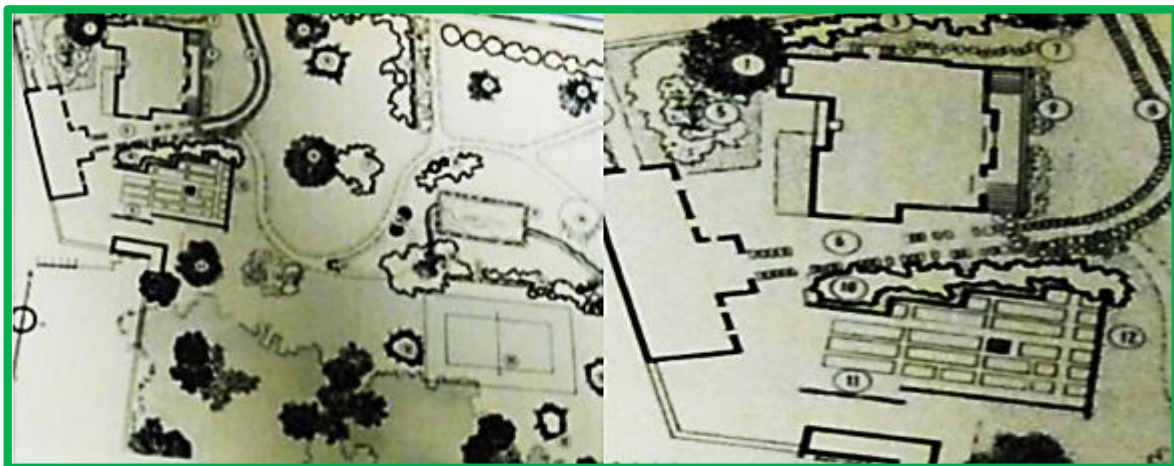


Figure 6. « Un jardin dans la Brie », *Mon Jardin et ma Maison*, n°83, 1965¹⁸⁴.

¹⁸² Voici un exemple typique d'un potager de grande demeure.

¹⁸³ « Un jardin dans la Brie », *Mon Jardin et ma Maison*, n°83, 1965. Exemple poussé au paroxysme de potager inséré dans un grand domaine. Ces exemples offrent des réminiscences avec les « maisons des champs » du XVII^e siècle, qui pour être dignes de ce nom, doivent être accompagnées d'un « fruitier-potager ». Florent QUELLIER, « Le bourgeois arboriste (XVII^e -XVIII^e siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Île-de-France », *Histoire urbaine*, vol.6, n°2, 2002, p.23-41. Voir aussi QUELLIER, *op.cit.*, p.91 et suiv. où sont définies les caractéristiques du potager aristocratique comme « espace fortement architecturé ». Force est de constater que ces plans s'inscrivent dans la lignée de leurs devanciers d'Ancien Régime.

¹⁸⁴ Vue d'ensemble à gauche. À droite, remarquons la proximité immédiate de l'habitation réservée à ce grand potager.

En 1969, un dernier exemple tiré de *Rustica* expose à un couple de retraités voulant trouver le calme à la campagne comment tirer parti d'un terrain de 12 500 m², à clôturer, diviser et répartir, tout en ne s'épuisant guère en entretien. L'essentiel du domaine est constitué de bosquets et de bois (8200 m²) et d'allées diverses (1800 m²). Notons cependant que, si la part purement ornementale est constituée de 500 m² de salles vertes et 300 m² de bordures et massifs fleuris, celle consacrée au potager-verger occupe 1200 m², soit 10% du tout¹⁸⁵. C'est dire, si dans la presse magazine, le jardin potager reste alors un élément incontournable de l'aménagement de l'espace.



Figure 7. « Comment tirer parti d'un grand terrain », *Rustica*, 15 juin 1969¹⁸⁶.

Relevons cependant qu'aucun élément relatif à l'aménagement d'une parcelle de jardin ouvrier ou familial ne figure parmi ces exemples, les règlements en vigueur dans ces structures et l'enjeu productif visé limitant toute velléité en la matière¹⁸⁷. Les suggestions proposées visent donc systématiquement des lecteurs détenteurs d'une résidence principale déjà relativement cossue ou possédant une résidence secondaire offrant un espace conséquent à aménager le plus rationnellement possible.

Une deuxième marque de rationalisation réside dans la manière dont les magazines s'emparent de la gestion du temps et de la production pour optimiser le jardin potager.

¹⁸⁵ « Comment tirer parti d'un grand terrain », *Rustica*, 15 juin 1969.

¹⁸⁶ Le potager apparaît ici comme le prolongement du jardin, agrandissant encore l'espace par le jeu de la perspective résultant du plan en croix.

¹⁸⁷ Il est vrai que les structures associatives ont souvent leurs propres bulletins comme *Le Jardin Ouvrier et Familial* pour la L.F.C.T.F. Mais dans ce cas, bien entendu, l'aménagement se limite à l'agencement de la parcelle mise à disposition et quasi exclusivement consacrée aux légumes. Voir aussi « Pour l'année », *Le Jardin Ouvrier Familial*, janvier 1953.

2. Un temps « maîtrisé »

Le jardin potager dépend étroitement du temps, qu'il convient d'envisager dans une double acception : celle de la durée comme celle de la météorologie. L'étude des calendriers de conseils techniques vient s'adjoindre à l'optimisation de l'espace. Mais au lieu des vues cavalières destinées à faire rêver les lecteurs et leur permettre de se projeter dans les multiples composantes de leur jardin, c'est ici une option souvent plus schématique, puisque modélisée, qui est adoptée, visant à montrer ce qui doit être entrepris au gré des saisons. En fonction des expériences de chaque revue en la matière, les logiques éditoriales à l'œuvre peuvent converger dans les formes adoptées ou *a contrario* se différencier sur la période concernée.

a. Des calendriers modélisés

C'est assurément *Rustica* qui s'aventure le plus loin sur le terrain de la rationalisation temporelle de l'activité potagère¹⁸⁸. Peut-être son expérience didactique, accumulée depuis 1928, y est-elle pour quelque chose¹⁸⁹. Sa rubrique intitulée « le jardin familial » s'avère particulièrement exemplaire sur ce registre et l'évolution de son contenu comme de sa forme peut en être suivie sur plusieurs décennies. Mois après mois est indiqué au lecteur l'ensemble des opérations à envisager dans le potager, des semis aux plantations, des soins et différentes formes d'entretien à adopter, en précisant l'assolement nécessaire à une certaine préservation

¹⁸⁸ La consultation des courts-métrages réalisés par Jean BENOIT-LÉVY pour le compte du Ministère de l'agriculture en 1934, avec la collaboration de monsieur DEMORLAINE, conservateur en chef des promenades de Paris et de monsieur MARCEL, professeur à l'École Nationale d'Horticulture de Versailles, permet de resituer les éléments appréhendés ci-dessous, comme les héritiers d'une approche rationnelle du jardin potager bien antérieure à la période de l'après-guerre. Chacun des reportages s'articule autour de quatre axes récurrents : le savoir-faire des gestes qu'accompagne le savoir-dire d'une terminologie idoine ; une série d'injonctions à mettre en œuvre ; une succession de tâches à réaliser selon la planification d'un calendrier saisonnier ; un ensemble de recommandations quant aux variétés les plus productives. Voir à ce titre : « Utilisation d'un coin de terre travaux de printemps », INA, Édition Française Cinématographique, 1^{er} janvier 1934, 18'27''. D'autres documentaires muets comme celui-ci sont consultables auprès de l'INA, pour les autres saisons, ou ciblés sur des légumes en particulier. Des cartons explicatifs alternent avec des séquences filmées, permettant d'envisager tout un processus de la plantation à la récolte, en passant par les choix de variétés, illustrées au travers de cartes géographiques. Voir par exemple à ce titre : « L'artichaut », INA, Édition Française Cinématographique, 1^{er} janvier 1935, 7'51''. Situés en dehors de notre période d'étude, nous n'en dirons pas plus, mais notons certaines similitudes, notamment avec la formule assez embryonnaire adoptée par *L'Ami des Jardins*. « Le calendrier du vieux jardinier », *L'Ami des Jardins*, février 1950 ; « Qu'ai-je à faire et comment le faire au potager en septembre ? », *L'Ami des Jardins*, septembre 1962 ; « La terre repose, tamisez votre compost, désinfectez votre compost », *L'Ami des Jardins*, décembre 1965.

¹⁸⁹ Initialement, *Rustica* était sous-titrée lors de sa création en 1928, « Revue universelle de la campagne » pour être rebaptisée en 1934 « Journal universel de la campagne ». Son programme était de rendre « plus agréable la vie à la campagne, en y apportant une distraction saine et en y aidant le progrès ». Sur ces éléments, voir Stéphane WANDRIESSE, *op.cit.*, p.22-47.

du sol pour ne pas appauvrir celui-ci, jusqu'à la récompense que constitue la récolte. C'est un véritable mode d'emploi, que le jardinier n'a plus qu'à faire vivre.

En 1959, cette rubrique est quelque peu modifiée, quoique conservant sa forme originelle, avec son découpage régional, permettant des conseils ciblés en fonction des différents types de climats¹⁹⁰. La maison figurée sur le schéma se trouve circonscrite dans un espace mêlant fleurs, haies, pergolas et arbustes, sous-ensemble de celui, au moins deux fois plus vaste, constitué par le jardin potager. Le système de planches légendées est maintenu et renvoie à des commentaires allégés, inscrits dans une colonne récapitulant l'ensemble des opérations mensuelles et intitulée « fiche de travail ». Il s'agit d'un ensemble de tâches à réaliser consciencieusement et méthodiquement dans un certain ordre¹⁹¹.



Figure 8. À gauche : « Le jardin familial », *Rustica*, 4 mars 1951 ;
À droite : « Le jardin familial », *Rustica*, 4 janvier 1959¹⁹².

¹⁹⁰ C'est encore une marque de rationalisation : les conseils se doivent d'être précis et adaptés à chacune des configurations.

¹⁹¹ « Le jardin familial », *Rustica*, 4 janvier 1959.

¹⁹² La rationalisation des tâches selon le calendrier du jardin familial. Relevons la place prépondérante accordée au potager sur le plan de l'espace. Ce n'est peut-être qu'un artifice éditorial destiné à faciliter la représentation graphique des planches numérotées et commentées hors texte en pleine page en 1951 et sous une forme plus restreinte en 1959, récapitulée par la « fiche de travail ».

Quelques années plus tard, une nouvelle formule est à nouveau expérimentée par la rédaction. Si la permanence du schéma avec la maison entourée d'un jardin ornemental séparé par une haie du jardin potager occupant les deux tiers de l'espace (29 planches, 5 costières et 4 châssis) est observée, ce sont cette fois quatre cartes de France qui, mises en vis-à-vis avec un découpage départemental, autorisent davantage de précision dans les conseils dispensés. Le lecteur peut se repérer et savoir ainsi si sa région d'appartenance est en avance de 30 à 60 jours sur la région parisienne, pour ses semis et récoltes ou seulement de 8 à 15 jours. Le climat parisien fait l'objet d'une carte à lui-seul, tout comme les régions en retard de 10 à 30 jours, par rapport à cet étalon¹⁹³.



Figure 9. « Le jardin familial », *Rustica*, 2 janvier 1966¹⁹⁴.

- *L'aide des tableaux synoptiques*

Une autre forme de calendrier est proposée par les magazines, ne prenant plus la forme de schémas légendés structurés autour des planches potagères mais d'une vision temporelle d'ensemble. *Mon Jardin et ma Maison* adopte d'emblée la formule des tableaux synoptiques dans une rubrique intitulée de manière normative : « Vous devez y penser ce mois-ci ». Chaque colonne expose les renseignements essentiels permettant une approche structurée et rigoureuse de chacune des cultures envisagées, en cohérence avec les saisons. Par dates, on trouve ainsi les espèces et variétés qui correspondent mais aussi la nature du travail à effectuer : la profondeur des semis et des plantations, les distances à observer obligatoirement entre ceux-ci

¹⁹³ « Le jardin familial », *Rustica*, 2 janvier 1966.

¹⁹⁴ « Le jardin familial » en 1966 est présenté comme un « outil pratique » et un « vrai plan de travail pour le mois ».

par exemple. Deux colonnes mentionnent en outre les rendements en kilo par mètre carré et l'époque propice aux récoltes. Enfin, une colonne récapitulative permet une lecture rapide sous le titre « Vous aurez à récolter »¹⁹⁵.

Vous devez y penser ce mois-ci

DATES	ESPÈCES ET VARIÉTÉS	NATURE DU TRAVAIL A EFFECTUER	PROFONDEUR DU SEMIS OU DE LA PLANTATION	DISTANCES DES SEMIS OU DES PLANTATIONS	RENDMENTS EN KILOS METRES CARRE	EPOQUE DES RECOLTES	VOUS AUREZ A RECOLTER EN OCTOBRE
5	LAITUE Grosse à graine blanche	Semis en pépinière sous cloche ou châssis froid	Recouvrir légèrement		1,2	1 ^{er} Mars	
1 ^{er} au 15	ARTICHAUT EPINARD géant d'hiver	Récolte (les derniers) Semis en lignes	2 cm	0,30 m entre les lignes		Octobre Janvier à Mars	Artichaut
5	RADIS rond rose à bout blanc	Semis à la volée à protéger vers la fin du mois par un châssis	2 cm Recouvrir par du terreau		1	Novembre à Décembre	
10 au 30	CHOU-FLEUR d'automne	Récolte			2,5	Octobre	
20	CHOU-FLEUR nain extra-hâtif d'Erfurt	Repiquage sous cloche ou sous châssis	Au niveau des premières feuilles	6 cm en tous sens	1,5	Mai-juin	Chou-fleur

Figure 10. « Vous devez y penser ce mois-ci », *Mon Jardin et ma Maison*, n°5, 1958¹⁹⁶.

De son côté, *Rustica* n'hésite pas à faire référence implicitement à la culture de l'ingénieur en matière de gestion du temps¹⁹⁷. En effet, qu'il s'agisse de cultures spéciales (variétés légumières régionales), de légumes-fruits, de légumes-racines, de légumes verts ou de salades, la présentation retenue s'apparente à une sorte de GANTT¹⁹⁸. Ainsi, sous forme de grands tableaux synoptiques superposant plusieurs frises colorées (en jaune, bleu et rouge), les différentes cultures peuvent être appréhendées d'un seul regard par le jardinier-lecteur. De surcroît, des symboles ou pictogrammes allègent les éléments textuels voire s'y substituent¹⁹⁹.

Dans un contexte où l'organisation scientifique du travail reste, malgré les critiques formulées à son égard, le modèle dominant de structuration des univers professionnels, il n'est guère étonnant qu'un magazine s'empare de principes permettant de renouveler sa présentation

¹⁹⁵ « Vous devez y penser ce mois-ci », *Mon Jardin et ma Maison*, n°5, 1958.

¹⁹⁶ Relevons le registre injonctif et la précision dans la méthode.

¹⁹⁷ « Minuter le travail du jardin », *Rustica*, 23 mars 1958.

¹⁹⁸ Créé à l'origine en 1896 par un ingénieur polonais, Karol ADAMIECKI, « l'Harmonogram Adamieckiego » est un diagramme permettant de visualiser dans le temps diverses tâches liées à un projet. Faute d'une langue lui permettant une diffusion internationale, c'est à Henry L. GANTT, ingénieur américain, collaborateur de Frederick W. TAYLOR (le père de l'organisation scientifique du travail, laquelle promeut la rationalité au service de la productivité) qu'il revient d'avoir diffusé un tel concept portant son nom. Andrzej KOZMINSKI, « La formation à la gestion en Pologne : historique, état actuel, besoins et perspectives », *Revue d'études comparatives Est-Ouest*, vol.22, n°4, 1991, p.121-130.

¹⁹⁹ « Spécial jardin de légumes », *Rustica*, 29 mars 1964. On consultera tout particulièrement les pages 450 (Légumes verts), 458 (Salades vertes), 464 (Légumes fruits), 468 (5 cultures spéciales).

calendrier des opérations techniques à réaliser au potager²⁰⁰. Celle-ci culmine dans un grand tableau de synthèse agrémenté de photos couleurs et intitulé « Le calendrier du jardinier »²⁰¹.



Figure 11. À gauche : « Le calendrier du jardinier », *Rustica*, 29 mars 1964 ;
À droite : « Les cultures d'oignons », *Rustica*, 17 août 1969²⁰².

Face à des pratiques jardinières différenciées selon le degré de savoir-faire et le profil sociologique des lecteurs, les magazines se doivent toutefois de prendre en compte les spécificités de certains d'entre eux. C'est en particulier le cas de « jardiniers du dimanche ».

b. Les aménagements des « jardiniers du dimanche »

Vers la fin des années 1950, vacances et week-ends affectent de plus en plus les rythmes de vie, avec des répercussions sur les activités pratiquées, s'inscrivant dans un temps

²⁰⁰ Georges FRIEDMANN, *Le travail en miettes*, Paris, Gallimard, 1956 (réédité en 1964 coll. « Idées »). Les principes de l'Organisation Scientifique du Travail s'y voient critiqués dans leurs effets pervers pour le salarié. Il n'en demeure pas moins qu'il s'agit alors du modèle par excellence de l'organisation, permettant l'essor d'une production de masse, caractéristique des « Trente Glorieuses ».

²⁰¹ « Le calendrier du jardinier », *Rustica*, 29 mars 1964.

²⁰² La culture de l'ingénieur est ici vulgarisée. Relevons que le procédé présente l'intérêt d'une déclinaison possible sur un plan éditorial, pouvant être adopté aussi bien pour le potager dans son ensemble que pour la culture d'un légume en particulier, dont il existe plusieurs variétés ayant leurs propres spécificités.

court et rapide²⁰³. Les revues intègrent cette évolution à leurs contenus, de manière à répondre aux interrogations de leurs lecteurs face aux répercussions possibles sur leur jardin et fournir ainsi quelques solutions palliatives. *Mon Jardin et ma Maison* montre dès son deuxième numéro l'ambivalence habitant le vacancier partagé entre le plaisir d'un départ en vacances attendu depuis des mois et le respect de ses obligations domestiques. Concernant le potager, il s'agit surtout de prévoir. Il convient ainsi d'éviter de repiquer ou de semer en fonction d'une application stricte des connaissances des cycles de production. Néanmoins le problème de l'arrosage reste entier et la revue recommande de s'associer les services hebdomadaires d'une personne de confiance²⁰⁴. Parfois les vacances, considérées comme source de retard dans l'organisation du potager, justifient par exemple des conseils pour des semis tardifs²⁰⁵. Ailleurs le discours anthropomorphise le jardin potager, comme dans ce titre : « Préparez les vacances du jardin »²⁰⁶. La problématique temporaire des vacances se trouve amplifiée par celle des week-ends qui s'inscrit dans une récurrence bien plus fréquente. L'exemple de la chronique « Les jardiniers du dimanche », développée par *Rustica* à partir des années 1960, s'inscrit pleinement dans cette logique²⁰⁷. Il est également à noter l'effet-miroir qui résulte de cette chronique sur les lecteurs eux-mêmes²⁰⁸.

²⁰³ Ceci s'oppose notamment au temps long et à la patience requis par le jardin potager. Alain CORBIN, *L'Avènement des loisirs. 1850-1960*, Paris, Flammarion, 1995, voir en particulier la préface sur la fin du « temps poreux » qui mêlait le loisir au travail ; Françoise MAYEUR, « André Rauch, Vacances en France : de 1830 à nos jours, Paris, Hachette, 1996, (La Vie quotidienne. L'Histoire en marche) », *Histoire de l'éducation*, n°73, 1997, p.137-138. Plus généralement le rapport au temps, au travail et au loisir se trouve bouleversé. RIOUX et SIRINELLI (dir.), *op.cit.*, p.23.

²⁰⁴ « Vous allez partir en vacances », *Mon Jardin et ma Maison*, n°2, 1958.

²⁰⁵ « Pour les vacanciers : semis tardifs au jardin », *Rustica*, 21 août 1960.

²⁰⁶ « Préparez les vacances du jardin », *Rustica*, 13 mars 1966.

²⁰⁷ En 1964 débute la quatrième année des « Jardiniers du dimanche », dont le succès *dixit Rustica* ne s'est pas démenti mais semble prendre alors un nouvel essor. S'inscrivant dans une logique participative, qui sollicite le courrier des lecteurs, la revue n'est guère étonnée de cet attrait, malgré des débuts immédiatement remarquables quoique modestes : « Ce n'est qu'après deux ans que l'engouement des lecteurs s'est brusquement révélé dans un boum souligné par le courrier reçu, comme si les jardiniers du dimanche prenaient conscience de leur existence. [...] *Rustica* qui n'est jamais en retard sur l'actualité a su faire la place qu'il fallait à ces nouveaux amis dont les 600 000 unités de l'année passée ont sûrement dû augmenter (nous n'avons pas les statistiques de l'INSEE). »

²⁰⁸ On peut définir l'effet-miroir comme la réflexion de soi au travers du regard de l'autre, en l'occurrence ici celui de la presse magazine, renvoyée à cette catégorie de jardiniers-lecteurs que sont les « jardiniers du dimanche », qui ne se définissent pas d'emblée comme tels. Ils finissent par adopter cette définition de soi (tout au moins peuvent-ils l'inférer) au travers de l'image que leur magazine leur renvoie d'eux-mêmes.

Qui sont ces jardiniers du dimanche ? Ce sont avant tout des propriétaires de résidences secondaires, ce qui indique un positionnement plutôt élevé sur l'échelle sociale²⁰⁹. Dans une société de croissance s'opère en effet une certaine démocratisation de l'accès à ce lieu de villégiature²¹⁰. Ce sont des familles avec plusieurs enfants. Des recommandations éducatives sont exprimées à cet égard, invitant à leur communiquer un intérêt pour ce lieu de week-end, notamment par l'aménagement d'un espace bien à eux, sur le modèle du *children's corner*. En matière de jardinage, toute insistance à l'égard des enfants est à bannir, celle-ci étant jugée contre-productive²¹¹. Enfin, il s'agit d'une catégorie de personnes confrontées à de multiples problèmes concrets relatifs à cette résidence secondaire : chauffage, eau, aménagement du domaine et entretien de celui-ci²¹². L'ensemble des tâches résultant de ce lieu de week-end, temps *a priori* prévu pour le loisir, peut se muer en contraintes et travaux fastidieux, sources d'écoeurement. Pour *Rustica*, il s'agit alors transmettre un savoir-faire pratique, efficace et rapide pour des personnes qui en semblent plutôt démunies. De surcroît, en raison du rythme imposé par les week-ends, le rapport au temps doit être repensé, invitant la revue à composer avec ses propres principes : « Le jardinier du dimanche fait son travail quand il peut et non quand il doit. Il s'ensuit qu'il doit trouver sans cesse des "trucs" qui feront frémir les

²⁰⁹ L'intérêt des élites pour le jardinage n'est pas une nouveauté en soi. Mais cette pratique n'a plus grand-chose à voir avec celle d'autrefois où les tâches pénibles étaient « déléguées aux hommes et femmes de peine ». « Il faut attendre le XX^e siècle pour que le jardinage soit présenté comme un loisir pour des personnes qui réellement bêchent, désherbent et arrosent, suent et transpirent pour avoir le plaisir de voir pousser des légumes. » Voir QUELLIER, *op.cit.*, p.88, mais aussi à propos de l'histoire de la résidence secondaire, Marc BOYER, *La maison de campagne XVIII^e-XXI^e siècle, une histoire culturelle de la résidence de villégiature*, Paris, Autrement, coll. « mémoires », 2007.

²¹⁰ Françoise DUBOST (dir.), *L'autre maison, la « résidence secondaire », refuge des générations*, Paris, Autrement, coll. Mutations, n° 178, avril 1998, p.10-37. Si ce phénomène n'attire l'attention des observateurs qu'à partir des années 1969, il lui semble cependant antérieur. Voir aussi Jacqueline et Jean DIWO, *De briques et de broc*, Paris, Fayard, 1957. Il s'agit d'un roman humoristique sur les péripéties de l'aménagement d'une maison de campagne par un couple de journalistes parisiens, las des vacances à l'hôtel et qui vont affronter les difficultés des débutants. Sept années après sa parution, *Rustica* en publie des extraits. « De briques et de broc », *Rustica*, 29 mars 1964. En outre ce magazine formule des conseils en matière d'accession à la propriété, qu'il s'agisse du budget, des prêts, des permis de construire ou du type de maison à envisager (maison d'occasion ou maison préfabriquée).

Voir à ce titre « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 26 février 1961 ; « Bien choisir sa maison à la campagne », *Rustica*, 19 octobre 1969 ; « Comment acquérir votre maison des champs », *Rustica*, 19 octobre 1969.

²¹¹ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 9 juillet 1961. « Un jardin [celui des enfants], dans lequel je vous conseille de ne pas mettre le nez et ne pas exiger « la qualité *Rustica* », car ils ont une autre optique que nous sur la culture, et les astreindre peut les ennuyer. [...]. De toutes manières, il doit surtout plaire aux enfants, et il n'est d'ailleurs pas exclu qu'ils aient du jardin, que vous cultivez si amoureusement, la même opinion que vous avez du leur. »

²¹² « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 15 janvier 1961, dans lequel on peut lire : « Alors que le jardinier du dimanche était heureux d'avoir résolu un grand problème, celui d'acheter sa maison, voici que s'en présente un autre, peut-être moins difficile, mais qu'il ne sait pas par quel bout prendre : celui d'aménager son domaine. »

professionnels, mais qui lui permettront de venir à bout de son petit domaine, seul et au plus juste prix. »²¹³

Néanmoins, cet assouplissement n'est que relatif. Seule la logique rationnelle permet au jardinier du dimanche de trouver un peu de repos, au milieu de cette foule de tâches à réaliser sur un laps de temps court et parfois très discontinu dans l'année²¹⁴. Les valeurs d'ordre et de rigueur sont ici réitérées : « Pour le jardinier du dimanche, l'ordre, la routine, l'organisation et la réflexion lui économiseront les heures qui lui manquent. »²¹⁵ « Le jardinier du dimanche n'a pas le temps d'expérimenter. Il doit donc s'assurer de l'efficacité des suggestions qu'on lui offre et par-là même vérifier si le conseiller a lui-même essayé les idées qu'il donne. »²¹⁶ « Le jardinier du dimanche ne doit pas se décourager. À la campagne, tout travail fait intelligemment, consciencieusement et régulièrement porte ses fruits. »²¹⁷ Enfin, « toute nouveauté entreprise doit conduire à bien calculer le travail occasionné avant de penser au plaisir qu'elle procure »²¹⁸.

De ce fait, le potager est envisagé comme un « jardin spécial ». C'est en effet la partie du domaine considérée comme demandant le plus de soins, son entretien étant estimé à 70% du volume de travail à effectuer sur ce lieu de week-end. Il est ainsi conseillé de se satisfaire d'un simple coin à condiments pour un couple seul. En revanche, pour un ménage avec enfants, le potager peut s'avérer indispensable pendant les vacances par sa commodité et sa rentabilité, à condition de faire un choix. Les légumes exigeant trop de place (les pommes de terre), trop de soins (petits pois), trop peu rentables étant donné leur prix d'achat (radis) ou trop longs avant de pouvoir les récolter sont systématiquement éliminés²¹⁹. En matière d'organisation spatiale, c'est une logique de proximité qui prévaut, de manière à faciliter son accès à partir de la cuisine.

Entouré, pour limiter les intrusions des enfants, c'est la formule d'un rectangle bordé tout autour d'une plate-bande étroite où pousseront des vivaces et plants demandant peu de

²¹³ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 23 octobre 1960 ; « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 15 octobre 1961 « Le jardinier du dimanche ne suit pas toujours les règles traditionnelles qui régissent l'horticulture, bien des tours de main feraient sourire un professionnel. Ce sont eux pourtant qui "sauvent" le jardinier du dimanche. »

²¹⁴ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 23 octobre 1960 : voir les conseils « pour celui qui ne revient qu'en mars » ou encore « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 4 décembre 1960, ceux pour « celui qui hors de l'été, ne vient qu'à Noël ».

²¹⁵ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 20 novembre 1960.

²¹⁶ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 26 février 1961.

²¹⁷ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 16 avril 1961.

²¹⁸ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 9 juillet 1961.

²¹⁹ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 19 mars 1961 ; « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 16 avril 1961. Les légumes s'inscrivent donc dans une liste restreinte, ne demandant aucun soin exagéré, à savoir pour une famille de cinq personnes : oignons, poireaux, haricots verts, salades (en calculant la date de maturité et la consommation en retranchant 20% de pertes), et surtout tomates, dont la récolte est jugée la plus facile et la plus spectaculaire ; voir aussi « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 29 mars 1964 (avec ses sous-rubriques : « Légumes à conseiller, à éviter, à proscrire »). La revue invite de surcroît ses lecteurs à lui écrire, afin que ceux-ci expriment leurs ennuis ou confient leurs trucs et astuces mais aussi demandent ce qu'ils aimeraient voir traités sous cet angle.

place, qui est jugée la plus rationnelle. Au centre, entourée d'une allée, la grande surface est coupée d'allées secondaires bêchées chaque année avec le reste, les allées principales devant être cimentées, remède à la boue les jours de pluie²²⁰.

Les règles relatives aux cultures se voient aménagées. Il est par exemple indiqué de planter des tomates dès avril, malgré des gelées encore possibles : « Risquez le coup, sinon vous n'aurez vos tomates, vos dahlias et tout ce qui gèle que bien tard, puisque vous ne serez pas là pour hâter leur développement si le temps n'est pas propice. »²²¹

Le potager du jardinier du dimanche possède donc les caractéristiques suivantes : il est petit et productif au maximum. Il doit être très bien entretenu pour ne pas nuire à l'ensemble décoratif dans lequel il est inséré. Patients et peu intéressés, les jardiniers du dimanche se voient parés de vertus et de qualités qui les distinguent en tant que tels²²². En haut de l'échelle des valeurs des jardiniers du dimanche doit figurer la propreté du jardin, considérée comme « le premier acte de l'élégance » et le « luxe du jardin le plus simple. »²²³



Figure 12. « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 16 avril 1961²²⁴.

Au-delà de l'optimisation de l'espace et de la maîtrise du temps, c'est l'ensemble de la production qui doit s'appuyer sur un impératif de gestion.

²²⁰ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 9 juillet 1961.

²²¹ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 29 mars 1964 (Spécial Jardin de légumes). Voilà qui semble contredire ce qui a été relevé plus haut dans « Pour les vacanciers : semis tardifs au jardin », *Rustica*, 21 août 1960.

²²² « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 29 mars 1964 (Spécial jardin de légumes).

²²³ « Les jardiniers du dimanche », *Rustica*, 9 juillet 1961. D'un ton quelque peu moralisateur, la revue n'hésite pas à mettre en garde les jardiniers qui seraient quelque peu négligents sur ce plan ou qui décideraient de remettre leur jardin entre les mains de professionnels : « Ne vous imaginez pas qu'il suffira d'embaucher un architecte paysagiste. Pour que vos amis s'extasient sur votre propriété, il faut qu'elle soit d'une netteté méticuleuse. »

²²⁴ Le potager du jardinier du dimanche s'affiche avec simplicité et modestie, adapté aux besoins d'une catégorie sociale pour laquelle ce jardin ne représente guère une nécessité.

3. Une production bien gérée

Les deux piliers d'une production bien gérée sont constitués d'une part de marqueurs langagiers, d'autre part d'une pratique jardinière organisée avec rigueur.

a. Le savoir-dire marque du « supersition »

Outre la connaissance des temps de production, le « vrai jardinier » se doit de posséder tout un lexique, que les magazines s'efforcent de transmettre avec régularité.

- *La connaissance des termes et des variétés*

Accompagnant toujours les schémas légendés des planches très détaillées, relevons l'omniprésence de vocabulaire technique, jargon permettant au « vrai jardinier » de s'affirmer comme tel. La transmission d'un savoir-faire s'accompagne d'un savoir-dire. Par exemple, les artichauts doivent faire l'objet d'un « œilletonnage », les asperges d'un « buttage ». Les légumes font l'objet de descriptions étoffées, passant au crible leurs aspects morphologiques comme leurs qualités intrinsèques²²⁵. Outre le vocabulaire idoine du jardinier, les magazines entendent développer chez leurs lecteurs une qualité jugée primordiale : l'observation nécessaire pour bien connaître les spécificités climatologiques propres à leur région d'appartenance, afin de tirer le maximum de satisfaction de leur jardin.

Parfois, le conseil technique porte sur une opération en tant que telle, ne serait-ce que pour opérer des rappels d'ordre sémantique, étant donné les confusions ou approximations pouvant exister dans le langage courant. Ainsi binage et sarclage sont souvent confondus. Si la première opération consiste à émietter la terre en surface pour supprimer la croûte superficielle du sol et empêcher ainsi l'eau de s'évaporer, la seconde vise à supprimer les mauvaises herbes. Il est alors expliqué quand biner et sarcler mais aussi avec quel type d'outil²²⁶. Ce genre de thématique donne lieu à des traitements récurrents par les revues, étant donné le caractère fondamental de ces gestes²²⁷. C'est le cas du « blanchiment » des légumes, action spécifique aux espèces potagères, qui ne sont bonnes à consommer qu'après avoir fait disparaître la teinte

²²⁵ « Le jardin familial », *Rustica*, 1^{er} avril 1960. Citons cet exemple : « la scorsonère ou salsifis noir, dont la racine est noire, cylindrique, charnue et savoureuse et qui de plus peut se conserver une deuxième année en place sans perdre de sa saveur ».

²²⁶ « Comment biner au potager », *Rustica*, 24 septembre 1958.

²²⁷ « Soins d'été au potager, binage et sarclage », *Rustica*, 31 juillet 1960.

verte de leur partie aérienne (feuilles et pétioles), nécessitant de soustraire le légume à l'action de la lumière. L'explication du blanchiment (par buttage ou en cave) de différentes espèces potagères (asperges, cardons, céleris à côtes, chicorées scarole, chicorées frisées, pissenlits) est alors envisagée²²⁸.

La maîtrise du vocabulaire technique se mesure également à l'aune de la connaissance des « bonnes variétés » légumières. Les rubriques techniques offrent en effet l'opportunité de présenter de multiples variétés de légumes plus ou moins connues, afin que le jardinier en apprenne de manière systématique les noms, que ceux-ci renvoient à la terminologie utilisée dans le cadre commercial ou aux dénominations d'origine populaire, et ce, dans la perspective d'acquisition d'un savoir par essence utilitaire. Au nom d'une certaine rationalisation, la transmission des noms de variétés oriente nécessairement le choix de celles-ci vers celles donnant les meilleurs résultats productifs et des garanties de conservation optimales. Relevons par exemple ces oignons de garde, tels que l'oignon jaune paille des Vertus, au bulbe gros, ferme et d'un beau jaune cuivré ou encore de l'oignon rouge de Niort²²⁹.

- *La survivance des proverbes, un paradoxe ?*

Il pourrait sembler étrange voire antinomique, en matière de savoir-dire, de trouver mêlé à cette transmission académique de vocabulaire, un « calendrier des proverbes », au caractère irrationnel²³⁰. Mais ce serait oublier la nécessité de divertissement visée par un magazine. La dimension mnémotechnique de formules aidant à se situer dans le temps ou à prendre en considération les repères météorologiques ne doit pas être non plus occultée. Et malgré une certaine condescendance vis-à-vis de ces dictons, il est reconnu combien ceux-ci s'inscrivent dans la mémoire collective. Le magazine transmet un double héritage. Au savoir scientifique s'adjoint en effet un savoir populaire, empreint de pragmatisme, résultant

²²⁸ « Le blanchiment des légumes », *Rustica*, 24 septembre 1958.

²²⁹ « Le jardin familial », *Rustica*, 26 février 1950. Face à l'abondance d'appellations, limitons-nous ici à quelques exemples de légumes décrits de la sorte : « L'arroche, connue sous le nom de Belle Dame a des feuilles qui se consomment la même manière que l'épinard. Résistante aux chaleurs et ne craignant pas les sols secs, ses variétés les plus répandues sont l'arroche blonde ou l'arroche rouge, dont la couleur sans importance disparaît à la cuisson. En matière de pommes de terre hâtives, le jardinier est invité à choisir une variété locale réputée ou à se procurer des plants de Belle de Fontenay, de Marjolaine, de Kidney ou de Brandade ; même chose pour les carottes hâtives avec la carotte courte hâtive de Bellot et la carotte de Croissy améliorée ».

²³⁰ Claude-Marie VADROT, *La France au jardin, histoire et renouveau des jardins potagers*, *op.cit.*, p.38. Est soulignée ici l'évolution très lente en la matière, les dictons pesant sur les pratiques jardinières. « Depuis que les dictons ont pris racine, les saints du calendrier ont été sérieusement chahutés par les autorités ecclésiastiques et vaticanes et les proverbes sont restés. Les jardiniers se sont fait voler quelques-uns des saints consacrés aux potagers mais jugés pas trop catholiques. » Rapprochons également ces proverbes de quantité d'expressions du langage courant faisant la part belle aux légumes. Voir BLOCH-DANO, *op.cit.*, sur les choux (p.41-42), les panais (p.46), les carottes (p.48-49), les haricots (p.63-65) pour n'aborder que les légumes les plus courants.

d'observations séculaires : « Vous avez tous sur le bout de langue de ces proverbes plaisants ou sentencieux qui ont un fumet de folklore et semblent aujourd'hui bien dépassés. Pourtant, nos pères y croyaient, ou tout au moins s'efforçaient d'y croire avec le sourire. Ils ont au moins un avantage, celui de constituer un memento facile, de rassembler une série de recettes au fil du calendrier et, pour les nostalgiques du passé, de rappeler le charme de temps où la vie devait être moins agitée. »²³¹

Parallèlement au savoir-dire, le savoir-faire du « vrai jardinier » s'exprime dans l'organisation rigoureuse de son travail cultural.

b. Un « discours de la méthode » injonctif

Il est symptomatique de relever combien les loisirs offerts par la période hivernale au potager doivent être mis à profit pour établir un « bilan » de l'année écoulée et préparer « un plan de travail » pour celle à venir. La rationalisation est perceptible au travers du vocabulaire employé : « songez que pour réussir en jardinage, il faut être méthodique, patient, ordonné »²³².

- *Un travail plus qu'un loisir ?*

En 1950, la rubrique du « jardin familial » débute par une introduction au style soutenu où l'impératif règne sans partage : « achevons », « inventorions », « sachons résister », « surveillons ». S'y dessine en arrière-fond le modèle du maraîchage, notamment dans l'importance à dresser correctement ses planches. Des jugements de valeur sont exprimés sans détour, le fait de maintenir les planches au-dessus des sentiers étant considéré comme déplorable, par le dessèchement de la terre que celui-ci engendre. Parmi les gestes qui conviennent, relevons que les planches doivent être dressées au cordeau avec rigueur. Les 31 schémas numérotent celles-ci, renvoyant à des conseils dans un texte séparé. Là, ce sont des

²³¹ « La sagesse des nations ou le calendrier des proverbes », *Rustica*, 29 mars 1964. La marque du vrai jardinier réside donc aussi bien dans la connaissance académique des termes techniques et des variétés que dans une culture populaire, figurée par des proverbes rythmant chacune des activités potagères ou fruitières : « La pluie en mars est de l'or pur, elle propage la fumure » (pour la fumure) ; « Pour faire le labour d'automne, attends qu'un beau jour Dieu te donne » (pour le labour) ; « Ceux qui s'y connaissent le savent, à la Saint Jean il faut semer les raves » (pour les semis) ; « Au jour de la Sainte Berthe (4 juillet) se cueille l'amande verte » (pour les récoltes).

²³² « Nos plans-types », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°3.

semis ; ici, il faut veiller au respect des distances entre plantations ; ailleurs un buttage après avoir procédé au nettoyage (asperges)²³³.

Le mode d'emploi fourni déroule un processus dont toutes les étapes, si elles sont scrupuleusement respectées, sont censées garantir les meilleurs résultats. En voici un extrait, fourni à titre d'exemple : « Les artichauts (planche n°38), eux, demandent une conservation sur place un peu particulière que *Rustica* vous a bien des fois enseignée mais que, brièvement, nous pouvons vous rappeler : il s'agit de couper, si ce n'est fait, les tiges ayant porté les "têtes" et de supprimer les feuilles sèches ou celles mutilées ; puis il faut relever les feuilles saines, les maintenir dressées par un lien lâche et couper la pointe des feuilles les plus grandes afin d'égaliser la touffe. Après ce travail préliminaire, il faut entourer chaque touffe avec des feuilles sèches ou de la paille courte ou de la menue paille sur quelque 15 à 20 centimètres de hauteur et ensuite procéder au buttage en arrosant la terre d'alentour sur la petite butte déjà formée avec les feuilles ou la paille... »²³⁴.

Cet esprit d'exigence et de rigueur est nettement perceptible dans les formules injonctives requises, telles que : « ce qu'il faut faire », « ce qu'il faut semer », « ce qu'il faut planter », le texte se faisant au gré des années de plus en plus synthétique. La terminologie de « fiche de travail » invite de surcroît à penser l'activité potagère comme une poursuite de l'activité professionnelle, non que son contenu soit identique, mais dans les qualités exigées du jardinier, qui doit respecter un ordre établi pour produire au mieux²³⁵. Le discours technique se double donc de manière persistante d'un propos moralisateur, où la maîtrise de l'organisation quasi professionnelle confère au jardinier sa marque distinctive : « Le vrai jardinier doit savoir établir méthodiquement le plan de travail de la conduite d'ensemble de ses cultures. Il ne doit pas partir à l'aveuglette. L'expérience individuelle est indispensable mais sachez également écouter les bons conseils de personnes expérimentées. »²³⁶ Une formule résume cet état d'esprit : « rationalisons le potager », où l'activité manuelle se doit d'être avant tout pensée et raisonnée²³⁷.

²³³ « Le jardin familial », *Rustica*, 5 février 1950. On recense alors 38 planches sur les schémas fournis à l'appui. Celles-ci ne sont pas toutes utilisées en même temps, puisque tout dépend de la saison et des cultures envisagées.

²³⁴ « Le jardin familial », *Rustica*, 2 décembre 1951, à noter que ces conseils se poursuivent encore sur deux paragraphes. « Le jardin familial », *Rustica*, 26 février 1950. La gestion raisonnée du potager passe par un nécessaire assolement, avec « une pépinière de plants » dans le jardin. Ainsi, certains légumes n'ont guère de planches réservées, tels les radis qu'on cultive « à la dérobée », c'est-à-dire serrés dans la planche en même temps qu'un autre légume (oignons, carottes...) ou avant le repiquage de laitues et de choux.

²³⁵ « Le jardin familial », *Rustica*, 5 janvier 1964.

²³⁶ « Le renouveau au potager, programme d'actualité au potager », *Rustica*, 21 février 1969.

²³⁷ « Rationalisons le potager », *Rustica*, 2 avril 1961. On retrouve ici une conception du bon jardinier héritière de LA QUINTINIE, considérant celui-ci comme « intelligent et laborieux ». QUELLIER, *op.cit.*, p.80.

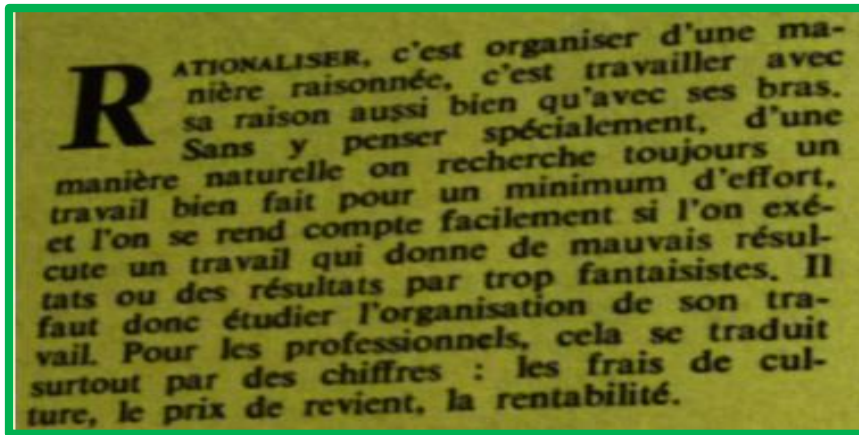


Figure 13. « Rationalisons le potager », *Rustica*, 2 avril 1961²³⁸.

Soulignons en outre une conception genrée perceptible ici. La rubrique de « La Femme en son jardin » assigne à cette dernière les rôles de décoratrice, maîtresse de maison et mère de famille, paysagiste et en toute dernière place celui de jardinière. Encore lui est-il conseillé de laisser les travaux de jardinage à son époux ou à quelque spécialiste. Et quand elle viendrait à s'occuper du jardin, il lui est recommandé de s'adonner essentiellement à l'embellissement et l'entretien de ce petit jardin familial : tailler et arroser les fleurs, ratisser.²³⁹ La commande par correspondance de graines lui est également confiée, la lecture de catalogues faisant partie de ses loisirs²⁴⁰. Enfin, des éléments iconographiques (couvertures) indiquent combien la gestion du petit élevage (poules et lapins), les récoltes et cueillettes lui sont expressément dévolues²⁴¹.

C'est une autre forme d'injonction qui s'exprime donc ici, relative à la répartition des rôles sociaux.

²³⁸ Retenons la formule bien frappée : « On n'arrose pas avec l'arrosoir mais avec sa tête », emblématique de cette rationalisation.

²³⁹ « La Femme en son jardin », *Rustica*, 13 avril 1958. À côté de ses outils légers (un arrosoir en matière plastique, un petit sécateur), il lui est de surcroît indiqué de prendre dans son panier, ses accessoires de couture, son livre, ses lunettes. En outre, elle doit rester soucieuse de sa tenue (un tablier ou une blouse sont de rigueur sur la robe), comme de sa beauté (crème protectrice pour le soleil et gants pour les travaux de jardinage sont également requis).

²⁴⁰ « Commandez vos graines », *Rustica*, 25 décembre 1960.

²⁴¹ Couverture « Élevage en clapier ou en liberté », *Rustica*, 21 janvier 1951.



Figure 14. De gauche à droite : « Commandez vos graines », *Rustica*, 25 décembre 1960 ;
 « Les récoltes au potager », *Rustica*, 30 juillet 1950 (couv.) ;
 « Élevage en clapier ou en liberté », *Rustica*, 21 janvier 1951 (couv.) ;
 « Pour récolter de belles fraises », *Rustica*, 22 juillet 1951 (couv.)²⁴².

La lecture récurrente impose cependant aux magazines un renouvellement sur le plan éditorial afin d'éviter toute lassitude des lecteurs mais aussi mieux marquer leurs spécificités aux yeux des cibles visées²⁴³.

c. Des modèles éditoriaux à renouveler sans cesse

- *Rubriques et dossiers spécialisés : un espace de différenciation ?*

Rustica, le choix de la simplicité

Loin de se limiter au calendrier de synthèse du « jardin familial », *Rustica* propose en parallèle des rubriques spécialisées sur certains légumes. « Semez des carottes pour la culture automnale » est un exemple représentatif d'une myriade d'articles analogues. En premier lieu est indiquée la période propice aux semis, puis sont exposées les variétés à préférer (carotte rouge courte de Hollande ; carotte rouge courte de Bellot ; carotte rouge courte parisienne ; carotte rouge courte de Grelot mais aussi carotte demi longue obtuse de Guérande

²⁴² Les couvertures offrent un concentré des rôles de « la Femme en son jardin ». Relevons dans un article, fig.14, l'emploi d'une photographie d'une femme réalisant un semis au potager. La teneur de l'image relève aussi bien d'une attribution de ce rôle à la maîtresse de maison que de l'artifice publicitaire pour pousser à acheter.

²⁴³ En raison de la segmentation des publics, les contrats de lecture définis entre les magazines et leurs cibles définissent « un ton, un style, une ambiance immédiatement perceptibles » à celui auquel le titre s'adresse. De-là vient cette différenciation perceptible autant sur la forme que le fond en dépit de sujets souvent analogues. Jean-Marie CHARON, art. cité, p.65.

et celle demi longue obtuse de Croissy). Sont alors envisagées les conditions culturelles, étape par étape, à la manière d'une recette, qui irait du labour à la récolte, en passant par le semis et l'ensemble des opérations intermédiaires (sarclage ou désherbage, éclaircissage ou dépressage)²⁴⁴.

Parfois une certaine interactivité est recherchée avec le lecteur, comme en témoigne ce tableau des quantités de graines à semer. En vis-à-vis d'une colonne vide intitulée « N° de parcelle » qu'il s'agit de remplir soi-même à la main, on trouve pour chaque culture la durée germinative, la surface en mètres carrés pour deux personnes, les quantités nécessaires ainsi que des observations²⁴⁵.

Mais il peut s'agir aussi de rassurer le lecteur souhaitant se lancer dans une nouvelle culture encore non expérimentée et source d'appréhension. Le titre met en avant l'effort de simplification, le texte laissant de côté les problèmes accessoires. Trois processus consacrés aux carottes, aux poireaux et aux choux sont ainsi passés en revue, mettant en exergue semis, soins de culture et ennemis à combattre²⁴⁶.

Mon Jardin et ma Maison, le ton docte

Mon Jardin et ma Maison, revue naissante en 1958, adopte d'autres partis éditoriaux pour atteindre des objectifs analogues. Certes, la logique du calendrier de tâches, inspirée des revues plus anciennes est également présente mais reste élémentaire dans sa forme. Dès son deuxième numéro, la tête d'un jardinier âgé semble s'adresser au lecteur à partir d'une liste de tâches à réaliser par type de légume cultivé. Les conseils sont réduits au strict nécessaire et ne donnent lieu à aucun soutien visuel²⁴⁷.

Ce magazine semble préférer d'emblée la formule du dossier développé et consacré à un légume en particulier. L'exemple « Pour bien réussir vos haricots », autorisant de multiples déclinaisons par la suite, repose sur un exposé de quatre pages denses, agrémentées de quelques photos en noir et blanc, plus propres à créer un décor pour le texte qu'à l'illustrer de manière précise. Le contenu aborde de multiples éléments. Est opéré tout d'abord un rappel historique sur l'origine du haricot et sur la manière dont il a été introduit en France. Puis ce sont les éléments nutritifs et ses qualités de conservation qui sont mis en avant. Viennent alors des conseils techniques étoffés, visant à considérer en premier lieu trois éléments : le sol, la fumure

²⁴⁴ « Semez des carottes pour culture automnale », *Rustica*, 15 juillet 1951.

²⁴⁵ « Tableau des quantités de graines à semer », *Rustica*, 25 décembre 1960.

²⁴⁶ « La culture simplifiée des trois grands », *Rustica*, 26 février 1961.

²⁴⁷ « Les travaux de juillet dans votre potager », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°2.

et la température. Puis sont abordés les processus de cultures. Sont évoqués de surcroît les échecs possibles, de telle sorte que le jardinier-lecteur puisse établir de lui-même son diagnostic. La récolte fait elle aussi l'objet de conseils, précisant quand l'effectuer et que faire des haricots si ceux-ci ne sont pas immédiatement consommés. L'article-dossier s'achève sur une sélection de quinze variétés, à rames (six) ou nains (neuf) dont les mérites sont brièvement rappelés²⁴⁸.

Ultérieurement ce magazine, fidèle à sa ligne éditoriale, continue de préférer les dossiers renfermant de consistants exposés. Peu illustrés, les articles ont pour constante d'être très écrits et d'exiger un effort soutenu de lecture²⁴⁹. Toute forme de divertissement en est bannie. Il s'agit presque de traités miniatures permettant de faire un état des lieux sur une question technique. En témoigne cet exemple, recensant les différents types de cultures, abordant successivement : forcée (visant à produire à contre-saison) ; hâtée (visant à produire des légumes précoces) ; de pleine terre et enfin retardée. L'idée est d'éclairer le jardinier-lecteur sur ces différentes techniques en lui faisant comprendre qu'au potager domestique, il utilisera beaucoup plus fréquemment les trois dernières (la première étant devenue prohibitive en termes de coûts). Après les rappels définitionnels de rigueur, l'accent est mis sur l'intérêt retiré de ces façons de cultiver ou au contraire sur leurs difficultés potentielles²⁵⁰.

Ces dossiers invitent de surcroît le jardinier-lecteur à anticiper. Ainsi celui consacré à l'arrosage souligne sans ambiguïté cette exigence : « ces avantages et résultats, vous ne pourrez les atteindre que dans la mesure où vous aurez réalisé certaines conditions d'ordre technique qu'il vous faut soigneusement étudier à l'avance ». L'exposé, dénué du moindre élément de distraction, se veut ressembler à une publication scientifique, conviant à une étude portant sur trois facteurs : l'évaluation de la perméabilité et de la capacité utile de rétention du sol ; le choix de l'implantation du matériel en fonction de l'alimentation en eau ; les modalités de distribution des arrosages²⁵¹. Le jardinier ne doit pas travailler que manuellement : il doit aussi penser et

²⁴⁸ « Pour bien réussir vos haricots », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°2. On trouve également un dossier analogue dans le même numéro et intitulé « Songez dès maintenant à produire des légumes pour cet hiver ».

²⁴⁹ Différentes hypothèses peuvent contribuer à justifier ces choix éditoriaux : se distinguer des autres revues par exemple ou offrir une source de distinction sociale au lectorat de *Mon Jardin et ma Maison*, dont on peut supposer qu'il est d'un niveau social supérieur à ceux de *Rustica* et de *L'Ami des Jardins*, sans que nous puissions en apporter la preuve, étant donné l'absence de sources à cet endroit.

²⁵⁰ « Les différents types de cultures », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°81. « De l'importance du binage pour vos cultures précoces », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°83.

²⁵¹ « Quelques notions d'arrosage du potager », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°85. *Mon Jardin et ma Maison* n'est toutefois pas la seule revue à souligner cette faculté d'anticipation. *Rustica* déclarait dès 1961 : « on n'arrose pas avec l'arrosoir mais avec sa tête ». Voir également les exemples fournis par « Soins de culture en été : binages, sarclages, buttages », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°85 ; « Vos légumes d'été sont en pleine végétation, ils réclament cependant encore quelques soins », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°86 ; « Pour que vos salades ne montent pas à graines en été et pour prolonger leur récolte », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°87.

raisonner son activité manuelle. Il lui incombe donc à nouveau de rationaliser, c'est-à-dire d'organiser d'une manière raisonnée. *Rustica* véhicule une idée tout à fait analogue en disant : « Au jardin les résultats ne sont jamais immédiats ; on travaille à longue échéance. Plusieurs mois s'écoulent entre les premières opérations d'une culture : la préparation du terrain, le semis, et la dernière opération : la récolte. Il importe donc de prévoir longtemps d'avance les grandes lignes de ses activités pour ne pas être livré à l'incertitude et à l'improvisation. »²⁵²

Malgré ces éléments de différenciation éditoriale, les magazines semblent évoluer progressivement dans une même direction, dans laquelle l'élément visuel occupe une place sans cesse grandissante.

- *Des images qui gagnent du terrain*

Entrevue en 1964, la formule injonctive « ce qu'il faut faire » se retrouve en 1969 pour alimenter une rubrique constituée de fiches conçues sur le même modèle. Une question ciblée sur un problème particulier (par exemple : mes oignons se vident après récolte, pourquoi ?) nécessite une réponse concise en plusieurs points permettant un autodiagnostic des causes d'échec²⁵³. Ainsi « Pour réussir vos tomates » s'appuie sur une double page réunissant photos couleurs et fiche technique de synthèse avec schémas explicatifs. Sont passés en revue méthodiquement l'époque de plantation, le sol, les plants et variétés (à gros fruits, à fruits moyens, à fruits longs ou encore les variétés curieuses et ornementales), enfin la plantation elle-même²⁵⁴.

La photographie conquiert peu à peu une place grandissante comme élément illustratif des rubriques de conseils techniques. C'est ainsi, qu'à l'appui des textes décrivant les processus, les gestes sont montrés en gros plans, et s'enchaînent, étape après étape, donnant à ces pages des allures de roman-photo²⁵⁵.

²⁵² « Rationalisons le potager », *Rustica*, 2 avril 1961.

²⁵³ « Ce qu'il faut faire pour produire des fruits et produire des légumes », *Rustica*, 9 mars 1969

²⁵⁴ « Ce qu'il faut faire pour réussir vos plantations de tomates », *Rustica*, 4 mai 1969. On trouve, à la suite des conseils, un carnet d'adresses d'enseignes telles que VILMORIN-ANDRIEUX, FABRE, TRUFFAUT, RIVOIRE, TÉZIER et DELBARD, auprès desquelles s'approvisionner. Ces entreprises participent régulièrement au financement de la revue, par les publicités que celle-ci leur permet de diffuser.

²⁵⁵ « Semis et repiquages », *Rustica*, 30 mars 1969. Le développement de techniques nouvelles permet en effet le traitement de la photo et par la suite de la couleur. Grâce aux modes d'impression et à des papiers de meilleure qualité, le rendu se fait plus esthétique. Ainsi s'épanouissent des démarches éditoriales privilégiant le visuel. Photos, dessins et illustrations ne se contentent plus d'accompagner le texte mais constituent un récit spécifique, parfois même le récit principal. Cette forme particulière n'est pas simplement la superposition d'un autre récit parallèlement au texte mais transforme la relation avec le lecteur, en mettant l'accent sur l'émotion, la séduction et le plaisir. Jean-Marie CHARON, art. cité, p. 58 et suiv.



Figure 15. À gauche et au centre : « Semis et repiquages », *Rustica*, 30 mars 1969 ;
À droite : « Ce qu'il faut faire pour produire des fruits et produire des légumes », *Rustica*, 9 mars 1969²⁵⁶.

Sans doute le modèle de présentation strictement calendaire s'essouffle-t-il. En effet, à la toute fin des années 1960 s'opèrent des changements éditoriaux chez *Rustica*, assez substantiels dans la forme. Ainsi est inaugurée une série intitulée « 3 mois au potager », présentée sous forme de bande dessinée, afin de rendre les travaux du jardin potager aussi « souriants qu'un roman de cape et d'épée »²⁵⁷. Si la forme évolue, le fond en revanche reste fidèle à l'esprit initial. Il s'agit d'adopter un ordre logique et une méthode rationnelle de culture, où les étapes d'un processus sont détaillées une à une au travers de saynètes parlantes pour le lecteur. Leurs illustrations commentées, rendues plus vivantes et moins verticales dans la transmission de leur savoir, doivent lui permettre de mémoriser actions et gestes. Ce choix de la bande dessinée interroge à plusieurs titres. S'agit-il de gagner d'autres lecteurs, moins avertis ? En l'occurrence, s'agit-il de pages destinées au jeune public, sans assumer pleinement encore cette orientation ? En l'absence d'éléments relatifs à la réception des magazines, il ne saurait être apporté de réponses claires à ces questions. Peut-être s'agit-il tout simplement d'une opportunité exploitée par telle ou telle rédaction, soucieuse de répondre à cet impératif de diversité et de renouvellement de forme face à un contenu par essence répétitif.

²⁵⁶ Les différentes étapes d'un processus cultural sont illustrées de photographies mettant en scène des personnages dont gestes et postures permettent une appropriation des actions à réaliser, en recourant à moins de mots que par le passé. Ailleurs, sur plusieurs pages sont agencées de multiples vignettes aux procédés graphiques multiples : dessins et photos suivis de brefs commentaires explicatifs.

²⁵⁷ « 3 mois au potager », *Rustica*, 16 mars 1969.

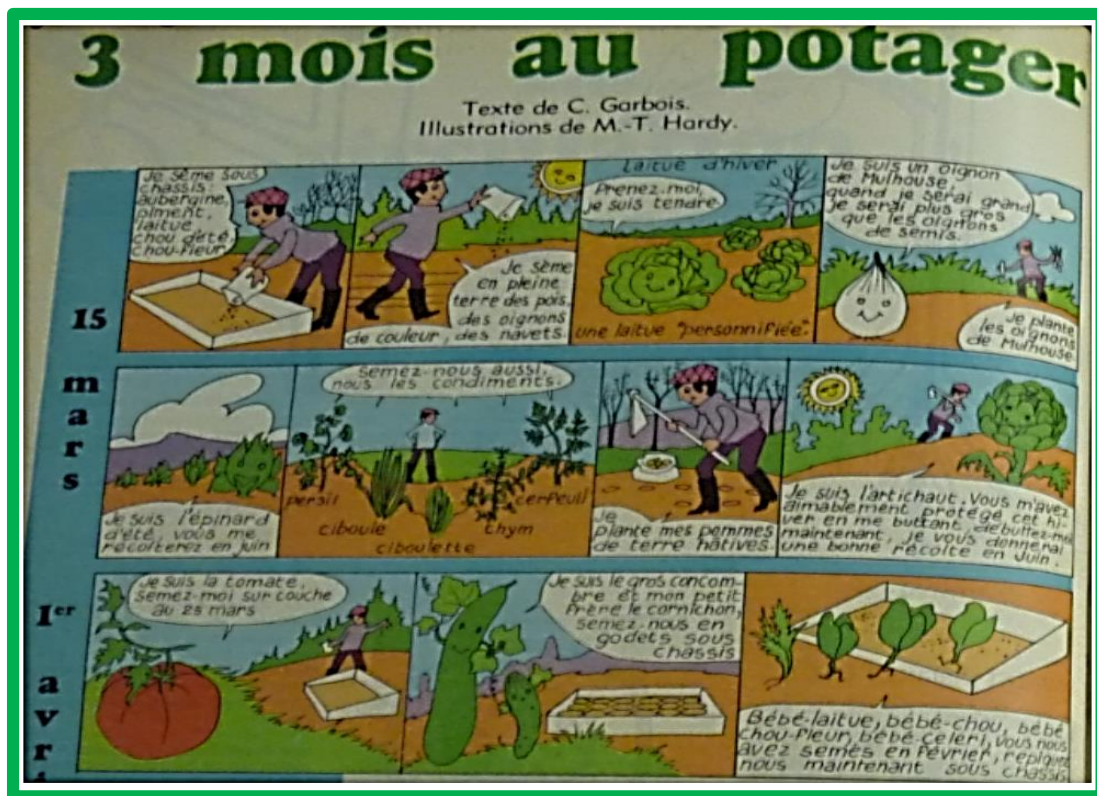


Figure 16. « 3 mois au potager », *Rustica*, 16 mars 1969.

Notons également comment les conseils rigoureux du Jardin familial se voient transplantés par ailleurs dans un décor très psychédélique : couleurs vives, acidulées, contrastées et discordantes, formes courbes, dessins stylisés issus de l'univers de l'illustration enfantine servent désormais de fond à une logique calendaire néanmoins respectée à la lettre. Des bulles de texte cernent un personnage figurant un jardinier assez abstrait, auquel il paraît toutefois difficile de s'identifier. Aussi le nouvel habillage adopté ne sert-il qu'à renouveler l'apparence du magazine qu'il s'agit certainement de rajeunir²⁵⁸.

²⁵⁸ « Le jardin familial », *Rustica*, 2 mars 1969.



Figure 17. « Le jardin familial », *Rustica*, 2 mars²⁵⁹.

Au-delà de leurs spécificités éditoriales, les revues partagent toutes la même obsession : celle de la meilleure production potagère possible pour leurs lecteurs.

B. Un potager « rentable » ?

Si rationaliser l'espace et le temps s'avère capital dans la culture du potager, il ne s'agit toutefois pas d'une fin en soi. L'objectif visé pourrait essentiellement se résumer par une formule telle que produire vite, beaucoup et gros²⁶⁰. Quelles sont les raisons de cette obsession de l'abondance ? Pour des générations ayant vécu les privations de la guerre et de l'après-guerre, la peur du manque l'explique-t-elle ?²⁶¹ En outre, quels moyens sont promus par les médias pour tendre vers la rentabilité du jardin nourricier ?

²⁵⁹ À l'heure du style psychédélique, la rubrique du jardin familial troque son austérité initiale pour une abstraction vivement colorée.

²⁶⁰ La productivité est qualifiée de « mot de passe de la modernisation ». DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.84.

²⁶¹ Ceci peut paraître étonnant en effet, dans la mesure où le spectre des périodes de privations s'éloigne de plus en plus dans un contexte marqué par une production agricole ayant effectué sa révolution.

1. L'obsession de l'abondance

Cette référence à l'abondance se trouve présente dans un certain nombre de marqueurs visuels et langagiers mis en avant par les revues, non seulement sur certaines de leurs couvertures et illustrations mais aussi dans les titres des articles et les mots-clés requis par les différentes rédactions. Ces éléments étant étroitement entremêlés, seront abordés conjointement, en en dégageant les principales thématiques.

a. Des marqueurs illustratifs et verbaux explicites

- *La mise en scène de l'abondance*

La richesse des récoltes au potager fournit matière à double titre. Une couverture de l'été 1950 se focalise sur une femme portant une corbeille remplie à craquer de légumes (chou, carottes, radis, tomates, courgettes, oignons...). Image de la mère nourricière, associée à celle de la terre productrice, la jeune femme présente les fruits de sa cueillette, à l'instar d'une Pomone contemporaine²⁶². Cette illustration montre que le souvenir des restrictions encore présentes en 1949 peut commencer à s'estomper²⁶³. L'article attaché à cette annonce visuelle affirme qu'en juillet le potager est « en pleine production », utilisant explicitement le terme d'abondance et renforçant l'effet de celle-ci par une longue liste comprenant quelque cinquante légumes²⁶⁴. L'image du panier, forme renouvelée de l'antique *cornu copiae* constitue un véritable poncif illustratif, appelé à toutes sortes de déclinaisons stéréotypées, dont la facilité d'emploi et l'absence d'ambiguïté iconologique rendent l'usage particulièrement aisé pour les médias de masse. Ainsi, à peine quelques semaines plus tard, les légumes s'échappent avec nonchalance d'un sac de plage renversé, établissant un lien avec la temporalité du moment, les

²⁶² « Les récoltes au potager », *Rustica*, 30 juillet 1950 (couv.). Au sujet de l'illustration en haut à droite (fig.31), voir QUELLIER, *op.cit.*, p.186.

²⁶³ ALARY, VERGEZ-CHAIGNON, GAUVIN, *op.cit.*, p.15 et suiv.

²⁶⁴ « Les récoltes au potager », *Rustica*, 30 juillet 1950 ; « Un bon départ au potager », *Rustica*, 12 juin 1960. La couverture annonçant « un bon départ au potager » semble sœur jumelle de celle parue neuf années plus tôt. Seule l'utilisation de la photographie couleur vient en donner une autre restitution plus réaliste, mais la composition d'ensemble reste la même.

vacances figurant dans le contenu abordé dans le même numéro. La page de commentaires portant sur la couverture érige le jardin potager en « royaume de l'abondance »²⁶⁵.



Figure 18. À gauche : « Abondance au potager », *Rustica*, 3 juillet 1960 (couv.) ;
À droite : « Un bon départ au potager », *Rustica*, 12 juin 1960 (couv.)²⁶⁶.

Un autre élément récurrent de cette scénographie de la prodigalité réside également dans l'affirmation d'un certain goût pour le spectaculaire.

- *Le goût du spectaculaire : les légumes géants*

Une couverture du printemps 1950 n'offre aucune espèce d'ambiguïté sur ce plan : un jardinier, dans son potager avec un grand clapier à l'arrière-plan, y cueille et soulève péniblement un énorme potiron. La photo, mise en tête de l'article consacré au sujet, réitère l'exploitation du registre spectaculaire : une mère de famille accompagnée de son fils, arborant tous deux un grand sourire s'efforcent de soulever la cucurbitacée²⁶⁷. La légende vient appuyer en disant : « il faut bien se mettre à deux pour porter à la maison cet énorme "fruit" ». Le titre du dossier joue sur les « o » de potirons, transformés en pictogrammes figurant ces courges. Quant au contenu, il privilégie naturellement les « gros » potirons leur consacrant deux fois

²⁶⁵ « Abondance au potager », *Rustica*, 3 juillet 1960. Face aux réticences de certaines personnes qui trouveraient que cette abondance arrive à contretemps, au moment où les légumes sont meilleur marché et dans une période de vacances pouvant conduire à la perte des biens prodigués par le potager, la revue déroule une démonstration des vertus de celui-ci. Santé, équilibre du budget familial et travail facilité de la ménagère en sont principales qualités.

²⁶⁶ Au travers de telles couvertures, le potager apparaît tel un royaume de l'abondance.

²⁶⁷ Soulignons l'analogie entre la mère avec sa descendance et la terre nourricière.

plus de lignes qu'aux petits. Le type de taille recommandé est justement celui permettant de garder que « les plus beaux fruits », entendez les plus volumineux²⁶⁸.



Figure 19. « Petits et gros potirons », *Rustica*, 21 mai 1950²⁶⁹.

Lorsqu'il s'agit d'apporter des conseils relatifs à la culture de légumes géants, la stratégie éditoriale est proche : un pêle-mêle de légumes (choux, choux-fleurs, carottes, oignons, poireaux) qui semblent à l'étroit sur la couverture, puis un article vantant les mérites de ces légumes gargantuesques. D'emblée le ton est donné : « Nous savons tous qu'une plante, n'importe laquelle, reste tendre, dans toutes ses parties : tiges, feuilles, racines, tant qu'elle pousse rapidement [...]. Il y a donc intérêt à pratiquer la culture des légumes géants obtenus, non par un prolongement de la période de végétation (semis hâtifs ou récoltes tardives) mais par l'accélération de la croissance ». Une photo expose à la manière d'une nature morte, un enchevêtrement savamment ordonné de légumes devant une grande marmite. Une légende valorisante signifie au lecteur que la production de ces légumes de surchoix ne demande ni plus de frais, ni plus de travail que celle des marchandises médiocres : il suffit d'utiliser de bonnes semences. Quant au résumé de l'article, s'il recourt à un registre lexical flatteur issu de la sphère commerciale et désignant ces légumes géants comme de « magnifiques produits d'apparat et de haute qualité », c'est aussi pour introduire l'annonce d'une publicité quatre pages plus loin. En

²⁶⁸ « Petits et gros potirons », *Rustica*, 21 mai 1950.

²⁶⁹ Sur cette couverture, les potirons géants font figure de symboles de la réussite potagère.

association avec la Maison Henri PIN (grainier spécialiste) est proposé un colis spécial de semences disponible auprès des services de la revue elle-même²⁷⁰. Tous les magazines diffusent des offres semblables où le lecteur peut choisir divers assortiments de graines. Parmi ceux-ci, on relève la présence de nombreuses variétés de légumes géants : chou Milan gros des Vertus, épinard monstrueux de Viroflay, poireau géant, poireau monstrueux de Carentan²⁷¹.



Figure 20. « La culture des légumes géants », *Rustica*, 28 janvier 1951²⁷².

Cette valorisation des légumes de taille impressionnante semble alimenter nombre de projections les présentant comme des produits particulièrement attractifs, dont formes et volumes ne constituent pas les seuls standards prescrits par les revues. Sont aussi transmis quantité de noms évocateurs de variétés, héritières de savoir-faire propres à différentes origines locales : gros camus de Bretagne ou gros vert de Laon (artichauts) ; longue rouge de Saint-Valéry ou demi longue de Chantenay (très grosses carottes) ; quintal d'Alsace ou d'Auvergne (choux) ; Viroflay ou vert de Massy (épinards décrits comme gigantesques) ; Saint Fiacre ou

²⁷⁰ « La culture des légumes géants », *Rustica*, 28 janvier 1951. Le sujet a d'ailleurs été déjà traité dans un article en pleine page : « Légumes géants », *Rustica*, 29 Janvier 1950. Les variétés alors présentées sont : carotte nantaise améliorée, chicorée amère améliorée, chicorée frisée géante, chou cabus pommé, chou-fleur, épinard monstrueux, laitue romaine géante, navet potager jaune, oignon jaune globe, poireau bleu de Solaize. Une couverture du même genre est adoptée par *L'Ami des Jardins*, mars 1950.

²⁷¹ Listes de graines, *L'Ami des Jardins*, février 1950.

²⁷² Encart publicitaire à gauche et couverture à droite.

Soissons (haricots) ; grosse blonde paresseuse (laitue) ou ballon de Bougival (romaine) ; coquille de Louviers (mâche) ; cantaloups des Carmes (très gros melons) ; monstrueux de Rouen ou de Carentan (poireaux) ; Marmande et cœur de bœuf (tomates). Ce peut-être aussi l'occasion d'ouvrir le lecteur sur le monde avec la colossale de Connover (variété monstrueuse d'asperge d'origine américaine) ; la monstrueuse de New York (variété d'aubergine) ; les fèves de Séville ou d'Aguadulce²⁷³.

On peut s'interroger sur les raisons de cet engouement pour les légumes géants. Viennent-ils rassurer leurs adeptes, contrecarrant ainsi les souvenirs des périodes de crise et de guerre, marqués par de sérieuses restrictions ? Sont-ils *a contrario* la marque d'une certaine opulence retrouvée ? La réponse réside sans doute dans un équilibre entre ces deux hypothèses explicatives, étant donné l'absence d'éléments relatifs à la réception des lecteurs à l'égard de cette promotion des variétés monstrueuses.

b. Le jardin potager, une entreprise?

Obtenir des « légumes à gogo » ne peut se faire qu'à la condition expresse d'une exploitation potagère dénuée de toute forme d'improvisation. Organisation et prévision sont prescrites comme des normes indispensables pour obtenir les meilleurs résultats²⁷⁴. En contrepoint du culte de l'abondance, évoqué ci-dessus, de nombreuses questions relatives à la rentabilité du jardin potager sont relayées par la presse magazine, relayant les conseils techniques de préoccupations gestionnaires.

- *Cultiver son potager : une irrationalité économique ?*

Dans un contexte en profonde évolution, caractérisé par une « transition modernisatrice », cultiver son potager est-il réellement rentable dans un contexte marqué par la révolution agricole qui voit « la fin des paysans » tout en permettant le passage d'une société de pénurie à une société industrielle de croissance ?²⁷⁵ En outre, la consommation de masse se répand largement notamment par les transformations dans l'acheminement des fruits et

²⁷³ « Les gros légumes », *Rustica*, 12 février 1961.

²⁷⁴ « Légumes à gogo », *Rustica*, 21 février 1960.

²⁷⁵ La modernisation fait partie du vocabulaire de l'époque, en référence à l'idée de changement et de rupture avec les sociétés et économies traditionnelles. Ce terme recèle « une forte connotation performative », qui n'exclut pas absence de tensions, de blocages, de résistances au changement ou de survivance du passé. DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.73 et suiv. Sur la « fin des paysans » ; Henri MENDRAS, *La seconde Révolution française*, Paris, Gallimard, 1988.

légumes²⁷⁶. De même, la période est marquée par l'émergence des supermarchés²⁷⁷. Les magazines reviennent avec régularité sur cette question de rationalité économique, supposant réflexion avant tout passage à l'action. Dès après la phase de reconstruction, *L'Ami des Jardins* n'élude pas cette interrogation. Aussi peut-on lire des propos tels que ceux-ci en 1950 : « [...] dès fin 1948, j'ai souvent entendu dire que même l'exploitation du jardin familial situé près de l'habitation ne serait plus ni rentable ni intéressante. Pourquoi ? Parce que déclarait-on, l'abondance revenant, la concurrence ferait baisser les prix et trop souvent un légume cultivé avec grand'peine au jardin coûte finalement plus cher que si on l'achète à la boutique de l'épicier. [...] La production, au jardin familial, doit évoluer dans le même sens que la production légumière du maraîcher ; sinon, elle n'est plus viable, indéfendable. »

Face à l'évolution des conditions économiques, produire à bon marché au jardin familial s'avère impératif. Il est conseillé au lecteur de ne point forcer la nature en s'obstinant à vouloir des légumes pour lesquels sol ou climat sont inadaptés. Si le jardinier, dans quelques cas, veut mettre un point d'honneur à réussir la culture d'un légume difficile, le voilà averti : il aura pour seul bénéfice la satisfaction de sa réussite. Aussi est-il recommandé au possesseur d'un petit jardin cultivé uniquement pour en tirer profit de se contenter de productions faciles, peu exigeantes et aux frais d'exploitation limités au minimum, afin de n'être pas déçu en fin de saison²⁷⁸.

- *Faire soi-même ou investir?*

Cette préoccupation de rentabilité économique se retrouve durant les années 1950-1960 sur plusieurs plans.

En matière d'outillage, en témoigne par exemple ce semoir « économique », présenté par *Rustica*, en réponse à l'un de ses lecteurs du Maine-et-Loire. Celui-ci, détenteur d'une petite superficie propre à la production des légumes pour la consommation familiale, cherche un moyen simple et économique pour réaliser ses semis en lignes, ne souhaitant pas acheter un semoir, sans doute trop coûteux pour lui. Coutumière d'astuces en tout genre, la revue propose

²⁷⁶ « La commercialisation des fruits et légumes s'organise en France avec le concours de la S.N.C.F. », *Rustica*, 23 avril 1950. Cet article évoque les changements qui transforment profondément la filière des fruits et légumes, avec la création de coopératives, les modifications affectant le conditionnement et les liens établis avec le système ferroviaire français.

²⁷⁷ « Ce n'est plus une anticipation, après l'Amérique, la France vient à l'ère des "supermarchés" », *Rustica*, 8 mai 1960. Cet article évoque, outre la facilitation de l'acte d'achat pour les ménagères, l'impact sur les prix de ces structures, qui, du fait de leur débit, peuvent vendre à des prix inférieurs et avantageux par rapport à ceux de l'épicier.

²⁷⁸ « Notre production légumière au potager », *L'Ami des Jardins*, mars 1950.

alors un procédé réputé bien connu en Bretagne pour les semis de carottes : la bouteille. Une fois les graines frottées entre les mains et bien divisées, et remplissant aux trois quarts une bouteille, obturée par bouchon de liège traversé d'un tuyau de plumes d'oie, il n'y a plus qu'à secouer afin d'obtenir des semis très réguliers²⁷⁹.

Il est également demandé s'il y a avantage à semer des graines l'année même de leur récolte ou après plusieurs années de conservation. N'ayant pu semer ses haricots, ni ses pois, faute de temps, une personne voudrait savoir si ses semences seront encore utilisables l'an prochain, cette question trahissant en fait une préoccupation économique. S'il y a toujours avantage à semer les graines de l'année, répond *Rustica*, de nombreuses exceptions naturelles ou culturelles existent. Si pour l'asperge, l'aubergine, le panais, le chou de Bruxelles ou le poireau par exemple, il n'y a aucun inconvénient à employer des graines de l'année, il est préférable en revanche, pour les carottes, les cornichons, les courges et les melons, d'employer des graines âgées de deux ou trois ans selon les cas²⁸⁰.

La question de l'autoproduction de semences est même ouvertement posée. Sur le registre de la vulgarisation scientifique, *Rustica* souligne les difficultés à récolter de bonnes semences dans les jardins des particuliers. Risques de variations, fécondations adultérines et croisements de hasard, absence de graines « franches » en raison de l'exiguïté et la promiscuité des jardins dans certaines localités figurent au nombre des problèmes relevés. En outre, il apparaît impossible pour certaines plantes légumières de s'approvisionner en graines pures après quelques années du fait des fécondations dues aux insectes, rendant obligatoire le recours au commerce pour remplacer les semences faisant défaut. Même si les possibilités de récolter des graines suffisamment pures, avec une facilité relative pour certaines plantes peu sujettes à dégénérescence sont ensuite exposées, la conclusion insiste néanmoins sur le caractère aléatoire de ce processus au potager de l'amateur²⁸¹.

La consommation se voit alors érigée en gage de sécurité et de rentabilité. Il n'est en effet pas rare de trouver, à proximité des articles mentionnés ci-dessus, des encarts publicitaires. VILMORIN, vantant son expérience acquise de longue date, se targue d'offrir un choix unique de

²⁷⁹ « Un semoir économique au potager », *Rustica*, 20 mai 1951.

²⁸⁰ « Le pouvoir germinatif des graines potagères », *Rustica*, 17 juin 1951.

²⁸¹ « Faut-il produire ses semences au jardin potager », *Rustica*, 24 juin 1951. Le panais, le cerfeuil, le cresson alénois, l'oignon jaune, le persil, la pimprenelle, le poireau, la tétragone sont cités comme exemples de plantes peu sujettes à dégénérescence.

2000 références permettant de récolter plus et plus vite. De surcroît, l'envoi gratuit du catalogue vise à vaincre toute forme de résistance à l'achat²⁸².

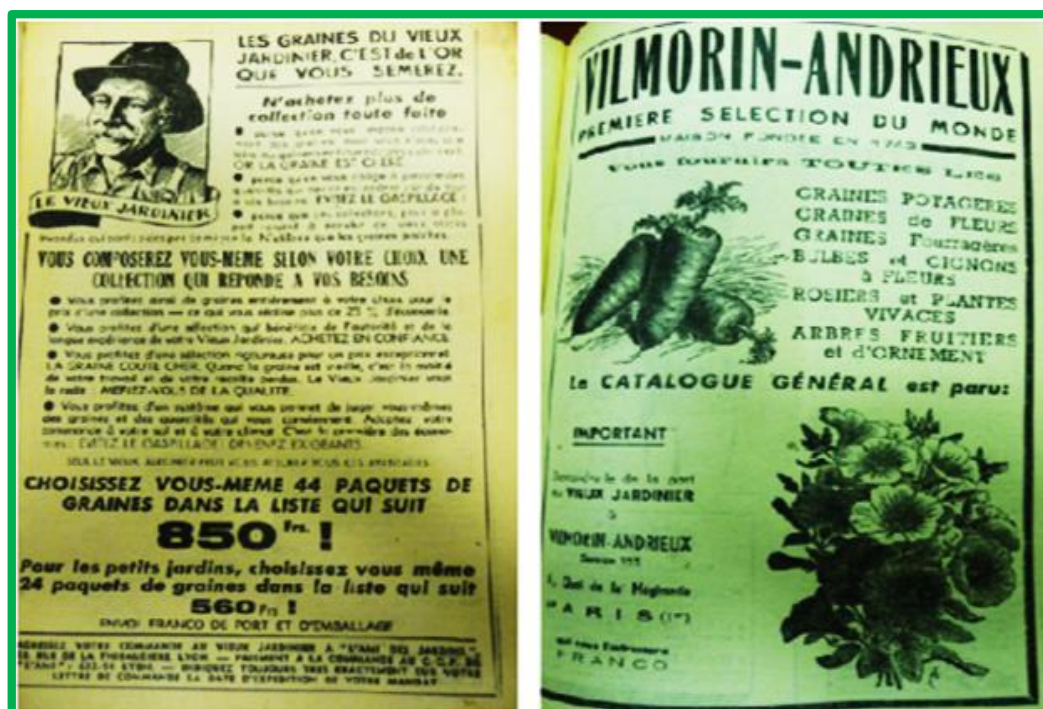


Figure 21. À gauche : Graines du vieux jardinier, *L'Ami des Jardins*, mars 1950 ; À droite : encart publicitaire VILMORIN, *Rustica*, 13 avril 1958²⁸³.

Au début des années 1960, la diversité des légumes proposée dans un catalogue des marchands grainiers se voit soulignée par *Rustica* de façon plus subtile que par une publicité. Plutôt que de recourir à un argumentaire commercial, ce sont des caractères propres qui sont tour à tour vantés, que ceux-ci soient morphologiques (forme, taille, couleur) ; agronomiques et culturels (adaptation aux différents modes de cultures et aux diverses époques de cultures, divers climats, précocité, rendement) ; chimiques (valeur nutritive, teneur en matières sèches, sucres, vitamine A, éléments minéraux) ; sanitaires enfin (tolérance ou résistance aux différents parasites, animaux, végétaux, virus)²⁸⁴. Valoriser ainsi telle variété peut s'avérer incitatif sur le lecteur en quête de nouveauté. Sous couvert d'information, la presse magazine se retrouve dans une position assez ambiguë, promouvant aussi bien le faire soi-même que la consommation.

Les conseils relatifs à l'achat peuvent également viser les plants. L'enjeu est de faire du lecteur un consommateur averti, un jardinier qui serait également « *homo œconomicus* »,

²⁸² Encart publicitaire VILMORIN, *Rustica*, 13 avril 1958. La période est caractérisée par une « contagion consumériste ». DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.92.

²⁸³ Ces publicités sont typiques de cette époque : argumentaire verbal étoffé et illustrations à l'image de gravures anciennes, tout ceci étant gage d'authenticité.

²⁸⁴ « Nouvelles variétés potagères », *Rustica*, 8 janvier 1961.

capable d'acheter rationnellement²⁸⁵. Sont ainsi prodigués de nombreux conseils pour choisir ses plants de pomme de terre. La question du rendement occupe le premier plan, même si vertus culinaires, résistance au mildiou et date de récolte côtoient celle-ci. Un tableau passe en revue dix-neuf variétés, toutes affectées d'une évaluation qualifiant les critères mentionnés ci-dessus. Il est également préconisé d'acheter ces plants en vrac plutôt qu'en clayettes, plus onéreuses, en veillant principalement à la classe, à la variété et au calibrage. Toutefois, cette pédagogie de l'achat n'occulte guère l'encart bien visible des commerçants mais aussi d'associations (Jardins populaires et Jardins du cheminot) auprès desquels se procurer ces plants²⁸⁶.

Enfin, cette obsession de l'abondance alimente un discours promouvant la culture intensive au potager.

- *L'apologie de la culture intensive*

Cette référence quasi obsessionnelle au rendement est perceptible dans des marqueurs langagiers totalement imprégnés du vocabulaire de l'économie et de l'entreprise, ce qui *a priori* n'est guère étonnant dans une période marquée par « l'état de croissance »²⁸⁷. Il s'agit de démontrer combien ce mode de culture s'impose particulièrement au potager dont la surface est insuffisante par rapport au nombre des membres de la famille. N'exigeant pas beaucoup plus de travaux manuels, comparativement à l'augmentation des rendements, cette approche nécessite en revanche une conduite des cultures méthodique et raisonnée. En période de pleine culture, il est même précisé qu'aucune place ne doit rester libre, tout espace aussi, si petit soit-il, devant être utilisé²⁸⁸. Cet état d'esprit est à mettre en regard d'un modèle agricole en pleine transformation, marqué par la concentration des exploitations, de très importants gains de productivité (7% en moyenne entre 1950 et 1962) et une croissance inédite de la production²⁸⁹.

À l'instar d'un bien immobilier, fournissant un retour sur investissement à son propriétaire, le potager se voit désigné comme « jardin de rapport ». L'objectif est annoncé sans détours : obtenir le maximum de rendement au mètre carré, en proscrivant dépenses injustifiées ou travail disproportionné. Le vocabulaire d'essence gestionnaire se retrouve dans l'articulation

²⁸⁵ La capacité même à réaliser des arbitrages entre ce qui est rentable et ce qui ne l'est pas constitue en soi un marqueur de rationalité. Avant d'agir, le jardinier doit faire preuve de discernement et raisonner.

²⁸⁶ « Sachez acheter vos plants », *Rustica*, 8 février 1959 ; « Ce qu'il faut faire pour choisir et acheter votre plant de pomme de terre », *Rustica*, 5 janvier 1969. Parmi les commerçants, relevons les noms de CLAUSE, DELBART, DERÔME, TRUFFAUT, RIVOIRE, VILMORIN.

²⁸⁷ DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.74 et suiv.

²⁸⁸ « Légumes pour tous », *Rustica*, 9 avril 1961.

²⁸⁹ DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.) *op.cit.*, p.107 et suiv. La croissance double presque pour le blé et triple presque pour la viande entre 1955 et 1974.

du propos développé à l'appui. Au jardinier de dresser un « bilan » (terme comptable) de son activité, quels que soient la surface et les moyens utilisés. Une étude comparative, reposant sur un cas général de 100 m² et un cas réel de 250 m² sert à la démonstration. Les enjeux essentiels consistent à déterminer les meilleurs moyens de production et de prévenir les erreurs possibles. Certaines d'entre elles font en effet diminuer les rendements, au prix de coûts supplémentaires importants. D'autres s'avèrent chronophages. Sans la moindre ambiguïté, la question conclusive « comment produire le maximum de profit sur le minimum de place ? », se voit résumée en deux mots : « culture intensive »²⁹⁰.

Il s'agit toutefois de ménager un lectorat auquel il convient d'éviter de renvoyer une image de vénalité : « 90% des jardiniers s'insurgeraient si on leur disait que l'intérêt entre pour une bonne part dans leur amour du jardinage ». La stratégie éditoriale préfère insister la nécessité d'être utile à son entourage plutôt que sur l'esprit de lucre. Si Louis GIORDANO (collaborateur de *Rustica*) réitère cette logique de bonne gestion, c'est qu'il a pris son premier jardin en 1941, en pleine période de pénurie, où le fait de cultiver son potager pouvait s'avérer vital²⁹¹. Explicitant son propre cheminement, il reconnaît avoir compté pour chercher ce que lui coûtait et rapportait son jardin. Lieu d'expériences et d'astuces, le potager est encore envisagé comme source d'économies et de fins de mois facilitées. Cette conception n'exclut pas l'idée d'un passe-temps salubre, notamment par sa dimension morale²⁹².

La perméabilité du modèle de l'entreprise sur le potager s'affirme de façon péremptoire en 1969, au travers d'un intertitre affirmant sans ambages une analogie de gestion entre les activités réalisées au jardin et celles effectuées par une firme. Vocabulaire, organisation rationnelle, illustrations évoquent explicitement l'univers de la sphère économique et productive. Le lecteur est toutefois invité à garder la tête froide en matière d'investissements, dans un contexte de diffusion de nouveaux équipements dans une société de consommation. Néanmoins, en matière de fumure, il est jugé inutile de se lancer dans de savants calculs, l'achat en début de saison de 50 kg d'engrais complet pouvant servir à la totalité des cultures, auxquels doivent rajouter 10 à 15 kg de nitrate de chaux pour celles en couverture. La question de la

²⁹⁰ « Un jardin qui rapporte », *Rustica*, 29 mars 1964.

²⁹¹ Voir à ce sujet Dominique VEILLON, *Vivre et survivre en France 1939-1947*, Paris, Éd. Payot, 2005, p.171-173 ; ALARY, VERGEZ-CHAIGNON, GAUVIN, *op.cit.* p.155-176 ; WANDRIESSE, *op.cit.*, p.69-99.

²⁹² « Petits et grands profits », *Rustica*, 13 mars 1966. L'exemple s'appuie sur une demande familiale relative à une production insuffisante de poireaux pour les besoins des siens. Le champ lexical économique opère un retour en force, au travers de l'explicitation de la notion de rendement. Pour ce faire, est établie une différence entre la culture industrielle où prime le revenu horaire et le jardin amateur où le calcul du rendement au mètre carré prévaut. Plus il donne en terme de récolte sur une année, plus il est rentable. Cet objectif ne peut être atteint qu'en pratiquant une culture intensive, au moyen de techniques spéciales, appliquées à l'ail, l'oignon et au poireau. L'objectif, annoncé sans vergogne, est de tripler sa production sur la même surface.

rentabilité est toujours au cœur des préoccupations. Aussi l'emploi du fumier se voit-il proscrit, étant donné son prix en augmentation et le coût de son acheminement guère rentable pour le fermier du coin. Il est recommandé de commander ses semences en une seule fois pour n'avoir que le strict nécessaire et éviter les pertes en matière de pouvoir germinatif. Hormis pour certaines graines qui germent plus longtemps (cornichons, concombres, mâches), il est même conseillé de jeter les graines restantes.

Voilà qui eût été inconcevable durant les années 1930, *a fortiori* durant celles de guerre et d'immédiat après-guerre. L'illustration, une gravure issue de l'*Encyclopédie* et une formule facile selon laquelle « entre 1770 et 1970, rien ou presque n'a changé sous le soleil au potager » en vis-à-vis de ces recommandations, ne doit pas conduire à l'interprétation hâtive d'une nostalgie passéiste. Il s'agit de montrer que seule la rationalité est gage toujours de succès, depuis le siècle des Lumières²⁹³.



Figure 22. « Mon potager en 1969 », *Rustica*, 55 janvier 1969.

La promotion incessante d'innovations techniques par les magazines vise à garantir au lecteur l'accessibilité de cet objectif de rentabilité.

²⁹³ « Mon potager en 1969 », *Rustica*, 55 janvier 1969. Voilà qui contredit les conseils donnés dans « Le pouvoir germinatif des graines potagères », *Rustica*, 17 juin 1951, évoqué plus haut. Notons au passage que cette commande principale s'effectue par correspondance, le jardinier se réservant en cas de besoin un achat d'appoint ponctuel auprès de son détaillant local. Il est également intéressant de noter, comment, au passage, l'auteur disqualifie les conseils d'un temps qui semble désormais révolu : « Je ne crois plus ces sérieux ouvrages de culture potagère qui vous affirmaient péremptoirement que les graines de carottes ont une durée germinative de cinq ans ou que les haricots germent après quatre ou six ans de conservation. Je crois que ces auteurs n'ont jamais semé de vieilles graines et jamais pesté devant une planche de carottes qui montre une seule petite plante tous les 0,50 m environ. »

2. Les moyens de la rentabilité au potager

Faire bénéficier la production potagère de l'ensemble des découvertes scientifiques et techniques doit permettre d'atteindre les meilleurs rendements²⁹⁴.

a. La promotion de « l'innovation » variétale

La transmission de conseils relatifs aux variétés s'organise en deux volets distincts de connaissances. Le premier d'entre eux affiche un véritable *credo* dans les apports de la sélection variétale.

- *Le credo des ingénieurs dans la sélection variétale*

Si les spécialistes en la matière se sont penchés en premier lieu sur l'amélioration des grandes cultures, eu égard à leur rôle économique, les règles génétiques commencent durant cette période à être appliquées aux plantes potagères²⁹⁵. De nouvelles méthodes scientifiques, comme les mutations provoquées (avec des agents physiques ou chimiques) et les hybridations raisonnées visent à prendre la place d'un certain empirisme qui régnait, semble-t-il, jusque-là. Des traitements, effectués sur un grand nombre d'espèces (asperges, carottes, céleri, chicorée de Bruxelles, chou, courge, mâche, laitue, melon, navet, poirée, radis, tomate), permettent à *Rustica* d'affirmer que les plantes potagères obtenues s'avèrent plus développées, plus tardives et dotées de parties vertes plus épaisses. Leur étude minutieuse pendant plusieurs années doit permettre de repérer leur éventuel intérêt sur de nombreuses variétés existantes.

²⁹⁴ QUELLIER, *op.cit.* p.7, « l'histoire du potager est avant tout celle de la modernité, ne serait-ce que par l'acclimatation, l'hybridation et la sélection des plantes ». En outre, le potager est un lieu totalement artificialisé, où l'homme entretient une lutte inlassable contre la nature, *Ibid.*, p.42-67.

²⁹⁵ N'oublions pas que l'Institut National de la Recherche Agronomique a été créé en 1946 pour répondre à une demande sociale pressante : « Nourrir la France ». Pierre CORNU, Egizio VALCESCHINI, Odile MAEGHT-BOURNAY, *L'histoire de l'INRA entre science et politique*, Versailles, Éd. Quæ, 2018. Il est rappelé ici que durant la période qui va de 1946 à 1968, l'INRA vise deux objectifs essentiels, d'une part répondre à l'urgence alimentaire, d'autre part contribuer à identifier des moyens susceptibles de répondre à l'impératif de productivité. Dans le contexte qui prévaut à sa création, l'INRA est confronté au défi de réinventer la recherche agronomique française. Par la suite, la mise à niveau de la productivité agricole, afin de restaurer la position française dans le monde, s'effectue par une diffusion volontariste du « progrès » au service duquel se met la recherche. Science et politique se rencontrent, pour assurer « un développement mobilisant les outils des sciences du vivant pour en rationaliser l'exploitation ».

Dans le cas des légumes-fruits (concombre, melon, pastèque), les races tétraploïdes²⁹⁶ peuvent être utilisées pour la production de variétés sans pépins, attractives pour le consommateur. L'exemple du melon Cantaloup Charentais, hybridé par la race normale du même melon, permet d'obtenir un hybride stérile sans pépins, symptomatique de ce goût émergent. Si pour certaines plantes potagères posant problème à être fixées (des variations apparaissant dès la deuxième génération d'un croisement), l'inscription au Catalogue officiel de variétés interroge, la conclusion des auteurs - deux ingénieurs horticoles (MM. DROUZY et CIZERON) - affiche une profession de foi « scientifique » ferme : « Ce rapide tour d'horizon qu'offrent les possibilités actuelles d'amélioration et de création de variétés permet d'envisager avec confiance l'avenir de l'horticulture. Le développement continu de nos connaissances scientifiques et leur application aux méthodes de sélection doivent permettre la création de types nouveaux, d'une qualité toujours accrue et adaptés aux conditions modernes de vie et de culture. »²⁹⁷

²⁹⁶ <https://www.cnrtl.fr/definition/tetraploides> « Qui possède dans ses cellules 4n chromosomes, le nombre diploïde 2n étant le nombre normal ».

²⁹⁷ « Génétique et Horticulture », *Rustica*, 13 avril 1958. Relevons le rôle prépondérant joué par les ingénieurs horticoles et agronomes dans la diffusion des connaissances en matière de sélection variétale. Ceux-ci incarnent, de par leur titre, la légitimité du savoir scientifique, puisqu'ils sont considérés comme des experts ayant autorité. Cette présence des ingénieurs dans les revues n'est certes pas une nouveauté : déjà avant-guerre, relevait-on dans *Rustica* par exemple des articles signés par Lucien SABOURIN. Celui-ci, né en 1904, avait commencé comme ouvrier chez VILMORIN-ANDRIEUX et gravi progressivement les échelons pour être attaché aux collections de la bibliothèque de Verrières-le-Buisson. En 1931, il entra à l'école du Breuil et accéda au grade d'ingénieur par concours après la guerre. Nommé en 1959 directeur du fleuriste municipal de la porte d'Auteuil (Département des productions végétales de la ville de Paris), il fut également trésorier de la Société Nationale d'Horticulture de France puis son bibliothécaire. Il anima des conférences et dirigea techniquement l'émission télévisée « cultivons notre jardin ». Source : <https://www.hortiquid.org/questions/lucien-sabourin/>. Ces éléments sont emblématiques d'un contexte marqué en France après 1945 par la volonté de normer et normaliser. Se développe en effet une « nouvelle biopolitique conduite sous l'impulsion d'un État devenu phytogénéticien. Il s'agit d'établir un standard variétal, qualifié de « fordiste républicain ». S'engage alors un processus de « modernisation variétale » et semencière qui s'établit sur « un paradigme industriel de la variété pure et stable » reposant sur la sélection généalogique. Sont visées ainsi des « variétés pour un usage moyen et un marché indifférencié ». La rationalisation s'exprime ici de manière on ne peut plus tangible. Christophe BONNEUIL et François HOCHEREAU, « Gouverner le "progrès génétique". Biopolitique et métrologie de la construction d'un standard variétal dans la France agricole d'après-guerre », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol.63^e année, n°6, 2008, p.1305-1340.



Figure 23. « Des tomates presque sans pépins », *Rustica*, 1^{er} avril 1951.

Dans cette promotion de la sélection variétale, les tomates réputées sans pépins s'affichent en couverture, un petit garçon, panier sur ses genoux, contemplant admiratif ces fruits rouges et charnus. Plus loin, si le titre initial se voit rectifié d'un « presque sans pépins », la Marglobe, utilisée par les maraîchers qui en apprécient les qualités est présentée comme réclamée par les jardiniers. Cette variété bénéficie en effet d'une valeur consacrée par la vogue qu'elle s'est rapidement acquise aux États-Unis. Vigoureuse, très précoce, très productive, donnant une abondante récolte de gros fruits rouges et ronds à chair ferme et juteuse, d'une délicieuse saveur, elle n'a, de surcroît, que très peu de pépins et se distingue par sa résistance aux maladies et au transport²⁹⁸.

Les petits fruits font l'objet d'une promotion identique, mobilisant le registre de la vulgarisation scientifique. Dès 1950, on trouve ainsi des fraisiers réputés vigoureux et succulents, qui voient recommandées la Surprise des Halles (très précoce) et l'Abondance (variété remontante, refleurissant en juillet-août pour une récolte d'arrière-saison)²⁹⁹. Le lecteur est convié à sélectionner rigoureusement ses plants, en encourageant la multiplication par filets ou stolons (rameaux spéciaux qui rampent sur le sol et émettent des bourgeons enracinés qui servent à reproduire la plante). Il s'agit d'une sorte de marcottage, qui reproduit les caractères

²⁹⁸ « Des tomates presque sans pépins », *Rustica*, 1^{er} avril 1951. Rappelons que la tomate n'est devenue une plante potagère qu'au XVIII^e siècle et encore dans la France méridionale dans un premier temps, celle-ci ayant été considérée comme exclusivement « ornementale ». QUELLIER, *op.cit.*, p.54. Sur l'histoire de la tomate et sur les deux siècles durant lesquels elle peina à s'imposer, voir BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.56-59.

²⁹⁹ « Fraisiers vigoureux et fraises succulentes », *Rustica*, 22 octobre 1950.

généraux de la variété mais aussi ses caractères particuliers de vigueur et de fertilité³⁰⁰. Parfois est mise en avant la place importante occupée par cette culture dans l'économie agricole, certaines régions constituant de vrais « crus » (Woippy, Orléans, Vallée du Lot, Saint-Geniès, Saint-Rambert-d'Albon, Plougastel-Daoulas), flattant ainsi au passage les diverses origines de lecteurs. Sont vantées, au-delà des conseils techniques prodigués, différentes variétés jugées attractives, illustrations à l'appui : le Prodige de TRUFFAUT ; les fraisiers Régal à la production très abondante ; la Climax, variété résistante à chair parfumée ; la Royal Sovereign, précoce et fertile³⁰¹.

- *De fausses nouveautés aux bons rendements*

Un deuxième volet de connaissances variétales transmises s'intéresse à des légumes apparemment peu connus, dont les revues entendent vanter les mérites, notamment en termes de rendement, de résistance ou de bonne adaptation climatique. L'enjeu vise également à remettre à l'honneur des légumes, tombés en désuétude. Plusieurs exemples peuvent être mentionnés à ce titre. L'igname de Chine, décrite comme une plante autrefois très cultivée, ne l'est plus que de quelques amateurs. D'origine orientale et introduite en France en 1850, c'est une vivace aux tiges annuelles. Son arrachage délicat, du fait de la longueur des tubercules qui cassent facilement, est en revanche compensé par sa prodigalité : jusqu'à 300 tubercules à l'are. Il semble toutefois difficile en 1950 de se procurer des plants³⁰². Le crambé ou chou marin croît spontanément dans les sables du littoral. Très cultivé en Angleterre, il l'est *a contrario* fort peu en France. Si sa récolte ne s'opère qu'après deux ans, elle s'échelonne par la suite sur dix années consécutives³⁰³. D'autres légumes oubliés sont encore mentionnés, tels que le panais et le raifort. Véritables relais informatifs des semenciers, les revues n'hésitent guère à indiquer, pour ces deux racines, où se procurer les graines. Pour inciter à leur culture, l'argument culinaire est fréquemment invoqué pour seconder la facilité culturale³⁰⁴. Autre objet de méconnaissance et d'étonnement : le crosne, pour lequel est adoptée une logique éditoriale identique³⁰⁵.

³⁰⁰ « De belles fraises par la sélection », *Rustica*, 22 juillet 1951.

³⁰¹ « Les fraisiers », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°4.

³⁰² « Légume délaissé, l'igname de Chine », *Rustica*, 1^{er} mai 1950.

³⁰³ « Le crambé », *Rustica*, 2 avril 1961.

³⁰⁴ « Légumes oubliés », *Rustica*, 5 janvier 1964. Les fournisseurs en sont VILMORIN, TÉZIER, TRUFFAUT et CLAUSE. Voir BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.45-46 au sujet de la désaffection du panais en France quand celui-ci conserve une place de choix dans certaines coutumes anglo-saxonnes.

³⁰⁵ « Un légume mal connu : le crosne », *L'Ami des Jardins*, 1959, n°540. Ici aussi l'argument culinaire doit susciter la curiosité.

Par la suite, liée à des problématiques spécifiques de culture, une approche thématique donne lieu à des séries de rubriques paraissant au gré des saisons propices à tel ou tel légume et permettant de répondre à une multitude de questions techniques des lecteurs ou devançant celles-ci³⁰⁶. Il en est ainsi de la ficoïde glaciale, dite aussi glaciale cristalline, plante vivace cultivée comme annuelle et sorte de succédané de l'épinard sur lequel elle a l'avantage de mieux résister à la chaleur et à la sécheresse mais aussi de ne pas monter prématurément à graine. Sa production est en outre vantée comme très facile³⁰⁷. Déjà rencontrée durant les périodes de pénurie, la tétragone s'avère, elle-aussi, résistante à la canicule et fournissant un abondant feuillage lors des sécheresses³⁰⁸. Tétragone cornue ou tétragone étalée, elle est également connue sous le nom d'épinard de Nouvelle-Zélande³⁰⁹. Ainsi, parallèlement aux appellations officielles, d'autres noms d'usage, parfois plus populaires, sont aussi transmis dans ce genre de rubriques, tel est le cas du pâtisson connaissant diverses dénominations : bonnet d'électeur, bonnet de prêtre ou encore artichaut de Jérusalem³¹⁰.

Il peut s'agir aussi de mettre en avant des raretés, tel ce cerfeuil bulbeux ou tubéreux, jugé intéressant et attractif de par ses diverses qualités : sa valeur comestible au goût de châtaigne, sa richesse nutritive et sa facilité de conservation³¹¹. Il s'agit aussi pour certains légumes de diffuser une connaissance cantonnée à une région en particulier, mais quasiment ignorée des autres. Le fenouil en fait partie. Il est, à l'époque, peu connu en dehors du Midi de la France³¹². Au nom vernaculaire, s'ajoute son nom latin *faeniculum vulgare* afin d'en

³⁰⁶ Il s'agit en l'occurrence de transmettre les moyens d'obtenir les meilleurs rendements possibles dans le cadre de contraintes techniques spécifiques (sol, climat, saison). « Les légumes d'eau », *Rustica*, 13 avril 1969 ; « Les légumes à tuteurer », *Rustica*, 4 mai 1969 ; « Des légumes pour l'automne », *Rustica*, 15 juin 1969 ; « Le potager d'alpage », *Rustica*, 22 juin 1969 ; « Des légumes pour l'ombre », *Rustica*, 20 juillet 1969 ; « Des légumes pour l'hiver », *Rustica*, 7 septembre 1969 ; « Légumes de printemps », *Rustica*, 19 octobre 1969 ; « Légumes du froid », *Rustica*, 28 décembre 1969.

³⁰⁷ « La ficoïde glaciale », *Rustica*, 10 décembre 1950.

³⁰⁸ Stéphane WANDRIESSE, *op.cit.* p.71.

³⁰⁹ « Cultivez en été la tétragone, ce remplaçant de l'épinard », *Rustica*, 23 avril 1950.

³¹⁰ « Culture et utilisation du pâtisson », *Rustica*, 14 mai 1950.

³¹¹ « Le cerfeuil bulbeux ou tubéreux », *Rustica*, 23 avril 1950.

³¹² « Comment on cultive le fenouil », *Rustica*, 22 juillet 1951.

présenter les vertus thérapeutiques³¹³. Le cardon, spécificité lyonnaise peu cultivée dans le reste du pays, est proposé comme légume pouvant pousser partout où le sol est riche³¹⁴.

Enfin, la diffusion de connaissances variétales par les magazines offre une étroite opportunité d'évasion sur le monde en lien avec la rationalisation du potager. Ainsi, des légumes totalement exotiques et acclimatés en France par certains jardiniers obtiennent un certain succès en matière de rendement³¹⁵. Monsieur MONDON, ancien marin devenu jardinier, cultive, sur la côte méditerranéenne, des plantes qualifiées « d'étranges »³¹⁶. La chouchoute ou chayotte, considérée comme un des mets favoris des créoles, possède une saveur intermédiaire entre la courgette et la pomme de terre afin de convaincre en priorité un segment de lecteurs résidant du sud de la France. Chaque pied est réputé produire 30 à 40 kg de fruits la première année et bien davantage les années suivantes (jusqu'à deux quintaux). Analogue à celle adoptée pour les légumes tombés en désuétude, la stratégie argumentative vante les atouts culinaires. Non content de ne séduire que les Provençaux, le magazine indique que la culture de la chouchoute est possible au nord de la Loire, à condition de la démarrer plus tard et de la protéger sous abri³¹⁷.

De nouveau sollicité, Monsieur MONDON présente d'autres légumes en provenance d'Asie cette fois-ci et parfaitement acclimatés à la banlieue marseillaise. Le ca-bat et le ca-phao sont décrits comme des sortes d'aubergines, sans pour autant ressembler en rien à l'aubergine française. Légumes d'Indochine constituant au Tonkin un appoint important dans l'alimentation de la population, ceux-ci ne doivent toutefois pas être plantés ensemble avertit la revue, au risque de créer de mauvais croisements³¹⁸. Le muop-dang, curieux fruit, dont la peau évoque celle du caïman a été rapporté du Tonkin, de Cochinchine mais aussi du Japon. Facile à

³¹³ « Le fenouil officinal », *Mon Jardin et ma Maison*, n°4, 1958.

³¹⁴ « Légumes méconnus ou mal connus : le cardon et le fenouil », *Rustica*, 15 juillet 1958 et aussi « Un légume trop peu connu : le cardon », *L'Ami des Jardins*, n°541, 1969. Voir BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.28-30 sur le cardon et l'artichaut. Est opéré ici un retour sur la parenté puis la manière dont se sont progressivement distingués ces deux légumes. Il semble que le cardon soit venu directement d'Espagne et ait remonté la vallée du Rhône jusqu'à Lyon, qualifié de « vrai pays de cardes » selon Olivier de SERRES. Le cardon reste une spécialité lyonnaise et du Dauphiné, où il est blanchi en caves. S'il est considéré comme fruit ou entremets au XVI^e siècle (RABELAIS), cultivé au Potager du Roi par LA QUINTINIE, c'est au XIX^e siècle que celui-ci connaît son apogée, célébré par GRIMOD de LA REYNIÈRE et Marcel PROUST (*Du côté de chez Swann*) évoquant ceux cuisinés à la moelle par Françoise, la cuisinière de la Tante Léonie.

³¹⁵ C'est à nouveau une série proposée par *Rustica* qui s'avère la plus éclairante dans ce domaine.

³¹⁶ Voir BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.90. Se retrouve ici l'idée selon laquelle les plantes voyagent et le jardin constitue « un coffre à souvenirs » pour cet ancien marin devenu jardinier.

³¹⁷ « La chouchoute », *Rustica*, 13 mars 1960. Cette chayotte a décidément un certain succès pour que la revue y consacre quinze jours plus tard un nouvel article retraçant l'histoire de son origine au Mexique, en passant par le Brésil et les Antilles au XVIII^e siècle, avant d'être introduite en Algérie en 1845. Voir aussi « Un légume peu connu : la chayotte », *L'Ami des Jardins*, n°538, 1969.

³¹⁸ « Le cat-bat et le cat-phao », *Rustica*, 18 décembre 1960.

acclimater en France, même en dehors de la frange méditerranéenne, *Rustica* en propose des graines réservées par le marin devenu jardinier à ses lecteurs les plus diligents³¹⁹.



Figure 24. « Le ca-bat et le ca-phao », *Rustica*, 18 décembre³²⁰.

Parallèlement à la diffusion de variétés aux rendements performants, une autre forme d'innovation caractéristique de cette période réside dans le tandem des fertilisants et traitements phytosanitaires.

b. Un arsenal de guerre contre toute entrave à la production

Dans le cadre d'un potager rationnel et rentable, produire en masse et défendre sa production de toute forme d'attaque constituent des objectifs pour lesquels les médias, dans le cadre de rubriques nombreuses et développées, prescrivent des moyens produits de façon industrielle et présentés comme infaillibles.

³¹⁹ « Le muop-dang », *Rustica*, 20 novembre 1960 et aussi « Le gingembre », *Rustica*, 29 mars 1964. Il s'agit ici de réveiller la fibre d'expérimentateur qui sommeille plus au moins en tout jardinier. Malgré le cadre rationnel divulgué qui tendrait à renforcer l'aspect routinier de l'activité potagère, l'acclimation laisse un espace de liberté devant s'inscrire néanmoins dans une approche rigoureuse des choses : connaissances du sol et du climat sont considérés comme des savoirs préalables à l'action. QUELLIER, *op.cit.*, p.38 et suiv.

³²⁰ Monsieur MONDON est photographié dans son potager lors d'une récolte de ca-phao. Il s'agit ici de montrer des légumes exotiques faciles à acclimater et au bon rendement.

- *L'omniprésence des fertilisants chimiques*

Un habillage « scientifique »

La production intensive offre aux fertilisants chimiques une place de choix, ceux-ci voyant leurs effets promus par des formules hyperboliques où le « prodigieux » fait figure de poncif. Ce jeu lexical sur le sensationnel, proche du miracle, peut paraître paradoxal de prime abord. Il ne faut y voir cependant qu'un artifice journalistique propre à susciter l'accroche du lecteur. En effet, le propos se veut par la suite empreint de rationalité, la démonstration se voulant « scientifique » dans les conseils prodigués. Une approche par problèmes est le plus souvent privilégiée sur un plan éditorial. Un ingénieur agricole, L. PONSELLE, se demande par exemple quelle répartition d'engrais est la plus juste pour obtenir les meilleurs rendements possibles, question nouvelle selon lui, les pratiques antérieures recommandées par les écoles d'agriculture dès les années 1920 étant marquées par un certain empirisme³²¹. Or il s'agit désormais d'adopter un dosage exact des engrais, expérience relatée à l'appui, des mesures réalisées grâce au « fertilimètre », permettant d'identifier les besoins réels en fonction de la nature du sol. Seule garantie, ces analyses permettent l'amélioration du rendement et doivent être renouvelées à chaque nouvelle culture, étant donné les déperditions causées par le ruissellement ou par l'appétit de la plante récoltée³²².

Une émission télévisée de 1962 reprend cette thématique. Journaliste et spécialiste des questions de jardinage, Maurice PASCOLO est convié à dispenser les mesures à prendre pour préparer son jardin au printemps. Selon lui, il faut avant toute chose savoir de quoi sa terre est capable. Pour ce faire, il faut prélever dans son jardin un peu de terre et faire parvenir cet échantillon de terre au Service Départemental de l'Agriculture. Celui-ci, après analyses, adresse un rapport indiquant les richesses et les pauvretés du sol concerné, permettant de savoir quels engrais il faut employer. Le discours se veut donc injonctif et laisse aux spécialistes le soin de dispenser leur savoir à l'égard du profane³²³.

Conduire le lecteur à préférer l'option chimique

Autre artifice éditorial, la logique de juxtaposition réunissant par exemple méthodes traditionnelles et méthodes modernes sur une double-page, vise à valoriser *in fine* ces dernières

³²¹ On notera au passage la similitude de langage avec ce qui a été dit plus haut en matière d'hybridation.

³²² « Le rendement des jardins est fonction d'une juste répartition des engrais », *Rustica*, 9 juillet 1950. C'est aussi la démarche exposée dans « Vous enregistrez encore des échecs dans votre potager », *Mon Jardin et ma Maison*, 1965, n°82. Voir aussi sur ce sujet, quoique traité de manière bien plus sommaire, « Les engrais au potager », *L'Ami des Jardins*, février 1950.

³²³ « Jardinage de printemps », INA, RTF, 1^{er} mars 1962, 2'17''.

au détriment des premières. Si parmi les fumiers animaux, celui de bovin se voit préféré par ses résultats au potager et si le parc à compost, qui n'est guère une nouveauté (*Rustica* en parlait déjà en 1928³²⁴) se voit valorisé, c'est pourtant afin de mieux promouvoir les méthodes modernes³²⁵. Relevons que la question du choix des engrais chimiques est placée au centre de la double-page, reléguant les méthodes traditionnelles aux marges. La question du choix des engrais mérite-t-elle seulement d'être posée, s'interroge *Rustica*. La revue objecte aux récriminations des diététiciens jugeant les engrais en partie responsables des maladies modernes, que les Anglais et les Hollandais en utilisent 4 et 5 fois plus que les Français à surface égale, sans subir davantage de dommages sanitaires. Un intertitre en rouge souligne leur utilisation comme absolument nécessaire au potager. Un vaste plaidoyer en leur faveur se voit développé par l'argumentaire suivant : augmentation de la précocité des légumes ; récoltes plus abondantes ; influence bénéfique sur leurs qualités gustatives ; accroissement du pouvoir de rétention de l'eau du sol ; meilleure résistance à la sécheresse, au froid et aux maladies ; meilleure floraison des légumes-fruits et des arbres ainsi que leur pollinisation ; grosseur et conservation accrues des fruits. Loin de s'arrêter sur cette liste de qualités, il est en outre affirmé qu'une terre, qui ne reçoit pas d'engrais, s'appauvrit lentement et voit ses rendements diminuer. En conséquence, il faut employer des engrais³²⁶.

En parfaite cohérence avec la logique de rationalisation mise en évidence jusqu'ici, le choix de ces engrais doit nécessairement être réfléchi³²⁷. S'il n'existe pas d'engrais « passe-partout », deux formules sont généralement proposées : les engrais simples constitués de superphosphates, de sulfate de potasse et de nitrate de soude d'une part, et ceux composés, aux références codées (le « 6-9-15 » ou le « 9-12-24 » par exemple) d'autre part³²⁸.

³²⁴ « Le compost est l'auxiliaire puissant du jardinier », *Rustica*, n°38, 1928.

³²⁵ « Un parc à compost », *Rustica*, 27 novembre 1960.

³²⁶ Dossier Fertilisation « Le meilleur fumier » ; « Quels engrais choisir ? » ; « Un parc à compost », *Rustica*, 27 novembre 1960. Voir aussi « Les qualités gustatives des asperges selon les engrais employés », *Rustica*, 16 avril 1950 ainsi que « Les maladies de carences au potager », *Mon Jardin et ma Maison*, n°5, 1958 où les engrais chimiques doivent éviter toute forme de dépérissement des végétaux. Ces affections semblent s'expliquer selon ce magazine par les variétés actuelles de plantes, « plus perfectionnées, capables de donner de fortes récoltes grâce aux fumures mais aussi d'épuiser le sol en certains éléments apportés en trop petites quantités par les engrais ». Soulignons enfin l'abondance de marqueurs langagiers positifs, ces engrais ne souffrant d'aucun défaut dans le propos tenu.

³²⁷ La gestion rationnelle des engrais pose également la question de leur conservation, laquelle s'avère difficile. Aussi est-il préconisé, comme en matière de semences, de limiter les commandes aux seuls besoins annuels. Il est recommandé de stocker des engrais dans un local spécialement aménagé, à l'abri de l'air et de l'humidité. Jamais avare d'astuces, *Rustica* conseille de faire tremper les sacs de ces engrais une fois vides pour favoriser des arrosages fertilisants. « Comment conserver les engrais », *Rustica*, 5 janvier 1964.

³²⁸ Il s'agit en fait des pourcentages de matières actives, ce qui est expliqué dans le *Rustica* du 22 janvier 1961. Un exemple est donné d'engrais aldriné, contenant un insecticide chloré.

Certains procédés pourraient parfois donner l'illusion de contradictions. S'il est ainsi affirmé l'impossibilité d'une culture potagère sans fumier, c'est pour quelques paragraphes plus loin dire le contraire, à condition de pratiquer une culture intensive. En effet, permettant de récolter en abondance, celle-ci laisse derrière elle des déchets générateurs d'humus³²⁹. Le jeu de la redondance éditoriale permet de dispenser les mêmes conseils, à quelques pages de distance, en privilégiant les engrais complets, jugés d'une manipulation plus aisée, les mélanges étant déjà constitués. Les codes mystérieux au néophyte (6-12-8 par exemple) sont décryptés, les matières actives (6% d'azote, 12% d'acide phosphorique et 8% de potasse) étant explicitées. D'autres éléments nécessaires aux plantes (soufre, chlore et chaux) sont également intégrés à ces engrais³³⁰.

Une presse magazine au service de l'industrie chimique ?

Contredire des « idées fantaisistes », véhiculées par des publications jugeant l'emploi d'engrais chimiques néfaste pour le consommateur de ces végétaux, cultivés avec leur secours peut constituer un objectif en tant que tel. Le terme « chimique » donne en effet lieu à controverse, puisqu'en l'occurrence, les végétaux prélèvent des éléments du sol indispensables à leur croissance « uniquement sous forme chimique », et ce, « même quand ces éléments proviennent de matières organiques, étant donné que celles-ci doivent obligatoirement être décomposées »³³¹. Si, en 1969, les engrais organiques sont mentionnés dans un court paragraphe placé en première position, ceux-ci n'occupent que 10 % du dossier. *A contrario* s'opère un recensement exhaustif des engrais industriels (chimiques ou synthétiques), avec à l'appui une photographie figurant une usine, synonyme de pointe et de modernité³³².

³²⁹ « Culture sans fumier ? », *Rustica*, 22 janvier 1961. Le jardinier est incité à recourir à l'engrais vert (fanés de légumes, tontes de gazons), à se constituer une fumière avec des balles de paille et des déchets, dont la décomposition est activée par des apports de sulfate et d'ammoniac.

³³⁰ « Vos engrais chimiques », *Rustica*, 22 janvier 1961.

³³¹ « Composts et fumiers », *Rustica*, 26 octobre 1969.

³³² « Les engrais et leurs usages », *Rustica*, 26 octobre 1969.



Figure 25. « Les engrais et leurs usages », *Rustica*, 26 octobre³³³.

Azotés, carbonés, ammoniacaux, azotés-nitriques, ammoniacaux-nitriques, phosphatés, potassiques, l'extrême diversité d'engrais chimiques rend nécessaires les explications des magazines à ce titre. Après les engrais simples, les composés binaires précèdent ceux, ternaires, qui apportent trois éléments de base : azote, acide phosphorique et potasse. Ceux-ci se subdivisent, eux-mêmes, en trois catégories : les engrais de mélanges, obtenus par simple addition de trois engrais simples ; les engrais organiques de dissolution, obtenus à partir de l'action de l'acide sulfurique sur les déchets organiques avec addition de phosphates naturels, d'ammoniac, de cyanamide ou de chlorure de potasse ; enfin les engrais complexes, obtenus par réaction chimique collective de toutes les matières premières. Au vu de ce fastidieux inventaire, relevons combien la fonction de divertissement d'un magazine est éloignée, une approche quasi encyclopédique s'y substituant. Par son étalage de connaissances scientifiques, cette dernière vise en effet à asseoir la légitimité des engrais chimiques. Pour faciliter le repérage du lecteur, le recours au tableau de synthèse est un procédé éditorial fréquemment utilisé³³⁴.

³³³ Cette photo met en avant l'idée d'une industrie chimique productrice d'engrais de jardinage. Notons son sous-titrage : « Fabrication d'ammoniac dans une usine d'engrais complexes. C'est dans ces tubes de synthèse que l'azote et l'hydrogène comprimés à très forte pression se combient pour donner de l'ammoniac ». Loin de constituer alors un repoussoir, une telle image souligne au contraire l'esprit de haute technologie mis au service du jardin.

³³⁴ *Ibid.* Le tableau de synthèse réunit 14 sortes d'engrais, au rang desquels les simples sont plus représentés (10 contre 4 pour les composés). Les pourcentages des matières qui les composent sont rappelés pour chacun d'entre eux. En vis-à-vis, on trouve leur destination (toutes les terres, de cultures légumières spécifiques ou de cultures florales mais aussi, pour rappel, de grandes cultures). Chaque sorte d'engrais donne lieu de surcroît à une présentation des avantages ou des inconvénients découlant de son utilisation. En outre, dans une visée pratique, la dose moyenne au mètre carré est indiquée précisément. Enfin, le jardinier consommateur peut lire en toutes petites

Offensive, cette stratégie éditoriale peut donner lieu à développement spécifique, affinant encore le degré de connaissance transmis au lecteur. D'une part, il s'agit de délivrer quelques conseils relatifs à l'emploi saisonnier des engrais, destinés pour certains à entretenir la fertilité du sol durant l'hiver, appropriés pour d'autres à la croissance des plantes durant l'été. D'autre part, il s'agit de convaincre le lecteur qu'il existe un engrais pour chaque plante et chaque jardinier : « c'est pourquoi, même l'amateur le plus difficile ne peut rester sans l'engrais qui lui convienne ». La large gamme d'engrais des fabricants français, pour la plupart, fait l'objet d'une véritable promotion. Provenance, particularités et prix se voient précisés. VILMORIN en propose 18, spécialisés sur toutes sortes de plantations. Toutefois, seules les références Verrières et Vilmorin humus sont spécifiques pour les légumes. Celles-ci sont censées assurer de gros rendements, à raison de 3 kg d'engrais pour 100 m². TRUFFAUT procède de même avec ses 10 produits, dont deux, Biogine et Biogine organique conviennent à toutes les plantes. CLAUSE en compte 17 composés, dont 6 conviennent pour le potager³³⁵. Enfin, CHIMIE FRANCE (Les roseraies du Val de Loire) propose également certains produits intégrant en plus un insecticide puissant (engrais pour fraisiers). Celui pour tomates garantit des fruits plus gros et de meilleure tenue, restant bien charnus³³⁶.

Parallèlement au fait de favoriser le volume de la production potagère, il faut aussi défendre celle-ci des attaques de ravageurs et de maladies.

- *Une multitude de fongicides et d'insecticides vantés*

Toute une terminologie guerrière est requise pour désigner ravageurs, pathologies et adventices comme de véritables ennemis que tout jardinier se doit d'éradiquer. En effet, si l'absence d'expérience peut conduire à de médiocres résultats, les attaques d'insectes et de maladies ont pour effet d'anéantir toute velléité de croissance et de succès productifs, érigés en norme absolue. Protéger ses cultures grâce à des insecticides et fongicides de synthèse devient un impératif pour le jardinier qui souhaite « un jardin qui rapporte », faute de quoi son investissement en temps, en travail et en argent, risquerait d'être réduit à néant.

lettres, au terme de l'article, où s'approvisionner, que ce soit auprès de marchands grainiers, de coopératives agricoles ou de grossistes.

³³⁵ Primelite 12.12.12 et Tox Primelite 12.12.12 ; Eliteine 4.12.20. ; Solubélite 16.18.24.

³³⁶ « Les engrais d'aujourd'hui », *Rustica*, 9 novembre 1969. Notons que les produits d'origine étrangère (d'importation allemande par exemple) sont exclusivement dévolus aux plantes d'intérieur.

Tous les magazines abordent cette question, en faisant se côtoyer dans leurs rubriques, astuces et produits chimiques³³⁷. Ainsi, pour détruire les limaces, il est conseillé d'épandre de la chaux vive en poudre, de la cendre non lessivée ou du sulfate de cuivre pulvérisé. Disposer des pots remplis de bière, dans lesquels les gastéropodes avides de cette boisson vont se noyer, offre une autre solution. Enfin pour une destruction qualifiée de radicale, il convient d'employer le *Méta* (abréviation de métaldéhyde, alcool solidifié), qui, mélangé au son, provoque une mort certaine. Tel un trophée de chasse, une conclusion d'article annonce crânement : « Sur 50 ares, nous avons pu ramasser en quarante-huit heures, 2500 limaces et colimaçons. »³³⁸

« Soignez vos pommes de terre », tel est le message d'une couverture représentant un jeune homme armé de son pulvérisateur au milieu de ses plants. Afin de lutter contre le doryphore (dont le traitement a été rendu obligatoire par arrêté ministériel du 29 avril 1948), un exposé détaillé présente les produits les plus en vigueur à l'époque : arséniate de chaux ou d'alumine ; D.D.T. (dichlorodiphényltrichloroéthane). Contre le mildiou, il convient de se référer aux directives précisées par la Fédération des Producteurs de Plants de Pommes de terre et de suivre les conseils de stations d'avertissement agricoles, pour ne traiter qu'au bon moment. Approche rationnelle et recours à l'expertise technocratique priment donc à nouveau. C'est à peine si l'on remarque la recette de bouillie bordelaise communiquée dans ce cadre³³⁹.

³³⁷ La technique de la juxtaposition éditoriale procure deux avantages : embrasser des segments de lectorats différents, favoriser par contraste les moyens techniques modernes en soulignant leur efficacité et leur praticité d'utilisation.

³³⁸ « Pour détruire les limaces », *Rustica*, 6 mai 1951. Voir aussi à ce titre « Les altises, parasites estivants dans nos jardins », *L'Ami des Jardins*, juin 1950.

³³⁹ « Soignez vos pommes de terre », *Rustica*, 27 mai 1951. « Pommes de terre : conservation-protection », *Mon Jardin et ma Maison*, n°4, 1958. Ce magazine dispense des conseils similaires à ceux de son concurrent lors de l'été humide de 1958, qui voit la plupart des variétés de pommes de terre en bien piètre état. Est préconisée une lutte préventive en suivant les Services de la Protection des Végétaux (autre dénomination) et en traitant avec toute une série de fongicides qui, sans négliger la bouillie bordelaise, font là aussi la part belle aux produits de synthèse (Zinèbe, Dithane, Captane...). La destruction des mauvaises herbes, l'utilisation de fumures équilibrées et le buttage des cultures doivent être menés de concert. Si aucun traitement préventif n'a été possible, il faut alors détruire les fanes pour éviter toute contamination. En cas de culture importante, des pulvérisations d'acide sulfurique ou de chlorate de soude sont requises. Dans le même ordre d'idée « La rouille du céleri », *Mon Jardin et ma Maison*, n°3, 1958.



Figure 26. « Soignez vos pommes de terre », *Rustica*, 27 mai 1951.

« Aux grands maux, les grands remèdes », c'est sous cette maxime qu'en 1960 *Rustica* présente l'équipement antiparasitaire au potager, dont le jardinier doit nécessairement se doter. Face aux nombreux parasites (taupes, courtilières, escargots, limaces, insectes et maladies cryptogamiques), tout un attirail réunit pulvérisateurs (de différentes contenances) et poudreuses dont l'emploi est réputé facile, ne nécessitant aucune préparation, ni dosage ou dilution. Ces dernières sont préférées dans le sens où la poudre non utilisée peut toujours resservir, au contraire des pulvérisations liquides. La rationalité gestionnaire est toujours au rendez-vous. Notons la mention de boîtes soufreuses appelées Bazooka, vendues dans le commerce, jugées plus pratiques et rechargeables. À défaut, l'astuce du sac de toile tissée lâche ou de jute que l'on secoue au-dessus des plantes à traiter est également envisagée.

Par analogie à l'armoire de pharmacie domestique, il est recommandé de disposer d'un petit stock de produits tels que le D.D.T., le lindane, le parathion (ester phosphorique contre les pucerons), ou encore des poudres à base de roténone. En revanche, le recours à l'H.C.H est formellement déconseillé, procurant un mauvais goût aux légumes. En matière de fongicides, le captane, le zinèbe et le son empoisonné sont évoqués comme remèdes³⁴⁰. Non limités aux

³⁴⁰ « L'équipement antiparasitaire au potager », *Rustica*, 3 juillet 1960.

seules parties aériennes des légumes, les insecticides visent aussi le sol, les semences et le compost qu'il convient aussi de désinfecter³⁴¹.



Figure 27. « Les insecticides du sol », *Rustica*, 19 novembre 1961³⁴².

La chimie légitimée par l'argument scientifique

En 1965, *Mon Jardin et ma Maison*, fidèle à sa ligne éditoriale, lance une série intitulée « les ennemis de... ». Sont passés en revue ceux de l'ail, de l'échalote, du chou et d'autres crucifères potagères, ceux du framboisier et les principaux de la tomate³⁴³. Immuable, le plan adopté permet, au travers de connaissances scientifiques illustrées de photos d'insectes ou de maladies, d'établir un diagnostic avant d'envisager les traitements, pour lesquels sont fournies des listes entières de produits de synthèse³⁴⁴. On en compte par exemple 81, rien que pour les seuls ennemis du framboisier et 59 pour ceux de la tomate. Toute l'industrie chimique, représentée par KUHLMANN, PÉCHINEY, RHÔNE-POULENC, SANDOZ, FLYTOX et AGRISHELL (pour ne citer que les entreprises les plus souvent mentionnées), s'active alors à investir un marché, semble-t-il, des plus florissants.

³⁴¹ « Désinfectez les semences », *Rustica*, 22 janvier 1961. Là aussi existe une myriade de produits capables de détruire les spores sans nuire aux graines, tels que le T.M.T.D. (à base de soufre), les organomercuriques (très toxiques), les dérivés du benzène et les poudres formolées, qu'il est recommandé de ne pas toucher ni inhaler ; « Au jardin, désinfectez le compost », *L'Ami des Jardins*, n° 500, 1965, qui fait la promotion du Vapam de PÉCHINEY-PROGIL ou le Sainsol de TRUFFAUT et le Fongiclor de VILMORIN ; « Les insecticides du sol », *Rustica*, 19 novembre 1961. Y sont vantés, malgré leur dangerosité le Supersanisol et l'Aldrivil de VILMORIN.

³⁴² Une promotion déguisée : au tableau informatif à droite répondent des produits aux marques recommandées à gauche.

³⁴³ « Les ennemis de l'ail et de l'échalote », *Mon Jardin et ma Maison*, n°83, 1965 ; « Les ennemis du chou », *Mon Jardin et ma Maison*, n°88, 1965 ; « Les ennemis du framboisier », *Mon Jardin et ma Maison*, n°91, 1965 ; « Les principaux ennemis de la tomate », *Mon Jardin et ma Maison*, n°86, 1965.

³⁴⁴ Soulignons également en miroir la rationalité éditoriale qui s'appuie sur des rubriques standardisées autorisant un contenu déclinable à l'envi.

En 1969, dans son encyclopédie miniature « ABC du jardinage », l'article « Traitement » définit celui-ci comme suit : « Mesure de défense appliquée contre les ennemis des plantes cultivées : microbes, insectes, mollusques, rongeurs, champignons et autres prédateurs qui s'attaquent aux cultures. Les produits chimiques sont épandus soit en mélangeant avec de l'eau (bouillie) par pulvérisateur, soit en poudre avec des poudres. Les dégâts peuvent être considérables. La lutte s'impose donc soit à titre préventif, soit à titre curatif. » Cette dernière phrase, qu'accompagne son assortiment visuel de produits de la « pharmacopée horticole », ne laisse aucune échappatoire possible. Il faut donc impérativement souscrire à cette norme de l'immunisation des plantes potagères³⁴⁵.

Une publicité de plus en plus offensive

Le lecteur-consommateur se voit cerné de toutes parts par une multitude d'encarts publicitaires, typiques de la société de consommation. Divers procédés sont mis en œuvre. Flatter l'ego du consommateur est le moyen adopté par KB JARDIN (un produit de la firme PÉCHINEY-PROGIL) que résume l'accroche : « 3 moyens in-failli-bles pour être fier de son jardin » (l'adjectif est bien écrit de cette manière détachée). À côté d'un homme couvert de son chapeau (accessoire emblématique du jardinier), au sourire rayonnant et revenant du jardin avec un bouquet de fleurs dans sa main droite et un panier regorgeant de légumes dans sa main gauche, tout un argumentaire est développé. Sont mis en avant le caractère sain des fleurs, des fruits et des légumes, mais aussi la facilité d'emploi du produit. Est formulée en outre la promesse d'un jardin bien tenu, entendez sans mauvaises herbes. Enfin, cette séquence incitative insiste sur le caractère plus vigoureux des plantes, résultant de l'utilisation du produit. Le consommateur peut même obtenir gratuitement auprès du producteur un tableau des parasites en photos couleurs, en renvoyant le coupon joint³⁴⁶.

HERBOXY, marque de désherbant, s'appuie sur un texte explicatif de 23 lignes en plus du titre. L'élément illustratif est cette fois emprunté à l'univers du dessin animé avec un jardinier rondouillard et moustachu, équipé de son chapeau et son tablier, qui désigne d'un geste déictique les informations sur lesquelles le lecteur doit porter son attention. À l'argument de la sécurité s'ajoute cette fois celui de l'économie annoncée comme substantielle. Ainsi, une boîte

³⁴⁵ « Immunisez vos plantes potagères », *Rustica*, 27 avril 1969.

³⁴⁶ Publicité KB JARDIN, *Rustica*, 16 avril 1961.

de 100 g est réputée traiter la même surface que 2 kg de produits traditionnels pour moins de 5 centimes par an³⁴⁷.

SOVILO adopte une autre stratégie, le visuel occupant les deux tiers de la page. Au centre de celle-ci en noir et blanc, un médaillon réunit un pêle-mêle de fruits (fraise, cerises, framboise, poire, raisin), de vigoureux légumes (asperge, petits pois, poireau, oignon, tomate). La liste des produits insecticides et des fongicides permettant d'afficher ses spécialités phytosanitaires au travers d'une gamme complète de protection de légumes, fleurs, fruits et cultures est reléguée, quant à elle, en bas de page. L'ensemble de ces produits peut être alors acheté en graineteries, drogueries et coopératives agricoles³⁴⁸.



Figure 28. En haut à gauche : Publicité KB JARDIN, *Rustica*, 16 avril 1961 ;
 Au centre : « Bientôt les mauvaises herbes... Dès maintenant désherbez préventivement avec HERBOXY », *Rustica*, 29 mars 1964 ;
 À droite : Publicité SOLIVO Spécialités Phytosanitaires, *Rustica*, 1^{er} juin 1969³⁴⁹.

Un journal télévisé de 1962 restitue quelques-uns des temps forts du premier salon d'outils de jardin créé à l'initiative de monsieur DESCAMPS, de la Société Nationale d'Horticulture de France. De façon emblématique, le reportage s'ouvre sur un homme poudrant ses plantes pour détruire des insectes. Divers équipements relatifs à l'arsenal évoqué ci-dessus

³⁴⁷ « Bientôt les mauvaises herbes... Dès maintenant désherbez préventivement avec HERBOXY », *Rustica*, 29 mars 1964.

³⁴⁸ Publicité SOVILO Spécialités Phytosanitaires, *Rustica*, 1^{er} juin 1969.

³⁴⁹ Relevons la place encore importante attribuée à l'argument textuel dans ces publicités de produits phytosanitaires.

sont présentés : pulvérisateur en plastique, poudreuses à insecticide, outil se fixant sur le tuyau d'arrosage pour pulvériser une substance chimique, engrais en suppositoires³⁵⁰.

Parallèlement à cet empire de la chimie, d'autres innovations techniques sont promues par les médias en matière d'outillage, au sens large.

c. Outils manuels, plastiques et motorisation

À côté des innovations phytosanitaires, la période 1950-1960 voit également l'émergence d'équipements permettant le développement d'une production toujours plus intensive. Une véritable évolution se fait sentir, passant d'outils fabriqués à la maison à des objets manufacturés, produits en série et faisant, eux aussi, l'objet d'une promotion médiatique.

- *Une panoplie d'outils qui s'étoffe progressivement*

Le début des années 1950 voit encore la publication d'articles sensiblement analogues à ceux diffusés dans les années de crise ou de guerre, appelant les lecteurs à faire acte de récupération créative ou de simple bricolage. Les loisirs d'hiver sont ainsi mis à profit pour construire un arroseur rotatif, appareil jugé indispensable pour l'arrosage des jardins. Après avoir présenté l'ensemble des pièces nécessaires, le processus de construction est détaillé étape par étape, schémas explicatifs à l'appui³⁵¹.

Une émission, enregistrée en public depuis le Salon de la Télévision (1500 personnes y assistent), porte sur le jardinage. Elle offre l'occasion à un jardinier inventeur de présenter son râteau « spécial », entièrement métallique, autorisant toutes sortes de modifications et rendant cet outil polyvalent : à son extrémité peuvent être fixées une binette ou une serfouette, ajoutées d'autres dents. Il peut même être transformé en fourche³⁵².

Toutefois même s'il persiste vraisemblablement dans les usages, le faire soi-même s'estompe sur le plan du contenu éditorial. En effet, se développent alors des rubriques et encarts visant à éclairer les achats de matériel pour la culture du jardin au travers d'une réflexion préalable nécessaire en vue d'éviter toute dépense inutile.

³⁵⁰ « 1^{er} salon des outils de jardins », INA, 24 février 1962, RTF, 1'42''.

³⁵¹ « Pour construire un arroseur rotatif », *Rustica*, 3 décembre 1950.

³⁵² « Club des inventeurs », INA, 18 septembre 1956, RTF, 3'03''.

Des investissements raisonnés

Au printemps 1950, une publicité de vente par correspondance, met en avant l'association « bon outil, bon travail ». Le consommateur est invité de surcroît à se méfier des articles de bazar car « trop bon marché, ne paie pas ». En vis-à-vis, une sorte de trophée d'outils figure la liste d'articles disponibles : différentes batteries d'arrosage, des brouettes, un pulvérisateur à dos et des lots de différentes tailles réunissant serpette, sécateur, greffoir, râteau, fourche. Les prix sont indiqués avec un franco de port et d'emballage. Le lecteur n'a plus qu'à envoyer son règlement au magazine qui se charge de transmettre la commande à « La bonne affaire du jardinier »³⁵³. Dans ce domaine, la rationalité économique de long terme s'affiche donc sans ambages. Un outil bien entretenu peut de surcroît se conserver pendant deux ou trois décennies et même davantage. Pour la culture familiale du potager est ainsi renseignée la liste des outils alors jugés indispensables. À côté de l'arrosoir, la bêche se décline en deux modèles en fonction des sexes : avec un fer de 0,28 mètres pour les femmes et 0,30 mètres pour les hommes, différence s'expliquant par une préoccupation d'ordre ergonomique. Binette, nécessaire au sarclage, râteau (pour niveler et rassembler pierres et déchets) et serfouette pour le tracé des sillons constituent les autres outils nécessaires, auxquels peuvent s'adjoindre brouette, fourche, pelle et plantoir³⁵⁴.

Quoiqu'il en soit, la réflexion doit précéder l'achat. Quatre modèles de semoirs, plus ou moins élaborés, vendus dans le commerce peuvent servir d'exemple à ce titre. Tour à tour décrits, leur prix est indiqué, de sorte, que - rationalité oblige - le jardinier ne se lance pas dans un investissement inutile si sa surface n'est pas suffisante pour l'amortir. Le modèle Mouss est le plus simple avec sa forme cylindrique et fonctionne à la volée. Chicane dispose d'un système intérieur provoquant un freinage du débit de la graine. Safil est plus mécanique. Fixé avec une sangle sur l'épaule, la trémie reposant sur le thorax, le bras droit active un ensemble d'engrenages permettant une dispersion régulière des semences. Pour les semilles en lignes ou en poquets existent des semoirs à roulettes, le Wolff et le Gui de type brouette, illustrés par des figures légendées en noir et blanc³⁵⁵.

³⁵³ Publicité « Des outils de jardin », *L'Ami des Jardins*, mars 1950.

³⁵⁴ « Outils pour le jardinage », *Rustica*, 15 janvier 1961 ; « Les petits appareils de jardinage et d'élevage », *Rustica*, 10 décembre 1950 ; « Un coupe-racines pour l'élevage familial », *Rustica*, 10 décembre 1950. Il peut s'agir aussi de présenter des objets, qui, parallèlement à ceux qui aident les agriculteurs, visent un public aux surfaces plus modestes. C'est alors « tout un matériel intéressant, qui vient seconder le travail des petits élevages, du jardinage et permet d'augmenter les profits d'un grand potager. » Ailleurs, c'est la promotion d'un coupe-racines qui peut s'avérer utile à une époque où le clapier peut être encore associé au potager.

³⁵⁵ « Semoirs de jardins et de petites cultures », *Rustica*, 16 décembre 1951.



Figure 29. « Semoirs de jardins et de petites cultures », *Rustica*, 16 décembre 1951.

Certains articles présentent des outils spécifiques comme ceux relatifs au désherbage. Quelques innovations réunissent ici la canne tire-racines (pour arracher les mauvaises herbes sans se baisser), la pique-ivraie, et le tire-racines (fourchette à deux dents pour le nettoyage des plates-bandes et l'arrachage de certains légumes). Il existe aussi des barres désherbantes ou des seringues à désherber, outils équipés de substances herbicides³⁵⁶.

En 1969, « la panoplie du jardinier » apparaît donc bien plus développée, que celle du début des années 1950³⁵⁷. Elle est symptomatique d'une société de consommation où les objets se répandent à foison. Pour les travaux du sol, dix outils sont présentés successivement, avec mention des modèles de différentes marques et leur prix, qui sont autant d'incitations à l'achat³⁵⁸. En plus des outils spécifiques à l'entretien ou aux plantations, on trouve également des objets relevant du confort comme cette genouillère en caoutchouc qui protège le genou lorsque l'on désherbe une planche. En dépit des exigences de rationalité, le gadget est aussi représenté par ce thermomètre de couche, renseignant sur la température du sol et commercialisé par la Samaritaine. Leitmotiv commun à ces rubriques : l'entretien permanent des outils est souligné, supposant un nettoyage puis un graissage après utilisation ainsi qu'un

³⁵⁶ « Petits outils de désherbage », *L'Ami des Jardins*, n°540, 1969.

³⁵⁷ « La panoplie du jardinier », *Rustica*, 24 août 1969. L'outillage, longtemps envisagé comme « le prolongement de la main », n'avait subi que peu d'évolutions pendant des siècles ; QUELLIER, *op.cit.*, p.46 et suiv. Désormais, celui-ci se voit beaucoup plus diversifié et repensé notamment sur un plan ergonomique, le jardinier ayant acquis un certain confort dans son mode de vie, souhaitant vraisemblablement bénéficier de celui-ci dans le cadre de son activité favorite.

³⁵⁸ Parmi ces outils, relevons la bêche automatique ; le cultivateur ; la griffe ; l'émetteur ; le râteau et la nouveauté du râteau-rouleau qui sert à ramener la terre sur les semis ; la serfouette ; la binette ; le sillonneur ; la subraclette et la râtissoire. Chaque outil fait l'objet d'une figure légendée dans le texte.

rangement dans un abri les protégeant des intempéries. La manufacture de Saint-Etienne propose à cette fin des modèles de porte-outils³⁵⁹.

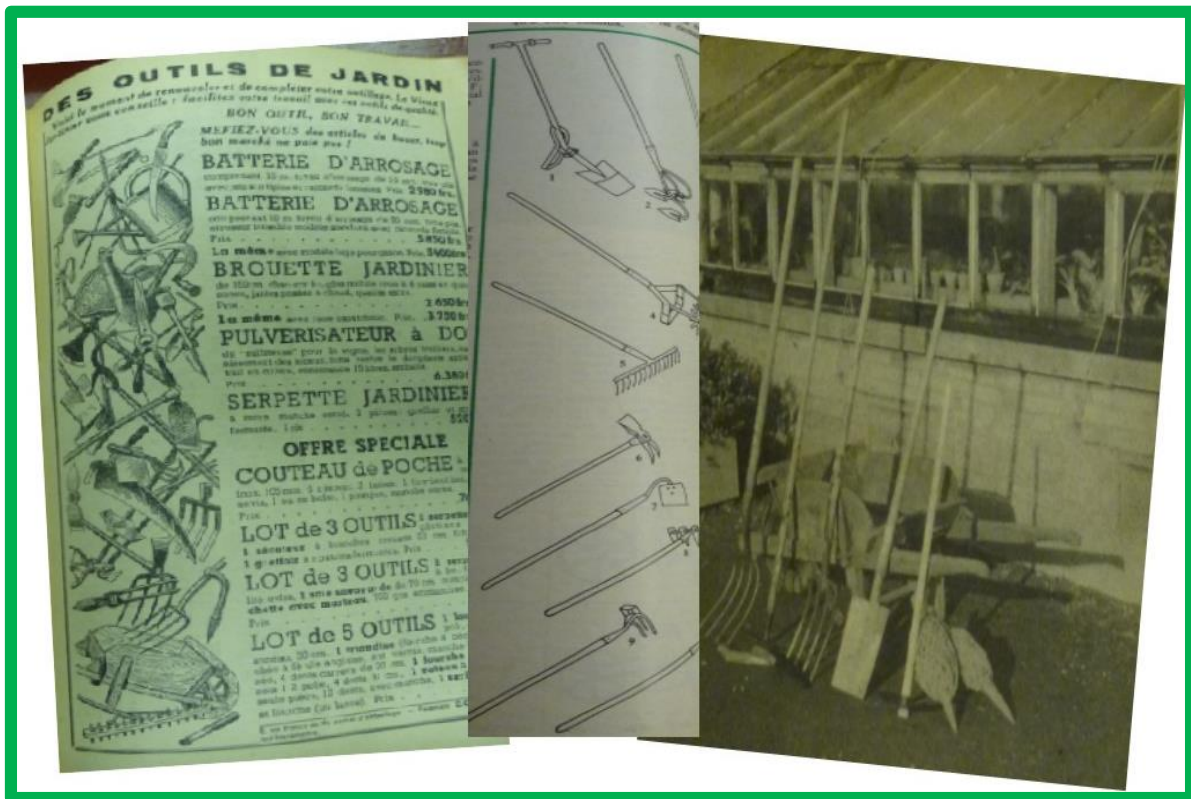


Figure 30. À gauche, Publicité « Des outils de jardin », *L'Ami des Jardins*, mars 1950 ;
 À droite : « Outils pour le jardinage », *Rustica*, 15 janvier 1961 ;
 Au centre : « La panoplie du jardinier », *Rustica*, 24 août 1969³⁶⁰.

- *Le développement des plastiques*

Des accessoires et matériaux industriels sont également promus, notamment afin de produire de la chaleur au jardin, notamment dans le cas de cultures hâtives³⁶¹. On saisit sur cette période toute l'évolution en train de se jouer entre cloches, châssis, serres et l'apparition des matières plastiques³⁶². Se dessine une ligne de partage entre les tenants de la tradition (cloches et châssis) et ceux de la modernité (serres et plastiques), même si l'absence d'éléments de réception ne nous permet que d'inférer celle-ci. La manière dont *Rustica* assure la promotion de différents châssis en 1964 invite cependant à nuancer ce propos. Si le titre « châssis traditionnels » peut laisser de prime abord songer à un certain passéisme, les modes de

³⁵⁹ *Ibid.*

³⁶⁰ Ces schémas, au centre, sont légendés sur une double-page émaillée de multiples explications.

³⁶¹ La question de la domestication du climat, nécessaire à la production de légumes primeurs, est une problématique potagère récurrente dans l'histoire de ce jardin. QUELLIER, *op.cit.*, p.60 et suiv.

³⁶² « Les cloches au potager », *Rustica*, 28 janvier 1951.

chauffage (électrique et par câbles ou résistances) de certains modèles montrent *a contrario* une volonté de renouveler la tradition sans la figer³⁶³. Une logique similaire prévaut dans les publicités relatives aux serres pour jardiniers amateurs. Modèle miniaturisé de facture belge et livré en kit, la serre Baby offre une praticité d'utilisation en accord avec le message d'accroche « Doublez votre plaisir de jardinier »³⁶⁴. La marque SIRAL propose de son côté des bandes adhésives, dont la pose à froid permet une étanchéité instantanée et durable pour les verrières, châssis et serres³⁶⁵.

Les matières plastiques voient, quant à elles, leurs vertus protectrices réaffirmées à de multiples reprises³⁶⁶. Les films de polyéthylène ne font d'ailleurs pas double emploi avec les serres et les châssis, présentés comme une protection légère accessoire mais très importante. En raison de sa facilité d'utilisation et de son caractère économique, le plastique est censé, selon les magazines, révolutionner les méthodes culturales. Après avoir expliqué le choix du film et la manière de poser celui-ci, il est annoncé avec assurance qu'au potager les résultats sont meilleurs. Laitues, petits pois, concombres et épinards sont donnés en exemple de cette réussite³⁶⁷. L'argumentaire technico-commercial imprégné de marqueurs langagiers unanimement positifs est à nouveau mobilisé. Les films plastiques voient ainsi systématiquement leurs avantages soulignés : récolte abondante, précocité accrue, produits sains et propres, économies d'efforts mais aussi légumes avantageusement hâtés³⁶⁸.

En 1969, un dossier présente certes en premier lieu la chaleur naturelle produite grâce aux couches et châssis. Mais c'est pour ensuite attirer davantage l'attention des lecteurs sur la chaleur artificielle, mobilisant électricité et thermosiphon. Dans le premier cas, il s'agit de caissettes de semis, de serres miniatures et de couches équipées de câbles chauffants à brancher directement sur une prise. Dans le second cas, c'est un vrai système de « chauffage central » hydraulique qui est requis, déclinaison de la méthode traditionnelle de chauffage des serres, appliquée à la sphère domestique³⁶⁹.

³⁶³ « Châssis traditionnels », *Rustica*, 29 mars 1964 ; Publicité « Châssis NVX Filtrant LUMINA », *L'Ami des Jardins*, n°537, 1969.

³⁶⁴ Publicité « Serre Baby », *L'Ami des Jardins*, n°537, 1969.

³⁶⁵ Publicité SIRAL, *Rustica*, 9 mars 1969.

³⁶⁶ « Protection des arbres à l'aide films plastiques », *Rustica*, 13 avril 1958.

³⁶⁷ « Les films plastiques », *Mon Jardin et ma Maison*, n°6, 1958.

³⁶⁸ « Le paillage et les films plastiques », *Rustica*, 10 mai 1964 ; « Films plastiques et culture hâtées », *Rustica*, 29 mars 1964, article qui présente différents modèles aux noms suggestifs : « Tunnel Pousse-vite », « Tunnel Croquet » par exemple.

³⁶⁹ « La chaleur au jardin », *Rustica*, 26 janvier 1969. S'illustre encore ici l'imprégnation de modèles professionnels jugés exemplaires. Les couches sont des amas de matériaux qui par leur fermentation vont produire une certaine quantité de chaleur).



Figure 31. « Les films plastiques », *Mon Jardin et ma Maison*, n°6, 1958³⁷⁰.

Parallèlement émerge progressivement, au service de la rentabilité productive, des outils motorisés, produits en série, visant la maîtrise du temps, facilitant le jardinage et présentés comme garantissant les meilleurs résultats.

- *L'essor de la motorisation*

La promotion d'engins motorisés de jardinage par les médias suit une logique éditoriale analogue : informer sur les innovations, s'appuyer sur des propos d'experts reconnus (ingénieurs) et inciter à l'achat, dans le cadre d'une approche raisonnée.

Face à des dénominations entretenant une certaine confusion, les magazines visent à prévenir de mésaventures. En témoigne ce « motoculteur à bras », qualifié de « crève-sots » par l'entourage d'un lecteur qui demande conseil. *Rustica* lui répond que le fait même de baptiser motoculteur une machine mue à la force des bras constitue une escroquerie. En effet, un fossé se creuse à l'époque entre les exploitants agricoles qui, en s'équipant, voient leur travail peu à peu facilité, et l'immense majorité des personnes possédant un jardin dont la superficie limitée ne bénéficie pas des mêmes avancées³⁷¹. Si les outils à main se sont effectivement

³⁷⁰ « Leur utilisation transformera votre jardin » est-il annoncé. Ceux-ci peuvent s'employer sur d'anciens châssis comme à gauche, ou en tunnels, au prix d'une installation aisée.

³⁷¹ Éric ALARY et Bénédicte VERGEZ-CHAIGNON, *Il était une fois les Français dans les années 1950*, La Crèche, Éd. Métive, 2014, p.171-175. Une photographie témoigne, en 1953, d'une démonstration de motoculteurs lors d'une foire à Montlhéry (91). C'est la fin d'une époque, où dans le cadre du dogme de la productivité, les médias (en particulier *Le Chasseur français*, très lu dans les campagnes) répètent que « les campagnes doivent se moderniser ». « L'agriculture productiviste est portée par les magazines de jardinage. Souvent, à défaut d'acheter un tracteur beaucoup trop onéreux, les paysans se lancent dans l'achat d'un motoculteur, notamment pour cultiver de petites superficies. C'est le cas dans les zones de maraîchage autour des grandes villes. » (p.171).

perfectionnés, ceux-ci n'ont « pas subi dans leur principe de modification depuis les origines de la civilisation »³⁷².

Motoriser pour faciliter le travail au jardin (notamment au potager) devient pour l'ensemble des revues une thématique traitée de manière récurrente au gré des innovations. Ingénieur technique d'agriculture, J. ENGELHARD expose à l'automne 1951 les nouveaux outils de jardinage³⁷³. Sur un plan de pure rationalité économique, un seuil d'au moins 5000 m² de terrain cultivé est établi pour décider de motoriser ses cultures. L'ingénieur n'exclut pas la possibilité de se lancer dans l'opération pour ceux, disposant d'une superficie moindre mais qui en auraient les moyens. Mais selon son analogie : « [...] il faut alors la considérer comme une fantaisie donnant une satisfaction personnelle, ou comme un luxe, qui n'est pas plus ridicule ni répréhensible que l'achat d'une voiture automobile, destinée à la promenade du dimanche, dont on sait parfaitement qu'il n'est pas question de l'amortir. » Ainsi, pour aider celles et ceux qui seraient astreints à un travail dépassant leurs forces - « surtout s'il s'agit de femmes, d'intellectuel ou de vieillards » - ajoute l'auteur, l'article passe en revue un certain nombre d'innovations de marques (Sudey, Ultromatic, Terrex et Englézos) qui ont fait l'objet d'expériences dans une station d'essais. La bêche automatique Ultromatic est ainsi comparée à un autre modèle, Pratic (non automatique) du même fabricant³⁷⁴. Outre les explications techniques, les différences de prix entre les deux appareils autorisent désormais différentes catégories de lecteurs à en imaginer l'acquisition, témoignant d'une différenciation sociale au sein de la société de consommation³⁷⁵. *Mon Jardin et ma Maison* présente dès 1965 un dossier consacré à la motobineuse, dont le contenu est élaboré par Pierre OLIVIER, professeur à l'Institut National Agronomique et membre de l'Académie d'agriculture. Respecter la norme d'un jardin dépourvu de mauvaises herbes s'avère chronophage. Étant donné la quête de rationalité en vigueur, il n'est rien de tel que la mise à profit d'une innovation technologique : « Le jardin potager - la petite comme la grande exploitation - est donc justifiable de la motoculture, qui réduit la peine de l'homme et lui permet de faire en temps utile l'ensemble des travaux nécessaires. »³⁷⁶

³⁷² « Comment cultiver le jardin ? », *Rustica*, 22 janvier 1950.

³⁷³ « Nouveaux outils de jardinage », *Rustica*, 23 septembre 1951.

³⁷⁴ *Ibid.*

³⁷⁵ DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.93-95 (à propos de la diffusion de l'automobile, comme objet emblématique de la société de consommation de masse) et p.101-106.

³⁷⁶ « Le motoculteur du jardinier : la motobineuse », *Mon Jardin et ma Maison*, n°84, 1965.

Un travail facilité

S'ajoute au gain de temps, un atout technique : la motoculture permet en effet d'être conduite sans fatigue et avec précision dans des lignes de culture à faible écartement. La motobineuse (également appelée motohoue ou bineuse à moteur) semble connaître un essor indéniable. Les raisons de son succès tiennent en premier lieu à sa facilité d'utilisation, lui permettant d'être mise entre les mains de personnes non initiées. Non sans sexisme, sur six photos d'utilisateurs mises en vis-à-vis, cinq mobilisent des femmes, instrumentalisées comme ambassadrices de ce nouvel outil³⁷⁷. En deuxième lieu, la solidité assure à cet engin une durabilité certaine. En outre, le caractère adaptable des modèles proposés octroie à la motobineuse une polyvalence appréciable. Après avoir décortiqué les éléments techniques de l'engin (châssis, organes de transmission, de réglage et moteurs) vient un grand tableau comparatif. À la manière des synthèses ordonnées sur les variétés de légumes, une vaste matrice passe en revue les modèles de vingt marques différentes (STAFOR, STAR UNIMECA, STAUB et WOLSELEY par exemple). Neuf critères permettent au lecteur un choix, qui se veut éclairé³⁷⁸.

Qualifiés de « gros jouets très précieux », ces robots jardiniers se voient quasi personnifiés, comme cette « gaby-loisir » avec un nom à la consonance affectueuse. Bénéficiant régulièrement d'améliorations, toujours plus polyvalents (grâce à leurs multiples accessoires), de plus en plus faciles à manier, ces outils offrent en outre une aisance d'entretien et un prix en baisse, attestant d'une démocratisation typique de la société de consommation de masse. *L'Ami des Jardins* n'a pas de mots assez élogieux pour ces engins dont il dit : « Ces appareils rendent le jardinage vraiment passionnant car non seulement, ils suppriment tous les gros travaux, toutes

³⁷⁷ Dans « Votre jardin à l'heure de la motorisation », *L'Ami des Jardins*, n°539, 1969, la logique éditoriale est un peu plus riante que chez *Mon Jardin et ma Maison*. Sans doute les photos couleurs y sont-elles pour quelque chose. La présence féminine y est à nouveau très affirmée. D'emblée, deux jeunes femmes en pantalon semblent discuter au potager, l'une d'elles posant son bras avec nonchalance sur un microtracteur bleu-ciel, dont l'utilisation semble un jeu d'enfant. En troisième page, la pose adoptée par la jeune femme conduisant la version remorque de la Rotobineuse 2000 de STAUB semble totalement décalée par rapport à l'activité en cours : elle est celle de quelqu'un s'adonnant au bronzage. Plus loin, deux jeunes femmes, cette fois en jupe et robes colorées (à la manière de gravures de mode), déclinent un visuel analogue à celui introduisant le dossier, mais avec un esprit d'insouciance encore plus marqué. La scène n'est plus au potager mais dans un jardin d'ornement, dans un cadre idyllique. Le comble de l'in vraisemblable est atteint avec l'image d'un couple juché sur son microtracteur et trinquant avec une femme assise au salon de jardin. « L'objet » trône au jardin comme un nouvel élément du mobilier. Le terme « objet » est emprunté à la pièce de Marcel AYMÉ, intitulée *Le Minotaure*, dont le personnage principal est en fait un tracteur posé au milieu d'un salon. Cette farce a justement été diffusée sur la première chaîne de l'O.R.T.F. pour la première fois le 7 mars 1969.

³⁷⁸ *Ibid.* Les critères sont respectivement : le type de moteur, les vitesses, les types de roues motrices et porteuses, la largeur de travail, l'utilisation directe et les utilisations secondaires, enfin le poids avec toutes les pièces et le prix.

les tâches pénibles, mais encore ils permettent de réaliser des tâches pratiquement impossibles à mener à bien manuellement. »³⁷⁹



Figure 32. « Votre jardin à l'heure de la motorisation », *L'Ami des Jardins*, n°5, 1969.

Ces éléments se retrouvent *in extenso* dans la publicité de STAUB qui s'affiche comme premier constructeur français de motoculteurs pour son modèle STAUB 2000. La formule adoptée mêlant photographie (en couleurs et avec une femme aux commandes à nouveau) et argumentaire de vente écrit et très développé (une cinquantaine de lignes) étale les vertus d'un engin décrit comme sérieux, robuste, polyvalent, pratique et français³⁸⁰.

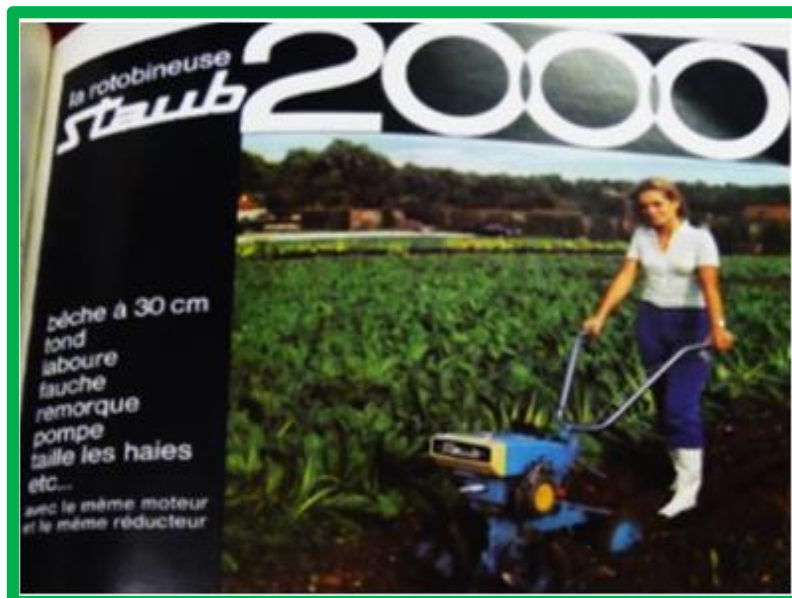


Figure 33. Publicité « la rotobineuse STAUB 2000 », *L'Ami des Jardins*, n°540, 1969³⁸¹.

³⁷⁹ « Votre jardin à l'heure de la motorisation », *L'Ami des Jardins*, n°539, 1969.

³⁸⁰ Publicité « la rotobineuse STAUB 2000 », *L'Ami des Jardins*, n°540, 1969.

³⁸¹ Voici un bel exemple de mimétisme publicitaire.

Mais qu'en est-il de l'engouement des Français pour ces nouveaux outils ? Seraient-ils méfiants et faudrait-il les persuader ? En effet, à en croire *Rustica*, les Français « débrouillards par essence et volontiers fiers de leur adresse et de la vivacité de leurs bras [...], répugnent à se servir d'outils mécanisés ». À l'approche quelque peu dithyrambique de ses concurrents, ce magazine préfère une logique réaffirmant la rationalité à l'égard du phénomène de la « motoculture de plaisance », terme issu des derniers salons de la machine agricole et désignant une nouvelle industrie, née de « l'amateurisme » dans le jardinage, à l'instar du bricolage dans les travaux manuels³⁸². Néanmoins, il semblerait selon les enquêtes (non citées malheureusement) relatives aux outils de bricolage, que « les Français répugnent à dépenser de l'argent pour s'outiller ». Cependant, en raison d'évolutions sociologiques, les amateurs de jardinage ne se recrutent plus uniquement parmi les retraités mais aussi parmi « les jardiniers du dimanche », qui, du fait de leur activité professionnelle et sans doute plus pressés, peuvent pleinement justifier de leur intérêt pour la motoculture.

Qualifiée « de plaisance », cette motoculture a pour avantage principal, le confort qu'elle procure à ses utilisateurs. C'est en cela que réside sa réelle rentabilité. Loin des visuels oniriques de *l'Ami des Jardins*, c'est une imagerie davantage traditionnelle qui est adoptée ici : un homme, déjà grisonnant, entretenant son motoculteur d'une part et d'un schéma d'organisation d'un jardin travaillé avec cet engin d'autre part. Le propos insiste sur le mariage difficile du jardin et de la mécanique pour certains amateurs qui pourraient s'illusionner de l'apparente facilité conquise. Non seulement *Rustica* invite ses lecteurs à ne pas trop attendre de la motorisation mais réaffirme également les valeurs de travail et d'effort, nécessaires à la pose du moteur, au transport, à la mise en place et parfois au travail lui-même. Ainsi est édictée une règle impérative : « il ne faut pas adapter la motoculture à votre jardin, mais votre jardin à la motoculture ». La rationalisation de l'espace revient donc à nouveau sur le devant de la scène. Sitôt une motobineuse acquise, il faut dégager les espaces de cultures. Toute végétation permanente, légumes vivaces, arbustes fruitiers, arbres à forme palissée doivent être mis à part. Une grande surface délimitée par une allée circulaire inamovible doit être travaillée en tant que telle par le motoculteur, arbres et arbustes étant relégués au fond du jardin, afin d'en faciliter leur entretien³⁸³.

L'ensemble des innovations technologiques vantées ci-dessus semble de surcroît alimenter une vision futuriste, teintée, comme la plupart des discours véhiculés sur le plan

³⁸² Il faut entendre ici sans dédain excessif le terme d'amateurisme, qui renvoie ici à l'univers du loisir.

³⁸³ « La motoculture de plaisance », *Rustica*, 12 octobre 1969.

technique à cette période, d'une certaine forme de scientisme ou d'une foi inébranlable dans un progrès matérialiste.

d. Une foi chevillée dans le progrès technique

Loin de s'appuyer sur une tradition figée, l'héritage technique du jardin potager véhiculé par les médias promeut non seulement la rationalisation et la modernisation mais n'exclut pas une certaine conception scientiste de l'avenir³⁸⁴.

- *La vision futuriste du jardin de demain*

Une exposition est organisée en 1960 par les établissements VILMORIN sur le thème « Le jardin de demain ». Un article s'en fait l'écho, relatant toutes les anticipations imaginées, en diffusant l'image d'un avenir où tout sera plus facile, plus simple et plus rapide avec un jardin exempt de fatigue et de souci. Une tondeuse électrique (radioguidée ou non) aux accus rechargeables, qui démarre facilement et travaille silencieusement, sans fumée ni odeur apparaît comme la panacée, de même qu'un dispositif d'arrosage automatique, avec son réseau de tuyaux enterrés et son tableau de commandes. Sur la photographie de celui-ci comme des autres innovations, des femmes aux manettes sont systématiquement démonstratrices de ces engins du futur, avec peut-être un certain sous-entendu sexiste selon lequel, même une femme saurait s'en servir.

Le potager n'est guère oublié dans cette vision prospective, plusieurs inventions témoignant d'une créativité sans faille à son égard. Cloches en plastique, épouvantails électriques (eux-mêmes inspirés des clôtures électrifiées utilisées pour le bétail), mais aussi une serre entièrement automatisée en sont les éléments les plus notables. Point final de cette exposition, une serre permet d'y réaliser toutes les cultures en toutes saisons. En effet, les plantes y disposent de tous les éléments de confort moderne : trois climats différents dans les

³⁸⁴ Le contexte intellectuel de l'époque oscille « entre marxismes et poussée scientiste ». « La période est marquée par un transfert de légitimité théorique et idéologique des pensées du sujet (existentialisme, phénoménologie, humanisme, marxisme) au surinvestissement sur la "science" et les pensées de mise à distance de la subjectivité. Il est difficile de rapporter cette inflexion intellectuelle directement au contexte politique, économique et social de la période, même s'il est tentant de voir dans ces évolutions une "adaptation" des outils et démarches théoriques à la nouvelle société en gestation, autour notamment du modèle technocratique censé "dépasser" la société de classes héritée du XIX^e siècle. Les médiations et interactions entre les évolutions politiques et socio-économiques d'une part, et les évolutions intellectuelles d'autre part, ne sont pas réductibles à une simple mise en correspondance. » DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.186 et suiv.

trois parties principales de la serre, un éclairage artificiel, un dispositif de réchauffement du terreau, un système de bruinage et d'arrosage, un système d'ombrage (par ruissellement sur les vitres de solutions colorées plus ou moins concentrées) et un système de détection et de défense des parasites. Aux antipodes d'un lieu de labeur, l'action y devenant inutile en raison de la robotisation, ce jardin constitue un espace où l'artificialisation est poussée à son paroxysme. Conception et exécution disparaissent au profit d'un produit dont il n'y a plus qu'à jouir : « Vous n'aurez plus qu'à penser et organiser : les robots feront le reste, vous laissant tout le temps nécessaire pour une bienheureuse contemplation »³⁸⁵. Néanmoins, cette vision prospective n'offre qu'une parenthèse, le retour à la réalité présente ramenant le lecteur à la nécessaire rationalisation du potager, où la pensée précède l'action obligatoirement³⁸⁶.



Figure 34. « Le jardin de demain », *Rustica*, 21 août 1960.

Mais cette vision futuriste doit être également rapprochée de l'actualité, à laquelle *Rustica* fait expressément référence.

³⁸⁵ « Le jardin de demain », *Rustica*, 21 août 1960.

³⁸⁶ « Rationalisons le potager », *Rustica*, 2 avril 1961.

- *Un potager sur la lune ?*

Lucien BARNIER, journaliste scientifique à Radio Luxembourg relate un événement à caractère planétaire, à savoir les premiers pas sur la lune durant l'été 1969³⁸⁷. La question d'un potager sur la lune est bel et bien posée. Celle-ci a en effet été abordée lors du Congrès international d'astronautique à Athènes en septembre 1965. Dans le cadre d'une réflexion sur la perspective d'un observatoire habité sur la lune, deux projets (l'un russe, l'autre américain) ont été élaborés pour servir de base à la mise au point d'une gigantesque infrastructure lunaire, permettant toutes sortes d'expériences.

Concernant les potagers expérimentaux sur la lune, il est envisagé de placer des graines terrestres dans des conditions de température, de rayonnement et de vide pendant des durées variables. L'enjeu est d'étudier d'éventuelles mutations qui pourraient avoir pour effet de modifier les caractères des plantes transplantées. Il s'agit aussi en matière de recherche botanique d'obtenir de nouvelles espèces végétales. Entre utopie et avant-garde, le lecteur est invité à considérer ces éléments pouvant lui paraître invraisemblables avec un certain recul car, comme le souligne Lucien BARNIER, qui aurait cru de son vivant voir ses contemporains marcher sur la lune ?³⁸⁸

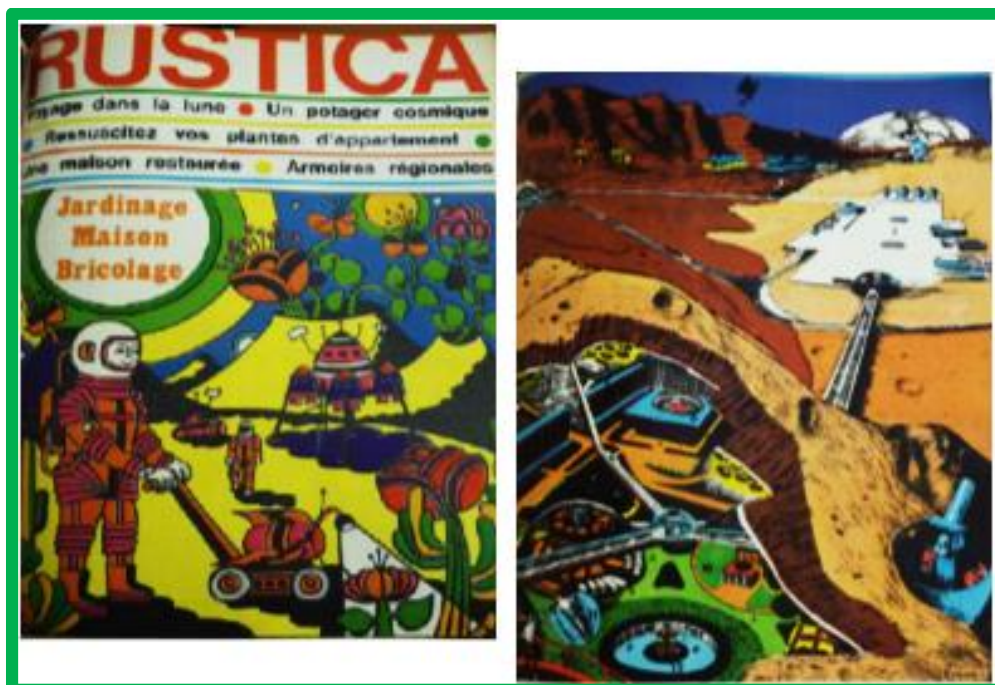


Figure 35. « Un potager sur la lune », *Rustica*, 17 août 1969³⁸⁹.

³⁸⁷ « À la conquête de l'espace », *Rustica*, 17 août 1969.

³⁸⁸ « Un potager sur la lune », *Rustica*, 17 août 1969.

³⁸⁹ Le potager se retrouve ici entre science fiction et recherche. Sur la gauche, la couverture du numéro et sur la droite une illustration de l'article, au graphisme évoquant certaines bandes dessinées.

Chapitre 2. Le jardin potager de la « bonne ménagère »

Au début des années 1950, la consommation se trouve au cœur du débat sur la productivité de la ménagère. Aux calculs précis du budget et de l'organisation domestique correspondent en effet des principes analogues au plan national, perceptibles dans des propos tels que ceux-ci : « Les petits miracles d'économie qu'une ménagère avisée peut réaliser dans son foyer, les millions de ménagères françaises peuvent les réaliser dans l'intérêt du pays. »³⁹⁰ Traduits en actes concrets, ces principes visent à faire en sorte de consommer les denrées alimentaires avant qu'elles ne s'abîment pour éviter tout gaspillage mais aussi exploiter au maximum la valeur nutritionnelle des aliments. À son échelle, la ménagère en fonction du discernement dont elle fait preuve dans sa consommation sert la rationalisation de la production et de la distribution, orientant l'activité économique vers une utilisation optimale de ses ressources matérielles. Grande époque du Salon des arts ménagers, des concours organisés annuellement mettent en scène les compétences que la ménagère moderne se doit de posséder dans la France des décennies d'après-guerre³⁹¹. Pénétrés de cette même conception, les magazines comme les nouvelles émissions télévisuelles culinaires envisagent la question des savoir et savoir-faire dont la ménagère doit faire preuve vis-à-vis des productions potagères. Un triptyque s'articule ainsi autour de la capacité à gérer l'abondance, à « inventer un quotidien » dans la façon de cuisiner les légumes pour également en exploiter les vertus au service d'une alimentation rationnelle.

³⁹⁰ « Aspects économiques de l'activité ménagère », *Informations sociales*, octobre 1953, p.1031.

³⁹¹ Voir Rebecca J. PULJU, « "L'art de faire son marché". Responsabilisation et éducation des consommatrices dans les années d'après-guerre (1944-1968) », *Le Mouvement Social*, vol.250, n°1, 2015, p.29-40. Le concours de la meilleure ménagère commençait à l'échelle départementale et, après une série d'éliminatoires, se terminait au Salon avec les finales. La gagnante était couronnée « Fée du logis ».

A. Savoir gérer la saison de l'abondance

Face à l'abondance, le savoir-faire ménager s'articule autour de deux compétences essentielles : la maîtrise de la conservation d'une part et celle de la transformation fruitière d'autre part³⁹².

1. La maîtrise de la conservation

a. La stérilisation comme processus, norme prédominante

L'impératif de rationalisation en vigueur au potager se retrouve en cuisine relativement à la transformation de ses produits.



Figure 36. « Mettez tout en conserve », *Rustica*, 1^{er} juillet 1951³⁹³.

³⁹² « Pour des millions de Français, avoir une réserve de conserves faites "maison" est absolument essentiel tant ils sont heureux de pouvoir manger des légumes et des fruits toute l'année à une époque où un congélateur n'équipe pas encore les foyers ». Beaucoup ont en outre la peur du manque (les souvenirs des pénuries du temps de l'Occupation ne sont pas si éloignés). Durant cette période, on observe également un développement des conserves dans les épiceries, tout le monde n'ayant pas nécessairement de jardin. ALARY et VERGEZ-CHAIGNON, *op.cit.*, 197.

³⁹³ Cette couverture met en scène la ménagère, maîtresse de la stérilisation. À elle seule, elle symbolise la conception de la consommatrice d'après-guerre, qui, éduquée, ne doit pas céder aux pressions de la publicité, faire des achats réfléchis et sait gérer le budget du foyer. Les conseils formulés par les magazines réitérent ceux du *Petit Guide de la Ménagère* déclarant « qu'une bonne ménagère n'a pas seulement deux mains, mais un cerveau ! ». Cette image est de surcroît à resituer dans le contexte d'une société organisant alors un concours de la meilleure ménagère, trouvant son point culminant au Salon des arts ménagers avec le couronnement de la « Fée du logis ». Rebecca J. PULJU, art. cité, p.29-40 ; [ANON.], *Petit Guide de la Ménagère*, Paris, Éd. Sociales Françaises, 1951.

- *De la rigueur*

Cette rigueur doit s'observer d'abord en matière d'hygiène et de qualité. Faire des conserves, certes, mais à la seule condition de conserver toutes les propriétés des légumes frais. Ceci suppose une maîtrise réelle de la cueillette lors de la récolte, imposant d'intervenir légèrement avant complète maturité, de n'utiliser que des denrées « rigoureusement » saines et d'employer celles-ci aussitôt. Dans la plupart des articles à ce sujet s'affirme une logique hygiéniste s'appuyant sur l'observance d'une propreté absolue : un tablier propre, des mains soigneusement savonnées et brossées, une table irréprochable et des bocaux stérilisés³⁹⁴.

Mais cette rigueur est également de nature organisationnelle. Celle-ci consiste à suivre scrupuleusement les proportions et les temps de cuisson indiqués dans les recettes. Pour ce faire, le procédé éditorial le plus commun réside dans la présentation d'un tableau, joint aux conseils prodigués, indiquant en heures, minutes et mêmes secondes les temps de blanchiment et de stérilisation nécessaires pour chaque légume³⁹⁵.

LÉGUMES	BLANCHI- MENT à 100°	STERILISATION à 100°	
		1 ^{er} jour	2 ^e jour
Asperges.	4 minutes	1 heure	15 minutes
Carottes.	30 —	1 —	—
Choux-fleurs.	4 —	1 —	35 —
Epinards	4 —	1 —	40 —
Haricots verts fins	5 —	1 —	35 —
Haricots verts gros	6 —	1 —	35 —
Haricots flageolets.	10 —	1 heure 15	40 —
Haricots mange-tout.	4 —	1 — 15	40 —
Haricots panachés.	4 —	1 — 15	40 —
Oseille.	4 —	1 —	40 —
Petits pois fins	2 —	1 —	35 —
Petits pois moyens	4 —	1 —	35 —
Petits pois gros.	6 —	1 —	35 —
Tomates entières.	15 secondes	20 secondes	—
Purée de tomate.	—	15 —	—

Figure 37. « Mettez tout en conserve », *Rustica*, 1^{er} juillet 1951³⁹⁶.

³⁹⁴ « Mettez tout en conserve », *Rustica*, 1^{er} juillet 1951.

³⁹⁵ *Ibid.* ; « La panoplie des confitures et des conserves », *Rustica*, 1^{er} juin 1969. Cet autre article complète la liste du matériel nécessaire en ajoutant des bouteilles à large goulot et en verre épais de couleurs vert sombre pour les conserves de tomates concentrées (la teinte empêchant les tomates de se décolorer). Il est également recommandé de ne pas utiliser les caoutchoucs deux années de suite et d'éviter de faire des « économies de bouts de chandelles », de même pour les capsules métalliques qui ne servent qu'une fois. Ne pas respecter ces recommandations expose à perdre tout bonnement ses conserves, celles-ci étant d'une hygiène défectueuse.

³⁹⁶ Soulignons le degré de précision des temps de cuisson. Ces conseils trahissent l'héritage du mouvement de valorisation en faveur d'une professionnalisation du travail domestique perceptible durant l'entre-deux-guerres. Dans la continuité des principes énoncés par Paulette BERNÈGE, ces tableaux s'inscrivent dans la lignée des principes tayloriens de l'organisation scientifique du travail. Ici le temps est minuté et planifié. Claire LEYMONERIE, « L'autocuiseur, l'Afnor et la ménagère : les enjeux de la normalisation d'un produit de grande consommation », *Idées économiques et sociales*, vol.152, n°2, 2008, p.17-25.

Mettre en conserve s'inscrit donc dans le respect d'un processus que les rubriques expliquent étape par étape. Il importe de savoir tout d'abord quels sont les meilleurs récipients, des bocaux en verre très résistant et pouvant se fermer parfaitement (que ce soit par une cannette, un système à ressorts ou encore une capsule en fer blanc fileté) s'avérant nécessaires. *Rustica* conseille d'opter pour un modèle facile à remplir, à vider et nettoyer et dont la fermeture soit à la fois automatique et totalement hermétique. À ce sujet, il est indiqué quelques précautions à prendre lorsqu'une conserve est défectueuse. Un couvercle se détachant de lui-même ou s'ouvrant trop indique une conserve impropre à la consommation.

Pour ce qui est de la stérilisation, c'est le procédé APPERT (du nom de son auteur au début du XIX^e siècle) qui est adopté dans la plupart des articles. Il s'agit alors de placer les denrées à conserver dans des récipients clos, qu'on stérilise ensuite et dont la pression ferme hermétiquement les couvercles pour prévenir tout apport de microbes. Une certaine vulgarisation scientifique permet de légitimer les explications prodiguées tout en luttant contre certaines idées fausses ou naïves : « La stérilisation peut arrêter la marche des principes nocifs ; elle ne peut réparer le mal déjà fait et rendre aux fruits et légumes la saveur qu'ils ont perdue ». Aussi est-il rappelé systématiquement qu'il ne faut surtout pas utiliser de fruits trop mûrs, abîmés ou altérés ni des légumes pas frais.

La préparation des bocaux est une opération à part entière consistant à mettre ceux-ci, parfaitement nettoyés, dans une grande bassine et dans l'eau froide³⁹⁷. Le tout est couvert et mis à bouillir pendant un quart d'heure, des couvercles étant ajoutés à partir de l'ébullition. Les rondelles sont trempées dans l'eau bouillante hors du feu et réservées jusqu'à leur mise en place. Les bocaux ne sont retirés du bain d'ébullition qu'au moment de les remplir, seulement égouttés mais non essuyés.

La préparation des légumes comprend, quant à elle, plusieurs étapes intermédiaires. À côté du bouillant, c'est cette fois le frais qui prédomine : ne sont choisis que des légumes « très sains et très frais », « cueillis le matin même de très bonne heure, encore enveloppés de la fraîcheur de la nuit et de la rosée, avant que le soleil ne les ait échauffés ». Tout un travail commence ensuite, qui consiste à éplucher, effiler, gratter, écosser ou effeuiller suivant l'espèce. Il faut aussi trier, par exemple, petits pois et haricots verts, classés en trois grosseurs : petits ou fins, moyens et gros³⁹⁸.

³⁹⁷ De même que la terre doit être préparée au jardin, les bocaux subissent une étape préliminaire analogue. La préparation suppose anticipation, marque de rationalité, la réflexion précédant l'action.

³⁹⁸ « Mettez tout en conserve », *Rustica*, 1^{er} juillet 1951. C'est Henriette LASNET DE LANTY, déjà collaboratrice de *Rustica* avant-guerre, qui signe cet article assez exhaustif comme de nombreux autres, s'étant fait une spécialité des recettes de cuisine mais aussi de conserves et confitures. L'illustration, quant à elle, s'avère très proche de la

- *Un art de la répétition*

Puis le procédé qui suit est toujours identique³⁹⁹. Les légumes sont tout d'abord blanchis dans l'eau bouillante salée, pendant un nombre de minutes déterminé, en les plaçant dans un carré de mousseline. Ceux-ci sont ensuite immédiatement rafraîchis à l'eau froide pour les raffermir, puis égouttés au tamis, toujours dans la mousseline. La mise en bocaux s'opère alors, donnant lieu à un véritable rangement (autre marque de rationalisation) des légumes au moyen d'une mince palette de bois. Le tout est additionné de saumure (eau bouillie salée à 20%), avant de stériliser à l'autoclave ou dans une grande marmite à double fond, voire une petite lessiveuse. Enfin, c'est la fermeture des ressorts et cannelures ou le pinçage des tétons. Pour s'assurer que la stérilisation soit certaine, il est recommandé de recourir à la tyndallisation, qui consiste à soumettre les bocaux à deux stérilisations à 24 heures d'intervalle, les bocaux ayant entièrement refroidi entre les deux cuissons. Tout est donc fait pour une destruction absolue des bactéries, spores et infiniment petit. Voilà le pendant culinaire à l'éradication des nuisibles au jardin.

Une fois le processus global présenté, ce sont ensuite des recettes-types qui sont transmises à de multiples reprises, avec des conseils spécifiques pour certains légumes⁴⁰⁰. Ainsi pour les asperges, la cuisson s'opère têtes en haut, afin de protéger celles-ci, avec un niveau d'eau augmenté progressivement.

b. Le maintien d'autres méthodes traditionnelles

Mais la conservation par stérilisation n'est pas le seul mode envisagé. Pour en convaincre ses lectrices, *Rustica* livre deux exposés, avec mises en exergue les illustrations des produits-clés à utiliser : une boîte de sel marin et une bouteille de vinaigre.

- *Sel ou vinaigre ?*

Le principe actif de la conservation par le sel est présenté en premier lieu, à la manière d'une leçon de choses : « Le sel agit sur les produits alimentaires en attirant à leur surface l'eau

couverture, au-travers d'une photographie en noir et blanc, présentant une jeune femme vêtue coquettement et qui s'affaire avec concentration à des conserves de petits pois.

³⁹⁹ Aux activités répétitives du jardinage potager correspondent les étapes répétées inlassablement dans le cadre du processus de conservation.

⁴⁰⁰ Asperges, carottes, choux-fleurs, épinards, haricots verts (fins et gros), haricots flageolets, haricots mange-tout, haricots panachés, oseille, petits pois (fins, moyens et gros), tomates entières et purée de tomates.

qu'ils contiennent. Il se dissout dans cette eau et forme une saumure qui arrête le développement des microbes et permet une conservation des aliments de plusieurs mois, voire d'une année. » Suivent alors des recettes, permettant une double transmission : explicite de procédés et implicite de gestes qui leur sont associés. Ainsi pour ces haricots verts au sel, les légumes, une fois effilés, lavés, égouttés, sont rangés dans un gros pot en grès où alternent couches de haricots et gros sel. Le tout est recouvert d'un linge propre et d'un poids. Au bout de quinze jours, la saumure vient surnager les haricots auxquels est ajoutée de l'huile. Recouvert à nouveau d'un linge et de papier fort, le tout est placé au frais et au sec. Pour les consommer, la préparation doit d'abord être dessalée pendant 24 heures par trempage dans une grande quantité d'eau froide. Puis la cuisson est démarrée à l'eau froide, dans une grande marmite pendant deux à trois heures. Une variante proposée permet toutefois une cuisson plus rapide en une demi-heure après dessalage, ceux-ci ayant été blanchis et en partie cuits. La saumure permet en outre, pour les tomates, de conserver la beauté de celles-ci, mais en les salant très fortement. Aussi, est-il recommandé de n'utiliser celles-ci que pour les soupes ou les garnitures de plats abondants sans saler ceux-ci.

Le vinaigre est lui aussi requis pour les conserves⁴⁰¹. De manière analogue, son principe de base est présenté initialement : « L'acide acétique contenu dans le vinaigre arrête le développement des microbes, il change le goût des produits conservés mais leur donne une saveur acidulée que l'on rehausse encore par l'addition d'épices et d'aromates. » S'appuyant sur un légume support, des recettes plus ou moins connues sont alors proposées. Celle des cornichons au vinaigre exige un travail minutieux, consistant à brosser et essuyer les cornichons avec un linge, de manière à ce qu'ils soient « nets et brillants ». Une fois rangés dans le sel, ils baignent le lendemain dans une saumure que l'on jette ensuite. Lavés à l'eau vinaigrée, ils sont assemblés dans des bocaux avec des oignons blancs, de l'estragon et des grains de poivre. Le tout doit être recouvert d'un très bon vinaigre d'alcool. Réservés pendant un mois au frais, ils sont ensuite propres à la consommation⁴⁰². *Mon Jardin et ma Maison* ajoute de son côté à la collection traditionnelle de cornichons, oignons, piments, de petites tomates vertes et même de petits melons⁴⁰³.

⁴⁰¹ Sur la conservation au vinaigre, technique fort ancienne, Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, Paris, Larousse, 2008, p.60.

⁴⁰² « Conserves au sel et au vinaigre », *Rustica*, 29 juillet 1951. Les recettes proposent aussi des cerises au vinaigre et des pickles. Le rangement interne des légumes dans les bocaux procède autant de l'esthétique que de la rigueur nécessaire à un ordonnancement d'ensemble permettant d'optimiser le volume à disposition.

⁴⁰³ « Les légumes pour la conservation domestique », *Mon Jardin et ma Maison*, n°89, 1965.

Moins connus sont les achards, élaborés à partir de petites carottes nouvelles, de pointes d'asperges vertes, de têtes de chou-fleur, ébouillantées pendant cinq minutes à l'eau salée, puis rafraîchis et égouttés. Ceux-ci sont disposés dans les bocaux, en intercalant tomates vertes piquées de 6 à 8 coups d'aiguillon et cornichons ayant macéré dans le sel pendant 24 heures. S'y ajoutent des branches d'estragon, de petits oignons blancs, des échalotes, des gousses d'ail, de petits piments, des câpres ou des graines de capucines, mais aussi des cerises vertes, des groseilles à maquereau peu mûres et quelques grains de poivre. Le tout est arrosé d'un vinaigre bouilli avec 20 grammes de sel par litre, préalablement refroidi. Deux mois d'attente sont nécessaires avant de pouvoir les consommer⁴⁰⁴. Une photographie, à la manière d'une nature-morte, permet de se faire une idée visuelle de cette préparation. Une seconde illustration contextualise celle-ci dans une mise en scène identique à celle des autres modes de préparation. Une ménagère s'adonne à la conservation au sel et au vinaigre, vêtue de sa robe-blouse, devant sa table de cuisine, avec l'ensemble des ingrédients et arbore un air sérieux et concentré⁴⁰⁵.



Figure 38. « Légumes pour la conservation domestique », *Mon Jardin et ma Maison*, n°89, 1965.

Mon Jardin et ma Maison cherche à se différencier de *Rustica* au travers de plusieurs procédés. D'une part, il est intéressant de noter un certain mélange des genres, juxtaposant des

⁴⁰⁴ Cette gestion anticipative des ressources récoltées au potager s'oppose à toute velléité de consommation immédiate, la patience étant de mise comme au jardin comme l'incertitude du résultat, le processus fût-il parfaitement maîtrisé.

⁴⁰⁵ « Conserves au sel et au vinaigre », *Rustica*, 29 juillet 1951. Quel que soit le procédé envisagé, la figure de la ménagère reste identique.

éléments sérieux à d'autres totalement anecdotiques. En effet, le cas concret des oignons condimentaires offre un peu de distraction au milieu d'un exposé assez docte. Ainsi est narrée une coutume campagnarde, réputée anti-lacrymale, consistant à tenir une épingle bien serrée avec les lèvres, afin de prévenir les « larmes des dames sensibles ». De même, sont rappelées quelques propriétés des oignons, dont certaines remonteraient au Moyen-Âge selon la revue. Parmi ces croyances, les cataplasmes d'oignons hachés et écrasés sur les pieds sont supposés guérir la fièvre typhoïde. De même, la calvitie pourrait disparaître par frottement d'oignons frais sur le crâne. Est ensuite passé en revue un processus exhaustif, conduisant de la culture d'un potager d'oignons condimentaires à la conservation en cuisine, permise dès la fin août. D'autre part, le recours à la terminologie anglaise de *Pickles* semble témoigner d'une volonté de distinction sociale. Décidément très à la mode, ceux-ci sont présentés comme très appréciés dans les îles britanniques. En revanche en France, leur commercialisation à prix élevé les rend moins accessibles. S'offre donc ici la possibilité de fabriquer ces condiments à la maison, permettant de faire montre d'un savoir-faire culinaire comme d'être la mode⁴⁰⁶.

- *Graisse ou dessiccation*

Conserver dans la graisse est encore un autre mode possible, réservé toutefois à certains légumes en particulier. Ce procédé est particulièrement indiqué pour les épinards et l'oseille mais aussi les « soupes vertes, si précieuses en hiver ». Si l'illustration est absente cette fois-ci, le propos est suffisamment explicite pour savoir comment procéder. Dans des pots en grès ébouillantés au préalable, les épinards sont tassés pour en exprimer le jus. Sur la surface est coulée une couche de trois centimètres de saindoux qu'on laisse figer avant de le ranger tel un pot de confiture dans un endroit sec et frais. L'oseille donne lieu à une préparation identique.

Les légumes variés pour les soupes d'hiver donnent lieu à davantage d'élaboration. Oseille, épinards, poireaux, cœurs de laitues bien pommées, céleri en branche et poignées de cerfeuil sont hachés grossièrement sur la table recouverte de torchons. Après y avoir ajouté quelques petits pois écosés, saupoudré de sel, le tout est mis à macérer jusqu'au lendemain en remuant de temps en temps. Les légumes ont alors perdu les trois quarts de leur volume et sont déshydratés. Il ne reste plus qu'à les tasser dans des pots de confitures recouverts d'un morceau

⁴⁰⁶ *Ibid.* Acheter tout fait ou bien faire soi-même, voilà un dilemme que nous avons déjà rencontré, notamment à propos des graines et des semis. C'est à nouveau la question du discernement de la ménagère et de son éducation qui est interrogée ici. Rebecca J. PULJU, art. cité, p.29-40. Relevons que l'illustration jointe au dossier exhibe les boccas d'une épicerie FAUCHON, partenaire. Celle-ci a valeur d'exemple fournissant un modèle de présentation à imiter.

de mousseline sur lequel est coulée une couche d'un centimètre de saindoux fondu. Après refroidissement, un papier sulfurisé maintenu par un caoutchouc constitue une protection avant rangement au sec et au frais. Ces conserves sont réputées rendre de grands services pour l'hiver : une fois le saindoux ôté, restent à ajouter à cette verdure eau et pommes de terre pour apprêter une soupe⁴⁰⁷.

La dessiccation met en jeu une autre technique. Carottes, céleris-raves et navets par exemple peuvent être coupés en rondelles et mis à étuver dans une poêle ou dans un four jusqu'à un léger brunissement. Ces légumes ainsi conservés doivent permettre, au cours de la mauvaise saison, de parfumer et colorer bouillons ou potages mais aussi constituer des juliennes de légumes. Ces conserves ont donc essentiellement pour fonction de servir d'aides culinaires⁴⁰⁸.

c. La rationalisation comme valeur

- *Connaître les variétés propres à la conservation*

Faciliter le choix des variétés pour obtenir des conserves d'une qualité irréprochable constitue l'un des objectifs des magazines. Il s'agit là d'un rare exemple d'un lien presque explicite entre potager et cuisine. Peut-on poser l'hypothèse d'une lecture à deux de ces pages, la ménagère informe son époux jardinier de l'intérêt à semer ou planter telle ou telle variété ? Quoiqu'il en soit, les variétés les plus appropriées pour les conserves se voient énumérées avec leurs noms en gras dans le texte⁴⁰⁹. Ceci renseigne sur les goûts spécifiques de l'époque. Jugeant les pois moyens et gros trop farineux et sucrés (très appréciés à l'étranger), les Français leur préfèrent pour leurs conserves ceux très fins, à grains lisses, considérés comme plus tendres et exigeant une récolte plus précoce. Les ménagères se voient ainsi invitées à choisir sciemment les variétés de légumes à stériliser. Il importe de ne servir que des conserves « d'aspect sympathique, agréables à consommer » et ne devant pas s'attirer dès la première bouchée, cette remarque désobligeante : "Ah ! C'est de la conserve !" »⁴¹⁰.

⁴⁰⁷ « Conserves de légumes sous la graisse », *Rustica*, 9 juillet 1961.

⁴⁰⁸ « Légumes pour la conservation domestique », *Mon Jardin et ma Maison*, n°89, 1965.

⁴⁰⁹ Ainsi pour les carottes, les variétés sont : Touchon, demi-longue Nantaise améliorée, La Merveille, Rouge longue obtuse sans cœur ; pour les haricots verts : Métis, Supermétis, Abondant et surtout Fin de Bagnols et Triomphe de Farcy ; pour les mange-tout : Saxa, Supervert, Tendergreen, Princesse nain double de Hollande sans fil ; pour les pois lisses verts (le texte indique jaunes mais c'est une erreur) : Du chemin liver, Roi des conserves (en revanche, il faut proscrire Unica, Plein le panier, Express à longue cosse et Petit Provençal ; pour les pois jaunes : Du chemin long, Nain Serpette cent pour un, Caractacus, Quarante-deux de Sarcelles, Serpette d'Auvergne ; pour les pois ridés : Merveille de Kelvedon, Merveille d'Amérique, Sénateur ; pour les tomates : Éclaireur, Joffre, Kondine, Roi Humbert et San Marzano.

⁴¹⁰ « Légumes pour conservation familiale », *Rustica*, 22 juillet 1958.

- *La justification des conserves : une gestion rationnelle*

Les connaissances transmises en matière de variétés jugées les plus appropriées permettent de souligner au passage l'apport des collectionneurs et des génétistes en ce domaine pour satisfaire les besoins émergents liés aux évolutions économiques. En effet, il est rappelé qu'à l'époque la conserverie industrielle traite en moyenne près de 400 000 tonnes de légumes frais chaque année⁴¹¹. La référence à la recherche ayant mis au point des variétés adaptées aux maraîchers et à l'industrie n'est pas anodine, les magazines jugeant indispensable d'en faire part à leurs lecteurs : « Ces variétés de conserverie vous devez les connaître si vous orientez en partie les productions de votre potager dans l'esprit d'alimenter votre conservation familiale. »⁴¹² Aussi ne faut-il guère s'étonner d'une illustration qui pourrait sembler décalée de prime abord avec le contenu auquel elle est jointe. En effet, au lieu de la traditionnelle ménagère dans sa cuisine, c'est la photographie d'une conserverie, où un jeune homme prépare des dizaines de boîtes métalliques, remplies de tomates et de haricots, prêtes à être hermétiquement fermées avant commercialisation, qui sert d'accroche. Faut-il voir, ici comme au jardin, le modèle de l'entreprise imprégné de rationalité organisationnelle ?

⁴¹¹ C'est encore le modèle de l'entreprise qui s'illustre ici, qui plus est de l'industrie, synonyme de production de masse.

⁴¹² « Légumes pour la conservation domestique », *Mon Jardin et ma Maison*, n°89, 1965. Parmi les variétés mentionnées, citons quelques exemples. Pour le céleri branche, relevons le Plein blanc amélioré ou le Doré amélioré ; pour le chou pommé (à choucroute) : le Boston Brunswick à pied court ou le Quintal d'Alsace ou de Strasbourg. La carotte est représentée par la Demi longue des Halles. Les haricots verts recommandés sont notamment le Fin de Bagnols, le Nain mangetout super violet et le Nain mangetout Princesse. En matière de pois, notons le Roi des fins verts, le Roi des conserves, le Gulliver ou encore le Serpette nain cent pour un. Pour l'artichaut, il s'agit du Gros camus de Bretagne. En matière d'Asperge, c'est celle d'Argenteuil hâtive ou tardive qui est vantée. Soulignons que bon nombre de variétés correspondent à celles recommandées par *Rustica* plus haut. Le propos vise à vanter les qualités visuelles (les couleurs des pois et des carottes par exemple sont sauvegardées) et intrinsèques des légumes (des haricots pratiquement sans fil ou des tomates à teneur élevée en matière sèche par exemple). Un tableau réunit trente-quatre variétés parmi les plus propres à la conservation, en les classant par espèces : légumes feuilles, légumes racines, légumes bulbeux, légumes fruits, légumineuses et légumes vivaces, présentés dans l'ordre alphabétique au sein de chaque catégorie, de manière à permettre un repérage facile.

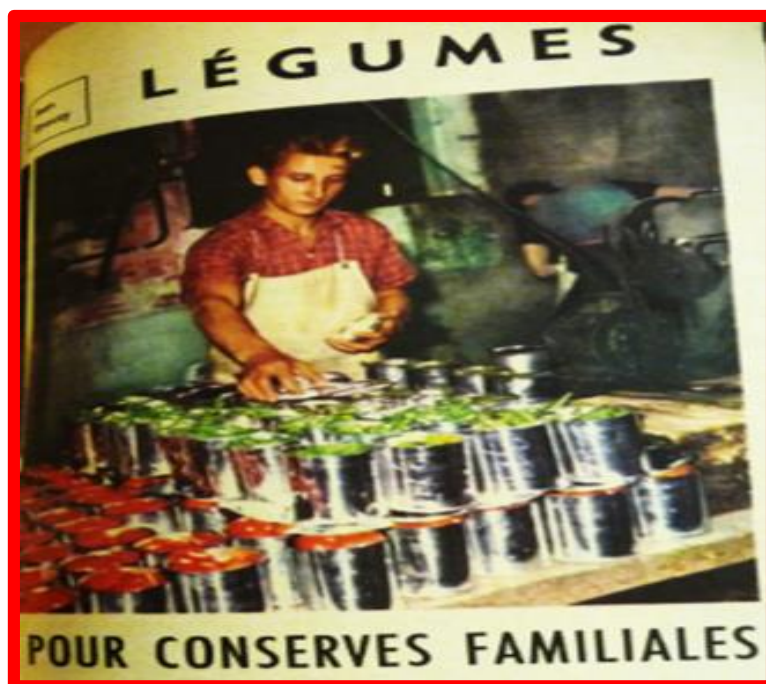


Figure 39. « Légumes pour conserves familiales », *Rustica*, 22 juillet 1958⁴¹³.

Selon la norme communément acceptée alors, toutes les ménagères admettent la nécessité d'avoir toujours en réserve un certain nombre de bocaux de légumes en conserves. À ce titre sont avancées plusieurs justifications. D'une part, le jardin ne peut produire tout au long de l'année toutes espèces de légumes. D'autre part, il peut arriver que même en période de production du potager, il soit impossible pour une raison quelconque (froid, pluie, manque de temps) de récolter, écosser ou d'éplucher ces légumes. Qui plus est, lors de voyages, de pique-nique ou de l'arrivée inopinée d'amis, les conserves sont reconnues offrir une aide indéniable. Parer aux imprévus, voilà une qualité indispensable à toute ménagère, qui, telle la fourmi de la fable, se doit de ne jamais être prise au dépourvu. Anticiper constitue donc l'un des indicateurs d'une gestion rationnelle, qui, déjà observée au jardin, se retrouve également en cuisine⁴¹⁴.

La culture de petits fruits relevant aussi du potager, donne également lieu à divers modes de conservation, s'inscrivant eux-aussi dans le cadre d'une gestion rationnelle.

⁴¹³ Il s'agit de la photo introductive de l'article, présentant explicitement la conserverie industrielle comme modèle d'organisation pour la ménagère.

⁴¹⁴ *Ibid.*

2. La maîtrise de la transformation fruitière

Au jardin est également associé le temps des confitures. Minimisé, l'effort occasionné est contrebalancé par les multiples avantages pouvant en être retirés *a posteriori*. Pour toute ménagère qui y contreviendrait, jouer sur une corde légèrement culpabilisante constitue un artifice éditorial qu'attestent des propos tels que : « Quelques journées de travail pour vous, certes, mais pour tout l'hiver une réserve économique, variée et succulente dans vos placards et pour toute la vie de vos enfants le souvenir d'un parfum indéfinissable flottant dans une cuisine fraîche aux volets tirés. » Seules les citadines revenant de week-end à la campagne se voient concéder le droit de ne confectionner leurs confitures qu'en plus petites doses. *A contrario*, pour celles qui récoltent les fruits de leur jardin, plusieurs opérations de grande envergure les attendent⁴¹⁵. Au jardinage envisagé sous l'angle d'un travail répond la transformation des fruits récoltés dans une perspective analogue. Sous-jacente à la norme selon laquelle il faut faire ses confitures au même titre que ses conserves, cette obligation morale est la marque de la « bonne ménagère », prévoyante et économe.

Les magazines se montrent prodigues à transmettre un véritable « art des confitures » et de la transformation-conservation des fruits, poursuivant ainsi une longue tradition⁴¹⁶.

a. L'art des confitures

Force est de constater que les règles générales édictées à propos des légumes restent quasi identiques pour les conserves de fruits en bocaux, à la nuance près qu'une température de seulement 87 degrés soit observée pour les fruits fragiles tels que les fraises et les framboises par exemple. Aussi ne doit-on pas s'étonner de trouver la même insistance sur la propreté rigoureuse dans la manipulation et un choix méticuleux des fruits, d'une fraîcheur absolue.

⁴¹⁵ *Ibid.*

⁴¹⁶ [ANON.] *Traité de confiture ou le nouveau parfait confiturier : qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides...Avec l'instruction & devoirs des chefs d'office de fruiterie et de sommellerie*, chez Thomas GUILLAIN, Paris, 1689. Nous citons cet ouvrage uniquement à titre d'exemple, sans oublier ceux que nous avons évoqués d'Olivier de SERRES, de Nicolas de BONNEFONS notamment.

Dominique MICHEL, « Le dessert au XVII^e siècle », *Dix-septième siècle*, vol.217, n°4, 2002, p.655-662 (surtout 660-661 qui développent et précisent ce qu'inclut le terme générique de « confiture »).

QUELLIER, *op.cit.*, p.105 et suiv. sur « la mode des confitures » où sont mentionnés plusieurs ouvrages fondateurs sur le sujet. Toutefois, si sous l'Ancien Régime, les confitures signifient excellence sociale (possibilité de domestiquer la nature et de pouvoir se régaler des fruits de l'été en plein hiver), le sens est désormais tout autre, articulé autour d'une gestion domestique maîtrisée, marque de la ménagère modèle.

Ceux-ci doivent être juste à point : ni trop mûrs, ni pas assez mûrs, ni trop gros, ni trop petits. Voilà qui peut sous-entendre une certaine expérience⁴¹⁷. Soulignons également une analogie de savoir-faire s'appuyant sur une proximité de gestes et d'actions susceptibles d'engendrer une efficacité certaine. Cette dimension expérientielle du savoir est perceptible notamment dans le fait que la bonne ménagère sache distinguer quand le sirop est au boulé ou au perlé. Certes l'existence de pèse-sirop (sorte de thermomètre) est attestée mais celui-ci est décrit comme peu utilisé des ménagères, celles-ci recourant plutôt à des moyens empiriques⁴¹⁸.

La méthode est exposée de la même manière : après une présentation du processus général, sont passés en revue des travaux pratiques où fraises et framboises côtoient les fruits du verger (cerises, pêches, abricots, poires, prunes, reines-claude, mirabelles). Un tableau des temps de blanchiment et de stérilisation accompagne bien entendu des conseils marqués d'une grande rigueur : aucune place n'est laissée à l'à-peu-près ou l'improvisation.

- *La nécessité d'un « bon » matériel*

Véritable pendant de l'outillage jardinier, les ustensiles constituent un attirail pouvant prendre des formes diverses et variées. Afin de convaincre la ménagère de la nécessité de travailler avec de bons outils, prix et marques se voient en outre indiqués afin d'éclairer l'investissement préalable à effectuer. Symbole de la tradition, la bassine en cuivre évoque déjà avec nostalgie les confitures des grands-mères. Le cuivre nécessairement étamé - afin de préserver la vitamine C mais aussi d'éviter la création de vert de gris toxique - est vanté en effet pour ses mérites conducteurs de chaleur, permettant une cuisson régulière. Cependant les bons résultats de l'aluminium sont soulignés, dès lors que la tôle est épaisse. L'acier inoxydable est également utilisable grâce à de grands fait-tout, faute de bassines en cette matière. Quant à la tôle émaillée, elle convient parfaitement. Après ces récipients, une deuxième catégorie réunit l'écumoire pour vérifier la cuisson du sucre, la louche pour remplir les pots mais également une spatule en bois pour remuer. Une photographie en noir et blanc illustre ces ustensiles harmonieusement rassemblés sur une table. La liste se poursuit avec des pots en verre, une terrine pour faire macérer les fruits dans le sucre, un tamis pour les gelées, nécessairement en crin ou en nylon mais jamais en métal (ce qui noircirait les fruits et détruirait là-aussi la vitamine C). D'autres éléments utiles sont mentionnés : un couteau à éplucher, un dénoyauteur pour les cerises, un saccharimètre indiquant la cuisson du sucre et une balance, pour le respect des

⁴¹⁷ « Conserves de fruits en bocaux », *Rustica*, 8 juillet 1951.

⁴¹⁸ « Les confitures de fruits rouges », *Rustica*, 1^{er} juin 1969.

proportions. Enfin la couverture des pots requiert des feuilles de cellophane humidifiées sur leur face extérieure, maintenues par un caoutchouc. Pour les confitures froides, on imprègne le papier sulfurisé d'alcool et de lait ou de blanc d'œuf pour les confitures chaudes. La paraffine fondue et versée en couche sur la confiture froide protège celle-ci de la poussière et peut servir plusieurs fois. Pour une gestion optimale du stock domestique de confitures, il importe de doter chaque pot de son étiquette, sur laquelle doivent être indiquées la nature de la confiture et sa date de préparation⁴¹⁹.



Figure 40. « La panoplie des confitures et des conserves », *Rustica*, 1^{er} juin 1969.

- *Des recettes classiques*

Si dès son premier numéro, *Mon Jardin et ma Maison* offre toute une série de recettes présentées de manière minimaliste sous forme de courtes fiches, rassemblées sur une même page pour en faciliter l'emploi, c'est que tous les magazines abordent ce véritable marronnier⁴²⁰. *Rustica* consacre aux confitures en 1969 toute une série, qui s'apparente à un véritable mémento de tout ce que la ménagère doit savoir sur ce sujet. L'épisode consacré aux confitures de fruits rouges propose diverses gelées (cassis, groseilles framboisées), une confiture de fraises, une

⁴¹⁹ « La panoplie des confitures et des conserves », *Rustica*, 1^{er} juin 1969.

⁴²⁰ « Les recettes de mon jardin, Recettes de confitures », *Mon Jardin et ma Maison*, n°1, 1958. Fraises, framboises, groseilles, rhubarbe fournissent matière à des confitures simples à réaliser.

autre de cerises et une de groseilles de Bar⁴²¹. Celles-ci sont complétées par la pâte de cassis, qui en tant que « marmelade desséchée » correspond aux confitures sèches du Grand Siècle.

Parmi les recettes d'autres épisodes, certains fruits du potager sont particulièrement mis en valeur : les melons, les tomates et les tomates vertes. Détaillé en morceaux, le melon est cuit avec sucre et citron coupé en quartiers, glissé ensuite dans un carré de mousseline ôtée en fin de cuisson. Les tomates rouges pas trop mûres sont ébouillantées puis pelées avant d'être raffermies à l'eau froide. Épépinées, elles cuisent ensuite dans un sirop de sucre cristallisé avec quelques fines tranches de citron et une gousse de vanille. Après trois heures, leur apparence est conforme à celle d'un fruit confit nageant dans un sirop épais. Enfin, les tomates en surnombre, retirées des tiges trop chargées en fruits permettent d'élaborer des confitures de tomates vertes. Celles-ci doivent macérer vingt-quatre heures dans le sucre pour cuire ensuite à nouveau en compagnie du citron jusqu'à prendre une belle couleur ambrée. Comme on peut le constater, le vocabulaire s'efforce de stimuler les sens, afin de mettre en appétit et de susciter une certaine gourmandise⁴²².

Une autre manière de conserver les fruits est de transformer ceux-ci en boissons pour la table ou le dessert.

b. Les « boissons de ménage »

Certaines de ces boissons puisent leur origine dans un passé éloigné⁴²³. Le style littéraire adopté tranche avec celui parfois plus sec des recettes. Cet extrait permet d'en juger : « Essayez-les pour utiliser la récolte fruitière de vos jardins. Mettez ces vins de fruits en bouteilles avec de bons bouchons neufs cachetés de cire, couchez-les avec respect dans un coin choisi de votre cave "derrière un tas de fagots", il va sans dire, et oubliez-les là pendant de longs mois, voire un couple d'années, et vous dégusterez alors un vin chaud, velouté, parfumé, agréable, d'une réjouissante couleur dorée ou ambrée, qui ne déparera pas la table la mieux servie et ne déconcertera pas les plus fins gourmets. »⁴²⁴

⁴²¹ « Les confitures de fruits rouges », *Rustica*, 1^{er} juin 1969. La dernière recette mentionnée est une spécialité de Bar-le-Duc, véritable jeu de patience consistant à épépiner les fruits un à un avec le chas d'une aiguille à repriser ou avec une plume d'oie biseautée dans la recette originelle. Produit de luxe, appelé aussi caviar de Bar, cette gelée est « conseillée aux fins gourmets disposant de larges loisirs », étant donné son temps de préparation très conséquent.

⁴²² « Les confitures d'été », *Rustica*, 3 août 1969.

⁴²³ « Préparez de bons "vins de fruits" pour la table ou le dessert », *Rustica*, 10 juin 1951. On trouve en effet déjà des vins de fruits au XVII^e siècle, notamment chez LA VARENNE et AUDIGER.

⁴²⁴ Style qui rappelle celui adopté par Édouard NIGNON, *Éloges de la cuisine française*, Clamecy, Menu Fretin, 2014 (Introduction de Julia CSERGO), réédition de l'ouvrage original paru en 1933.

Suivent alors des recettes aux proportions gargantuesques pour cinquante litres. Les petits fruits rouges du potager sont mis à l'honneur (cassis, fraises, framboises). Le vin de cassis requiert dix litres du jus de cette baie, dix litres de jus de groseilles rouges ou blanches, dix litres de sucre cristallisé auxquels s'ajoutent vingt litres d'eau de pluie. Après avoir écrasé les fruits bien mûrs et les avoir mis à reposer pendant 24 à 48 heures au frais, on les presse pour en extraire le jus, qu'on mesure pour prendre la même quantité d'eau de pluie et la moitié de sucre. On fait fondre ce dernier dans une partie de l'eau et on mélange le tout, versé ensuite dans un tonneau ou dans une dame-jeanne avec le reste d'eau et laissé à fermenter durant plusieurs jours. L'emploi de ce dernier récipient nécessite de fermer celui-ci d'un bouchon perforé dans lequel on introduit une paille pour faciliter l'échappement de la mousse et des gaz produits par la fermentation. Au bout de quinze jours, le tout est scellé et réservé trois bons mois. Puis vient la décantation dans un autre récipient laissé à nouveau au repos deux ou trois mois avant la mise en bouteilles⁴²⁵. Cette fabrication nécessite donc à nouveau organisation et patience.

Le vin de fraises ajoute aux fruits un litre de bon vin vieux et un litre d'eau de vie, sans omettre, là-aussi, l'eau de pluie⁴²⁶. Assez étonnant est ce vin de rhubarbe, réputé excellent, obtenu par macération et additionné de sucre et raisins secs⁴²⁷. Parmi ces boissons, relevons également des recettes de liqueurs ménagères, faisant la part belle aux petits fruits du jardin potager (cassis, framboises, fraises notamment) et à certaines fleurs (violette, rose et verveine). Celles-ci se distinguent des vins ci-dessus par leur quantité d'alcool (de 34 à 90 degrés)⁴²⁸. Souvent rattachées aux fruits à l'eau de vie, ces boissons semblent prisées durant toutes les années 1960. Les vertus antiseptiques et de conservation de l'alcool se voient particulièrement vantées, l'eau de végétation faisant baisser immanquablement le degré de celui-ci. Il faut de surcroît utiliser un alcool sans goût spécial pour ne pas masquer celui des fruits. Pour cette raison, l'eau de vie blanche à 60 ou 70 degrés est jugée optimale. Dès l'instant que les fruits sont très beaux, très frais et mûrs juste à point, le résultat doit être excellent.

Parmi les fruits ou plantes du potager, évoquons encore cette eau de vie de melon dont le procédé assez élaboré peut être adopté pour d'autres fruits. Coupé en dés, celui-ci est plongé dans une eau froide vinaigrée à laquelle on fait prendre une dizaine de bouillons avant de le laisser refroidir pour l'égoutter sur un tamis en crin. Les morceaux sont à nouveau versés dans un sirop à bouillir puis mis à macérer dans une terrine pendant 24 heures. Après quelques

⁴²⁵ *Ibid.*

⁴²⁶ *Ibid.* D'autres recettes sont annoncées : vins de groseilles, de mûres, de myrtilles, d'airelles.

⁴²⁷ « Vins de fruits », *Rustica*, 17 juin 1951.

⁴²⁸ « Liqueurs de fruits et de fleurs du jardin », *Rustica*, 15 juillet 1951.

bouillons vient le rangement en bocal après égouttage. Le sirop est ensuite mis à réduire pour devenir très épais. Y est alors ajouté le même volume d'alcool à 90 degrés pour verser le tout sur le melon et boucher le bocal. La longueur du processus exclut toute improvisation et résulte d'un véritable savoir-faire. Afin de donner quelque éclat à ces eaux de vie domestiques, les modes de présentation adoptent de véritables mises en scène requérant de beaux récipients de cristal ouvragé, réminiscences de natures-mortes anciennes que réactualise la photographie⁴²⁹.



Figure 41. « Fruits à l'eau de vie et boissons familiales », *Rustica*, 3 août 1969.

Si conserves et confitures s'inscrivent dans la saisonnalité, obéissant à une logique gestionnaire anticipatrice, la cuisine peut offrir, quant à elle, une valorisation des produits potagers dans toutes les occasions, des plus ordinaires aux plus exceptionnelles.

B. Savoir cuisiner les produits du potager

Dans le cadre d'une véritable « invention du quotidien », la cuisine domestique prend le relais du jardin nourricier en mettant à l'honneur les produits de celui-ci avec plus ou moins d'originalité, en fonction d'un savoir-faire, transmis familialement mais aussi dans une large mesure par les médias dispensant quantité de recettes plus ou moins élaborées⁴³⁰. Celles-ci doivent être envisagées en fonction de leur contexte de réalisation, autrement dit, en lien avec

⁴²⁹ « Fruits à l'eau de vie et boissons familiales », *Rustica*, 3 août 1969. On relève dans cet exemple une boisson au raisin, une frênette (boisson aux feuilles de frêne) et à nouveau une boisson à la rhubarbe, cette fois sans alcool et où les raisins secs rencontrés plus haut cèdent la place aux citrons. Les natures mortes photographiées font figure de poncif visuel.

⁴³⁰ Michel de CERTEAU, *L'invention du quotidien, 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Nouvelle édition revue et augmentée, coll. Folio, Essais, 1994.

le moment pour lesquelles elles sont prévues et les moyens (produits et ustensiles) qu'elles mobilisent. Le spectre de ce savoir-faire s'avère large : du stade élémentaire au niveau confirmé.

1. La transmission de fondamentaux culinaires

a. La « cuisine des débutantes »

Au début des années 1950 est lancée une série intitulée « la cuisine des débutantes ». Il s'agit de répondre, semble-t-il, à une demande des lectrices qui n'ont pu faire de réel apprentissage durant les périodes de rationnement. Des changements sociologiques semblent se dessiner, redéfinissant les modalités d'acquisition des connaissances comme de la pratique : « On ne fait plus grand-chose par routine » ; « On aime apprendre vite » ; « Le temps n'est plus forcément aux savantes élaborations » ; « Il faut faire une cuisine rapide et cependant bien faite, appétissante et saine »⁴³¹. Dispenser une sorte de méthode générale servant d'éducation ménagère tout en permettant aux mères de famille de se faire plus facilement seconder « par leur grande fille » constitue un objectif en soi, en structurant un savoir jugé indispensable de manière claire, « les femmes aimant comprendre ce qu'elles font »⁴³².

- *Savoir faire cuire les légumes*

La première pierre à l'édifice de cet œuvre éducatif consiste à apprendre comment cuire les légumes, établissant d'emblée un lien ferme entre potager et cuisine : « Puisqu'ici nous sommes sous le signe du jardin, tournons-nous tout de suite vers les bons légumes. Ce n'est pas tout que de les faire pousser ! Il faut ensuite en tirer le meilleur profit. »⁴³³

L'exposé débute par une justification de la cuisson à l'eau sur le mode de la vulgarisation scientifique : c'est pour attendrir la texture cellulosique dure et peu digeste des

⁴³¹ « La cuisine des débutantes », *L'Ami des Jardins*, mars 1950. Déjà dans l'entre-deux-guerres, une rupture s'était opérée dans la transmission des savoir-faire ménagers, notamment en raison de nouvelles techniques et de l'apparition de nouveaux outils. Alors que l'apprentissage ménager s'effectuait jusque-là essentiellement dans le cadre familial et de façon orale, l'arrivée de nouveaux appareils rend nécessaire l'usage de l'écrit, notamment de manuels, de modes d'emplois, de cours d'enseignement ménager. Cette rubrique s'inscrit dans ce contexte, tout en intégrant la référence à la famille (son frontispice, fig.42). Claire LEYMONERIE, art. cité, p.22-23.

⁴³² « Cultivez courges et courgettes pour varier les menus », *Rustica*, 30 avril 1950.

« Des racines pour votre table », *Rustica*, 17 juillet 1960. Il s'agit cette fois des carottes et radis d'hiver. Les conseils de culture prédominent mais on trouve-là quelques allusions dans la manière d'apprêter les radis. Ainsi, on peut lire : « Certaines ménagères les épluchent, les font macérer 24 heures dans du gros sel, puis les assaisonnent en salade. Ils ont alors perdu toute leur saveur piquante. »

⁴³³ Au profit productif envisagé par le jardinier correspond celui de la ménagère sachant préparer ses légumes.

légumes, qu'il faut les faire cuire. Toutefois il ne faut pas vider cette texture de ce qu'elle possède de plus nourrissant. Il s'agit d'attirer l'attention sur les pertes en sels minéraux entraînés par l'eau de cuisson jetée ainsi que pour les vitamines hydrosolubles. Réputée résistante à une cuisson rapide, la vitamine C est fournie en exemple de ce risque, lorsque le réchauffage est répété. Cuire à l'eau est particulièrement indiqué pour éliminer le goût trop prononcé des raves et des choux d'hiver ou en raison de sels déconseillés comme pour les oxalates des haricots verts ou de vieux épinards. Dans ce cas, l'allié est le bicarbonate de soude jeté dans l'eau froide avant toute utilisation. Les travaux pratiques s'appuient sur le chou-fleur à la polonaise, qui, après cuisson, est arrosé de jus de viande puis parsemé d'œuf dur écrasé, mélangé à de la chapelure blonde, le tout étant nappé d'un beurre blanc brûlant.

L'emploi de la vapeur, également évoqué, nécessite une marmite spéciale à double fond perforé, les légumes ne touchant pas l'eau mais cuits en recevant la vapeur passant par les trous. Si le procédé est alors réputé plus long que le précédent, il a pour avantage de n'utiliser aucun corps gras. Les artichauts servent d'exemple : leurs vertus hépatiques et le fer assimilable se voyant ainsi préservés⁴³⁴. Relevons que le contenu éditorial se fonde sur plusieurs registres : exactitude non occultée dans l'emploi de termes scientifiques ; intérêt diététique ; progressivité dans la transmission pédagogique du savoir-faire, du plus simple au plus élaboré.

- *Le cuit ou le cru ?*

Faut-il cuire alors ? Pas systématiquement répond *L'Ami des jardins*. C'est le cas lorsque l'on ajoute aux menus des salades vertes mais aussi des légumes râpés, à la condition expresse de bien les mastiquer. Si l'on ajoute du persil sur un plat, on ne le fait qu'une fois celui-ci hors du feu. Cependant, la norme est de manger la plupart des légumes suffisamment cuits, l'étouffée étant particulièrement recommandée, un récipient clos avec un lourd couvercle laissant échapper un peu de vapeur et l'eau de végétation du légume. Un cas pratique est alors livré à titre d'exemple à réaliser chez soi en toute confiance : il s'agit d'endives en chemise. D'abord cuites au beurre, celles-ci sont ensuite mises à l'étouffée avec un papier beurré dessus puis à couvert, de telle sorte qu'elles rendent au bout d'une heure un jus doré qui doit les napper. Il ne reste plus qu'à y ajouter des tranches de jambon, pour envelopper chaque endive. Le propos se veut rassurant : « Ce n'est pas du tout difficile à faire, même pour une débutante, il faut seulement surveiller la cuisson. »⁴³⁵

⁴³⁴ « La cuisine des débutantes », *L'Ami des Jardins*, mars 1950.

⁴³⁵ *Ibid.*



Figure 42. « La cuisine des débutantes », *L'Ami des Jardins*, juillet 1950⁴³⁶.

À la suite de ces principes fondamentaux, le potager participe à l'inspiration nécessaire à la cuisine de « tous les jours ».

b. La cuisine de « tous les jours »

Que signifie ce quotidien ? Comme les livres de cuisine qui « méprisent et évitent la vulgarité » en ne laissant trace d'une nourriture journalière jugée trop banale, les recettes de magazines offrent, elles-aussi, des pistes élaborées pour la maîtresse de maison qui vont bien au-delà des simples modes de cuisson des légumes évoqués plus haut⁴³⁷.

- *Le « potager sur la table »*

Cette cuisine de tous les jours invite à mettre à l'honneur les produits du jardin domestique. « Peut-on imaginer spectacle plus ravissant, plus doucement coloré, plus pastoral que le "potager" ? Son charme, ses alignements, le jeu de ses verts, du plus tendre au plus sombre, soutenus par les ors des melons mûrs, le carmin des tomates prêtes pour les hors-d'œuvre et la cuisine, évocations de nourritures saines, reposantes au goût et aux organes de la digestion, salutaires enfin puisqu'elles constituent pour les humains des sources de vie, grâce à

⁴³⁶ On remarque sur ce frontispice plusieurs figures symboliques : à gauche, assis, le jardinier et à droite l'éducation ménagère transmise par la mère de famille. En bas, les attributs visuels de l'école (tableau et pupitre) symbolisent l'aspect élémentaire de ces principes culinaires.

⁴³⁷ Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, Paris, Larousse, 2008. Voir tout particulièrement l'avant-propos, p. 4-5.

leurs substances naturelles minérales, riches et multiples et régénératrices de santé. » C'est A. GUÉROT, Président d'honneur de la Fédération mondiale des sociétés culinaires, qui livre cette introduction lyrique aux nombreuses hyperboles, pour défendre ensuite le point de vue selon lequel, face aux abus d'aliments carnés, les légumes sont qualifiés de « fontaine de jouvence symbolique », capable d'engendrer de nouvelles jouissances alimentaires, aussi fraîches que pures.

La vaste gamme des produits du potager est mise en avant pour en montrer toute la diversité : racines, bulbes, tubercules, feuilles, graminées, champignons, fruits sans oublier les plantes aromatiques, que tout jardin bien composé se doit de posséder. Recettes et menus clé en main sont fournis, mettant en exergue leur simplicité de réalisation et le fait de recourir à des légumes de saison. Préparés « à la ménagère », les céleris renvoient expressément à la maîtresse de maison. Ceux-ci sont cuits d'abord simplement dans un bouillon ou un jus de viande blanche, puis mijotés dans une sauce (un roux) qu'ornent *in extremis* les feuilles vertes hachées de ces légumes⁴³⁸. Plusieurs formules sont investies sur le plan éditorial, privilégiant toutefois la déclinaison d'un même légume de plusieurs façons.

- *Les déclinaisons et associations de légumes*

Un lien des plus explicites entre le potager et la cuisine est établi par la présentation de différentes variétés d'artichauts (de Bretagne, de Laon (ou gros vert), le violet, le rouge du Midi et celui à tête longue de Provence) à l'origine de recettes spécifiques. Pour changer de l'habituelle vinaigrette, *Rustica* va jusqu'à proposer cinq alternatives. Les artichauts farcis sont farcis avec du jambon ou un reste de viande, des fines herbes, le tout lié par du pain imbibé d'œufs battus. La farce vient prendre la place du foin. Une sauce mêlant oignon, farine, eau et bouquet garni permet de faire revenir les artichauts doucement, ceux-ci ayant néanmoins été cuits à l'eau préalablement. Une variante à base de fondue d'oignons vient se substituer à la farce ci-dessus. Un gratin d'artichauts est constitué de fonds coupés en dés auxquels s'ajoute une béchamel mêlée à du gruyère râpé, pour être mis ensuite à gratiner. Les fonds peuvent également être servis en beignets après avoir mariné dans une vinaigrette. Ils servent alors d'entrée fine ou simplement de garniture pour un rôti. Enfin, une version en nids accueille, à la place du foin, des œufs que l'on fait prendre dans la cocotte. Le tout est ensuite servi avec une sauce poulette ou aux tomates⁴³⁹.

⁴³⁸ « Le potager sur la table », *Rustica*, 20 décembre 1969.

⁴³⁹ « Cuisinons...les artichauts », *Rustica*, 22 juillet 1951.

Les bettes fournissent un autre exemple de déclinaisons possibles. La salade Bettina ajoute aux bettes, tomates, oignons et fines herbes liées par une vinaigrette à l'huile ou à la crème. À côté du gratin traditionnel, une fricassée mêle aux bettes blanchies, lardons et petits oignons avec une liaison à la farine qu'aromatise un bouquet garni. Plus étonnante est cette recette de « bettes en asperges » permettant de s'accommoder d'un mets bien moins onéreux si l'on n'en cultive pas soi-même. Les côtes parées et fendues dans le sens de la longueur forment des bottes, cuites à l'eau avec thym et laurier. Disposées sur une grille ou un plat muni d'une serviette, on les sert agrémentées d'un coulis de tomates, d'une sauce blanche à la moutarde ou d'une vinaigrette très relevée aux saveurs plus tranchées que celles des sauces habituelles⁴⁴⁰.

Parallèlement aux déclinaisons sont proposées des associations de légumes. Il s'agit de donner des conseils pour mélanger ceux-ci avec goût. Tel est le cas de ce « pain de légumes » réunissant petits pois, carottes, chou-fleur, salsifis et pommes de terre en leur ajoutant beurre, œufs et sauce Béchamel. Les légumes sont cuits à l'étouffée, hormis le chou-fleur cuit à l'eau séparément. Ils sont ensuite rassemblés dans un moule sur lequel est versé l'appareil, le tout cuisant au bain-marie pendant une heure avant d'être démoulé⁴⁴¹.

Étant donné la diversité des appétits à satisfaire, un même encart peut juxtaposer diverses recettes, offrant tantôt entrée, tantôt accompagnement ou plat complet. Ainsi, durant l'été 1951 se côtoient des « haricots verts au velouté » (en fait sautés au beurre et à la crème) ; une « ratatouille fantaisie » mêlant pommes de terre, oignons blancs, tomates, petites courgettes, poivrons verts et bouquet garni, cuits à l'huile dans un fait-tout à l'étouffée. Une « salade russe » rassemble un kilo de légumes variés, cuits à l'eau puis refroidis, mélangés à une mayonnaise. Quelques conseils de présentation accompagnent ces recettes : dressés en cônes, ces légumes peuvent être aussi décorés de morceaux réservés à cette fin. L'originalité peut parfois

⁴⁴⁰ « Cuisinons...les bettes », *Rustica*, 26 août 1951. Si l'on connaît « les asperges en petits pois » du XVII^e siècle, le cheminement est ici inverse. La salade est également source d'inspiration, avec cette chicorée à la crème. Si les cœurs durs d'une scarole ou chicorée peuvent être traités en hors-d'œuvre « à la Grecque », les feuilles vertes sont en revanche cuites dans un grand bain d'eau salée puis après avoir été égouttées et rafraîchies sont finement hachées. Elle peut être alors servie au beurre, à la crème, ou à la sauce Béchamel. Elle peut servir aussi d'accompagnement d'œufs pochés sauce Mornay, de côtelettes ou de veau braisé. Les endives donnent lieu à trois autres recettes, très classiques. Deux d'entre-elles proposent une version à la crème fraîche d'une part et à la sauce Mornay d'autre part. L'autre recette est, quant à elle, analogue à celle fournie par *L'Ami des Jardins* en 1950 dans sa série « La cuisine des débutantes ».

⁴⁴¹ « Un peu de cuisine : Pain de légumes », *Rustica*, 17 juin 1950.

agrémenter l'ordinaire, comme en témoigne cette recette de concombres chauds, cuits en beignets, renouant avec des modes de préparation antérieurs de plusieurs siècles⁴⁴².

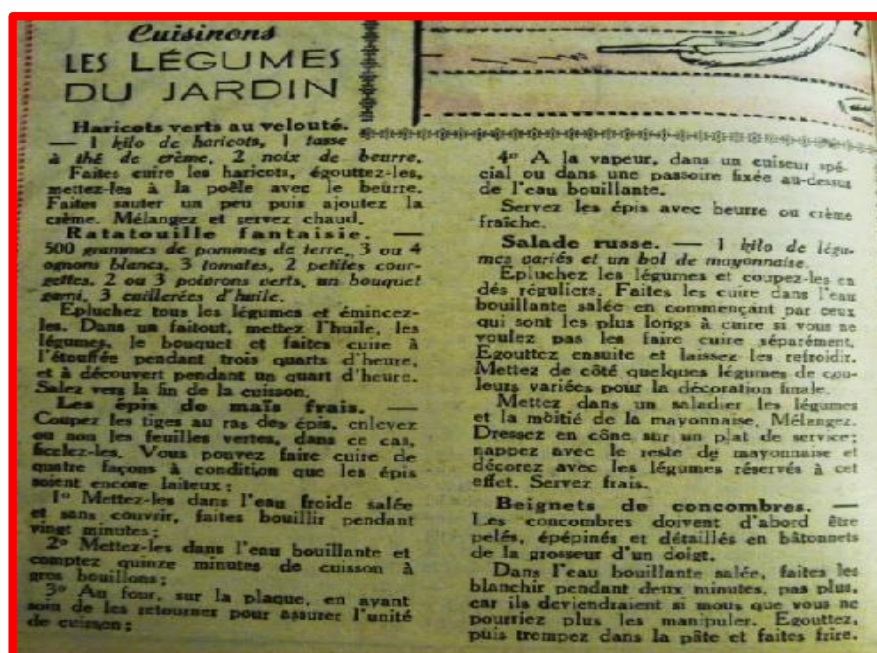


Figure 43. « Cuisinons les légumes du jardin », *Rustica*, 19 août 1951⁴⁴³.

c. L'affirmation d'une identité culinaire française

- *L'inspiration provinciale*

Le potager sert aussi de vecteur de transmission d'un savoir-faire d'origine régionale. Pour les médias, il s'agit de diffuser des connaissances relatives aux variétés de légumes et aux plats qui leur sont associés, en franchissant les frontières provinciales. Les artichauts, à nouveau à l'honneur, se voient proposés cette fois « à la barigoule », très vieille formule assez ignorée spécifie-t-on (sans en préciser toutefois l'origine provençale). Remplis d'une farce à la chair de saucisse, échalote, oignon et champignon haché, bardés de lard, ceux-ci cuisent très doucement dans un bouillon mêlant vin blanc, oignons, carottes et huile. Proches des artichauts, bien que

⁴⁴² « Cuisinons les légumes du jardin », *Rustica*, 19 août 1951. En ce qui concerne les concombres chauds, on trouve en effet des recettes de ce genre dans les ouvrages anciens. Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI, *La Gastronomie au Grand Siècle*, Paris, Stock, 1998, p.220-221 avec une recette de concombres farcis (d'après Nicolas de BONNEFONS).

Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, op.cit., p.59 avec un Poulpeton fourni par AULAGNIER (1830). Il s'agit d'un ragoût héritier du précédent, le concombre étant farci avec de la viande de veau haché et recouvert de tranches de cette même viande.

⁴⁴³ Notons l'aspect sobre de la présentation adoptée, dénuée à l'époque de toute illustration. En bas à droite, on relève la recette de beignets de concombres.

moins connus, les cardons servis à la moelle peuvent ainsi donner lieu à expérimentation en cuisine, après avoir été cultivés au jardin ailleurs que dans le Sud de la France. Leurs tiges sont frottées au citron avant cuisson dans un mélange d'eau, de farine et de vinaigre. Égouttés, ceux-ci mijotent ensuite dans un jus de veau, pour être présentés avec des ronds de moelle pochés, arrosés d'un filet de Madère. Autre influence provinciale perceptible : la purée de carottes dite « à la limousine », ajoute du riz (un quart du poids des carottes) à celles-ci, le tout étant écrasé après cuisson, auquel on joint force beurre, crème ou lait. Un collier de châtaignes (écorcées et cuites dans un bouillon de céleri) et des croûtons frits au beurre viennent apporter la touche finale nécessaire à la présentation⁴⁴⁴.

Moins connues, « les miques » (sortes de grosses boulettes de pâte) se font cuire dans la potée et se mangent en guise de pain. Mêlant farines de maïs et de froment, pétries à la graisse d'oie, celles-ci, une fois façonnées, sont entourées de belles feuilles de chou puis ficelées. Elles cuisent telles de grosses quenelles dans le bouillon de la potée pendant environ trois quarts d'heure. Faute de farine, mie de pain rassis et lard finement coupé peuvent rendre le même office, le tout étant lié à l'œuf. Il s'agit là d'une version adaptée, résultant d'une évolution, si on la compare avec la recette de DUCHESNE en 1833, dans laquelle le chou n'apparaît pas⁴⁴⁵.

La télévision n'est pas en reste par rapport à cet héritage culinaire provincial valorisant les produits potagers. Une émission de gastronomie régionale diffuse par exemple la recette du *kig ha farz*, sorte de potée bretonne, célébrant ici les légumes du Trégor. L'épouse d'un hôtelier de Tréguier (22), explique pas à pas comment réaliser cette préparation, chaque étape donnant lieu à une description filmée. À côté des différents morceaux de viande mis à cuire pendant plusieurs heures figurent plusieurs légumes (pommes de terre, carottes, chou) mais aussi *in fine* les deux sacs de « farz », l'un de froment avec des pruneaux, l'autre de sarrasin avec des raisins,

⁴⁴⁴ « Le potager sur la table », *Rustica*, 20 décembre 1969. FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.* p.823 et suiv. sur les cuisines régionales et les dénominations de plats indiquant des manières d'apprêter ceux-ci en fonction de savoir-faire locaux spécifiques.

⁴⁴⁵ Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, *op.cit.*, p.102-103. Exemple tiré d'Édouard Adolphe DUCHESNE, *Du maïs pour la nourriture de l'homme, des femmes qui allaitent et des enfants en bas âge*, Mémoires de l'Académie royale de médecine, tome 2, Paris, Baillière, 1833.

qui prennent place en fin de cuisson dans le bouillon avant de venir orner le plat servi à la table familiale⁴⁴⁶.



Figure 44. « La recette du Kig ha Farz », INA, ONRTF Rennes, 9 juin 1967.

- *Potages et soupes*

Une autre manière de rendre hommage au potager, réside dans le fait de cuisiner des potages, envisagés autant comme léger volet introductif au repas qu'en aliment nutritif grâce à une « soupe-repas »⁴⁴⁷. L'objectif est d'attirer l'attention sur leur rôle essentiel dans la

⁴⁴⁶ « La recette du Kig ha Farz », INA, ONRTF Rennes, 9 juin 1967, 21'. Rosa vient prêter son aide à Madame DARCHENNES pour verser ces sortes de pâtes à crêpes épaisses dans les sacs dont elle raconte la coutume relative aux fiançailles. Celle-ci voulait que le fiancé vînt fort tard déposer le sac à farz à celle dont il souhaitait faire sa femme. Si celle-ci le conservait, il pouvait s'en repartir heureux. À défaut, si elle le rendait, il repartait bredouille. Ce genre d'évocation permet au téléspectateur de « regarder un passé imaginé et lointain (pour être mieux imaginé) afin de rejeter un passé très proche et un présent encore plus insistant » (p.292). L'aspect « pléthorique et communautaire » propre à ce genre de plat traditionnel se retrouve lors de l'accueil des convives.

Rolande BONNAIN-MOERDYK, « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.2, n°3/4 (1972), p.287-294.

⁴⁴⁷ QUELLIER, *op.cit.*, p.20 et suiv. Est rappelée ici l'omniprésence du pot culinaire dans l'univers domestique pendant le Moyen Âge et l'Ancien Régime. Le potager en est le pourvoyeur, ses légumes permettant de cuisiner des soupes. Dans les monastères, le régime alimentaire est constitué majoritairement de soupes et de bouillies de légumes (p.24 et suiv.). Les soupes s'inscrivent donc dans une tradition séculaire toujours vivante ici.

BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.37. « Le potage englobe au départ tout ce qu'on met à bouillir dans un pot avec de l'eau, végétaux et/ou animaux (l'olus romain). Le mot "soupe", plus tardif, désigne, lui, la tranche de pain sur laquelle on verse le potage : d'où l'expression "trempier la soupe". En réalité, soupe (du germanique *suppa* qui a donné *Suppe* en allemand) signifierait à l'origine potage, mais aurait désigné par antonomase la tranche de pain avant de revenir à sa signification première. On servait la soupe en même temps que le potage ou le bouillon, et chaque gastronome vous exposera sa version - la seule vraie - de la distinction entre les deux mots ! Plus épaisse, la soupe ? moins raffinée ? cette nuance est récente. BOILEAU, par exemple, emploie indifféremment l'un ou l'autre dans *Le Repas ridicule*. »

renommée mondiale de la cuisine française. Considéré comme un mets fin, sain, exquis et ouvrant l'appétit, le potage laisse présager aux convives « la succulence de ce qui va suivre »⁴⁴⁸.

De fait, les médias offrent un florilège de potages classiques et réputés de la cuisine nationale. Même si les viandes ou les coquillages s'invitent parfois, ce sont bien les légumes qui constituent l'essentiel des ingrédients de cette ouverture de repas. Se côtoient donc par exemple potage de potiron (épaissi de riz) ; potage aux pointes d'asperges (rendu consistant par quelques pommes de terre) ; velouté de navets ; soupe à l'oignon enrichie de fromage. S'y trouvent aussi quelques recettes aux origines anciennes comme le « Potage S^t Germain » (aux petits pois frais) ou le « Potage Chantilly » (aux lentilles). Mais il peut aussi s'agir d'hommages rendus à certaines cultures maraîchères locales anciennes, comme pour le « Potage Crécy », aux carottes de Crécy-la-Chapelle⁴⁴⁹.

Notons que ces recettes sont riches en gras, beurre et crème fraîche s'y alliant le plus souvent. Certaines d'entre-elles ajoutent en outre salades (cœurs de laitue par exemple dans le potage Saint-Germain) et cerfeuil jeté dans la soupière au dernier moment en compagnie de croûtons frits. Ces potages ne sont pourtant conçus que comme une entrée en matière, à la différence des soupes-repas mentionnées plus haut et qui s'inscrivent manifestement dans une évolution des habitudes alimentaires, le plat unique se voyant peu à peu favorisé. Un certain équilibre éditorial s'établit entre références au passé et adaptation au goût du jour régi par de nouveaux standards⁴⁵⁰.

Cette cuisine du quotidien n'exclut pas, fort au contraire, les plats bien mitonnés, que l'hiver notamment autorise. Et si pour certains de ces mets, la viande en est la base, le complément indispensable en légumes et salades se trouve au potager. C'est le cas du chou farci ou du bœuf-mode, classique nécessitant la compagnie d'oignons et de carottes du jardin. Afin d'équilibrer ces plats copieux, des salades aux assaisonnements variés sont recommandées : les endives agrémentées d'une mayonnaise allégée au blanc d'œuf battu en neige ; la romaine ou

⁴⁴⁸ « Les potages », *Rustica*, 20 décembre 1969. On est ici dans la logique de la construction de la mythologie de la cuisine française dans l'un de ses aspects les plus fondamentaux : les soupes. Priscilla FERGUSON, « Identité et culture : la gastronomie en France », *Revue de la BNF*, vol.49, n°1, 2015, p.12-17.

⁴⁴⁹ *Ibid.* Pour ce qui est des origines anciennes de certains potages : François de LA VARENNE, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes, légumes, par le sieur de La Varenne*, Paris, David, 1651 et Pierre de LUNE, *Le Cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce : suivant les quatre saisons de l'année. Ensemble la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le sieur Pierre de Lune*, Paris, David, 1656. Au sujet de Crécy, le doute demeure. Il pourrait aussi s'agir de Crécy-en-Ponthieu (80), lieu de la bataille éponyme en 1346. Quoiqu'il en soit, les magazines n'explicitent jamais la provenance de leurs sources.

⁴⁵⁰ MENDRAS et DUBOYS FRESNEY, *op.cit.*, p.22, revenant sur les origines paysannes de la soupe constituée des légumes du potager qu'on produisait soi-même.

la scarole relevées de tomates en rondelles, d'œufs durs et d'une vinaigrette aux feuilles d'estragon. À moins que la ménagère ne se laisse tenter par cette laitue « à la mode aveyronnaise » (encore une marque d'inspiration provinciale) qui se marie avec roquefort et crème fraîche mais aussi estragon et cerfeuil⁴⁵¹.

Parallèlement sont envisagés des menus simplifiés, pourvus de tous les éléments nutritifs indispensables. L'intitulé « Repas deux-pièces », joue sur un vocabulaire emprunté au monde vestimentaire susceptible d'attirer l'attention du lectorat féminin : « Non, il ne s'agit pas ici d'un ensemble trotteur avec jupe courte et veste boutonnée qui fait fureur dans la mode [...]. Le repas « deux pièces » allège le travail à la cuisine, réduit le service à la salle à manger, permet de s'alimenter correctement à peu de frais, dans un temps minimum. » Cette formule comprend un plat salé et un plat sucré ou des fromages. Les légumes y figurent systématiquement, que ce soit en plat principal (tomates farcies, soupe à l'oignon...), en accompagnement (jambon-épinards ornés d'œufs durs comme le montre l'illustration jointe à l'article), ou en sauce (ravioli à la tomate)⁴⁵². Cette forme écourtée de repas s'inscrit dans une logique qui cherche à gagner et optimiser le temps mis à disposition de la ménagère. En effet, si le jardinier avait pour mission de produire en abondance, la ménagère se doit de savoir cuisiner et préparer des repas de plus en plus rapidement, dans un quotidien qui intègre de plus en plus une activité professionnelle. Faut-il voir ici une autre forme de rationalisation sous-jacente ? Quels moyens sont mobilisés pour mettre en œuvre celle-ci ? Quelle en est la conséquence pour les produits du potager ?

2. La cuisine « express », ennemie des produits potagers ?

Cuisiner des légumes quotidiennement ? Certes mais cuisiner vite ! Tel est le nouvel impératif à respecter pour beaucoup de maîtresses de maison. Rendue populaire par Télé-Luxembourg, Françoise BERNARD, experte en cuisine domestique, jouit d'une notoriété considérable⁴⁵³. « Simplicité, rapidité et économie » sont, selon elle, des critères de réussite essentiels. *Rustica* n'hésite pas à s'associer ses services, qu'il s'agisse de viser « la jeune mariée inexpérimentée », « la femme active » ou encore « celle dont le budget est serré ».

⁴⁵¹ « La cuisine de tous les jours », *Rustica*, 11 décembre 1960.

⁴⁵² « Repas deux pièces », *Rustica*, 11 décembre 1960.

⁴⁵³ « Cuisine express », *Rustica*, 11 décembre 1960. Au sujet de la notoriété de Françoise BERNARD, il est dit qu'elle reçoit « quelque 200 000 lettres annuelles, plus que Brigitte BARDOT et Marilyn MONROE ». Un encart présente cette personnalité, décrite comme une jeune femme charmante, qui s'est donné pour tâche d'aider les ménagères à surmonter les difficultés rencontrées dans la préparation de leurs repas.

a. L'obligation de rapidité

- *La cuisine parmi les tâches ménagères*

Gagner du temps et optimiser celui-ci constituent un enjeu pour la sphère domestique. Des éléments contextuels ne sont sans doute pas étrangers à ce phénomène⁴⁵⁴. Décrits comme des espaces où l'approvisionnement peut s'opérer en un temps record, les supermarchés sont présentés comme une solution probable au « problème commission », en raison notamment de leur organisation stricte au parcours quasi fléché mais aussi de leur diversité de produits rassemblés, choisis et préemballés, en particulier pour les légumes⁴⁵⁵.



Figure 45. « Après l'Amérique, la France vient à l'ère des Super-marchés », *Rustica*, 8 mai 1960⁴⁵⁶.

⁴⁵⁴ En relation avec l'idéologie de la modernisation, se développe un discours sur « l'affirmation d'une "constellation" de nouveaux salariés » conduisant à une recomposition de la hiérarchie sociale en fonction de l'adhésion à ces valeurs. Se dégagent plusieurs éléments significatifs parmi lesquels la salarisation, la tertiarisation et la féminisation. De plus en plus de femmes exercent alors une activité professionnelle (les femmes contribuant plus que les hommes à l'augmentation de la population active entre 1954 et 1975). La part du tertiaire dans les emplois féminins ne cesse de progresser passant de 49% à 61% entre 1955 et 1968. « La période des années 1950-1960, marquée à la fois par la salarisation croissante des femmes et par l'apogée du modèle familial structuré autour de la femme au foyer, reste une période de transition vers le modèle dominant de l'activité féminine continue et du cumul, pour les femmes, des charges de famille avec le travail salarié. » DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.118-122.

⁴⁵⁵ « Après l'Amérique, la France vient à l'ère des Super-marchés », *Rustica*, 8 mai 1960. Jean-Claude DAUMAS, « L'invention des usines à vendre. Carrefour et la révolution de l'hypermarché », *Réseaux*, vol.135-136, n°1, 2006, p.59-91.

⁴⁵⁶ L'idée d'accélération est rendue par les mouvements provenant de gauche et se dirigeant vers la droite, de même que l'élan pris par cette mère de famille équipée de patins à roulettes pour faire ses courses. La couleur rose peut s'interpréter de deux façons : l'expression d'une répartition des rôles stéréotypée et genrée comme l'idée que ces supermarchés permettent de voir « la vie en rose », façon subtile du magazine d'inviter ses lectrices à vivre avec leur temps. Relevons l'étrange chariot-poussette assez différents des modèles d'outre-Atlantique, conçus dans les années 1930 (GOLDMAN, 1937) puis perfectionnés (WATSON, 1946). Catherine GRANDCLÉMENT et Franck COCHOY, « Histoires du chariot de supermarché. Ou comment emboîter le pas de la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p.77-93.

Pour justifier sa démonstration, *Rustica* s'appuie sur des éléments fournis à l'époque par l'I.N.S.E.E. relatifs à une situation ordinaire : celle d'une maîtresse de maison, mère de deux enfants, sans activité professionnelle. Un décompte horaire de l'ensemble des tâches afférentes à la maisonnée est établi, montrant les interactions résultant du moindre changement de programme⁴⁵⁷. Ainsi, si la cuisine venait à dépasser ne serait-ce que de trente minutes ce planning, ce serait au détriment « du ménage, du mari ou des enfants », discours quelque peu culpabilisant pour les femmes d'alors, que les médias enjoignent à être des maîtresses de maison exemplaires. Le compte-minutes constitue de surcroît un rappel à l'ordre et s'impose dans l'orchestration des différents mouvements de la cuisine rapide. Le vocabulaire employé et cette gestion cadencée n'est pas sans rappeler l'influence taylorienne déjà relevée en matière de jardinage sur cette même période⁴⁵⁸. Aussi Françoise BERNARD insiste-t-elle sur cette gestion du temps invitant les ménagères à ne pas rester « les bras croisés devant des oignons qui roussissent » et « mettre de l'eau à bouillir laisse peut-être le temps d'éplucher les légumes ».

⁴⁵⁷ Deux études menées à l'époque reviennent sur les conséquences du travail des femmes dans la société contemporaine. En ville à l'époque, plus on appartient à un milieu économique aisé, moins la femme a une activité professionnelle et plus l'équipement en appareils ménagers susceptibles d'aider la maîtresse de maison est élevé. Alors que 25% des ménages ouvriers possèdent un réfrigérateur, ce sont 60% des ménages des cadres qui en bénéficient. 90% des ménages ouvriers ne disposent d'aucune aide domestique rémunérée. L'exercice d'un métier affecte considérablement l'organisation de la journée : les temps les plus longs sont consacrés à l'activité ménagère proprement dite, à laquelle s'ajoutent les soins aux enfants. De ce fait, le temps de repos des femmes est plus court. Parmi les travaux qui demandent le plus de temps, notons que la cuisine arrive en deuxième position, juste derrière le ménage. La comparaison avec une étude conduite en 1947 conclut à une faible évolution en la matière. Alain GIRARD, « Le budget-temps de la femme mariée dans les agglomérations urbaines », *Population*, vol.13, n°4 (Oct.-Déc., 1958), p.591-618. En campagne, le niveau de travail féminin est sensiblement le même dans tous les milieux. Le logement y est souvent plus étroit et le manque d'eau courante vient compliquer l'ensemble des tâches ménagères. L'équipement ménager y est aussi beaucoup moins avancé qu'en ville. L'aide domestique y est rare. La cuisine arrive ici aussi en deuxième position derrière le ménage parmi les postes ménagers exigeant le plus de temps sur une journée. Seul le marché prend moins de temps qu'en ville mais lessive et repassage en revanche y sont plus conséquents. Le temps total de travail hebdomadaire, quelle qu'en soit la nature est sensiblement identique en ville et à la campagne. Cependant les conditions et le genre de vie en structurent différemment les activités. Alain GIRARD et Henri BASTIDE, « Le budget-temps de la femme mariée à la campagne », *Population*, vol.14, n°2 (avril-juin, 1959), p.253-284.

⁴⁵⁸ L'idée de « manager » son ménage n'est pas nouvelle en soi. Elle avait déjà émergé dans l'entre-deux-guerres. Françoise WERNER, « Du ménage à l'art ménager: l'évolution du travail ménager et son écho dans la presse féminine française de 1919 à 1939 », *Le Mouvement social*, n°129, Images Des Familles en France au XX^e Siècle (octobre-décembre, 1984), p.61-87 en particulier p.70-71.

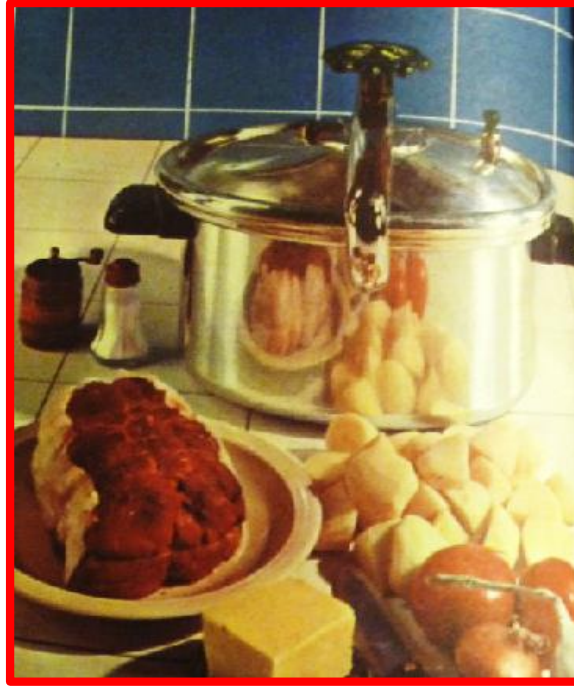


Figure 46. « Cuisine express », *Rustica*, 11 décembre 1960⁴⁵⁹.

- *Des conserves très utiles, industrielles...ou « maison »*

Ce n'est pas un hasard si les conserves constituent l'un des éléments principaux de la cuisine rapide, celles-ci pouvant être « personnalisées », les herbes aromatiques constituant des moyens hors pair en la matière. Toutefois c'est là l'une des rares concessions à ce que pourrait fournir le potager. En effet, ce ne sont pas les soupes maison qui sont vantées ici mais bien les potages en sachets et les légumes déjà épluchés vendus sous plastique. On peut d'ailleurs s'interroger sur la réception de telles recommandations, alors qu'à peine six mois auparavant, il était souligné que « les Français usent peu de conserves ; par tradition, ils aiment "consommer frais" », considérant cette habitude excellente mais reconnaissant dans le même temps le

⁴⁵⁹ La cocotte-minute, emblème de la « cuisine express » constitue la photo d'accroche de l'article. Sur cet ustensile particulièrement répandu ainsi que sur l'émergence dès les années 1950 de la figure de la « ménagère distraite ou maladroite » ayant besoin d'être accompagnée dans son travail domestique, Claire LEYMONERIE, « L'autocuiseur, l'Afnor et la ménagère : les enjeux de la normalisation d'un produit de grande consommation », *Idées économiques et sociales*, vol.152, n°2, 2008, p.17-25.

surcroît de travail occasionné pour la maîtresse de maison, « surtout si elle a une occupation professionnelle »⁴⁶⁰.

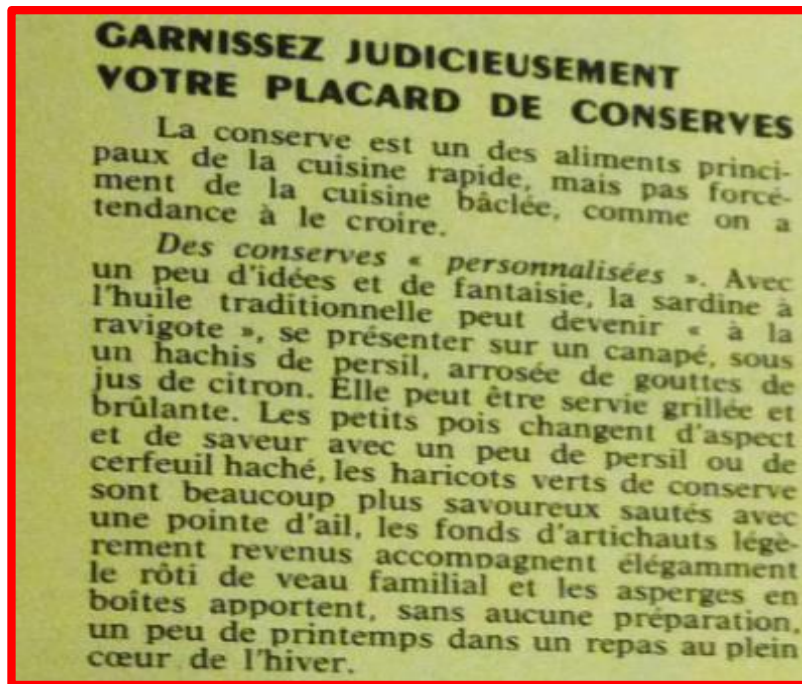


Figure 47. « Cuisine express », *Rustica*, 11 décembre 1960⁴⁶¹.

Cependant, en 1964, il semble que la question ne se pose plus vraiment au vu de propos tels que ceux-ci : « Industrielles ou préparées à la maison, les conserves, qu'on le veuille ou non, ont acquis droit de cité. Leur rapidité d'emploi, leur simplicité de préparation, leur prix de revient abordable et surtout les possibilités qu'elles offrent de consommer hors saison des légumes verts ont amené les conserves sur toutes les tables. »⁴⁶²

⁴⁶⁰ « Femmes pressées : des conserves viennent à votre aide », *Rustica*, 17 juillet 1960. On notera au passage le terme « d'occupation » et non d'activité, plutôt dépréciatif. Cet article recommande de constituer des menus entièrement à partir des « ressources qu'offrent les conserves préparées avec les meilleurs produits et dans des conditions parfaites d'hygiène ». L'exemple d'un plat de céleri gratiné met en avant que « les pieds de céleri en boîte ne sont jamais filandreux et sont très blancs », rare cas qui laisserait sous-entendre que cette qualité n'est pas toujours garantie avec le même degré de constance au jardin. La formule est réitérée avec « La cuisine des conserves », *Rustica*, 11 décembre 1960. « L'emploi des conserves représente pour la maîtresse de maison soucieuse du bien-être et du confort des siens la sécurité de pouvoir parer à toute éventualité, la tranquillité de posséder des aliments toujours variés, toujours prêts à être préparés en quelques minutes, en sandwiches ou friandises d'un goûter, voire d'un repas complet, surtout celle de servir des menus comportant les aliments les plus variés quant à leur origine, leur nature, et ce en toutes saisons. » On peut établir un parallèle avec les cultures forcées ou hâtives qui visent elles-aussi à s'affranchir partiellement de la saisonnalité, les conserves offrant à la ménagère une opportunité analogue. Dans ce même article, il ne s'agit nullement de conserves faites maison mais bien de toute la gamme offerte dans le commerce. Parmi les menus composés uniquement de conserves, on note l'absence de toute référence à l'univers potager, hormis au travers d'un potage d'asperges prévu pour le dîner et qu'il est recommandé de diluer avec de l'eau de cuisson des poireaux afin de lui donner un goût d'asperges fraîches.

⁴⁶¹ « Cuisine express », *Rustica*, 11 décembre 1960. C'est à nouveau le registre injonctif qui est employé.

⁴⁶² « Votre potager en bocal », *Rustica*, 29 mars 1964. Article d'Henriette LASNET DE LANTY annonçant un numéro consacré pleinement aux conserves familiales, « problème qui préoccupe à juste titre de nombreux Français ».

Quant à la congélation, celle-ci n'est pas encore envisagée comme une réalité mais plutôt un avenir proche, à l'imitation des maîtresses de maison américaines qui en bénéficient déjà⁴⁶³. En effet, dès 1950, l'utilisation du congélateur domestique se voit vulgarisée aux États-Unis, des conseils étant alors prodigués pour préparer fruits et légumes afin d'envisager leur conservation sur une longue durée mais aussi permettre de diversifier les repas au cours de l'année. C'est ce que montre en effet un film réalisé lors du Plan Marshall⁴⁶⁴.

Si les conserves sont présentées comme une source de gain de temps, la réflexion sur la gestion rationnelle de l'acte culinaire va plus loin encore.

b. À la traque du temps perdu

- *La cuisine : un espace organisé rationnellement*

Si, en tant qu'espace de préparation des mets, la cuisine n'exclut pas la fantaisie dans sa décoration, elle est surtout pensée comme une aire de rationalité productive⁴⁶⁵. L'idée n'est pas nouvelle⁴⁶⁶. Dans les années 1960, ce modèle normatif trouve une descendance dans la formulation de règles d'installation d'une cuisine rationnelle. Qualifiée de « royaume » de la Femme, la cuisine idéale d'alors est partagée en trois zones consacrées respectivement à la préparation des aliments, à leur cuisson et au lavage. Elle se doit d'être rigoureusement structurée, que ce soit sur une seule ligne, en lignes parallèles, en « L » ou encore en « U » selon la place dont on dispose. Il s'agit d'avoir tout sous la main, dans des zones de travail concentrées.

De la mini cuisine du jeune ménage, à celle des retraités, en passant par celle spécifique à la grande famille, trois exemples proposent une optimisation de l'espace à disposition, photographies en noir et blanc à l'appui. Ici, c'est une tablette abattante qui peut servir aux épluchages effectués en position assise sans fatigue, conseil réitéré avec d'autant plus de vigueur lorsque ceux-ci concernent cinq, six ou dix personnes. Là, c'est un meuble sous évier

⁴⁶³ « Cuisine express », *Rustica*, 11 décembre 1960.

⁴⁶⁴ « Fruits et légumes congelés, un film du ministère de l'agriculture des États-Unis d'Amérique », INA, 1^{er} janvier 1950, 14'49''.

⁴⁶⁵ « Cuisines colorées et optimistes », *L'Ami des Jardins*, n°500, 1965.

⁴⁶⁶ Dès 1928 en effet, Paulette BERNÈGE avait opéré une transposition à la sphère domestique des principes tayloriens. Paulette BERNÈGE, *De la méthode ménagère*, Paris, Dunod, 1928 ; Odile HENRY, « Femmes et taylorisme : la rationalisation du travail domestique », *revue Agone*, n°28, 2003 ; Jackie CLARKE, « L'organisation ménagère comme pédagogie. Paulette Bernège et la formation d'une nouvelle classe moyenne dans les années 1930 et 1940 », *Travail, genre et sociétés*, vol.13, n°1, 2005, p.139-157.

contenant des paniers coulissants à légumes. Dans une optique ergonomique, une fiche technique indique en outre les hauteurs normalisées et les tailles des éléments de mobilier⁴⁶⁷.



Figure 48. « La cuisine, royaume de la femme », *Rustica*, 23 février 1969⁴⁶⁸.

De cette cuisine marquée par la rapidité, les légumes du potager sont plutôt absents. Ceux-ci n'apparaissent qu'en filigrane, pour souligner l'équipement de tel ou tel appareil, propre à en offrir la substance et le goût.

- *L'apport des Arts ménagers : la nécessité d'être bien équipé*

Un encart publicitaire de mars 1950 présente diverses cocottes fonctionnant à la vapeur et un « four minute » complet en aluminium massif coulé⁴⁶⁹. L'argumentaire commercial en faveur du gain de temps se double d'une justification économique à laquelle la maîtresse de

⁴⁶⁷ « La cuisine, royaume de la femme », *Rustica*, 23 février 1969.

⁴⁶⁸ La cuisine est conçue comme un espace rationalisé, l'agencement devant contribuer à gagner du temps.

⁴⁶⁹ Les années 1950 sont marquées par une injonction de la société à consommer. Les arts ménagers sont de plus en plus accessibles aux Français mais si ces années marquent le début d'une massification des ventes, celle-ci ne s'opère réellement que lors de deux décennies suivantes. ALARY et VERGEZ-CHAIGNON, *op.cit.*, p.184. Le Salon des arts ménagers connaît son apogée durant en ces débuts de seconde moitié du XX^e siècle. La publicité est marquée par des « images-icônes » et des « slogans qui nourrissent la "pub-nostalgie" comme "MOULINEX libère la femme", devenant un marqueur essentiel de la société de consommation et stimulant les imaginaires sociaux. DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.98.

maison ne peut qu'être sensible. En effet, la cuisson « sous pression » (autre nom donné à la vapeur), par sa rapidité, permet de diminuer de 60 % la consommation de gaz, charbon, électricité, en un temps où le combustible est cher. Pour achever de convaincre les lectrices, la réclame n'hésite pas à faire figurer un petit tableau des différents plats (potages, légumes, haricots blancs, poule au pot, viandes en sauce) avec les « temps normaux » et ceux qu'offre la cuisine minute. Cet aspect quantitatif est nécessairement parlant quand la ménagère peut constater que les légumes mettent trois fois moins de temps à cuire, les potages six fois moins et les haricots blancs entre six et neuf fois moins⁴⁷⁰.



Figure 49. Publicité « La cuisine à la minute », *L'Ami des jardins*, mars 1950⁴⁷¹.

⁴⁷⁰ Publicité « La cuisine à la minute », *L'Ami des Jardins*, mars 1950.

⁴⁷¹ Cette publicité fait pendant à celle d'outils pour le jardinier, ces articles étant commercialisés par la même enseigne. On rapprochera cette publicité de l'étude suivante sur les vitrines d'appareils ménagers. En effet, la période charnière des années 1950 assure une transition entre économie de pénurie et consommation de masse. L'important circuit des quincaillers assure la distribution d'articles de ménage (casseroles, couverts, ustensiles) et de nouveaux équipements ménagers. La vitrine est le lieu d'amorce de la relation commerciale. L'effet de masse y joue un rôle essentiel. En fonction des cibles visées les modalités d'étalage diffèrent. Si pour la clientèle de luxe, seuls quelques objets sont mis en valeur pour exposer leur qualité (étalage de spécialité), l'approche de la clientèle populaire privilégie les effets d'avalanche et d'amoncellement de produits. Pour se différencier, une esthétique de la fantaisie est adoptée. La figure 49 met en évidence cet effet tourbillonnant où ustensiles et plats virevoltent ensemble. Claire LEYMONERIE, « La vitrine d'appareils ménagers. Reflet des structures commerciales dans la France des années 1950 », *Réseaux*, vol.135-136, n°1, 2006, p.93-123.

Les Arts ménagers, à partir du milieu des années 1950, proposent des appareils au coût désormais plus accessible, en raison notamment de la hausse des revenus et de l'essor des offres de crédit⁴⁷². Dans leurs pages culinaires, les magazines par leur position ambivalente de conseillers mais aussi de vendeurs, relais d'une société de consommation en plein essor, se font les chantres de multiples innovations techniques. Se développent ici aussi des études comparées, pour souligner la conclusion selon laquelle les appareils à moteur électrique sont « indiscutablement utiles et presque indispensables pour beaucoup de maîtresses de maison »⁴⁷³. Cependant étant donné leur extrême diversité, éclairer l'achat invite à faire preuve de rationalité gestionnaire avant d'envisager la rationalité organisationnelle du quotidien.

Appareils à fonction unique, mixtes ou combinés, à fonctions multiples, leur choix doit s'opérer selon trois critères prioritaires : les besoins, les possibilités pécuniaires et celles relatives au rangement⁴⁷⁴. Batteurs, mélangeurs, mixers, mixers plongeants offrent toute une gamme de possibilités pour mélanger, hacher, battre, râper, broyer, notamment les fruits et légumes, tout en présentant des facilités d'entretien. Le dossier de *Mon Jardin et ma Maison* sur ce sujet constitue un quasi-catalogue recensant de nombreux modèles, systématiquement photographiés et accompagnés de mini fiches techniques vantant les mérites respectifs et capacités de chaque appareil. Les centrifugeuses préparent des jus de fruits et de légumes, qualifiés d'excellents aliments de régime. Les épilucheuses électriques font gagner encore du temps par rapport à l'économe, surtout pour des quantités importantes. Un autre avantage réside dans le fait d'éviter les traces laissées sur les mains, comme celles de carottes ou de salsifis par exemple. Toutefois pour obtenir le meilleur résultat, il faut utiliser des légumes de même calibre, ce qui n'est pas forcément le cas pour les ceux provenant du jardin domestique⁴⁷⁵.

Enfin, dans le cas spécifique de sa résidence secondaire, la ménagère doit pouvoir bénéficier là-aussi des avancées du progrès technique comme le montre la sélection d'innovations « pour la campagne », élaborée à partir de modèles présentés au Salon des arts

⁴⁷² Les années 1950 marquent l'apogée du Salon des arts ménagers. Le visiteur y devient acheteur, cette tendance se confirmant par la suite. Aussi faut-il tout faire pour que la ménagère achète. La presse magazine comme on peut le voir en constitue un relais puissant. La ménagère qui peut prétendre aux équipements modernes est considérée comme celle qui maîtrise déjà parfaitement l'organisation de son travail domestique. Les magazines en présentant ces objets d'électro-ménager valorisent alors leurs lectrices en leur reconnaissant plus ou moins implicitement ces qualités qui peuvent se répercuter dans leurs achats nécessairement avisés. L'acquisition de ces biens ne doit pas répondre à un caprice et prendre la forme d'un achat d'impulsion mais être objet de discernement. Ainsi à la rationalité organisationnelle ménagère répond en miroir la maîtrise de soi et l'affichage d'une personnalité équilibrée. Claire LEYMONERIE, « Le Salon des arts ménagers dans les années 1950. Théâtre d'une conversion à la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91, n°3, 2006, p.43-56.

⁴⁷³ « Du fouet-batteur au robot universel », *Mon Jardin et ma Maison*, n°84, 1965.

⁴⁷⁴ Relevons la proximité de ces critères avec ceux prévalant à l'achat des appareils motorisés pour le jardin.

⁴⁷⁵ *Ibid.*

ménagers. On relève ainsi l'une des premières apparitions du congélateur à tiroirs de marque BAUKNECHT, présenté comme l'appareil de « l'abolition du marché quotidien », même si celui-ci n'est pas encore des plus répandus semble-t-il⁴⁷⁶.



Figure 50. À gauche : un nouveau réfrigérateur. « Au Salon des arts ménagers », *Mon Jardin et ma Maison*, n°84, 1965 ;
En haut à droite : une centrifugeuse ;
En bas à droite : un robot combiné complet. « Du fouet-batteur au robot universel », *Mon Jardin et ma Maison*, n°84, 1965.

Cette thématique de l'équipement électro-ménager est réitérée autour de la question du « boire et manger frais ». En 1965, le réfrigérateur est présenté comme faisant partie de l'équipement ménager, avant la machine à laver, étant utilisé à longueur d'année pour la conservation des aliments⁴⁷⁷. Il est aussi rappelé aux ménagères que le réfrigérateur peut lui-aussi constituer un gain de temps pour celles-ci. En effet, celui-ci permet de préparer à l'avance des plats cuisinés frais aussi bien pour la maison que le pique-nique. Or cette possibilité ne

⁴⁷⁶ *Ibid.*

⁴⁷⁷ La diffusion du réfrigérateur est effectivement une innovation qui améliore le quotidien des Français. Toutefois, seuls 7,5% d'entre eux en possèdent un en 1954. Cet équipement se démocratise cependant rapidement. En 1957, 17% des ménages disposent cet appareil. ALARY et VERGEZ-CHAIGNON, *op.cit.*, p.30-31 et 187. Mais il faut attendre 1975 pour que les deux tiers des ménages aient réfrigérateur et machine à laver. DELACROIX, ZANCARINI-FURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.485.

semble pas toujours mise à profit. Il est alors mis en avant que les plats froids salés ne manquent pas, tout particulièrement en matière de légumes, potages et entrées mais aussi de desserts rafraîchis, ou encore de jus de légumes ou de fruits qui gagnent, eux-aussi, à être servis très frais. Voilà qui offre l'occasion de faire la promotion des dernières innovations, qu'il s'agisse de réfrigérateurs avec congélation dans le freezer, de sorbetières plus ou moins sophistiquées ou encore de glacières ou boîtes isothermes pour le pique-nique ou le camping⁴⁷⁸.

C'est tout un esprit de facilitation qui imprègne la valorisation des robots, petits appareils ménagers qui, en une décennie, voient leur volume multiplié par cent⁴⁷⁹. Le registre éditorial s'appuie sur toute une vague futuriste, très prisée des médias, projetant les ménagères d'alors dans des univers de quasi science-fiction. Dès 1957, Danièle BREEM présente un robot ménager multifonctions. Une démonstration télévisée montre celui-ci dans ses diverses utilisations potentielles : essuie-vaisselle, épluche-légumes, machine à laver vaisselle et linge et même brosse à chaussures⁴⁸⁰. La même année, les actualités françaises envisagent une vision prospective de la cuisine : recettes sous forme de fiches perforées, accompagnées d'un robot sélectionnant les ingrédients, un réfrigérateur rotatif permettant de recevoir une livraison sans avoir à ouvrir sa porte et stockant jusqu'à six mois de réserves, plaque de cuisson à induction et service à table par un autre robot⁴⁸¹.

Le 34^e Salon des arts ménagers s'annonce comme « le règne de la mécanique et de l'électricité », ce qui ne signifie pas que l'esthétique soit pour autant négligée. Il s'agit en effet de rendre les appareils plus élégants, « d'humaniser ces petits monstres », car il est désormais hors de question de vivre dans des cuisines ressemblant « à des cliniques »⁴⁸². Des critiques s'expriment toutefois quant à l'entretien des appareils, un homme interviewé, déplorant qu'il n'y ait pas assez de femmes dans les concepteurs, vu le temps qu'il passe à aider son épouse dans cette tâche⁴⁸³. Mais ces objections n'arrêtent guère ce mouvement futuriste⁴⁸⁴. Il n'est alors guère étonnant que *Rustica* fasse mention d'une « cuisine de l'an 2000 » entièrement électrifiée,

⁴⁷⁸ « Boire et manger frais », *Mon Jardin et ma Maison*, n°87, 1965.

⁴⁷⁹ « Les robots de la ménagère », *Rustica*, 23 février 1969.

⁴⁸⁰ « Le robot ménager », INA, JT 20h, 12 janvier 1957, 2'37''.

⁴⁸¹ « La cuisine de l'avenir », INA, Les actualités françaises », 27 février 1957, 2'38''.

⁴⁸² Notons au passage le registre anthropomorphique mobilisé pour désigner les appareils.

⁴⁸³ « Les arts ménagers », INA, Édition spéciale, 6 mars 1965, ONRTF, 8'47''. Voilà qui fait dire, non sans provocation, à Pierre TCHNERNIA : « Malgré tout, l'outil le plus parfait, le seul outil qui ravaude, qui lave, qui épluche les pommes de terre, qui soigne les enfants et qui sourit à son mari, c'est la femme. Alors n'hésitez pas à acheter une femme ! »

⁴⁸⁴ « Les arts ménagers de l'an 2000 », INA, 8 mars 1968, Panorama ONRTF, 12'52''. Est en effet présentée une machine indiquant les repas à préparer en fonction des calories autorisées. Des aliments surgelés (des plats tout faits) arrivent sur un tapis roulant à partir d'une armoire-congélateur à la forte capacité de stockage (à nouveau 6 mois de provisions). Réchauffés à infrarouge, « il n'y a plus qu'à servir » ajoute le commentaire.

télécommandée même, aux recettes diffusées sur écran de télévision et qui fait à l'époque l'attraction du Salon des arts ménagers. La modernité passe alors par la projection d'une organisation de la vie domestique animée par des engins électriques facilitant la plupart des tâches pénibles. Certes, les limites de ces appareils ne sont pas passées sous silence : encrassement des grilles, enroulement de la partie ligneuse des légumes dans les couteaux broyeurs, fines particules des râpés pénétrant dans les interstices⁴⁸⁵. Mais semble-t-il, pour les ménagères, l'économie de forces comme de temps sont des avantages qui surpassent infiniment les inconvénients.

Enfin, une interview de Jean MANTELET, patron de MOULINEX et inventeur du moulin à légumes en 1932 met en avant ce souci permanent du consommateur et « surtout de la femme ». Celui-ci déclare en effet avoir trouvé son invention en voyant sa propre épouse se servir d'un presse-purée à manivelle : « C'est de là qu'est parti mon premier article ménager : le moulin à légumes. Il n'était pas que démonstratif. Il modifiait un geste habituel de la femme : il n'exigeait plus une pression de haut en bas, mais utilisait un mouvement de rotation. Ce fut le succès. »⁴⁸⁶

Malgré cette quête du gain de temps qui semblerait exclure le potager de la sphère culinaire, les grandes occasions offrent *a contrario* l'opportunité de célébrer celui-ci.

3. La cuisine des « grandes occasions »

À l'opposé d'une cuisine « express » peu friande de productions potagères domestiques, la cuisine des grands jours réserve à celles-ci une place de choix.

a. Le bien recevoir

- *La « bonne table », miroir de la « visite au jardin » ?*

Parallèlement à sa transmission des fondamentaux culinaires, « la cuisine des débutantes » fournissait dès 1950 des conseils sur un art du bien recevoir afin de distinguer ces

⁴⁸⁵ *Ibid.* Voilà qui n'est pas sans rappeler l'exposition VILMORIN présentant à peine quelques années plus tôt un « jardin robotisé », tel qu'on pouvait alors en imaginer la conception à venir.

⁴⁸⁶ *Ibid.* Lors des 50 ans du moulin de MOULINEX, un reportage rend hommage à son créateur, qualifié « d'inventeur de génie », qui dès 1957 « équipe toutes ses machines de moteurs électriques ». « 50 ans du moulin Moulinex », INA, JT 13h, 18 décembre 1987, 1'32''.

occasions de l'ordinaire. Le « dîner spécial » ou « dîner prié », selon l'expression des grand-mères, se refusait à toute improvisation, l'ordre en imprégnant le déroulement. Après l'envoi d'invitations à l'avance, venait le choix des menus, contenant obligatoirement un potage : consommé Sévigné aux quenelles de volailles et aux pointes d'asperges ; potage Longchamps (pois cassés, poireaux, jambonneau, oignons, riz et oseille) ; consommé velouté ou consommé brunoise ; potage crème d'asperges⁴⁸⁷ Il s'agit de magnifier les mets, tant par leur cuisson que l'agencement qui leur est réservé⁴⁸⁸. En effet, cette cuisine des grands jours et cet art de la réception nécessitent toute une mise en valeur de la table comme de la maîtresse de maison.

Aussi pouvons-nous établir un parallèle avec la « visite au jardin », moment festif qui trouve ici, *mutatis mutandis*, son pendant⁴⁸⁹. De ce fait, l'épouse, en tant que ménagère modèle, doit faire montre de tout son savoir-faire, non seulement culinaire mais aussi dans la manière d'agencer la table et dans la manière de se mettre en scène elle-même. Mais ici, point de médaille du mérite agricole, ni de prix ! À la place, la maîtresse de maison peut recevoir les compliments de son époux, de ses proches et des amis qu'elle compte parmi ses convives. On peut lire ainsi des recommandations sur « la page de la femme » dans *Rustica* qui explicitent très clairement son rôle : l'épouse modèle veille à tout⁴⁹⁰.

La décoration florale de la table fait ainsi partie intégrante de l'art du « bien-manger »⁴⁹¹. Pour les fêtes de fin d'année 1959, le jardin potager s'invite à table et non uniquement sous forme de légumes cuisinés. Pour ce faire, *Rustica* s'associe la collaboration de Madame JEAN-CLAUDE, grand fleuriste parisien, qui propose diverses formules de décors d'inspiration jardinière pour les tables. C'est surtout le « réveillon potager » envisagé pour chacune des fêtes de fin d'année qui retient l'attention, n'utilisant que des légumes, comme

⁴⁸⁷ « Le dîner prié », *L'Ami des Jardins*, juin 1950.

⁴⁸⁸ L'exemple du kig ha farz, mobilisé plus haut s'inscrit dans cette perspective. Qualifié de plat sans prétention, celui-ci fait l'objet d'une description propre à susciter l'appétit : « Les viandes sont découpées, le plat, garni avec soin, devient coloré, fumant, somptueux ». Une citation de CURNONSKY vient en outre tresser des lauriers à la cuisine bretonne, jugée « saine, loyale et droite comme les Bretons ». Mais ce même reportage de Télé-Bretagne renseigne également sur le cadre de la dégustation de ce plat : nappe blanche immaculée, verres de cristal, argenterie, vaisselle de porcelaine. C'est une belle tablée, avec ses convives endimanchés, qui accueille avec transports ce kig ha farz tant attendu et « demandé depuis longtemps ». « La recette du Kig ha Farz », INA, ONRTF Rennes, 9 juin 1967, 21'. Voir à partir de 19'.

⁴⁸⁹ Ce terme de la « visite au jardin » fait référence au registre lexical des Jardins Familiaux dont elle constitue l'une des principales marques de sociabilité. Florence WEBER, *L'honneur des jardiniers. Les potagers dans la France du XX^e siècle*, *op.cit.*, p.21 et suiv.

⁴⁹⁰ « En attendant minuit », La page de la femme, *Rustica*, 25 décembre 1960. La maîtresse de maison envoie les invitations, commande les fleurs, choisit les boissons avec son mari, élabore les menus, s'occupe des enfants. Et surtout, il lui faut être une femme qui ne s'oublie pas : « Mettez le dernier point à votre robe, prenez rendez-vous chez votre coiffeur et préparez-vous à être, en ce dernier jour de l'année, la plus charmante des hôtes, tout en prenant la résolution de l'être chaque jour de la prochaine année. »

⁴⁹¹ « Des fleurs sur votre table », *Rustica*, 11 décembre 1960.

éléments décoratifs. Une longue corbeille de vannerie garnie de mousse sert de centre de table. Y sont piqués des légumes montés sur fil de fer souple. Quelques règles relatives à la composition sont avancées de telle sorte que celle-ci soit harmonieuse : équilibre réciproque entre les volumes (hors de question qu'un énorme artichaut côtoie de fins radis par exemple) ; réalisation de taches de couleurs et de formes (on doit pouvoir ainsi clairement identifier des bottes de carottes, de navets). Le modèle fourni regroupe ainsi carottes, radis, petits artichauts, tomates-cerises, ail, échalotes et un chou de Milan frisé. Les fanes des légumes et le persil figurent quant à eux le feuillage de ce bouquet. Une illustration stylisée colorée accompagne une photographie de la fleuriste en pleine élaboration de ce « réveillon-potager », qui devient de la table l'ornement visuel essentiel⁴⁹².



Figure 51. « Réveillons jardiniers », *Rustica*, 20 décembre 1959.

Outre la place des légumes dans le décor, laissant libre cours à la créativité de la ménagère en fonction des matières premières qu'il lui appartient de savoir transformer, se pose la question du positionnement des produits du potager dans le repas.

⁴⁹² « Réveillons jardiniers », *Rustica*, 20 décembre 1959. À côté du « réveillon potager » (où l'on relève la présence étonnante de tomates cerises), deux autres compositions sont proposées. Un « réveillon fruitier », sous-titré « Noël à la campagne », met en scène une poterie qui, telle une corne d'abondance, offre au regard tous les fruits de la saison : noix, figues, kakis, pommes, poires, oranges, raisins, châtaignes et nèfles. Un « réveillon fleuri », pour la S^t Sylvestre, mêle roses et capillaire. Relevons, à cette époque de l'année, la présence étonnante de tomates cerises dont il n'est rien dit au sujet de leur provenance. À peine une décennie plus tard, on relève : « En 1968-1969, on réveillonnait "à la paysanne". Les journaux féminins publiaient des articles sur les buffets à la campagnarde, le plat paysan remis à la mode, le plat solide et roboratif. » Rolande BONNAIN-MOERDYK, « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.2, n°3/4 (1972), p.287-294.

- *Quelle « place » pour les légumes au sein du repas ?*

La « place » des légumes alimente des débats au début des années 1950. Doivent-ils figurer avant le rôti (selon ESCOFFIER) ou après (selon PELLAPRAT, professeur des cours « Cordon bleu » et de la revue éponyme paraissant avant-guerre) ? Cet « ordre des mets »⁴⁹³, se traduit par des remarques normatives telles que : « L'usage bourgeois dit que si l'on accompagne la salade d'un pâté, on intercale le légume après le rôti » ; « L'usage se répand, car c'est une simplification de service, de servir le légume en garniture du rôti. Ou si l'on a deux entrées, dont l'une est garnie de légumes (comme par exemple du jambon-printanière), on peut servir la salade avec le rôti. »

Dans les menus accompagnant ces recommandations, mention est faite de nombreux légumes, qualifiés par leur origine ou mode de préparation : fèves des marais ; asperges mousseline ; asperges à la génoise ; fonds d'artichauts garnis de petits pois et tartelettes aux pointes d'asperges pour accompagner un gigo ; aubergines à la napolitaine⁴⁹⁴.

Une décennie plus tard, la « cuisine du dimanche » confine les légumes à un rôle d'accompagnement, non sans une certaine emphase dans les formules employées à leur sujet, notamment sous la plume de Paul-Émile CADILHAC, de l'Académie des gastronomes. Ainsi à propos du gigot sorti du four, il est dit que les « Haricots blancs de Soissons ou de Laon, flageolets, voire jardinière aux petits pois sucrés, aux savoureux haricots verts et aux pommes nouvelles, l'escortent triomphalement ». Pour le rôti de bœuf ou les rognons, ce sont des tomates rissolées, des champignons et des pommes-pailles qui sont suggérés. Le canard, dont il est dit qu'on use peu alors, est servi de manière classique avec petits pois et navets qualifiés de tendres et parfumés⁴⁹⁵.

Au-delà des aspects d'ordonnancement, les médias transmettent nombre de conseils pour aider à la valorisation culinaire des productions potagères au gré des saisons.

b. Des légumes du potager à magnifier en toutes saisons

Pour pourvoir la cuisine, rien ne vaut le potager domestique, s'évertuent à dire en chœur les magazines. Afin de justifier cette position, sont rappelés les atouts climatiques de la

⁴⁹³ Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, Éd. Odile Jacob, 2002.

⁴⁹⁴ « Le dîner prié », *L'Ami des Jardins*, juin 1950.

⁴⁹⁵ « La cuisine du dimanche », *Rustica*, 11 décembre 1960. Voir BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.52, au sujet des petits pois sucrés.

France, assurant à la table une très grande variété qualitative de légumes et de fruits. S'il est admis que les échanges internationaux permettent de se procurer désormais toutes sortes de légumes et de fruits, quelle que soit la saison, il est parfois déploré le préjudice d'une cueillette avant maturité de ces produits. Aussi le discours vise-t-il à promouvoir le respect de la saisonnalité : « Il vaut mieux se tourner vers nos jardins, petits ou grands ; ils réfléchissent en toute saison la beauté des efforts que nous leur consacrons. »⁴⁹⁶

Le printemps est représenté par les artichauts « à la croque de sel » considérés comme un délicieux hors-d'œuvre. Les « petits pois délices » leur font suite. Ceux-ci sont mis à macérer dans du sucre avec de petits oignons blancs printaniers, un cœur de laitue et un bouquet garni réunissant thym, laurier, sarriette et persil. Tassés dans un saladier avec un linge humide, ils ne sont mis à cuisson qu'après deux heures, dans très peu d'eau, la casserole recouverte d'une assiette creuse remplie d'eau froide pour provoquer condensation et vapeur qui retombent sur les pois. Après une vingtaine de minutes, il ne reste plus qu'à lier ceux-ci au beurre⁴⁹⁷.

L'été offre une place de choix aux asperges même si le mois de mai est celui où elles sont considérées les meilleures. Les pointes d'asperges, coupées comme des pois sont réservées à l'accompagnement d'œufs brouillés, d'omelettes ou pour garnir des fonds d'artichauts et constituent une réminiscence plus ou moins consciente des asperges « en petits pois »⁴⁹⁸. Les tiges sont en revanche utilisées pour potages qualifiés d'excellents et appelés crème d'asperges. Après avoir vanté l'estime dont jouissent les asperges blanches, par une anecdote réunissant Louis XIV et LA QUINTINIE, les modes opératoires de leur préparation sont indiqués, recommandant de ne pas trop les cuire. Sauces au beurre et hollandaise, cette dernière étant qualifiée de « reine des sauces », assurent à la ménagère le prestige qu'elle entend conférer à un telle entrée. Préparés en purée, les navets nouveaux sont pelés très épais puis cuits à l'étuvée. Leur est ajoutée une pomme de terre farineuse, de manière à donner consistance à cet accompagnement. Une fois foulés au tamis, crème et beurre leur confèrent une texture onctueuse.

⁴⁹⁶ « Légumes de saison », *Rustica*, 17 décembre 1961.

⁴⁹⁷ BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.53. Est mentionné l'usage de consommer ces pois qui font fureur à la cour, aussi bien salés que sucrés en entremets.

⁴⁹⁸ Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI, *La Gastronomie au Grand Siècle, 100 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1998, p.221-222 (La recette d'Asperges en pois verts met à l'honneur Nicolas de BONNEFONS qui recommande pour pousser l'imitation au maximum d'ajouter quelques feuilles de pois verts pour en communiquer le goût aux asperges). BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.54, revient aussi sur cette recette, fournie dans *L'Art de bien traiter* (L.S.R., 1674), qu'Antonin CARÊME reprend pour la servir à TALLEYRAND, pour être à nouveau transmise par Jules GOUFFÉ et Alexandre DUMAS dans son *Grand Dictionnaire de la cuisine*.

L'automne fournit l'occasion de cuisiner un soufflé d'épinards. Cuits très rapidement à l'eau, ceux-ci sont ensuite mis en purée dans du beurre très chaud. L'appareil à soufflé leur est ensuite intégré délicatement pour être enfourné et servi immédiatement après cuisson. Simplicité et caractère spectaculaire sont donc mêlés dans ce genre de recettes. C'est l'originalité qui peut aussi caractériser celles-ci. Ainsi cette oseille à la crème ajoute à l'herbe aromatique, beurre, crème et une paire d'œufs pour élaborer un accompagnement recommandé tant pour les poissons que les viandes blanches ou encore pour les œufs mollets ou pochés.

L'hiver propose, quant à lui, plusieurs recettes roboratives. Les pommes de terre en rondelles alliées au céleri-rave en julienne, mélangées à 200 grammes de beurre et de gruyère râpé puis sont humectées de bouillon ou de lait pour être finalement gratinées, tout comme les blancs de poireaux à la sauce Mornay. Enfin, les oignons cuisinés farcis exigent certainement délicatesse et savoir-faire de la maîtresse de maison qui doit les éplucher « sans les meurtrir ». Une fois ébouillantés, chaque bulbe est évidé. La pulpe est émincée et étuvée au beurre. Lui est ajouté alors un hachis de viande, ou de poisson ou encore de crustacés, à moins qu'il ne s'agisse de champignons et de tomates. Liée à une sauce brune ou blanche, cette farce garnit les oignons recouverts de chapelure et mis au four où l'on doit les arroser copieusement de beurre. Comme le soulignait le cartouche introductif en lettres blanches sur fond noir, cette promotion des légumes de saison sert également à valoriser de « bonnes vieilles cuisines françaises »⁴⁹⁹.

Au travers de cette formulation s'exprime la volonté manifeste de transmettre un héritage culinaire constitué de recettes traditionnelles provenant des différents coins de l'hexagone, tout en s'inscrivant dans un rythme naturel : celui des saisons, la cuisine constituant le miroir du potager. Respecter les périodes de récoltes pour cuisiner les produits spécifiques à celles-ci peut constituer en soi la marque d'une certaine rationalité, garantie de qualité. Ce n'est pas la seule, étant donné qu'à la cuisine « rationnelle », il s'agit de relier une alimentation qui le soit tout autant, s'appuyant sur les vertus potagères, domaine de connaissances qui entre dans le champ des responsabilités incombant à la ménagère d'alors.

⁴⁹⁹ *Ibid.*

C. Les vertus potagères au service d'une alimentation rationnelle

Deux domaines sont mis conjointement en avant par les médias dans leur transmission de conseils relatifs à une alimentation se voulant rationnelle : d'une part ce qui relève de la pharmacopée potagère, et d'autre part d'une diététique dont il convient d'interroger le caractère normatif⁵⁰⁰.

1. La pharmacopée potagère

a. Les qualités curatives des plantes potagères

Rustica, dès sa création, a cherché à mettre en avant maints conseils diététiques et à valoriser les vertus de bien des végétaux, dont ceux que produit notamment le jardin potager. C'est en effet le cas au travers d'une rubrique récurrente, intitulée « les conseils du docteur » et consacrée semaine après semaine à une plante en particulier. Durant l'hiver 1950 sont exposés les bienfaits du romarin, plante aromatique, emblématique du Midi, aux usages autant culinaires que pharmaceutiques⁵⁰¹. Une anecdote historique relate qu'au XVII^e siècle, le romarin s'avère être très apprécié de la médecine, son alcoolature servant à la préparation de « l'Eau de la Reine de Hongrie », célèbre pour avoir, selon la légende, avoir rajeuni une vieille princesse septuagénaire, goutteuse et paralytique. Plus rationnelles, les vertus mises en évidence par la recherche médicale moderne sont hépatiques et décongestionnantes. Aussi cette plante est-elle particulièrement recommandée en infusions contre les maladies du foie, la goutte, l'hydropisie, la migraine et les digestions lentes. Son essence en pharmacie est requise pour la préparation

⁵⁰⁰ Dans le cadre d'une société qui se transforme et où explosent les loisirs, un nouveau regard au corps se fait jour (sous l'effet des vacances à la mer notamment). L'évolution des consommations liées à l'individu et son épanouissement conduit à un développement des soins apportés au corps. Face au mouvement de juvénalisation qui traverse la société, les jeunes deviennent des modèles auxquels les adultes veulent ressembler. « L'alimentation évolue et tend à être plus légère, par l'intermédiaire notamment des pages culinaires toujours plus nombreuses et plus régulières des magazines féminins. La rubrique diététique, diffusant des normes alimentaires, devient un incontournable des revues. » L'apparence corporelle devient un souci pour un nombre croissant de Français. Yves TRAVAILLOT, *Sociologie des pratiques d'entretien du corps. L'évolution de l'attention portée au corps depuis 1960*, Paris, Presses Universitaires de France, 1998, p.15-35.

⁵⁰¹ « Les conseils du docteur : le romarin », *Rustica*, 14 janvier 1950. Dans les années 1950, les conseils d'économie domestique sont dévolus à « l'alimentation rationnelle ». Notons que le terme « diététique » n'apparaît qu'en 1959 dans le magazine *Modes et Travaux* dans une rubrique intitulée « Le coin du docteur ». Faustine RÉGNIER, « Comment la diététique est devenue gastronomique dans la presse féminine française et américaine (1934-2010) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.131-145.

de plusieurs baumes, dont les recettes s'avèrent anciennes⁵⁰². Sur le plan culinaire, le romarin est abordé en référence à l'Italie où il est utilisé afin d'aromatiser riz et jambon par exemple. Suivant une trame analogue, d'autres végétaux sont ainsi passés en revue⁵⁰³.

Lors de la décennie suivante, la rubrique du médecin a cédé la place à des articles thématiques, dans la même veine que ceux de *Mon Jardin et ma Maison*, témoignant d'un alignement éditorial entre magazines⁵⁰⁴. Cette autre revue, dès son premier numéro, propose une page où la préoccupation sanitaire est d'emblée affichée, sous l'intitulé « Votre jardin et votre santé ». Une sorte d'échiquier, où les surfaces foncées affichent un dessin (de type pictogramme) illustrant une douzaine de fleurs, fruits et légumes, voit ceux-ci commentés de manière très synthétique sur les surfaces claires, afin d'en faire ressortir les qualités thérapeutiques essentielles. Ainsi la fraise est qualifiée de très riche en fer, le « thé » de ses feuilles offrant une boisson agréable et astringente, qui, prise en cure de dix jours avec beaucoup de lait, s'avère très profitable aux anémiques. Les rhizomes et racines d'asperges en décoction sont indiqués dans les maladies rénales. Les turions (bourgeons enterrés) sont en particulier diurétiques. Pour leur ôter le parfum désagréable qu'elles procurent aux urines, quelques gouttes d'essence de térébenthine dans l'eau de cuisson donnent une odeur de violette. Plante stomachique et cholagogue⁵⁰⁵, l'artichaut est vanté pour ses vertus intestinales. La chicorée frisée, riche en fer, chaux et potasse est indiquée pour les personnes fragiles de la gorge mais aussi aux anémiques. Les petits pois sont en revanche interdits à ces dernières et aux malades du foie. *A contrario*, ils sont tout indiqués aux diabétiques et albuminiques. Les carottes constituent le légume considéré comme le plus riche en provitamine A. Sa pulpe peut également s'employer sur les dartres et les eczéma qui démangent comme sur les brûlures⁵⁰⁶. Sous une forme très condensée, l'essentiel est dit, sans renoncer pour autant à l'emploi de mots « savants ».

⁵⁰² H. DAVID, « L'abbé ROUSSEAU et le "baume tranquille" », *Bulletin de la Société d'histoire de la Pharmacie*, 17^e année, n°63, 1929, p.280-281. Parmi ces recettes anciennes, sont mentionnés les exemples suivants : « Tranquille » au XVII^e siècle ; « Opodeldock » au XIX^e siècle.

⁵⁰³ « Les conseils du docteur : le chou », *Rustica*, 19 février 1950. Après une évocation des multiples qualités du chou, relevées tout au long de l'Histoire, que ce soit chez les Anciens, les médecins arabes ou au Moyen-Âge), vient le tour de ses propriétés identifiées par la science contemporaine, aussi bien désinfectantes que sédatives. Ici, seules les qualités thérapeutiques du chou sont mises en exergue, que ce soit pour soigner des ulcères variqueux ou sous forme de régime alimentaire contre la dysenterie ou la néphrite. Sans doute les multiples recettes liées à ce légume justifient un tel choix éditorial. Cette rubrique fait sienne la formule « De ta nourriture, tu feras médecine » (principe d'Hippocrate et Galien ayant traversé les époques jusqu'à PASTEUR), en vantant les mérites des légumes et des herbes au service d'une alimentation saine. Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, op.cit., 2008, p.97.

⁵⁰⁴ Notons toutefois que si le titre disparaît, le contenu reste voisin.

⁵⁰⁵ Bénéfique à l'estomac et facilitant l'évacuation de la bile.

⁵⁰⁶ « Votre jardin et votre santé », *Mon Jardin et ma Maison*, 1958, n°1.

Ultérieurement, les photographies noir et blanc en gros plan se voient préférées aux pictogrammes et le nombre de fruits et légumes abordés s'amointrit. Par ses vitamines A, B₁, B₂ et même C et E, le haricot vert est jugé intéressant pour les gouteux et rhumatisants ainsi que les diabétiques. Offrant une richesse vitaminique analogue, la laitue est considérée ouvrir l'appétit, la cuisine moderne se voyant reprocher l'erreur de la présenter en fin de repas, alors qu'elle devrait au contraire l'inaugurer. Utilisée en cataplasmes, elle soulage les inflammations superficielles et l'ophtalmie aiguë. Les vertus anti anémiques des navets invitent à manger ceux-ci en « asperges » quand ils montent à graine et que leurs fleurs sont en boutons. De même, pour ceux d'arrière-saison, il y a possibilité de les consommer en « endives », en les mettant au printemps dans l'obscurité de manière à ce que leurs collets s'ornent d'une végétation jaune tendre, qualifiée de délicieuse⁵⁰⁷. Les rhubarbes font l'objet d'un exposé à part entière adoptant les mêmes caractéristiques⁵⁰⁸.



Figure 52. À gauche : la formule en damier, « Votre jardin et votre santé », *Mon Jardin et ma Maison*, n°1, 1958 ;

À droite : légumes en gros plans, « Votre jardin et votre santé », *Mon Jardin et ma Maison*, n°2, 1958.

Typique de la revue émergente se cherchant sur le plan éditorial, *Mon Jardin et ma Maison* recourt par la suite à des étiquettes renvoyant à l'univers du jardin botanique. Ce sont tour à tour des remèdes, de brefs rappels historiques ou des conseils culinaires qui sont dispensés afin d'obtenir les meilleures propriétés de chaque légume. Utilisé en gargarisme, le

⁵⁰⁷ « Votre jardin et votre santé », *Mon Jardin et ma Maison*, n°2, 1958. Relevons ces terminologies de travestissement de certains légumes (écho aux asperges en petits pois).

⁵⁰⁸ « Les rhubarbes, plantes ornementales, alimentaires et médicinales », *Mon Jardin et ma Maison*, n°2, 1958. Leur sont reconnues de multiples qualités, tant décoratives qu'alimentaires (confitures) et médicinales (poudres et sirops de rhubarbe).

poireau au lait s'utilise par exemple contre tous les maux de gorge de type angine. La tomate doit attendre d'atteindre sa pleine maturité pour être consommée, faute de quoi, elle provoque des coliques, dues à un léger empoisonnement par la solanine. Quant à l'aubergine, elle est idéale pour soulager les ecchymoses, inflammations et petites brûlures. Il est indiqué que les Brésiliens l'utilisent en cataplasme sur les veines et les chevilles gonflées⁵⁰⁹. Ainsi, malgré les progrès de la chimie pharmaceutique, ce qui pourrait sembler ne constituer que des remèdes de grands-mères fait l'objet d'une réaffirmation réitérée, ceux-ci étant considérés comme de précieux auxiliaires à portée de main et peu coûteux.

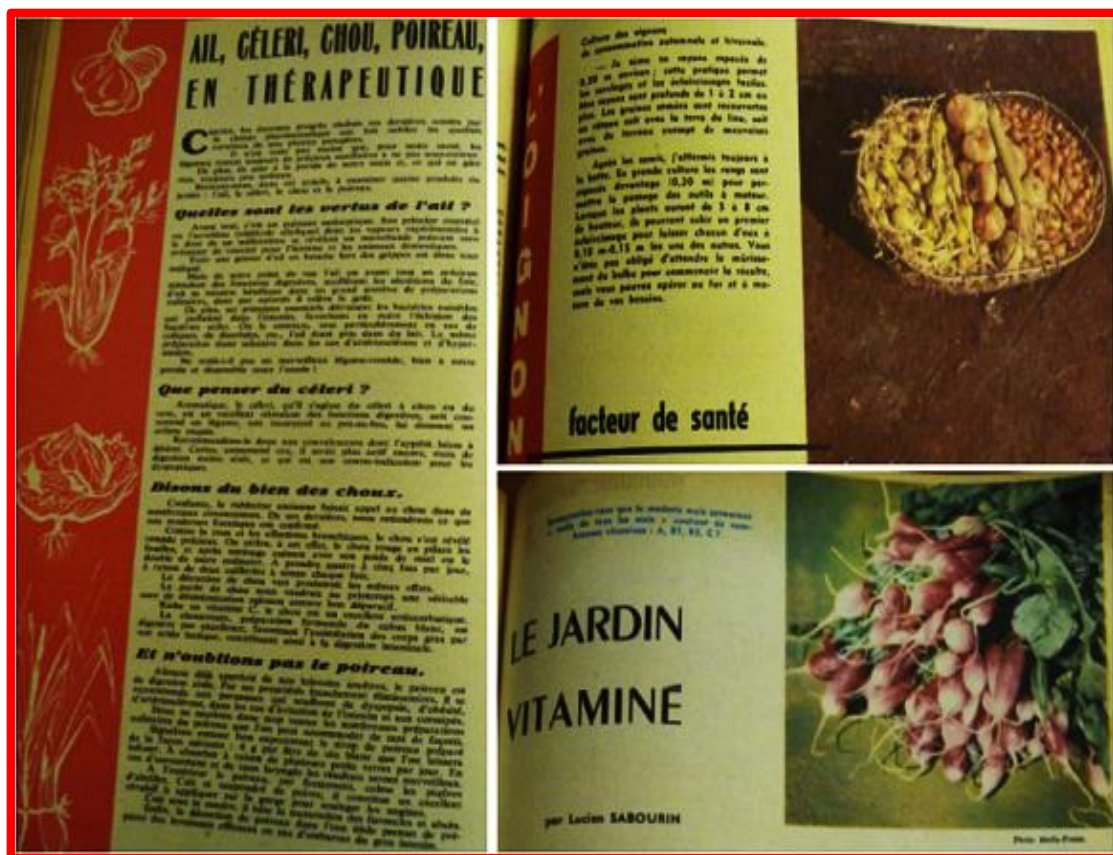


Figure 53. À gauche : « Ail, céleri, chou, poireau en thérapeutique », *Rustica*, 6 novembre 1960 ;
 En haut à droite : « L'oignon, facteur de santé », *Rustica*, 2 avril 1961 ;
 En bas à droite : « Le jardin vitaminé », *Rustica*, 3 juin 1958, photo introductive.

Rustica n'échappe pas à cette vogue des légumes thérapeutiques⁵¹⁰. Cherchant à assurer la promotion d'un ouvrage qu'elle réédite luxueusement, la revue consacre en 1964 une

⁵⁰⁹ « Votre jardin et votre santé », *Mon Jardin et ma Maison*, n°3, 1958. Voir aussi pour cette série « Votre jardin et votre santé », le n°4 (le céleri, la bette ou poirée) ; le n°5 (la betterave rouge, le cresson Fontaine, la pomme de terre) ; le n°6 (l'oignon, le potiron, le salsifis) ; le n°7 (le chou, l'endive).

⁵¹⁰ « Ail, céleri, chou, poireau en thérapeutique », *Rustica*, 6 novembre 1960. L'ail est vanté par exemple pour sa puissance antiseptique, son caractère stimulant, notamment sur un plan digestif. Détruisant les bactéries nuisibles et permettant l'éclosion de celles qui sont au contraire utiles, l'ail est même considéré comme salutaire dans les

double page mettant à l'honneur les plantes médicinales, dont le potager, par ses aromatiques, comprend un certain nombre. Après une certaine éclipse, celles-ci retrouvent, sous l'effet de la parole de quelques membres du corps médical, un certain lustre. À l'appui d'un tableau où sont rappelés succinctement les propriétés et le mode de préparation de ces plantes, l'illustration offre une scène familiale. Ce moment d'intimité permet de véhiculer l'image d'une mère protectrice du foyer et nourricière, sachant ce qu'il est bon de dispenser pour la santé des siens. Déjà en robe de chambre, elle sert une tasse de tisane à son époux, en tenue de travail, tandis que leur enfant, en pyjama, en savoure déjà une gorgée⁵¹¹.

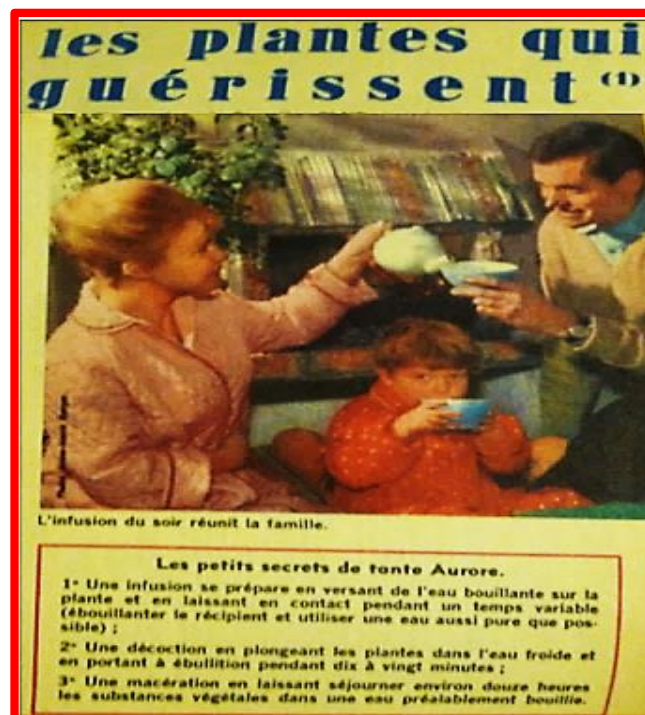


Figure 54. « Les plantes qui guérissent », *Rustica*, 5 janvier 1964⁵¹².

cas d'artériosclérose et d'hypertension. Le céleri est tout indiqué aux personnes convalescentes pour sa stimulation des fonctions digestives. Le chou rouge, transformé en sirop avec du miel ou du sucre, est vanté pour ses propriétés antitussives. La purée de chou est présentée, agir au printemps, comme un véritable dépuratif. Les multiples mérites du poireau, véritable panacée, sont également célébrés. Ses propriétés éliminatoires rejoignent celles de l'ail et sont efficaces dans les cas d'obésité par exemple. Ce légume a en partage avec le chou des effets bénéfiques contre les maux de gorge. Préparé également en sirop, en le faisant infuser dans du vin blanc, il devient un bon expectorant et donne des résultats qualifiés de merveilleux en cas d'enrouement et de toux laryngée. Il soulage de surcroît les angines, une fois cuit et saupoudré de poivre. Appliqué par frottement, il est réputé pour calmer les piquûres d'abeilles. Enfin, en décoction, il constitue visiblement un lavement efficace et, cuit sous la cendre, un remède aux furoncles et abcès.

⁵¹¹ « Les plantes qui guérissent », *Rustica*, 5 janvier 1964.

⁵¹² On retrouve ici la ménagère mise en scène comme épouse modèle, véritable infirmière du foyer. Notons que le concours de la meilleure ménagère intégrait des épreuves orales, au plan régional comme pour la demi-finale, comprenant des questions sur des sujets relatifs à l'hygiène, l'hygiène alimentaire, l'éducation familiale et la puériculture. Rebecca J. PULJU, art. cité, p.39.

Cette valorisation des plantes médicinales, sources de bienfaits pour le corps, s'effectue dans un contexte où l'emploi des additifs alimentaires est à l'ordre du jour. Voulant œuvrer à la défense des consommateurs, *Rustica* entreprend de faire un point pour éclairer ses lecteurs face au trouble provoqué par la terminologie « produits chimiques » ajoutés à l'alimentation. Il importe en premier lieu de différencier ces additifs, produits ajoutés volontairement aux aliments, des contaminants, qui résultent d'accidents, tels que des retombées radioactives pour reprendre l'exemple donné. C'est ensuite la question juridique qui est soulevée avec rappel des dispositions législatives prises en France depuis 1912 interdisant, à moins d'autorisation par le Conseil d'État, toute incorporation d'adjuvants chimiques aux aliments et boissons. Cependant, pour des raisons de préparation, de présentation mais aussi de saveur et de conservation, des exceptions existent. Si à l'époque, les conservateurs (antiseptiques, antifermens, antibiotiques et bactéricides) sont interdits comme les édulcorants tels que la saccharine, en revanche certains colorants (d'origine naturelle ou de synthèse) sont tolérés, de même que l'ajout de certaines vitamines et antioxygènes sous certaines conditions. En outre, les matières aromatiques (extraits, esprits et huiles essentielles) jouent déjà un grand rôle dans bon nombre d'aliments⁵¹³.

Aussi n'est-il guère étonnant que cette préoccupation sanitaire soit perceptible à travers plusieurs articles exposant les atouts vitaminiques du jardin potager et la nécessité d'adopter un régime alimentaire équilibré, faisant la part belle aux légumes.

b. Un « jardin vitaminé »

La vulgarisation scientifique constitue sur ce terrain un outil éditorial privilégié. Aussi une page complète d'exposé sur le caractère vitaminé des légumes rappelle la découverte de FUNK en 1911 en prenant soin de définir le terme « vitamines ». Les propos du professeur René HAZARD sont utilisés à cette fin: « [Ce sont] des aliments qu'apporte en quantité suffisante dans des conditions normales, une ration variée et équilibrée. Leur action prophylactique et thérapeutique apparaît lorsque la ration devient qualitativement ou quantitativement insuffisante. » Détaillant les vertus « vitaminothérapeutiques » des légumes, la consommation régulière et anticipatrice de ceux-ci est érigée en véritable moyen de prévention des carences. Chaque vitamine est ainsi mise en regard de toutes les variétés de légumes qui en contiennent.

⁵¹³ « Défense de l'acheteur : les additifs alimentaires », *Rustica*, 1^{er} juin 1969. Le lecteur peut repérer l'essentiel des éléments à retenir, inscrits en gras dans le texte.

Véritable résumé visuel, la photographie d'une appétissante botte de radis est légendée ainsi : « Soupçonneriez-vous que le modeste mais savoureux "radis de tous les mois" contient de nombreuses vitamines : A, B₁, B₂, C ? »⁵¹⁴.

Par la suite s'établit, grâce aux vitamines, un pont bien plus explicite entre l'univers de la production potagère et celui de sa transformation culinaire. Le légume est d'emblée conçu comme synonyme de santé. Des termes comme « équilibre » et « capital » vitaminiques sont mis en avant, faisant du jardin potager « la plus délicieuse ordonnance de santé et la plus facile à suivre ». Non uniquement sources de satisfactions gastronomiques raffinées et délicates, les légumes sont présentés aussi comme des réservoirs de force et d'énergie. Les formules injonctives employées indiquent la nécessité de les consommer dès leur cueillette afin de les préserver de la perte de leurs vitamines par oxydation. Leur lavage doit être rapide. Consommer les eaux de cuisson constitue la base de potages vitaminés. La vapeur ou l'étouffée sont vivement recommandées pour préserver l'intégralité des saveurs. Les pommes de terre, très riches en vitamines C, quand elles sont nouvelles, doivent être cuites avec leur peau⁵¹⁵.

Si le potager est à nouveau objet d'éloge, c'est que lui sont attribuées des propriétés de « désintoxication ». Face une alimentation jugée alors dérégulée, ses qualités sanitaires bénéfiques pour le corps sont affirmées sans détour : « Le jardin familial met à disposition une véritable remise en forme des organismes fatigués ou débilisés. » À chaque changement de saison, il conviendrait de réaliser « une cure de renouveau » par « une purge végétale » légère, suivie d'un bouillon aux herbes rafraîchissant, en ayant recours aux laitues et poireaux mais aussi à l'oseille et au cerfeuil. À ce prélude succède un vrai régime d'été où les crudités, rehaussées d'herbes aromatiques tiennent le haut du pavé. Soulager un organisme surchargé par les effets nocifs d'une alimentation hivernale trop riche et qu'accentue la sédentarité devient l'objectif. Artichaut, pissenlit, radis en particulier sont présentés comme des agents nettoyants du foie. Les maux d'estomac sont combattus par l'estragon ou le chou. Oignon et tisanes servent également un appareil urinaire surmené en période estivale.

Le docteur Gérard DEBUIGNE, médecin spécialiste en phytothérapie et nutrition, s'efforce de démontrer l'utilité des « régimes verts ». S'il pourfend les effets pervers d'une hausse du standing alimentaire conduisant à une alimentation excessive, c'est pour mieux mettre en exergue les vertus « alcalinisantes » des légumes. Pourvoyeurs de fer, les épinards fortifient l'organisme à une période de l'année où sports, jardinage et vie de plein air en exigent.

⁵¹⁴ « Le jardin vitaminé », *Rustica*, 3 juin 1958.

⁵¹⁵ « Potager vitaminé et régime d'été », *Rustica*, 27 juillet 1969. Ces injonctions rejoignent les propos tenus en matière de conservation ou de modes de cuisson, évoqués en matière de transmission de fondamentaux culinaires.

De même, la transpiration due à la saison chaude se doit d'être compensée par des apports en chlorure de sodium et de potassium, fournis par les légumes cuits dans l'eau salée. Avec son chapeau vert recouvert d'une abondance de légumes, le visage stylisé d'une jeune fille synthétise tous ces mérites. Il est ainsi légendé : « Plus de foie engorgé, plus de constipation, plus de maux d'estomac. »⁵¹⁶



Figure 55. « Potager vitaminé et régime d'été », *Rustica*, 27 juillet 1969.

Dispenser la vulgarisation d'un savoir médical au sujet des ressources potagères procède-t-il d'une forme de prescription en faveur d'une alimentation rationnelle ?

2. Une diététique normative ?

Se nourrir sainement peut constituer une autre forme de « rationalité » en soi, que résume le lien d'automatisme établi entre bonne alimentation et bonne santé. Voilà qui passe

⁵¹⁶ *Ibid.* Voilà qui contraste, par la trivialité de la formule, avec la citation en vieux français extraite de RONSARD, placée juste en dessous et qui dit : « L'artichault et la salade, l'asperge et la pastonade, et les pompons tourangeaux sont herbes plus friandes que les royales viandes qui se servent à monceaux. »

par une certaine vulgarisation de la diététique, que les magazines s'emploient à diffuser, en empruntant des logiques éditoriales différentes.

a. Convaincre

- *Une discipline pour l'individu*

Mot-clé de « l'alimentation rationnelle », la « discipline » doit marquer l'individu, qui s'oblige alors à respecter certains principes en fonction de son âge, son sexe et son activité physique, sans considérer les aliments comme interchangeables. En outre, il convient d'opter pour des aliments à la qualité biologique la plus élevée possible, ce qui peut susciter là aussi des réticences, « l'aliment à l'aspect le plus flatteur » n'étant pas toujours le meilleur. Sel, poivre, moutarde, vinaigre et corps gras doivent être en outre consommés avec modération.

Au-delà de ces principes généraux, des données quantifiées sont en outre transmises au lecteur. Est ainsi spécifiée la ration pour un adulte d'activité moyenne, indiquant pour chaque catégorie d'aliments les quantités en grammes par jour. On compte alors 200 à 300 grammes de pommes de terre, 300 à 400 grammes de légumes frais, 25 grammes de légumes secs contre seulement 100 à 125 grammes de viande, de poisson ou d'œufs⁵¹⁷. *L'Ami des Jardins* présente, quant à lui, un tableau plus exhaustif où les valeurs calorifiques, la composition des légumes et des fruits du mois sont compilées. Ainsi pour chaque légume du potager, la ménagère peut trouver les calories pour 100 grammes, le pourcentage de protéines, celui de lipides, la quantité de calcium, de fer et enfin les vitamines A, B et C pour 100 grammes⁵¹⁸.

- *Un discours de vulgarisation scientifique*

Si en matière de production potagère, les revues s'associent, à l'époque, les compétences d'ingénieurs agronomes, relevons ici la collaboration ponctuelle de médecins pour les questions relatives à l'hygiène et la santé. En matière de diététique, *Rustica* sollicite par exemple Georges DUCHÊNE (chef de service à l'Institut Scientifique d'Hygiène alimentaire) lorsqu'en 1961, elle cherche à sensibiliser son lectorat à cette thématique. Pour répondre à la question « Pourquoi des régimes ? », le propos se veut démonstratif de la variabilité des besoins

⁵¹⁷ *Ibid.*

⁵¹⁸ « Le jardin potager, un peu de diététique », *L'Ami des Jardins*, n°542, 1969.

alimentaires de l'individu en fonction de sa constitution, son niveau d'activité et du lieu d'exercice de celle-ci mais aussi de son âge et de son état de santé.

Face aux pathologies qui affectent les contemporains, le discours se pare de termes médicaux pour informer sur la nécessité des régimes alimentaires adaptés à différents profils. Le régime déchloruré ou désodé (caractérisé par la restriction voire la suppression du sel) est recommandé pour combattre, entre autres, les néphrites, la néphrose lipoïdique, l'insuffisance cardiaque avec œdème, l'hypertension artérielle, l'hydropisie, l'obésité spongieuse. Un deuxième régime, conçu pour lutter contre l'artériosclérose, ajoute aux restrictions du précédent celles concernant les graisses animales et le cholestérol. Enfin, un troisième, à l'attention des arthritiques, des lithiasiques et gouteux s'adresse en priorité à des sujets gros mangeurs et sédentaires qui doivent nécessairement éviter des aliments riches en purines génératrices d'acide urique. Parmi les aliments à proscrire, relevons les abats, la charcuterie, les conserves de viande, le gibier, les poissons gras, coquillages et crustacés ainsi que le jaune d'œuf. Mais soulignons aussi qu'il est fait mention de légumes tels que les épinards, l'oseille et la rhubarbe. En revanche, si les crudités et les purées de légumes sont tout à fait indiquées, c'est à la condition expresse de bien mastiquer, pour en faciliter la digestion. Ainsi, outre ce qu'il convient de manger, il est indiqué aussi comment manger : « Tous les aliments, même liquides, doivent séjourner un certain temps dans la bouche pour exciter la sécrétion des sucs digestifs, à commencer par la salive. C'est d'ailleurs le meilleur moyen de bien savourer la bonne cuisine. »⁵¹⁹

Toutefois à la même époque, ce discours strictement injonctif ne semble guère suffisant pour que s'inaugurent des changements comportementaux.

b. Mais aussi persuader

Ce qui pourrait être pris pour une stratégie éditoriale incohérente, juxtaposant des contenus diamétralement opposés (des conseils de régimes d'une part et la réhabilitation de plats en sauce d'autre part) ne vise pas qu'à contenter des segments de lectorats différenciés mais aussi à exprimer une position conciliatrice à l'égard de la bonne chère⁵²⁰.

⁵¹⁹ *Ibid.* Soulignons combien la vulgarisation scientifique s'opère par surabondance de noms savants.

⁵²⁰ « Réhabilitons les plats en sauce », *Rustica*, 17 décembre 1961 ; « Pourquoi des régimes ? », *Rustica*, 17 décembre 1961.

- *Des freins culturels ?*

À l'époque, il semble en effet difficile de convaincre jeunes et adultes des avantages pour la santé d'une alimentation correspondant aux besoins physiologiques. Parmi les raisons avancées, les Français restent très attachés à la bonne cuisine avec des plats bien préparés et soigneusement présentés. Ils ont plaisir à manger. De plus, ceux-ci manifestent une attitude de refus de s'informer par la confusion qui s'opère dans leurs esprits entre « l'alimentation rationnelle » et les préceptes propagés par des groupements « philosophiques, religieux et naturistes » caractérisés par de nombreux interdits alimentaires⁵²¹. Comment montrer qu'une alimentation saine repose sur une variété bien ordonnée d'aliments ? Comment inviter les lecteurs à considérer la suralimentation propre aux pays surdéveloppés, les poussant à manger au-delà de leurs besoins réels ? En s'appuyant sur un registre moins normatif.

Se déroulant en même temps que la Foire gastronomique de l'Alimentation de Dijon, les États généraux de la Gastronomie française organisent la première exposition internationale des fruits et légumes. Est alors résumée une déclaration effectuée à cette occasion par un représentant du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes. Bien choisis et « traités dans toute leur fraîcheur », ceux-ci sont définis comme « l'un des éléments de base indispensables d'un menu équilibré ». Toutefois, jugeant qu'il serait déplacé de trop insister sur les qualités diététiques des fruits et légumes, le propos se voit nuancé en laissant échapper cette boutade selon laquelle « la gastronomie doit rester diététique pour ne pas tuer les gastronomes ». Mais si ces précautions sont prises, c'est parce qu'à l'époque, valoriser les légumes semble synonyme de « régimes ». Aussi les légumes constituent-ils, selon l'euphémisme employé, un « complément souhaitable aux mets moins légers ». Apportant un goût délicieux et facilitant la digestion, ceux-ci joignent l'utile à l'agréable⁵²².

- *La « salade composée » ou l'alliance de la raison et du plaisir*

Exemple de diététique concrète, la préparation de salades conçoit désormais celles-ci, non comme un accompagnement ou intermédiaire entre plat de résistance et dessert mais comme des plats complets à elles-seules. Jugée insuffisamment nourrissante, la salade verte constitue néanmoins un élément parmi d'autres dans l'élaboration de « salades composées » à base de riz, auquel s'ajoutent artichauts, tomates, herbes et saucisses de Francfort pour celle

⁵²¹ « Repas légers et équilibrés », *Rustica*, 17 décembre 1961.

⁵²² « Les légumes et les fruits dans la gastronomie », *Rustica*, 17 décembre 1961. Cette formule de « l'utile » joint à « l'agréable » est du reste très souvent associée au jardin potager.

intitulée « Florence ». À côté de la salade au thon, rapidement servie grâce aux conserves, celle dite « en robe de Parme » mêle au riz, noix, carotte, céleri, raisins secs, safran et laitue à des tranches de jambon roulées. Les artichauts mimosa unissent langoustines, crevettes, œufs durs au jaune préalablement tamisé et riz accompagné de mayonnaise. Les tomates Monte-Carlo, quant à elles, se présentent farcies de riz et d’anchois que relève une vinaigrette à l’estragon. Notons dans ces assortiments, non seulement le respect d’un ordre diététique, en proposant un ensemble nourrissant et équilibré mais aussi une volonté de simplification, cette salade composée devenant effectivement repas, ce qui ne s’observait guère avant⁵²³.



Figure 56. « Les salades composées », Art et magie de la cuisine, RTF, INA, 24 janvier 1956.

Dans la cadre des premières émissions de télévision consacrées à la cuisine et en compagnie de la speakerine Catherine LANGEAIS, le chef Raymond OLIVER réalise deux salades composées où les ingrédients potagers les plus ordinaires en avoisinent d’autres plus prestigieux⁵²⁴. La première recette se réfère à Henri BABINSKI (1855-1931), ingénieur,

⁵²³ « Quand la salade devient repas », *Rustica*, 3 juillet 1960

⁵²⁴ Évelyne COHEN, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.165-179. Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2014, p.223 et suiv. Est développée ici l’idée d’une pédagogie de l’image au service de la cuisine et de la cuisinière. Celle-ci apparaît comme évidente dans les émissions culinaires mais ne doit pas être sous-estimée en ce qui concerne les magazines, ceux-ci livrant également de manière plus condensée de nombreuses informations véhiculées par les illustrations : tenue vestimentaire adaptée, posture et gestes, ustensiles, positionnement des ingrédients, étapes essentielles du processus (quand la place le permet), suggestions pour le dressage des mets, organisation de l’espace cuisine.

gastrophile, connu sous le pseudonyme d'ALI-BAB qui, dès 1907, se penchait sur le traitement de « l'obésité des gourmands »⁵²⁵. Cœur de laitue, fond d'artichaut émincé (cru ou cuit), champignon, cœur de céleri, endive coupée en rondelles sont assaisonnés d'une vinaigrette liée à la crème et ornés d'une julienne de truffes et de cerneaux de noix émiettés ainsi que de fines herbes à nouveau nappés de sauce⁵²⁶. Toutefois, la restitution en noir et blanc de la télévision de l'époque prive le spectateur d'un élément essentiel, dont les magazines disposent déjà : la couleur.

La raison ne saurait suffire et la persuasion doit ménager une place au plaisir, que celui-ci soit gustatif ou visuel. C'est ce qu'affirme une double accroche, à la fois illustrative et verbale. Une photographie couleur offre au regard une appétissante salade niçoise, colorée et qui semble rafraîchissante par ses légumes finement coupés et mêlés avec goût. Encadrée en jaune vif, une injonction réitère les principes d'une alimentation structurée pour le bien-être de l'individu : « Il faut s'alimenter rationnellement pour conserver ou rétablir sa santé. Il y a tout avantage à ce que déjeuner ou dîner constituent un des bons moments de la journée. La cuisinière doit donc faire de son mieux pour que les plats servis à table éveillent l'appétit. »

Bien que se référant à PAVLOV, réputé pour avoir prouvé que « si l'on mange avec plaisir, l'estomac et les glandes annexes sécrètent plus activement leurs divers sucs et préparent une digestion rapide et complète », l'explication ne se limite pas à la vulgarisation scientifique. Il s'agit en effet d'aider la ménagère à susciter l'appétit par les plats qu'elle propose à sa famille ou ses convives.

En premier lieu, une réelle importance est donnée à la présentation et aux couleurs, le visuel s'avérant tout aussi essentiel que l'aspect gustatif : « Un plat excellent au goût perd de son attrait s'il est servi avec négligence ». Une harmonie de couleurs doit être recherchée pour atteindre cet objectif. Pour ce faire, l'accent est mis en deuxième lieu sur « la palette du cuisinier » qui, tel un peintre, dispose d'un nuancier lui permettant de jouer sur différents coloris. À côté du blanc très répandu (œufs, fromages, pulpe de pomme de terre, pâtes et céréales notamment), le vert s'avère très présent dans les aliments qualifiés de « naturels »,

⁵²⁵ ALI-BAB, *Gastronomie pratique, études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands*, Paris, FLAMMARION, 1907.

⁵²⁶ « Les salades composées », Art et magie de la cuisine, RTF, INA, 24 janvier 1956, 16'56''. Au sujet de cette série d'émissions, Évelyne COHEN, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.113-124. Il s'agit avant tout ici d'une cuisine du « bien-manger ». L'émission est diffusée le lundi à 19h avant le feuilleton et le journal télévisé, et précisément à l'heure où s'élaborent les repas préparés par les ménagères. Tournage et diffusion s'opèrent en direct dans un studio où est reconstituée une cuisine moderne (répondant pleinement aux critères relevés plus haut). L'animation résulte du tandem OLIVER-LANGEAIS. Speakerine populaire, Catherine LANGEAIS ne cuisine pas elle-même mais pose les questions, commente et sert de médiatrice entre le cuisinier et le téléspectateur.

parmi la pléthore de légumes cités : haricots verts, petits pois, cresson, salades diverses, épinards, tétragone, choux, oseille. Augmentant l'attrait des plats, le rouge est décrit comme un réel stimulant de l'appétit. Une jardinière de légumes dépourvue de carottes serait ainsi inconcevable. En sus de ces couleurs répandues, le noir et le brun peuvent faire quelques apparitions, seul le bleu étant absent de cette palette. En troisième lieu, il convient d'associer les couleurs. Sont fournies les « bonnes associations » possibles, afin d'éviter toute faute de goût. Des exemples concrets de plats sont proposés. À côté du rouge et jaune ou du rouge et blanc, c'est le rouge et noir « à la Stendhal » qui invite côte-à-côte des canapés aux piments doux écarlates à ceux délicatement recouverts de « caviar d'Islande » (œufs de lump). Mais c'est surtout le duo vert-rouge qui offre le plus de possibilités attractives, de par la complémentarité de ces deux couleurs. Bien entendu, les légumes y prédominent assez naturellement : tomates crues et laitue ou haricots verts, betterave et salade de mâche ou encore carottes râpées et cresson. C'est le triomphe des plats multicolores, où il est à nouveau fait mention des salades niçoises au pluriel mais également des jardinières de légumes. Cette polychromie doit toutefois être maniée à bon escient : pas plus d'un plat de ce genre dans un même menu, établissant là une norme visuelle⁵²⁷.

En revanche, est souligné l'avantage à se faire succéder lors d'un repas des plats simples de différentes couleurs, des menus sommaires étant donnés, structurés autour d'une succession de couleurs. En voici un exemple : un potage à la tomate figure le rouge ; des haricots frais à la crème le blanc ; les épinards en branches et leurs croûtons le vert. Le doré est placé au dessert avec une tarte aux abricots. Quelle que soit la succession envisagée, la règle primordiale est de faire en sorte que les couleurs adoptées raniment l'appétit à chaque service⁵²⁸.

⁵²⁷ Relevons la terminologie empruntée au domaine de la peinture pour évoquer une question récurrente aux représentations visuelles offertes par les médias des plats, à savoir celle d'une forme d'artification de la cuisine ou au moins des rapports que celle-ci entretient avec l'esthétique. Notons en effet l'antériorité des principes proposés ici en matière d'attractivité visuelle aux jalons proposés - d'ailleurs sans prétention d'exhaustivité - par Julia CSERGO pour le second XX^e siècle, attribuant un rôle essentiel aux « Dix commandements de la Nouvelle cuisine » sur ce plan, quand ceux-ci sont formulés plus d'une décennie plus tard. Julia CSERGO, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIII^e-XXI^e siècles) », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.13-36.

⁵²⁸ « Des goûts et des couleurs », *Rustica*, 17 décembre 1961. Cette importance des couleurs dans les plats servis s'inscrit elle aussi dans une tradition remontant fort loin. Mireille VINCENT-CASSY, « La première artification du culinaire à la fin du Moyen Âge », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.37-48.



Figure 57. « Des goûts et des couleurs », *Rustica*, 17 décembre 1961.

- *Les jus de légumes : couleurs et vitamines*

Mais génératrices d'appétence, les couleurs ne se limitent pas aux seuls aliments solides : elles peuvent également procurer éclat à certaines boissons. Fruits du « mariage » entre le potager et les innovations des arts ménagers, les jus de légumes constituent un moyen de faire le plein de vitamines. Et si les appareils coûtent encore assez cher, ceux-ci rendent tant de services du point de vue de l'équilibre physiologique, qu'il convient de ne pas reculer devant la dépense affirme *Rustica*, se livrant à un véritable argumentaire commercial, représentatif de la société de consommation.

À côté d'une colonne, qui récapitule en les classant les différentes vitamines présentes dans les légumes (A, B, C, E et P), figurent en vis-à-vis quatre recettes. Le jus de carottes est considéré comme l'un des plus riches, recommandé dans toutes les maladies de carences. Riche en sucres et en matières pectiques, il peut être associé au lait pour les enfants. Le jus de céleri, dont le goût peut être relevé de quelques gouttes de citron ou de tomate, est indiqué pour lutter contre l'embonpoint excessif. Celui de cresson, quoiqu'un peu âcre (ce qui peut être aisément corrigé avec un peu de citron et de carottes) est considéré comme parfait pour les bronches affaiblies. Enfin, le jus de persil est reconnu comme le plus riche de tous et vanté notamment pour ses propriétés facilitant la digestion⁵²⁹.

⁵²⁹ « Du potager à votre verre : les jus de légumes », *Rustica*, 8 mai 1960.



Figure 58. « Du potager à votre verre : les jus de légumes », *Rustica*, 8 mai 1960.

Après cette découverte des univers techniques du jardin et de la cuisine, il s'agit d'appréhender maintenant l'héritage social du potager dans un « monde en voie de transformation, avec la force irrésistible d'un nouvel élan et une pointe de nostalgie »⁵³⁰.

⁵³⁰ ALARY, VERGEZ-CHAIGNON, *op.cit.*, 4^e de couv.

Chapitre 3. Le jardin potager, reflet d'une certaine organisation sociale

La France de 1958 possède encore 240 000 mineurs. Les FLAHAUT en constituent une famille représentative, habitant à Bruay-en-Artois (62). Les voir vivre comme leurs voisins a conduit les auteurs d'un documentaire à ne rien négliger pour restituer cette « vérité » de leur quotidien : les protagonistes n'ont qu'à jouer leur propre rôle, jusqu'à employer le patois. Dans un système où tout appartient aux houillères, de l'habitat à l'énergie, en passant par les terrains mis à disposition des familles, il apparaît quasi impossible de changer de métier, ce qui supposerait de renoncer au logement et au jardin. Ce dernier fait quelques timides apparitions. Ce sont ainsi les salades à laver dans cinq eaux successives, tant les jardins sont recouverts d'une épaisse poussière noire (à 12'14''), le charbon étant décrit comme la richesse et le malheur de la région. L'uniformité du coron se répercute jusque dans les loisirs, toute la rue possédant la télévision et les hommes de la famille cultivant leur lopin (à 15'), ce qui les ramène encore à la terre. Seule la colombophilie permet à quelques-uns de s'échapper des profondeurs pour tourner le regard vers le ciel⁵³¹. Cet exemple s'avère assez emblématique d'une France, qui malgré l'amorce de sa modernisation, demeure confrontée à la permanence de problèmes sociaux et au maintien de cultures et traditions populaires rétives au processus de simplification de la culture de masse⁵³². Relayée ponctuellement par les magazines et la presse associative, la presse quotidienne régionale fournit ici matière à montrer en quoi le potager reste d'actualité

⁵³¹ « Une famille de mineurs », INA, 11 décembre 1958, 33' et 43''. Ce documentaire fait partie de la série « À la découverte des Français » et invite le téléspectateur à faire la connaissance d'une famille dont les représentants filmés dans leur quotidien, sont présents sur le plateau en compagnie de la sociologue Jacqueline GAUTIER, à l'origine du reportage. Bruay-en-Artois est aujourd'hui Bruay-la-Buissière (62). C'est toute une vie, régie par un ordre que rien ne vient ébranler, avec pour seul espoir que les enfants puissent échapper à la mine, qui est dépeinte ici. Dans le cadre d'une journée régulée par le travail des différents membres de la famille, la mère gère le budget du foyer, va chercher la paie et distribue l'argent aux siens. La situation de dépendance matérielle vis-à-vis des houillères semble empêcher toute forme d'échappatoire. Bien que relative à la période de l'entre-deux-guerres, la référence ci-après relate une situation très proche dans des cités minières normandes. « Tous ces logements disposent d'un jardin permettant la culture de légumes et l'élevage de quelques lapins et poules pour les besoins des familles » ; « l'après-midi est marqué par la présence des hommes au potager pour cultiver de quoi accommoder l'ordinaire ». Didier SAVARY, « Les cités minières dans l'entre-deux-guerres : le cadre principal des sociabilités minières », *Annales de Normandie*, vol.60^e année, n°2, 2010, p.77-101. Par ailleurs, au sujet de ce genre de documentaire : Évelyne COHEN, « Jacques Krier, entre documentaires, reportages et fiction », *Télévision*, vol.1, n°1, 2010, p.53-64. Sont abordés ici l'histoire des premiers documentaires à la télévision et l'un de leurs auteurs, Jacques KRIER. Il s'agit d'époque d'invention pour la télévision. Expérience télévisuelle, le documentaire s'offre tel un miroir de la société. La genèse de la série « À la découverte des Français » y est retracée. Celle-ci comprend 14 numéros s'intéressant à toutes les catégories sociales. Un travail s'organise avec des sociologues conférant aux restitutions qui en sont effectuées des allures d'université populaire.

⁵³² Pascale GOETSCHER et Emmanuelle LOYER, *Histoire culturelle de la France à la Belle Époque à nos jours*, Paris, Armand Collin, 2011, p.154.

pour de nombreux Français, relatant avec constance les temps forts d'une vie associative et perpétuant les valeurs traditionnelles associées au jardin.



Figure 59. « Une famille de mineurs », INA, 11 décembre 1958.

A. Les Jardins Ouvriers et Familiaux, nécessité toujours d'actualité

Si les jardins ouvriers et familiaux constituent une nécessité toujours d'actualité, alors que les temps de guerre et de restrictions sont bel et bien révolus, c'est avant tout parce qu'en dépit d'une croissance économique soutenue, divers problèmes sociaux se conjuguent alors.

1. Une conjonction de problèmes sociaux

a. Le poids des problèmes de logement

La question du logement s'avère ambiguë dans son rapport aux jardins potagers. Nécessaire au développement économique, la construction s'avère tantôt destructrice de ceux-

ci (il faut récupérer des terrains), tantôt créatrice (bénéficiaire d'un toit ne répond qu'en partie à la demande sociale qui s'exprime alors)⁵³³.

En 1964 à Cholet, se déroulent quasi simultanément les assemblées générales du Crédit immobilier de l'Anjou et du Coin de Terre et du Foyer (coopérative d'H.L.M.). Les bilans de ces deux organisations exposent leur activité en matière de construction sociale comprenant de nombreuses maisons individuelles agrémentées d'un jardin. Est notamment organisée une table ronde pour faire le point sur les difficultés rencontrées, au titre desquelles sont évoquées des modifications législatives (non précisées en tant que telles) mais aussi l'impact d'une importante spéculation immobilière. Malgré un problème du logement considéré comme goulot d'étranglement du développement économique du Choletais, les résultats mettent en avant la réalisation de plus de 4000 H.L.M. dans le département du Maine-et-Loire et aux marges limitrophes de celui-ci. Le Crédit Immobilier de l'Anjou a accordé 155 prêts et le Coin de Terre et du Foyer a attribué 177 logements et 113 sont alors en cours de réalisation⁵³⁴.

À Angers, la municipalité a opté dans un premier temps pour un rythme de construction de 1000 logements annuels, accordant des dotations en terrains et espaces, mais apportant aussi voiries et viabilité, tout en concédant des garanties d'emprunt et des prêts à la consommation. Lié à l'expansion économique de la ville, le problème de la construction a pris, là aussi, une importance considérable rendant insuffisant l'objectif de 1000 logements par an face à l'afflux de jeunes ménages, de nombreuses familles vivant en meublés. En outre, l'état des logements anciens fait place à beaucoup d'inconfort et de nombreux taudis. De surcroît, sont rappelées la raréfaction des financements H.L.M. et la réduction progressive des crédits de

⁵³³ Au début des années 1950, on compte un tiers de mal-logés parmi les Français malgré la construction annuelle d'environ 73 000 logements, quand le Commissariat général au Plan en estime la nécessité à 320 000 par an pendant 30 ans. En région parisienne, 65% des ménages ouvriers disposent de moins de 10 m² par personne. De surcroît, ces logements sont le plus souvent dépourvus de salle de bain, de WC individuels, seuls 60% d'entre eux disposant de l'eau courante. Cette crise du logement est perçue par les contemporains comme responsable de multiples fléaux sociaux. Un véritable militantisme du logement émerge (Mouvement populaire des familles, mouvement des Castors développant l'auto-construction). Avant l'appel de l'abbé Pierre, l'État a engagé une politique de construction nationale (Eugène-Claudius PETIT). Le choix du logement collectif opéré, celui-ci permet de rationaliser l'industrie du bâtiment mais aussi à l'État de peser sur les décisions d'aménagement du territoire. Les résultats demeurent modestes jusqu'en 1953 et la crise du logement s'aggrave en raison de facteurs démographiques (moins de décès et davantage de naissances). Pierre COURANT lance alors un plan prévoyant la construction de 240 000 logements par an et prenant en compte aspects fonciers, financiers et techniques. La période de 1953 à 1963 voit la construction d'un million de logements. Toutefois à l'idéologie hygiéniste, moderniste et rationalisatrice (« anti-pavillonnaire ») visant à défendre ces grands ensembles (architectes et urbanistes) s'opposent rapidement des critiques (sociologues, médecins, architectes) que les médias relaient. En 1965, si ces habitats collectifs ont permis de résoudre en grande partie la crise du logement, rappelons néanmoins que leurs habitants ne représentent que 2% de la population totale. DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.139-145.

⁵³⁴ « "Crédit Immobilier de l'Anjou" et "Coin de Terre et Foyer" ont présenté un bilan éloquent », *Ouest-France*, Cholet, 30 juin 1964.

l'État, générant de grandes difficultés pour ces logements sociaux jugés pourtant indispensables pour les ouvriers ou les employés aux ressources modestes. Le développement de la ville semble avoir atteint en outre les limites de la commune, rendant particulièrement difficile la recherche de terrains à bâtir et accentuant la pression foncière faisant grimper les prix.

Or la « solution » des grands ensembles envisagée après-guerre révèle au bout de quelques années le caractère artificiel d'un habitat, jugé inhumain⁵³⁵. L'édification d'une cité ne se résumant pas à la simple construction de logements, il est alors souligné combien il importe de répondre aux attentes des habitants en terme de bien-vivre et mieux-être, le niveau social devant s'élever d'année en année, du moins dans le projet d'une société marquée par une économie de croissance.

En sollicitant l'expérience professionnelle et sociale d'un certain nombre d'acteurs, il est alors envisagé la création d'une commission extra-municipale pour l'étude du problème des logements au travers de plusieurs axes de réflexion. Différentes thématiques sont listées : les échanges de logements, le problème des locaux inoccupés, celui des jeunes ménages et des asociaux, l'accession à la propriété. Mais d'autres pistes sont aussi évoquées : les équipements des nouvelles cités en commerces et foyers de jeunes ou encore en espaces verts ainsi que la mise en place de jardins ouvriers⁵³⁶.

b. Les effets de l'exode rural

L'exode rural est invoqué comme autre raison, à côté des problèmes de logements, pour justifier ces besoins en jardins⁵³⁷. Selon le président de la Fédération des Jardins ouvriers

⁵³⁵ DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.485 et suiv. « Dès les années 1960 se développe une "mythologie sociale négative du béton" du HLM, des cités, des banlieues. » Force est de constater que celle-ci perdure, notamment pendant la décennie suivante. Critiqués pour leur absence d'équipements collectifs mais aussi le sentiment de relégation sociale qu'ils suscitent, ces « grands ensembles » désignent peu à peu une pathologie urbaine, prenant le nom de « sarcellite » (en référence à l'exemple paroxystique que constitue la ville de Sarcelles en la matière) et qu'il s'agit ici de combattre.

⁵³⁶ « Logement postule bien-vivre et mieux-être », *Le Courrier de l'Ouest*, Angers, 29 octobre 1965.

⁵³⁷ Les années 1950 sont paradoxales pour les campagnes, les ruraux subissant la modernisation tout en accompagnant celle-ci. Le passage au modèle productiviste se traduit par l'arrivée des pesticides, des engrais et des machines. Afin de réformer le monde des campagnes et rénover 3 millions d'exploitations, l'INRA a été créé afin de rationaliser l'organisation de celles-ci. Sous l'effet du plan MARSHALL et de la planification de Jean MONNET, la population rurale est touchée par une véritable révolution, dans la mesure où des centaines de milliers de paysans doivent être transférés vers l'industrie. Les campagnes se désertifient, l'exode rural adoptant un rythme plus rapide durant ces années. À partir de 1954, on comptabilise 130 000 départs annuels au lieu de 90 000 en moyenne auparavant. En 1954, les ruraux ne représentent plus que 44% de la population française. Et alors que celle de la France rajeunit, celle des campagnes vieillit. ALARY et VERGEZ-CHAIGNON, *op.cit.*, p.166. Voir aussi (malgré des données contredisant légèrement celles qui précèdent) DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.* p. 107 : « C'est pendant les années 1960 que l'exode rural est le plus fort, avec une moyenne annuelle de 100 000 travailleurs qui quittent la terre, et ces départs sont définitifs. » Henri MENDRAS, *La fin des paysans, innovations et changements dans l'agriculture française*, Paris, S.E.D.E.I.S., 1967.

d'Angers, la création de zones municipales divisées en jardinets est une conséquence irréversible de l'exode rural. La question du bien-vivre et du mieux-être, évoquée ci-dessus trouve un écho dans *Ouest-France* : « Posséder un jardin c'est, bien sûr, procurer au foyer, à moindre frais, des végétaux sains ; mais c'est aussi et surtout pour le chef de famille, le moyen de trouver au grand air quelques heures de détente qui l'arrachent aux préoccupations de l'usine. »⁵³⁸ En 1966, le maire d'Angers donne l'assurance au président HUMEAU, de la réalisation d'une dizaine d'hectares afin d'y créer de nouveaux jardins⁵³⁹.

c. Des retraites insuffisantes

En outre, les besoins des municipalités ne se limitent pas aux seuls logements. Dans le cadre d'une société qui promeut les loisirs, il leur faut aussi proposer des équipements collectifs. C'est ainsi qu'à Cholet, les cent-quarante-six « petits jardiniers » de la route de la Tessoualle sont invités par la municipalité à cesser leur exploitation, leurs terrains devant être transformés en stade municipal. Or les élus ont bien conscience des avantages que ces jardiniers peuvent retirer du coin de terre qu'ils soignent souvent avec beaucoup de goût. En effet, « les légumes récoltés aident les "anciens" à joindre les deux bouts car leur pension n'est pas toujours suffisante »⁵⁴⁰. Malgré cela, il semble admis que désormais les jardins ne peuvent rester en centre-ville, même si cela peut justement pénaliser « les personnes anciennes ». Face au développement urbain, il est alors envisagé de déplacer les jardins vers la périphérie, solution s'affichant comme s'inscrivant dans le respect de l'intérêt général et permettant d'attirer une clientèle nouvelle et plus jeune, notamment par des dispositions attractives telles qu'un loyer gratuit pendant la première année⁵⁴¹.

Face à cette nécessité de disposer de jardins ouvriers et familiaux, la presse magazine dispense des conseils relatifs à la création de ceux-ci.

⁵³⁸ On est ici dans l'héritage direct du discours de l'abbé LEMIRE.

⁵³⁹ « Les jardins ouvriers sont une conséquence de l'exode rural », *Ouest-France*, Angers, 14 novembre 1966.

⁵⁴⁰ En effet, à l'époque il n'existe pas de retraite décente pour de nombreux Français. Dans les villes existent de nombreux espaces insalubres et des bidonvilles. En février 1954, la population prend conscience de l'existence de cette misère grâce à l'appel à la radio de l'abbé Pierre. En 1955, ce sont cinq millions de personnes âgées qui se trouvent en très grande difficulté. Une fois passé le temps de l'activité professionnelle, nombre d'entre elles se retrouvent à la rue faute de revenus suffisants. C'est ce qui motive la création de la vignette en 1956 par Guy MOLLET pour alimenter le Fonds national de solidarité. ALARY et VERGEZ-CHAIGNON, *op.cit.*, p.185. Toutefois les écarts et les inégalités sociales perdurent, à la fin des années 1960, ce sont encore 10% de Français (5 millions de personnes) qui vivent en dessous du seuil de pauvreté). DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.104.

⁵⁴¹ « Malgré leur suppression route de la Tessoualle, les jardins ouvriers seront maintenus », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 30 décembre 1966.

2. Les conseils juridiques et pratiques des magazines

a. La continuité d'une logique éditoriale

Dès sa création en 1928, *Rustica* s'était efforcé d'apporter à ses lecteurs des conseils de nature juridique relatifs aux sociétés ou associations de jardins ouvriers et familiaux, illustrations vivantes du caractère social du jardin potager. Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'abondance d'articles sur ce sujet s'apparente à une véritable promotion. Il s'avérait en outre important d'éclairer les jardiniers, dans un contexte de très grave pénurie, sur la carte de jardinage et les autorisations relatives au transport des produits du jardin, alors adressées aux chefs de district du ravitaillement. Il fallait aussi pour les propriétaires comme les locataires de ces jardins se faire inscrire auprès des détaillants de semences, lesquelles étaient délivrées contre le ticket PA affecté selon la taille de la famille et la surface du jardin. En 1943, cette thématique des Jardins Ouvriers et Familiaux atteignait son apogée. Malgré ces aspects réglementaires, l'accent était également mis sur les valeurs de solidarité et d'entraide perceptibles au travers de reportages sur les jardins ouvriers de telle ou telle commune, relayant indirectement une certaine propagande officielle, sans en faire toutefois la moindre apologie⁵⁴².

Après la période de reconstruction, *Rustica* poursuit sur cette lancée en se faisant l'écho des évolutions légales en matière de Jardins Ouvriers et Familiaux. Se consacrant exclusivement à ces aspects réglementaires, les conseils techniques étant vus par ailleurs, la vie de ces jardins n'est, semble-t-il, pas jugée d'un grand intérêt à cette époque. Peut-être, les spécificités supposées du lectorat de ce magazine expliquent-elles cette désaffection.

Une décennie plus tard, sur une double-page, sont transmis quelques éléments-clés de cet héritage social du jardin potager, en retraçant l'historique des Jardins Familiaux depuis leur origine⁵⁴³. C'est l'occasion d'évoquer un grand nombre de figures tutélaires particulièrement marquantes. En première place figure Vincent de PAUL à qui est attribuée la mise en place du « coin de terre familial » en créant les groupes de jardins « Saint Fiacre » (d'après le nom du saint patron des jardiniers), dont il existe toujours trois siècles après des exemples dans de nombreuses villes de France. Vient ensuite une citation extraite d'un règlement d'une société de bienfaisance de 1892, se référant également de Vincent de PAUL. Sont alors vantés les

⁵⁴² WANDRIESSE, *op.cit.* p.76-78 et p.251-254.

⁵⁴³ Celui-ci correspond dans ses éléments essentiels à ceux présentés de manière détaillée dans l'ouvrage référencé ci-après. CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.32-37 ; 56-70. Sur l'abbé LEMIRE, p.8 et suiv. ; p.21 et suiv.

mérites économiques (augmentation des ressources de la famille) et moraux du potager mis à disposition des ouvriers. Distraction salubre, remède contre l'alcoolisme et la tuberculose, ce potager s'avère vecteur d'intégration familiale par les conversations plus prolongées que comporte la visite au jardin. Puis arrive le temps de la création des grandes structures. Le 5 mai 1876 est fondée à Valenciennes une société d'horticulture dont le but est de satisfaire les besoins de nombreux jardiniers également employés et ouvriers de diverses industries (charbonnage, sidérurgie et chimie) du nord de la France. Du fait de son importance, celle-ci devient la Société d'Horticulture et des Jardins Populaires de France⁵⁴⁴. Le 21 octobre 1896, l'abbé LEMIRE fonde la Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer, association qui, le 3 août 1909, est déclarée d'utilité publique et dont l'objectif est de servir et consolider la famille en l'établissant sur sa base naturelle : la terre et le foyer. La loi du 1^{er} juillet 1901 est érigée en véritable socle de ce développement, puisque cette ligue admet en son sein, au titre d'affiliées, les associations de Jardins Ouvriers régulièrement constituées. La période de la Seconde Guerre mondiale, marquée par l'occupation du territoire français, la pénurie alimentaire et le rationnement n'est pas occultée. Il est fait mention de la décision du gouvernement d'alors, par différents actes provisoires, de promouvoir les Jardins Ouvriers au moyen d'une politique incitative de subventions⁵⁴⁵. Ce long historique sert en fait de prétexte à introduire des explications sur la genèse de la loi du 26 juillet 1952 dont l'origine remonte au 23 août 1946, au travers d'une proposition de loi visant à refondre celle du 7 mai de la même année.

b. Informé sur un cadre réglementaire rigoureux

Les conseils sont formulés de manière on ne peut plus pratique. Il peut s'agir par exemple de savoir comment obtenir des subventions⁵⁴⁶. En effet, dans la circulaire du 27 août 1951, le ministre de l'Agriculture précise que les associations de Jardins Ouvriers peuvent bénéficier d'aides pour les dépenses d'aménagement indispensables à leur mise en état. Peuvent ainsi être en partie compensés les frais effectués pour des travaux d'adduction en eau, la pose de clôtures, la construction de baraques ou la réalisation de chemins d'accès. Il faut donc pour

⁵⁴⁴ Françoise DUBOST, « La scarole et le bégonia. Les nouveaux usages du jardin », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.9, n°4 (octobre-décembre 1979), p.370.

⁵⁴⁵ « Le statut des Jardins Familiaux de leur origine à nos jours », *Rustica*, 26 février 1961.

⁵⁴⁶ « Subventions pour Jardins Ouvriers », *Rustica*, 4 novembre 1951. Voilà qui tempère quelque peu le propos péremptoire selon lequel « l'année 1950 voit la fin des mesures législatives protectrices ». PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.102.

cela s'adresser à la Direction des affaires professionnelles et sociales, en ayant constitué un dossier avec tout un ensemble de pièces dont la liste exhaustive est fournie⁵⁴⁷.

En outre, certains articles permettent de suivre l'évolution de la législation, qu'il s'agisse de propositions de lois ou de lois déjà votées et promulguées. Durant l'été 1951, un article à caractère général permet ainsi de distinguer les différents jardins définis par la loi du 7 mai 1946. On dénombre en effet à l'époque quatre catégories. Les Jardins Ouvriers sont constitués de « parcelles de terre qu'une initiative désintéressée met à la disposition du père de famille, afin qu'il puisse le cultiver et en jouisse pour les seuls besoins de son foyer ». Les Jardins Industriels et Jardins Ruraux constituent deux autres catégories, mais dont les caractères sont identiques, puisqu'il s'agit de « parcelles de terre concédées par les entreprises industrielles ou agricoles aux membres de leur personnel à titre individuel ». Enfin, les Jardins Familiaux correspondent à des « parcelles de terre que leurs exploitants se procurent par leur propre initiative et cultivent personnellement en vue de subvenir aux besoins de leur foyer, à l'exclusion de tout usage commercial »⁵⁴⁸.

C'est aussi l'occasion de rappeler les droits et devoirs de chacun, qu'il s'agisse des propriétaires ou des locataires de jardins, lesquels, est-il précisé, ne s'entendent pas mieux que ceux des immeubles d'habitation. Sont ainsi expliquées les procédures à respecter pour signifier un congé, notamment dates et délais à respecter, tout autant que les formes de notification par lettre recommandée avec accusé de réception. Des conseils analogues portent sur les litiges pouvant survenir entre propriétaires et locataires, notamment dans le cas d'une reprise du jardin sous le prétexte d'un loyer jugé insuffisant. En cas de désaccord, l'affaire est portée devant le juge de paix par la partie la plus diligente, dans le cadre d'une procédure peu coûteuse puisque toutes les pièces sont enregistrées gratuitement. Les conditions relatives à l'attribution de dommages et intérêts pour le locataire sont en outre précisées⁵⁴⁹.

Un autre volet abordé par cette série juridique réside dans les éléments relatifs aux réquisitions de terrains. En effet, la loi du 7 mai 1946, en ses articles 12 et suivants, a prévu ce

⁵⁴⁷ Celle-ci comprend la demande de subvention en précisant la date d'agrément de l'association ; le nombre total de jardins existant à la date de la demande avec leur emplacement et leur superficie ; le nombre de jardins créés, avec leur superficie et la liste de leurs titulaires ; le taux de cotisation des membres de l'association ; le compte-rendu financier de l'année qui précède ; les devis des travaux d'aménagement réalisés ; l'état des dépenses consécutives à ceux-ci ; le montant global des frais de location pour la période susvisée.

⁵⁴⁸ « La législation sur les jardins », *Rustica*, 12 août 1951.

⁵⁴⁹ *Ibid.* Ces articles ne portent pas toujours systématiquement sur les jardins de structure associative. Cependant, étant donné leur contenu juridique, ceux-ci sont traités de la même manière et s'intègrent dans la même séquence éditoriale. Voilà pourquoi, nous avons cru bon de les inclure ici dans notre analyse. Dans le même ordre d'idée, quoique relatif cette fois à la fixation des loyers des jardins attenants à l'habitation, il s'agit d'indiquer un barème qui permet, en référence au décret du 15 juin 1949, d'évaluer le prix mensuel de location en fonction de la classe à laquelle appartient son jardin. « La location des jardins attenants à l'habitation », *Rustica*, 16 décembre 1951.

dispositif afin de constituer des jardins, que ceux-ci soient ouvriers, familiaux, industriels ou ruraux. Celui-ci s'opère quand des personnes ou des collectivités n'ont pas pu se procurer par voie amiable l'usage d'un terrain inutilisé et susceptible d'être cultivé en jardin. Il faut alors s'adresser au préfet par l'intermédiaire du maire de la commune où sont situées les parcelles. Après enquête du directeur des services agricoles, la réquisition est prononcée par le préfet et le taux de redevance fixé par arrêté. Celle-ci est calculée en fonction de la perte effective due à la dépossession temporaire. La réquisition est faite pour un an et prorogée si le propriétaire n'effectue aucune demande de reprise. Est adjointe, à cette série de conseils, la liste des exceptions, c'est-à-dire celle des terrains qui ne peuvent être réquisitionnés. Il peut s'agir dans ce cas de terrains attenants à des maisons d'habitation et clos de murs existant à la date de la réquisition ; de vergers et de jardins d'agrément dont la superficie est inférieure à 1000 mètres carrés ; de terrains faisant corps avec des bâtiments ruraux d'exploitation ou encore de terrains pour lesquels le propriétaire a reçu l'autorisation de construire des locaux d'habitation dont les travaux doivent commencer dans un délai de six mois⁵⁵⁰.

Qui sont les bénéficiaires de ces réquisitions ? Sont éligibles, les sociétés ou associations de jardins ouvriers régulièrement agréées ; les chefs de famille, en fonction de leur nombre d'enfants ; les mutilés de guerre. D'autres aspects réglementaires sont également formulés. Ainsi aucune construction permanente ou pouvant servir d'habitation ne peut être édiflée sans l'agrément du propriétaire. Et si un accord intervient entre le propriétaire et l'occupant pour la location du terrain, il est mis fin à la réquisition de celui-ci. Au titre des sanctions, il est spécifié que « toute personne qui entravera la procédure de réquisition ou n'aura pas respecté les engagements prévus en ce qui concerne les terrains non susceptibles de réquisition sera punie d'un emprisonnement de quinze jours à six mois et d'une amende de 200 à 500 francs, ou de l'une des deux peines seulement ». Comme on peut le constater, les sanctions visent donc aussi bien les propriétaires de terrains que les vellétés d'installations clandestines sur ceux-ci : « la loi donne aux amateurs de jardin tout ce qu'une loi peut donner, en la matière. Il ne reste plus qu'à trouver des terrains "inutilisés" et à en obtenir la jouissance »⁵⁵¹.

Le discours réglementaire relayé par la presse magazine est formulé avec une grande fermeté. Si les sociétés et associations de jardins ouvriers régulièrement agréées sont bien protégées par la loi du 7 mai 1946, pour les terrains qu'elles mettent à la disposition de leurs sociétaires, il est en revanche rappelé à ces derniers, qu'ils peuvent être privés à tout moment

⁵⁵⁰ « La législation sur les jardins : la réquisition des terrains », *Rustica*, 16 septembre 1951.

⁵⁵¹ *Ibid.*

et sans délai, ni indemnité de la jouissance du terrain qui leur est concédé. En effet, ceux-ci cotisent à leur association mais ne louent pas leur jardin. Membres mais non locataires, ils doivent respecter statuts et règlements intérieurs scrupuleusement. Les sanctions ne sont pas l'apanage de la loi : « L'attributaire d'un jardin ouvrier qui ne cultive pas ou n'entretient pas suffisamment son jardin, qui infeste les jardins voisins de chardons, de mauvaises herbes, de doryphores, *etc.* ou qui laisse inutilisé un terrain dont un autre père de famille pourrait profiter, enfin qui pille les jardins voisins, qui fait scandale, cherche querelle et provoque constamment des incidents, doit pouvoir être sanctionné par la privation momentanée ou définitive de son jardin. »⁵⁵²

Toutefois, les dirigeants de ces associations sont invités à faire preuve de mansuétude à l'égard de ces jardiniers et à ne pas leur reprendre leur terrain « pour une peccadille ». Peut-être quelques lecteurs ont-ils fait part à la revue de leurs difficultés en la matière pour que celle-ci prenne le soin de formuler cette recommandation.

c. Créer une société de Jardins Ouvriers : mode d'emploi

Une synthèse des principales dispositions à observer pour créer une Société de Jardins Ouvriers est proposée à l'automne 1951. Une telle association ne peut fonctionner qu'à condition d'être régulièrement agréée et d'être constituée en vertu de la loi de 1901 ou sous la forme prévue par la loi du 5 décembre 1922 relative aux Habitations Bon Marché et à la petite propriété. Ses statuts doivent être déposés à la Direction des Services Agricoles dans le mois suivant sa constitution. L'agrément peut être retiré à tout moment si la société se livre à des opérations non conformes à son objet. Elle peut être locataire de terrains et protégée au même titre que les locataires de Jardins Industriels, Ruraux ou Familiaux. Des sanctions sont prévues si l'on donne le nom de « Société de Jardins Ouvriers » à toute société ou association non agréée par le ministre de l'Agriculture. Enfin des subventions annuelles peuvent être accordées en tenant compte des travaux d'aménagement effectués et du nombre de jardins nouveaux créés.

Sont alors visés la réorganisation des associations ou sociétés de Jardins Ouvriers et l'établissement de nouvelles règles d'attribution des subventions et d'extension des exonérations fiscales. Il s'agit en outre de réglementer les locations de Jardins Ouvriers et de transformer les réquisitions en cours en locations de plein droit. Avec la contribution de la Ligue

⁵⁵² « Les Jardins Ouvriers », *Rustica*, 23 septembre 1951. On relèvera au passage dans ces dispositions réglementaires, des éléments analogues à ceux cités par CABEDOCE et PIERSON, *op.cit.*, p.70.

du Coin de Terre et du Foyer, celle du Jardin du Cheminot (organisation dépendant de la S.N.C.F.) et celle de la Société d'Horticulture et des Jardins Populaires de France, la proposition de loi, profondément remaniée, débouche enfin sur la loi du 26 juillet 1952. Dès lors, les Jardins Familiaux (nouveau nom retenu par le Code Rural) se trouvent classés en deux catégories. La première d'entre elles réunit les œuvres sociales, d'intérêt général, associations ou sociétés de Jardins Ouvriers qui ont pour but de rechercher, d'aménager et de répartir les terrains entre leurs membres. La seconde rassemble les associations et sociétés qui encouragent le jardinage, groupant des exploitants de Jardins Familiaux, en faisant parmi eux une propagande éducative et en leur procurant à bon compte graines, semences, engrais, insecticides. Il s'agit selon *Rustica* d'une législation, qui « offre des éléments de sauvegarde appréciables et de sérieux avantages » pour les jardiniers⁵⁵³.

Malgré l'existence de ce nouveau cadre, les réponses municipales en matière de création de jardins familiaux donnent lieu à des appréciations assez variables dans leur expression.

3. Des réponses municipales diversement appréciées

a. L'exemple choletais

En effet, la situation n'est pas si idyllique. Interviewés par *Ouest-France*, les jardiniers du site de la route de la Tessoualle expriment leur déception, se voyant contraints de déménager pour aller s'établir sur d'autres parcelles. « Des vœux. Ça n'est pas le moment d'en formuler avec le cadeau de fin d'année que nous avons eu » déclarent-ils, s'estimant avoir été prévenus trop tard. D'autant plus que le maire, venu les visiter, les avait félicités pour la tenue de leurs jardins, leur déclarant « qu'il faudrait partir un jour, mais que cela se ferait par tranches ». En outre, l'un d'entre eux se montre très critique sur le terrain envisagé, jugé d'expérience très insuffisant en matière de rendement et situé à l'opposé de leur lieu d'habitation. Les jardiniers regrettent une absence de concertation, n'ayant pas été réunis ni sollicités pour leur demander quelles solutions envisager, alors même qu'il était question de prendre leurs terrains. Habitants

⁵⁵³ « Les Sociétés de Jardins Ouvriers », *Rustica*, 28 octobre 1951. La nouvelle législation ne semble pas donner pleinement satisfaction à *Rustica*, qui n'exprime pas pour autant de critiques explicites à son égard. Voir aussi « Le statut des Jardins Familiaux », *Rustica*, 29 mars 1964. Tout en revenant sur les organismes de Jardins Familiaux, la location de ceux-ci ou encore les subventions, l'article cite en outre les adresses des trois plus grosses structures, à savoir la L.C.T.F., le Jardin du Cheminot et la Société d'Horticulture et des Jardins Populaires de France.

des mêmes quartiers (la "banane" du Chiron, de Laurent BONNEVAY et des cités autour de la Marne), ceux-ci auraient souhaité qu'un terrain de remplacement leur soit proposé au sud de Cholet et non à l'autre bout de la ville. En outre, certains jardiniers font montre de scepticisme, craignant que « leur » terrain ne soit laissé en friche des années durant, alors que la construction d'un stade omnisports est pourtant annoncée. Si celle-ci était entreprise, au moins leurs enfants, ne pouvant plus aller au jardin, auraient-ils la possibilité de faire du sport⁵⁵⁴.



Figure 60. « Les "Jardiniers ouvriers" de la route de la Tessoualle », *Ouest- France*, 3 janvier 1967⁵⁵⁵.

Malgré tout, la ville procure donc d'autres terrains, comme ceux réunissant dix hectares de parcelles, situés chemin du Bordage-Galant, près de l'ancienne piscine Bel-Air. Un reportage vante les qualités du nouvel aménagement exécuté avec un apport de terre végétale provenant de la Grange (quartier où l'on a construit de grands ensembles), mais aussi un épandage de fumier et d'engrais ainsi que divers travaux de drainage. En prévision, il est fait

⁵⁵⁴ « Les "Jardiniers ouvriers" de la route de la Tessoualle », *Ouest- France*, 3 janvier 1967.

⁵⁵⁵ Le sport gagnant face aux jardiniers résignés.

mention de plantations d'arbres et d'espaces verts pour donner ensuite plus d'agrément à ce coin de campagne qu'il s'agit de rendre encore plus attirant pour les familles. Des tonnelles-abris doivent être également édifiées, selon le modèle défini par la Ligue Centrale des Jardins Ouvriers, celle-ci contribuant à hauteur de 20 à 28% des frais engagés. Cette opération globale de changement semble s'opérer sans tensions. L'accent est mis en conclusion sur la convivialité accompagnant l'événement, le conseil d'administration invitant les personnes présentes à un apéritif d'honneur au "Vieux Chouan", dans un esprit de camaraderie⁵⁵⁶.

b. L'exemple manceau

Le Maine Libre relate une initiative visant à répartir une cinquantaine de parcelles sur deux hectares en bordure du « Chemin-aux-bœufs » au Mans. Là comme ailleurs, beaucoup d'immeubles ont été construits depuis la fin de la guerre sans qu'il soit question de jardins familiaux⁵⁵⁷. Pourtant beaucoup de familles issues des couches populaires, notamment des ouvriers, recherchent de petits terrains à exploiter en vue de se procurer quelques légumes voire quelques fleurs. L'argument d'un temps de repos, véritable rupture avec la vie professionnelle, est brandi, le fait de se plonger dans le « travail » du jardinage offrant à beaucoup la satisfaction de retrouver calme et détente. Ce genre d'article permet de justifier la création de sociétés, grâce à la L.C.T.F. qui compte parmi ses adhérents « les Jardins Ouvriers du Mans », dont les membres du comité sont cités un à un. Ce sont ainsi 400 jardins familiaux qui se réclament de l'association.

Là aussi des expropriations ont eu lieu, la construction au Mans ayant enlevé au comité Manceau les jardins de l'Herberie et une partie de ceux du Liboire. Pour ces derniers par

⁵⁵⁶ « Jardins Ouvriers du Bordage Galant », *L'intérêt Choletais*, Cholet, 26 mai 1967.

⁵⁵⁷ L'après-guerre se caractérise par une volonté modernisatrice et productiviste visant à favoriser l'habitat collectif auquel est donnée la priorité, les besoins en la matière étant considérables. Outre les considérations économiques, des enjeux esthétiques sont aussi poursuivis (Charte d'Athènes et LE CORBUSIER), visant à faire de l'habitat collectif un vecteur de modernité (tant par les techniques de construction mises en œuvre, le confort élémentaire apporté que la faible emprise au sol). De fait, celui-ci entre en opposition avec le potager aux connotations archaïques (p.557-558). Cette politique est loin de faire l'unanimité, celle-ci se voyant dénoncée dès 1961 pour les « horreurs visuelles » qu'elle engendre (p.562). L'urgence passée et le désengagement de l'État s'amorçant, les pavillonnaires se développent, générant également leur lot d'expropriations. Sabine EFFOSSE, « L'enjeu économique de l'habitat collectif en France au temps des Trente Glorieuses », *Revue du Nord*, vol.381, n°3, 2009, p.553-562.

exemple, il ne reste plus que 40 parcelles sur les 90 d'origine⁵⁵⁸. Des indemnités d'éviction ont cependant été versées rendant l'achat possible de terrains de deux hectares, au sein même de l'enceinte des « 24 Heures » (la bordure du Chemin-aux-Bœufs citée ci-dessus). Les cinquante parcelles font chacune entre 300 et 400 mètres carrés. Le comité s'est chargé de l'aménagement du lieu-dit des « Tuileries », en y installant clôtures, grillages, allée centrale avec un accès carrossable par une large entrée. Au sein des jardins, 18 points d'eau sous pression ont été réalisés pour arroser. Si le bloc sanitaire n'est pas encore en fonctionnement, il est néanmoins prévu ainsi que les tonnelles-abris. Comme à Cholet, celles-ci obéissent à un modèle uniforme avec cloison comprenant une partie dévolue aux rangements (graines et outils) et une autre pour s'abriter et se restaurer. Afin de prévenir tout vol, celles-ci sont en outre sécurisées par des cadenas.

Sont enfin précisés quelques éléments analogues à ceux rencontrés dans *Rustica*. Est ainsi rappelé que l'accès à ces jardins s'inscrit dans le cadre de l'exercice d'un droit de jouissance des parcelles concédées, moyennant une cotisation et non d'un titre de location. En outre, l'adhérent doit impérativement respecter le règlement intérieur signé avant d'envisager toute exploitation de son potager. Sans doute afin de promouvoir le succès de l'opération, l'article signale que la presque totalité des parcelles a déjà trouvé preneurs, les cultures ayant commencé dès le mois de mars et promettant de belles récoltes. Qui plus est, l'inauguration prévue le 6 juillet à 15 heures doit se faire en présence d'un représentant du ministre de l'Économie et des Finances (Louis GUINEFORT), du maire du Mans (Docteur MAURY) et de diverses personnalités⁵⁵⁹.

Ce sont justement les événements de ce genre qui alimentent les colonnes de la presse quotidienne locale, permettant de retracer les temps forts de la vie quotidienne de ces jardins.

⁵⁵⁸ Ces exemples choletais ou manceaux relatifs aux expropriations de terrains sont à situer dans un contexte global d'urbanisation généralisée. La banlieue parisienne connaît également une croissance qualifiée « de parfait exemple d'inorganisation de l'espace urbain » avec « un déversement d'hommes, d'habitat et d'équipements encombrants » se traduisant notamment par la « grande poussée des lotissements ». Étienne JUILLARD, « La croissance de la banlieue parisienne », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 21^e Année, n°4 (juillet - août, 1966), p.942-944. Ce compte-rendu fait état de l'ouvrage de JEAN BASTIÉ, *La croissance de la banlieue parisienne*, Paris, Presses Universitaires, 1964.

⁵⁵⁹ « Nouvelle initiative des "Jardins Ouvriers du Mans", Deux hectares de terrain répartis en 50 parcelles en bordure du Chemin-aux-Bœufs », *Le Maine Libre*, 7 Juillet 1968. On notera au passage le terme de « travail » pour une activité présentée dans un contexte de loisir.

B. Les temps forts d'une vie quotidienne

Si le quotidien des jardiniers n'est jamais investi comme contenu à cette époque, en revanche des moments clés significatifs en sont restitués. Ceux-ci s'organisent en trois catégories abordées ici successivement : les assemblées générales, les concours ou remises de prix et enfin les fêtes.

1. L'importance des assemblées générales

Parmi les moments forts structurant la vie quotidienne des Jardins Familiaux, les assemblées générales, qu'elles s'inscrivent à une échelle nationale ou soient purement locales, font figure d'événement. Les journaux évoquent les ordres du jour abordés durant ces réunions, les acteurs-clés y participant, les problèmes soulevés dans le cadre des discussions mais aussi les sociabilités qui s'y développent au sein d'une famille élargie.

a. Les congrès

Les 3, 4 et 5 novembre 1950 doit se dérouler à Paris le Congrès National des Jardins Ouvriers. Celui-ci est annoncé par *Le Jardin Ouvrier et Familial*, journal de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer. Les lecteurs sont ainsi prévenus de la réception prochaine d'une convocation et d'une documentation complète en vue de cet événement. Pour les inciter à venir, il est également fait mention d'une réduction de 20% obtenue auprès de la S.N.C.F. sur les billets de train permettant leur acheminement. Les questions les plus importantes pour l'avenir des Jardins Ouvriers sont aussi recensées : acquisitions, expropriations, admission des jardins dans les plans d'urbanisme. Ces points doivent être discutés lors de séances présidées « par de hautes personnalités ». La conclusion prend la forme d'un appel mobilisateur pour que « chaque œuvre » y envoie des représentants. Afin d'éclairer le lecteur sur un plan juridique, un encart central expose la loi du 19 août 1950, reconduisant celle du 2 août 1949 jusqu'au 1^{er} novembre 1951, le projet de loi de 1946 n'étant toujours pas voté, comme nous l'avons vu plus haut⁵⁶⁰.

⁵⁶⁰ « X^e Congrès National des Jardins Ouvriers », *Le Jardin Ouvrier et Familial*, septembre-octobre 1950.



Figure 61. « Le X^e Congrès National des Jardins Ouvriers », *Le Jardin Ouvrier et Familial*, septembre-octobre 1950⁵⁶¹.

Après Tours et Saint-Étienne, c'est Angers qui accueille le 28 septembre 1968 les Journées Nationales des Jardins Familiaux, les « événements » du mois de mai précédent ayant conduit à son annulation puis à son ajournement. Le compte-rendu, qui en est dressé, s'avère riche de contenu. Débutant l'article, la longue liste de personnalités frappe d'entrée de jeu. Outre le président de la fédération angevine, diverses sphères y sont représentées. Celle du politique comprend Jean ROYER, député-maire de Tours, M. TURC, maire d'Angers (avec certains de ses adjoints), le député NARQUIN et le sénateur SAUVAGE. Celle de l'administration réunit un représentant du ministère de l'Agriculture, le secrétaire général de la préfecture du Maine-et-Loire et le directeur des espaces verts. Enfin celle du milieu associatif est incarnée par le délégué général de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer et le vice-président du Jardin du Cheminot. En dehors des sections angevines, diverses associations provenant de

⁵⁶¹ Il s'agit d'un frontispice annonçant le X^e Congrès National des Jardins Ouvriers. Relevons la symbolique du portail entrouvert témoignant d'une société possédant ses rites de passage (le congrès en est un), la treille ornée de fleurs emblématiques de « l'agréable » et les attributs du jardinier (brouette et râteau sur la droite) pour « l'utile » et le travail de la terre.

Saint-Étienne, Blois, Candé, Craon, La Flèche, Segré et Trélazé participent à cette journée. Relevons une prédominance locale où la Mayenne et la Sarthe côtoient le Haut-Anjou⁵⁶².

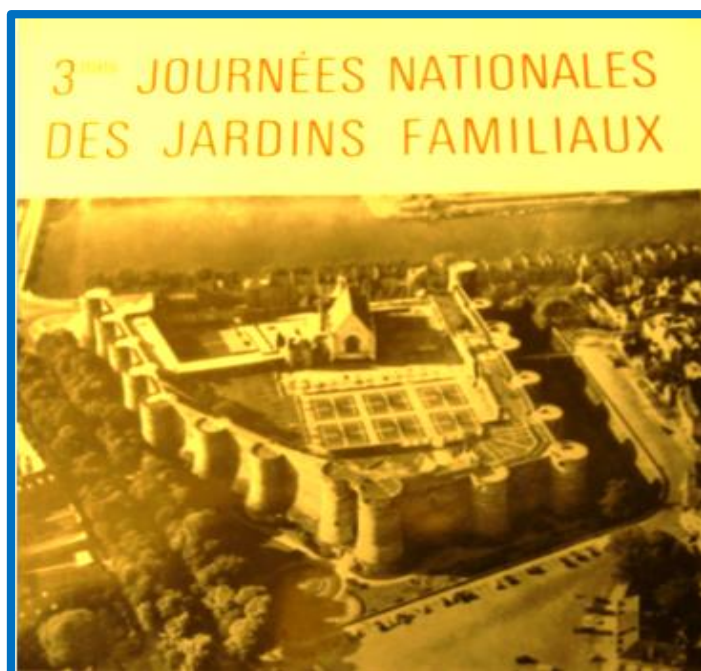


Figure 62. Couverture du programme des Journées Nationales de 1968⁵⁶³.

- *La défense des jardins comme enjeu*

Après avoir souligné, non sans flagornerie, l'intérêt de l'exposé du député-maire de Tours, soulevant les problèmes auxquels sont confrontés les Jardins Familiaux, l'accent est mis sur les deux directions autour desquelles « la lutte » doit être menée. D'une part, il s'agit d'améliorer l'aspect des jardins, condition *sine qua non* pour pouvoir solliciter l'aide des pouvoirs publics. D'autre part, il s'avère nécessaire de convaincre ces derniers d'apporter leur aide aux municipalités. Jean ROYER se voit à nouveau mis à l'honneur pour sa proposition de

⁵⁶² « Journée Nationale du Jardin Familial », *Le Jardin Ouvrier et Familial*, octobre-novembre 1968. Il est intéressant de confronter ce compte-rendu au programme des Troisièmes Journées Nationales des Jardins Familiaux à Angers (source L.C.T.F.) Prévue tout un week-end durant, cette assemblée générale doit se tenir dans la grande salle de la chambre de commerce le samedi matin pendant trois heures. Durant ce laps de temps, une visite de la ville est organisée pour les personnes accompagnant les congressistes (les épouses notamment). Le reste du temps est tout entier dévolu à des visites d'entreprises (Les établissements horticoles CAMUS-LA ROCHE le samedi après-midi ; une cave de vin mousseux et de culture de champignons dans le Saumurois le dimanche après-midi) et à des moments de convivialité, prolongeant celle habituellement partagée par les jardiniers dans leurs jardins et permettant sans doute des échanges entre personnes de diverses associations. Le samedi a lieu en outre une réception avec vin d'honneur à la mairie d'Angers, suivie par un banquet officiel au restaurant du Marché d'Intérêt National. Le dimanche est prévue une excursion vers Gennes, Saumur et Fontevraud avec déjeuner en cours de route. Ce même programme offre en outre un éditorial signé du président de la fédération angevine.

⁵⁶³ Programme des Journées Nationales des Jardins Familiaux, source L.C.T.F.

loi recevant un accord général⁵⁶⁴. D'autres échanges sous-entendent une certaine désaffection de la jeunesse, public qu'il s'agit d'intéresser au jardin. Cette situation semble en effet correspondre aux photographies des différents reportages effectués par la presse locale, montrant la plupart du temps des hommes d'âge mûr. Peut-être aussi l'émergence d'une culture de masse, mettant l'accent sur les loisirs, s'avère-t-elle plus attractive qu'une activité exigeant efforts et patience⁵⁶⁵.

Un mois et demi plus tard, le *Jardin Ouvrier et Familial* se fait cette fois l'écho du XIV^e Congrès National des Jardins Ouvriers, réuni à Paris le 16 novembre 1968. Celui-ci a rassemblé une participation nombreuse (cependant non quantifiée), permettant une représentation de toutes les régions de France. Comparativement à la journée angevine, on relève une liste de personnalités plus diversifiée encore, comprenant des représentants de fédérations de Jardins Ouvriers, du monde politique (plusieurs députés) mais aussi de partenaires tels que la Société Nationale d'Horticulture de France (monsieur HOURIEZ) et la revue *Rustica* (monsieur MONDET⁵⁶⁶). Il est même donné une envergure internationale à l'événement en recevant le président de la Ligue Luxembourgeoise et de l'Office International ; celui de la Ligue Autrichienne (monsieur MACHOLDA) mais aussi le Secrétaire Général de la Ligue Suisse (monsieur GEERING), ainsi que le Secrétaire Général de l'Office International du Coin de Terre (monsieur WEIRICH)⁵⁶⁷.

Le compte-rendu, très étoffé, mentionne de multiples communications lors de ces journées. Au cours d'une première séance présidée par un conseiller technique (monsieur CAPITAINE, représentant monsieur BOULIN alors ministre de l'agriculture) mais aussi par un conseiller référendaire à la Cour des comptes, chargé de mission à la Délégation à l'Aménagement du Territoire et à l'Action Régionale sont présentés deux exposés. Le premier

⁵⁶⁴ *Ibid.* Cette proposition de loi prévoit des subventions pour l'acquisition et l'aménagement de terrains ; la possibilité pour les S.A.F.E.R. d'exercer leur droit de préemption au profit des Jardins Familiaux ; l'affectation de terrains dans les Plans d'occupation des Sols ; en cas d'expropriation, l'obligation d'attribuer des terrains équivalents et l'autorisation par les communes d'accorder leur garantie aux emprunts contractés. Relevons par ailleurs que le contenu des discussions de ces assemblées n'est évoqué que superficiellement. Les thématiques sont abordées par de simples messages d'annonce, l'accent étant mis avant tout sur les participants plus que sur leurs communications. L'approche de ces événements par la presse locale s'avère donc plutôt superficielle de ce point de vue.

⁵⁶⁵ RIOUX et SIRINELLI (dir.), *op.cit.*, p.116 et suiv. sur le « coup de jeune des sixties », de jeunes adultes traversant alors la mutation accélérée de la France des années 1960. Une culture juvénile se développe en profondeur et colore la culture de masse modifiant sa tonalité et sa teneur. CANTIER, *op.cit.*, p.117 et suiv. Cette période est marquée par une France qui « se dégage de sa vieille tradition rurale ». L'instantanéité (notamment dans la circulation de l'information) bouleverse les perceptions collectives. « Les principes de frugalité, de prévoyance, de persévérance dans l'effort, de dévouement à la collectivité sont désormais concurrencés par la montée des valeurs hédonistes et individualistes. » (p.121).

⁵⁶⁶ Il s'agit de « Nicolas le jardinier », de son vrai nom Raymond MONDET.

⁵⁶⁷ « Le XIV^e Congrès National des Jardins Ouvriers », *Le Jardin Ouvrier et Familial*, novembre 1968.

de ceux-ci repose sur un rapport « Loisir, nature, environnement » qui situe le Jardin Familial dans les perspectives de l'aménagement du territoire avec l'éventualité de l'inclure dans les parcs régionaux alors en voie de réalisation. Le second, prononcé par le Docteur CHAUCHARD, directeur de l'École des hautes études, traite d'un problème jugé alors « particulièrement grave pour l'avenir de l'homme ». Il s'agit d'interroger la problématique relative aux répercussions du loisir sur l'équilibre humain. Ce discours, par « son ampleur de vue et sa précision scientifique », semble avoir fait une vive impression sur le public.

- *Le lieu d'affirmation d'une identité*

Après cette entrée en matière, situant le Jardin Familial dans un contexte large, se tient l'assemblée générale de la L.C.T.F. durant laquelle se succèdent d'autres interventions. Le Vice-Président de la Ligue montre par exemple comment le Jardin Familial constitue une réponse idéale au besoin fondamental du loisir de l'homme moderne, en écho aux impératifs soulevés par les conférenciers du matin. Un autre discours expose les réalisations, difficultés et avenir du Jardin Familial, en intégrant la lecture de la proposition de loi de Jean ROYER. Avant que la journée ne s'achève par un banquet à l'Hôtel Lutétia, l'assemblée se prononce sur une proclamation de résolutions adoptées à l'unanimité. Afin de mieux mettre ces dernières en valeur, celles-ci figurent dans un encart distinct. Il s'agit d'une véritable profession de foi. Ainsi, le Congrès considère que le Jardin Familial « apporte au travailleur ce qui lui fait défaut dans la vie moderne » (espace, aération, détente, activité libre) et « constitue l'une des solutions les plus simples aux graves problèmes humains et sociaux suscités par le développement de la civilisation des loisirs ». Le Congrès constate en outre que le Jardin Familial est de plus en plus demandé dans les grandes villes et les grands ensembles tout en déplorant la disparition de ces jardins sous le poids de l'urbanisation croissante. Est de surcroît soulignée la charge pour les organisations désintéressées qui se consacrent à la création de jardins familiaux, confrontées désormais à de multiples contingences (recherches de terrains difficiles et équipements d'aménagements coûteux à réaliser). Voilà qui rend nécessaire aux yeux des participants une aide sous forme de mise à disposition de terrains et de subventions, pour assurer aux jardins les aménagements techniques et esthétiques indispensables à leur intégration dans l'environnement des cités modernes. Les vœux du Congrès se bornent, quant à eux, à reprendre la proposition de Loi de Jean ROYER⁵⁶⁸.

⁵⁶⁸ *Ibid.*

- *Un ton militant*

Il est particulièrement intéressant de noter comment cette presse militante s'adresse à ses propres adhérents. Elle relate en effet ces grandes manifestations en mettant en avant un certain nombre d'éléments caractéristiques de son identité et susceptibles de forger celle de ses lecteurs, qui peuvent se remémorer (au moins pour certains d'entre eux) les événements auxquels ils ont pu prendre part. Ainsi est mise en avant l'ouverture intellectuelle, au travers des personnalités invitées qui, par leurs interventions, apportent matière à l'élaboration d'une réflexion stratégique et prospective sur l'avenir des Jardins Familiaux. De plus, ces différents articles réitèrent un message fort de défense d'enjeux politiques et législatifs, afin de permettre aux jardins de survivre, dans un contexte urbain qui ne leur est pas forcément favorable. De manière sous-jacente, on relève des interrogations sur les changements s'opérant dans les valeurs de la société, signes de bouleversements redoutés. Il est en effet nécessaire de relever combien la civilisation des loisirs est envisagée comme génératrice de nouveaux problèmes plutôt que comme espace libérateur.

À côté des assemblées générales au plan national, la presse quotidienne locale aborde avec régularité celles se déroulant au plan communal. Candé, Pouancé et Segré serviront d'exemples à notre analyse.

b. Les assemblées générales locales, simple déclinaison des instances nationales ?

- *La prépondérance du président et le traitement de questions locales*

Une photographie en noir et blanc montre une population d'hommes âgés, portant béret ou casquette. À leurs côtés se trouvent quelques femmes. C'est l'Hôtel du Faisan qui sert de cadre à cette réunion, un samedi soir à 20h30. Quatre-vingt jardiniers y assistent. C'est le président de l'Association des Familles qui introduit l'assemblée en définissant le but et le rôle des associations familiales. Une fois les aspects financiers présentés et permettant d'afficher une saine gestion, le bureau se voit élargi. Il comprend un tiers de femmes qui sont réélues. Cependant leur rôle n'est pas décrit explicitement. C'est alors au président des Jardins Familiaux de prendre la parole et d'exposer le rapport d'activité. Certaines réalisations sont donc présentées : démolition du mur du lotissement de S^t Gilles, traitements contre le doryphore, travaux envisagés.



Figure 63. À gauche, photographie tirée de « L'Assemblée Générale des Jardins Familiaux, Canton de Candé », *Le Courrier de l'Ouest*, Angers, 21 octobre 1958.
 À droite, photographie tirée « L'assemblée générale de l'Association des familles et des Jardins Familiaux de Candé », *Ouest France*, 7 novembre 1960⁵⁶⁹.

La mobilisation des jardiniers rassemblés au même moment fournit l'occasion de rappeler certaines normes de fonctionnement, emblématiques de l'ordre alors en vigueur. Aussi insiste-t-on sur le désherbage des allées qui semble perdu de vue dans certains lotissements. Est donc brandie la double menace de visites dans les jardins et de sanctions si cet état venait à persister. Néanmoins, afin de ne pas démoraliser les jardiniers, le président les assure, tel un père vis-à-vis de ses enfants, de sa confiance⁵⁷⁰. Les problèmes soulevés par les assemblées nationales trouvent ici, sur un plan local, un écho très concret. Le président des Jardins Familiaux de Candé (49), monsieur VILAIN déplore de devoir refuser de nouveaux adhérents chaque année, faute de parcelles⁵⁷¹.

⁵⁶⁹ Ces vues stéréotypées font partie des standards illustratifs de ces assemblées générales dont la presse locale se fait l'écho annuellement. Côté assistance à gauche, côté bureau à droite et deux quotidiens (au moins) pour relater ce genre d'événement.

⁵⁷⁰ « L'Assemblée Générale des Jardins Familiaux, Canton de Candé », *Le Courrier de l'Ouest*, Angers, 21 octobre 1958. Deux ans plus tard, le scénario s'avère quasi identique, que ce soit sur le plan des faits relatés ou sur le plan de la logique éditoriale mise en œuvre. La photographie en noir et blanc introductive laisse voir cette fois, non plus l'assemblée mais les cinq membres du bureau. En costume cravate, avec la cigarette pour certains d'entre eux, le portrait de groupe fait office de souvenir et l'article a presque valeur de compte-rendu de réunion. L'affluence est au rendez-vous avec quatre-vingt-dix membres présents. À nouveau on note le « jumelage » avec l'Association des Familles qui participe à l'assemblée. Peut-être est-ce une manière de limiter le nombre de réunions et de partager certains frais, comme ceux de location de la salle. Mais ce n'est là qu'une hypothèse puisque rien n'est précisé à ce titre dans l'article. Voir source ci-dessous.

⁵⁷¹ « L'assemblée générale de l'Association des familles et des Jardins Familiaux de Candé », *Ouest France*, 7 novembre 1960.

La presse locale se fait vectrice d'informations pratiques. Il est ainsi précisé, que « le trésorier de l'association se tiendra à la disposition des adhérents le dimanche 20 novembre de 10h à 12h au Café PENVEN pour le règlement des cotisations et des locations de parcelles », formule assez étonnante qui peut expliquer certaines confusions dans les esprits, puisqu'il a été souligné justement qu'il ne s'agissait que de terrains cédés pour exploitation après adhésion⁵⁷².

En 1961 en revanche, l'engouement pour ce moment fort qu'est l'assemblée, connaît semble-t-il une inflexion. Seules soixante personnes y prennent part. Devant le nombre d'absents, le président rappelle les statuts de la société qui obligent les adhérents à participer à la réunion annuelle. Il est alors décidé à l'unanimité une pénalisation de deux nouveaux francs portée à cinq l'année suivante pour toute absence non justifiée. L'heure est aux augmentations : confrontés à de nouvelles charges (non précisées mais dont on peut inférer le lien avec les expropriations imposant de trouver d'autres terrains et d'aménager ceux-ci), les Jardins Familiaux de Candé doivent envisager une hausse d'un nouveau franc par mètre carré⁵⁷³.

Une annonce fait part de la volonté de Comtesse de CASTRIES de mettre en adjudication son terrain de la Saulaie, loué aux Jardins Familiaux depuis 1952. La mise à prix est de 1 300 000 anciens francs. À cette époque, cet espace d'un hectare et 60 ares est occupé par cinquante-deux locataires. Le président de l'association de la L.C.T.F. sollicite la garantie de la ville pour un prêt auquel le conseil municipal a donné son accord de principe⁵⁷⁴. Mais auparavant, une assemblée générale extraordinaire doit être convoquée afin que l'association donne son accord avant que l'achat ne soit concrétisé. *Le Segréen* relate cet événement, non sans contradictions d'ailleurs dans les informations véhiculées. En effet, dans l'article qui paraît une semaine plus tard, l'association est réputée louer ce terrain depuis 1942. Comparativement à ses trois autres sites (L'Abattoir, La Basse Grée et celui de Saint-Gilles), c'est son lotissement le plus important à en croire le journal. L'image renvoyée de cette section de la L.C.T.F. est plutôt gratifiante, ayant permis à de nombreux Candéens d'avoir « le petit coin de terre », qui, « tout en apportant une saine distraction, permet souvent à la ménagère d'équilibrer son budget ». C'est donc quasiment à l'unanimité (77 voix pour et 1 contre), à l'issue d'un vote à bulletin secret, qu'est décidée l'acquisition, entraînant une augmentation de 0,04 nouveaux francs (soit quatre anciens francs) par mètre carré sur l'ensemble des jardins. Annonce est faite de la date et de l'heure de la vente aux enchères publiques prévue le 12 octobre à 15 heures à

⁵⁷² Annonce dans *Ouest France*, 17 novembre 1960. Celle-ci est relative à Candé. Sans doute la confusion provient-elle de la presse elle-même.

⁵⁷³ « La réunion des Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, Candé, 27 novembre 1961.

⁵⁷⁴ Annonce dans *Le Segréen*, 22 septembre 1962 et *Ouest-France* du 11 septembre 1962.

l'Hôtel de Ville. Aussi, le président insiste-t-il auprès des jardiniers pour que ceux-ci y viennent en nombre⁵⁷⁵. Un mois et demi après, le Café PENVEN accueille l'assemblée annuelle, les trésoriers se tenant à disposition, dès vingt heures, pour récolter les cotisations. Aux sociétaires d'être présents ou de se faire représenter, faute de quoi l'amende fixée l'année d'avant sera appliquée. Et le cycle repart⁵⁷⁶.

- *Des espaces d'expression de rites*

À Pouancé aussi, les assemblées donnent d'ailleurs lieu à une série de rites leur conférant davantage d'ampleur et de solennité. C'est également un café qui sert de cadre à la réunion générale se déroulant un dimanche matin⁵⁷⁷. En 1957, soixante jardiniers sur quatre-vingt-six titulaires répondent à l'appel. Selon *Ouest-France*, le compte-rendu moral et financier témoigne de la vitalité toujours plus grande de la section. La présence du maire est affichée comme preuve de l'intérêt porté par la commune à cette société dont les jardiniers prennent en charge l'entretien du monument aux morts⁵⁷⁸. C'est d'ailleurs ce que donne à voir la photographie du numéro du lendemain⁵⁷⁹. Quelques jours après l'assemblée, il y a grosse affluence au Café GILLES où une trentaine de concurrents sont rassemblés pour le concours de « coinchée » (belote), à l'initiative des Jardins Familiaux⁵⁸⁰. La presse locale informe des multiples occasions de concourir et annonce les résultats des gagnants⁵⁸¹.

D'autres rituels se rattachent aux assemblées générales pouancéennes. C'est le cas de « la messe des vivants et des défunts » qui précède la réunion proprement dite. Ainsi le 21 janvier 1958, « après la messe qui a vu la bénédiction de leur fanion, où ils assistaient nombreux, tous se réunirent pour le dépôt d'une gerbe au monument aux Morts », instant immortalisé par une photographie. À chaque lieu ses habitudes de fonctionnement. C'est au secrétaire-adjoint que revient ici la présentation du rapport d'activité et au secrétaire général d'exposer un point jugé crucial pour les jardins, à savoir les achats de terrains. Pour aider à la prise de décision, le

⁵⁷⁵ « Aux Jardins Familiaux », *Le Segréen*, Segré, 29 septembre 1962.

⁵⁷⁶ Annonce dans *Le Segréen*, 16 novembre 1962. « Assemblée Générale des Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 19 novembre 1962.

⁵⁷⁷ Relevons, que ces assemblées n'ont jamais lieu dans les jardins mais sont toujours externalisées dans des lieux sans doute plus appropriés pour recevoir un public fourni. Cafés et hôtels constituent des points de ralliement les plus fréquents à cette fin.

⁵⁷⁸ « La réunion des Jardins Familiaux de Pouancé », *Ouest France*, 22 janvier 1957.

⁵⁷⁹ Photo de groupe des adhérents des Jardins Familiaux de Pouancé, *Ouest France*, 23 janvier 1957.

⁵⁸⁰ Annonce dans *Ouest France*, 31 janvier 1957.

⁵⁸¹ « Pouancé, le concours de coinchée des Jardins Familiaux », *Ouest France*, 9 février 1957. Le 3 février 1957, le concours se déroule de 14h à 19h, connaissant un grand succès avec 37 joueurs qui s'y affrontent. Appel est lancé pour un autre concours de belote.

trésorier expose une situation financière satisfaisante que relaie le souhait adressé aux jardiniers par le secrétaire adjoint : « Toujours en avant »⁵⁸².



Figure 64. « La réunion des "Jardins Familiaux" de Pouancé », *Ouest France*, 21 janvier 1958⁵⁸³.

Le 12 janvier 1961, un avis par voie de presse annonce: « Les jardiniers et secrétaires sont priés d'assister à l'Assemblée Générale qui aura lieu le dimanche 15 janvier à l'Hôtel du Cheval Blanc, Café DELAUNAY, à 10h15 »⁵⁸⁴. Si les visages ne sont guère souriants, la participation n'est pourtant guère décevante avec 91 sociétaires et le salut adressé aux nouveaux inscrits. La mémoire de deux jardiniers décédés explique peut-être cette mine attristée, que vient peut-être encore assombrir l'évocation des difficultés rencontrées. En effet sur la route de Craon, certains jardins ont dû être abandonnés pour la construction. Les loyers des terrains situés route de la Prévrière accusent quant à eux une augmentation. Fort heureusement la perspective d'un nouveau lotissement et l'annonce des succès des activités conviviales comme d'un excellent bilan financier permettent au président d'offrir un mot de remerciement et de

⁵⁸² « La réunion des "Jardins Familiaux" de Pouancé », *Ouest France*, 21 janvier 1958.

⁵⁸³ L'hommage aux jardiniers défunts de Candé en 1958.

⁵⁸⁴ Avis dans *Ouest France*, 12 janvier 1961. Le programme est donné : à 9h, messe pour les vivants et défunts de la société ; à 10h dépôt d'une gerbe au monument aux morts ; à 10h15, assemblée générale suivie de la galette des Rois et du vin d'honneur, autres rites incontournables. Comme à Candé, l'amende de deux nouveaux francs attend les jardiniers, qui ne justifieraient pas de leur absence.

continuer à solliciter la bonne volonté de tous. De plus, la fête se profile. En effet, bientôt âgée de vingt ans, l'association, dont certains ont connu les débuts, s'apprête à célébrer cet anniversaire avec un banquet, une fête familiale et un bal⁵⁸⁵.

À Segré, l'accent est mis sur le climat amical dans lequel se déroulent les discussions de l'assemblée du 11 février 1968. Et malgré la tenue endimanchée de la trentaine d'hommes de tous âges figurant sur la photographie introductive, l'ambiance semble plutôt détendue. La situation financière est là aussi satisfaisante, en raison de subventions versées par différents organismes. De nombreuses demandes de locations de jardins sont en instance. Le lotissement actuel comprend trente-six membres et un terrain serait alors susceptible de fournir une trentaine de nouveaux jardins. L'assemblée est alors sollicitée pour se prononcer sur les démarches à effectuer en vue de la location de ce terrain. Pouvoir est accordé à l'unanimité au bureau du comité pour engager ces opérations. Après le règlement des cotisations annuelles, l'assemblée se termine comme à Pouancé autour d'une galette et d'un vin d'honneur dans une ambiance de franche camaraderie⁵⁸⁶.



Figure 65. « Le Comité des Jardins Ouvriers de Segré espère disposer de 30 nouvelles parcelles », *Ouest France*, 15 février 1968⁵⁸⁷.

⁵⁸⁵ « L'assemblée des Jardins Familiaux à Pouancé », *Ouest France*, 16 janvier 1961. « Dans les Jardins Familiaux Pouancéens », *Ouest France*, 5 mars 1962 avec la photo du XX^e anniversaire. Le programme de cet événement est analogue à celui prévu pour les assemblées précédentes : messe, dépôt de gerbe puis repas au restaurant pour une cinquantaine de jardiniers et leurs épouses. Enfin une « sauterie termina agréablement la journée ».

⁵⁸⁶ « Assemblée Générale des Jardins Familiaux », *Le Segréen*, 17 février 1968.

⁵⁸⁷ Cet article utilise la même photo mais en plus grand format que la source précédente. La photo de groupe, formule déclinée à l'envi est emblématique de l'assemblée générale, lieu de cohésion.

Parfois une rétrospective permet de retracer l'historique d'une association de Jardins Familiaux. C'est justement le cas pour celle de Segré dont l'origine remonte à 1941. La dernière assemblée générale a offert l'opportunité de rappeler les événements marquants de cette chronologie. C'est en pleine Occupation, en 1941, qu'est créée la section de Segré, rattachée à la Ligue du Coin de Terre et du Foyer de Paris. De la même manière que les assemblées générales au plan national mettaient en avant leurs personnalités, ce retour en arrière donne lieu à l'évocation des anciens acteurs-clés qui se sont succédés, anciens présidents, vice-présidents, secrétaires et trésoriers. Les jardins de Segré n'ont pas été non plus épargnés par les absorptions liées à la construction. C'est le cas par exemple du lotissement des Hauts de Saint-Jean, évoqué avec un soupçon de fatalisme : « Nous ne pouvions empêcher l'évolution de Segré ». Jusqu'en 1960 subsiste en végétant le lotissement du Pinelier, comprenant trente-et-un jardins, qui finit lui aussi par céder devant les assauts de l'urbanisation. Cette période semble donc marquée par un certain déclin⁵⁸⁸.

Mais en mars 1964 en convoquant les anciens du comité, le maire permet la remise en route du « Mouvement des Jardins Ouvriers ». Afin d'accompagner ce nouvel élan, le lotissement des minières, comprenant trente-trois parcelles est mis à disposition, pour être occupé en totalité deux mois plus tard, en mai 1964. De nouvelles demandes de jardins sont alors adressées. Début 1968, on annonce la mise en service de nouvelles parcelles. Le terrain dit d'Étriché en offre quarante-neuf, dont vingt-neuf sont aussitôt attribuées, alors qu'il n'est même pas encore aménagé. Pour ce faire, des demandes de subventions sont adressées à la Caisse d'Épargne qui a déjà aidé la section de Segré dans le passé. De manière à remercier celle-ci pour sa contribution, le président de la Caisse d'Épargne est nommé vice-président de l'association des Jardins Familiaux. En ce début 1969, celle-ci semble pleine de vigueur. C'est sur une note optimiste que se conclut cette évocation d'une association qui a su se renouveler, notamment au travers de l'accueil de vingt-neuf nouveaux membres auxquels il est souhaité de bonnes récoltes⁵⁸⁹.

Si les assemblées générales constituent des moments forts dont la presse quotidienne locale établit compte-rendu, ce ne sont pas les seuls. D'autres événements offrent en effet l'occasion de mettre en scène les principaux acteurs de ces jardins potagers associatifs, notamment les distributions de prix à la suite de concours.

⁵⁸⁸ « L'association des Jardins Ouvriers fut fondée en 1941 », *Le Courrier de l'Ouest*, 25 février 1969.

⁵⁸⁹ *Ibid.*

2. Les concours et remises de prix

a. Sous le patronage d'autorités

Si les concours, malheureusement, ne font l'objet d'aucune description véritable, en revanche les divers contextes pouvant servir de scènes aux remises de prix sont amplement relayés par la presse locale⁵⁹⁰. En janvier 1957, consécration suprême pour les deux lauréats du concours de Jardins Ouvriers : ceux-ci reçoivent leurs diplômes au cours de la réunion mensuelle de la Société d'Horticulture d'Angers. Deux mondes se rencontrent : celui du savoir et celui de la pratique assidue, laquelle est aussi porteuse, à son échelle, de savoir et de savoir-faire. Une photographie expose les deux vainqueurs et les autorités présentes, à savoir le Docteur HÉBERT de la ROUSSELIÈRE (président de la Société d'Horticulture d'Angers) et monsieur LARCHER (vice-président) auxquels s'ajoutent les noms du secrétaire général et des bibliothécaires. La séance a lieu le matin à 10 heures et se déroule ainsi : il est tout d'abord fait lecture de revues horticolas, le président insistant sur une étude jugée remarquable de monsieur VILMORIN sur l'origine des légumes. Puis, il est fait état du versement d'une subvention de 133 000 francs à l'École d'Horticulture d'Angers mais aussi de la création d'un cours d'enseignement horticole par correspondance. C'est alors seulement, en fin de séance, que s'effectue la remise des diplômes, à destination de messieurs MOUNEAU et SCHNEIDER à qui est décernée une médaille de vermeil⁵⁹¹.

b. Les différentes formes de « l'honneur des jardiniers »

Cholet est souvent le cadre de célébrations de remises de prix mais dont le déroulement et la participation diffèrent quelque peu. L'hôtel de la Poste en constitue souvent le principal

⁵⁹⁰ Rien n'est en effet dit des épreuves et des critères d'évaluation retenus par les jurys. Florence WEBER, op.cit., p.38 et suiv. Les remises de prix consécutives aux concours de jardinage ou à un investissement durable dans le cadre associatif consacrent les compétences horticolas et gestionnaires des jardiniers. Relevons que la presse quotidienne régionale, source essentielle sur ce volet, ne développe rien au sujet des premières, aucun élément de nature quantitative ou qualitative sur les légumes cultivés n'étant mentionné. Aucune photographie ne vient à l'appui offrir la moindre vue des jardins ou de leurs productions. Peut-être font-ils tellement partie du paysage local que de tels soins sont jugés inutiles. On ne peut considérer le manque de place éventuel dans le journal comme cause explicative, étant donné le standard adopté en la matière par l'ensemble des quotidiens consultés. En revanche, les responsabilités exercées et gratifiées du mérite agricole sont davantage l'objet d'attention, témoignant d'une importance accordée aux distinctions honorifiques au sein d'une structure sociale hiérarchisée.

⁵⁹¹ « Les lauréats du concours de Jardins Ouvriers ont reçu leurs diplômes au cours de la réunion de la Société d'Horticulture d'Angers », *Le Courrier de l'Ouest*, 7 janvier 1957. Hélas, l'article ne renseigne en rien sur le profil de ces jardiniers.

lieu d'accueil, le samedi en fin d'après-midi. Ce sont cette fois-ci les autorités politiques et administratives qui y figurent en première ligne, au propre comme au figuré. Ainsi, en cette fin d'année 1959, sont réunis un membre du Comité Central de la L.C.T.F., le sous-préfet d'arrondissement, le maire, le vice-président des Jardins Ouvriers, le directeur du Crédit Industriel de l'Ouest, où s'est créée une section de jardins, avec autour d'eux des jardiniers et des représentants de différents groupes⁵⁹². L'assemblée, même si les effectifs ne sont pas communiqués, doit être nombreuse, Cholet et son agglomération comptant à l'époque un millier de Jardins Ouvriers. La forme de la réunion prend celle d'une assemblée générale à laquelle serait donné un caractère plus solennel. Un état des lieux est opéré, à la fois sur les résultats obtenus et les améliorations à envisager. La préoccupation esthétique est réaffirmée, les cabanes rouillées ou goudronnées devant être impérativement remplacées et agrémentées de plantes grimpantes et fleuries. Il y a également nécessité de trouver des subventions, celles de l'État, du Département, de la ville et de la Caisse d'Épargne, bien qu'accueillies avec grande gratitude, ne suffisant plus.

Vient alors le moment tant attendu des lauréats. Les prix et marques de reconnaissance prennent deux formes. D'une part, la « belle coupe » est remise pour le groupe urbain à monsieur VINCENT et pour les groupes ruraux aux Jardins Ouvriers de Jallais. D'autre part a lieu la remise officielle de la Croix de Chevalier du Mérite Agricole à monsieur BLANCHARD du groupe du Boulevard de Strasbourg à Cholet et à monsieur REZÉ de Beaupréau. Une troisième marque de reconnaissance réside dans les félicitations du maire, qui insiste sur l'œuvre de Jardins Ouvriers « d'un grand intérêt au point de vue social », en levant son verre à leur prospérité. Quant au sous-préfet, il accompagne ses compliments d'une réitération du conseil du président de séance, Bernard MANCEAU : « Un jardin fleuri avec une cabane coquette est un cadre plus agréable pour y passer des loisirs », préoccupation symptomatique des édiles⁵⁹³.

À côté de la relation des événements figure le palmarès détaillé, permettant de savoir qui a été distingué cette année. Les prix sont donc attribués à deux types de jardins : ceux appartenant aux groupes urbains et ceux relevant des groupes ruraux. Les premiers, les plus représentés, totalisent à eux-seuls dix prix, alors que les seconds sont limités à quatre. Il peut y avoir des situations d'*ex aequo* entre les deux catégories. Notons également, qu'à l'exception des personnes élevées au titre du Mérite Agricole, et hormis quelques chefs de groupes, les

⁵⁹² « Jardins Ouvriers, M. Bernard Manceau a présidé la remise des prix », *L'intérêt Choletais*, 12 décembre 1959.

⁵⁹³ *Ibid.*

noms des jardiniers ne sont guère cités, contrairement à ceux des groupes qui représentent, on peut le supposer, des entités bien connues de tous. Ainsi pour les Jardins Ouvriers urbains, nous trouvons les Jardins Ouvriers Doumer (du nom de la rue où ils se situent), les Jardins Ouvriers du Pontereau, ceux des Tuileries, ceux du Boulevard Hérault, le groupe Tessoualle, le groupe Vendée I, le groupe du Boulevard de Strasbourg. Les jardins ruraux sont représentés par ceux de Jallais, Beaupréau, S^t Laurent-sur-Sèvres et S^t Macaire-en-Mauges (portant simplement le nom de leur village).

D'autres renseignements viennent compléter ce palmarès. En effet, systématiquement une moyenne est attribuée au groupe lauréat mais aussi à son chef, lui-même obtenant une note et un prix en propre. La récompense reconnaît donc à la fois le travail collectif de l'équipe en charge du jardin mais aussi le mérite spécifique du chef, ce qui trahit une certaine prégnance hiérarchique⁵⁹⁴. Relevons un parallèle avec la prépondérance du président lors des assemblées générales. Enfin, les raisons d'attribution des prix concernent aussi bien le fait que les jardins soient « entièrement cultivés » que les efforts fournis par « l'arrivée des eaux », la mise en ordre des jardins et la location totale. Préoccupation de l'ordre, optimisation rationnelle de l'espace et des moyens, bonne gestion, trouvent ici leur aboutissement dans la reconnaissance sociale offerte sous forme de prix et de distinctions, dans une logique hiérarchique descendante.

c. Un rituel immuable partagé par les jardiniers et les médias

Une décennie plus tard, ce rituel immuable s'avère représentatif d'une certaine tradition que tous s'efforcent de transmettre et de respecter, les jardiniers comme la presse locale. Celle-ci adopte une logique éditoriale standardisée : rappel du lieu et l'horaire, présentation des personnalités, descriptif du déroulement de la séance avec mise en exergue des propos les plus significatifs. Les Jardins Ouvriers de Cholet et des communes rurales sont au nombre de 610, ce qui semble toutefois attester d'une baisse, sans que celle-ci ne soit relevée ou expliquée. Les visites effectuées au cours de l'année par le conseil d'administration ont permis d'apprécier « la parfaite tenue des jardins ».

À nouveau la cérémonie s'inscrit dans un cadre plus large qui permet d'évoquer les problèmes d'alors. Ainsi l'éviction du site de la Tessoualle a conduit les jardiniers à s'installer au Bordage-Galant depuis deux ans. Des dépenses y ont été engagées pour l'aménagement et

⁵⁹⁴ Florence WEBER, *op.cit.* p.31 et suiv.

la construction de petits pavillons. Or l'usine MICHELIN, dont l'activité est essentielle à la ville, a pour projet d'inclure ces terrains dans son aire de production. La célébration n'exclut donc pas de faire référence à la précarité qui touche les Jardins Familiaux et de faire preuve de réalisme quand les intérêts économiques entrent en jeu. Si le palmarès par le président honoraire et la remise des récompenses (des coupes et des prix en argent) sont bien évoqués, ils sont cependant presque occultés par d'autres éléments focalisant l'attention. Ainsi le conseiller général LIGOT, non insensible au problème du jardin du Bordage-Galant, déclare : « Des impératifs nécessitent la reprise des terrains. Il est indéniable que l'implantation de MICHELIN en notre ville apportera pour longtemps une solution au problème de l'emploi ». La solution, étudiée par le conseil municipal de mettre à disposition un terrain d'un hectare situé dans le quartier de Bourgneuf à proximité de la ferme de la Bourie, est alors exposée, ce qui permet sans doute de détendre un peu l'atmosphère. C'est aussi un moyen pour la presse locale de diffuser des informations non exclusivement consacrées aux Jardins Familiaux, mais relatives au contexte économique ambiant, ce qui peut intéresser une plus large frange de son lectorat⁵⁹⁵.

⁵⁹⁵ « Les groupes "Paul Doumer" et "Beaupréau" lauréats du classement des Jardins Ouvriers », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 5 mai 1969.



Figure 66. En haut à gauche : « La remise des prix des Petits Jardiniers de la Doutré », *Le Courrier de l'Ouest*, 26 octobre 1959 ;

En haut à droite : « Remise des récompenses aux lauréats de l'association familiale de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer », *Le Maine Libre*, 18 octobre 1969 ;

En bas : « Les lauréats du Concours de Jardins Ouvriers ont reçu leurs diplômes au cours de la Société d'Horticulture d'Angers, *Le Courrier de l'Ouest*, 7 janvier 1957⁵⁹⁶.

Au Mans, la remise des récompenses aux lauréats constitue une manifestation marquée par la simplicité, se déroulant un samedi à 16 heures au restaurant DROGUET. Le plan s'avère identique : déférence aux personnalités, notamment au sénateur-maire et son épouse mais aussi au Délégué Général de la Ligue Nationale. Ce dernier met en avant les progrès considérables réalisés en matière d'aménagement et d'entraide collective. Comme souvent le discours

⁵⁹⁶ La remise de prix constitue en soi une consécration médiatique. En sus de ces concours, les fêtes et commémorations, au cours desquelles peuvent s'opérer des visites d'importantes personnalités aux jardins, fournissent d'autres signes tangibles de reconnaissance sociale.

souligne « la saine distraction qui permet de s'évader de la vie turbulente que nous connaissons et du bruit » mais aussi « l'œuvre sociale » que représentent les Jardins Familiaux. Mais au-delà de ces poncifs, le propos du délégué PULBY a certainement dû provoquer davantage de retentissement pour les jardiniers : « Votre dernier groupe des Tuileries est très moderne. Ces jardins ouvriers figurent dans la grille des grands ensembles. Ce qui est remarquable, c'est que les jeunes s'y intéressent plus que les anciens. Enfin, vous avez la chance de bénéficier d'appuis, notamment de la mairie mancelle. »⁵⁹⁷

La lecture du palmarès est l'occasion d'exprimer des félicitations aux jardiniers, quant à leur compréhension des consignes imposées (hélas non rappelées dans l'article). Aux diplômes d'honneur de la L.C.T.F. distribués aux lauréats, s'ajoutent aussi des médailles dites « d'horticulture », offertes par le Comité du Mans. Enfin, la Caisse d'Épargne offre des bons d'épargne aux heureux gagnants⁵⁹⁸.

3. Des fêtes à différentes échelles

a. La fête en grand : le 40^e anniversaire de la Société de Jardins Ouvriers de Cholet

La dimension commémorative peut connaître une ampleur telle que pendant plusieurs jours consécutifs sont organisées des festivités. C'est ce qui se passe à Cholet, qui possède une société de Jardins Ouvriers créée en 1924, lors des cérémonies du 40^e anniversaire avec l'accueil du ministre de l'Agriculture, Edgard PISANI, personnalité de renom⁵⁹⁹. Celles-ci donnent lieu à un bouquet d'articles, avant, pendant et après l'événement.

Annoncé par voie de presse, le programme des festivités fait état de manifestations sur trois jours. Ainsi, avant que n'arrive le ministre, il est prévu le samedi une visite des Jardins

⁵⁹⁷ Voilà qui contredit bon nombre de commentaires propres à cette période. Citons : « Ils [les Jardins Familiaux] ne sont habituellement mentionnés que lorsque leur présence a quelque chose d'insolite. Par exemple lorsqu'ils subsistent à l'intérieur des villes où, nous le savons, ils ont été si nombreux autrefois. Ils apparaissent alors comme une sorte de survivance, comme un trait d'archaïsme, à moins qu'ils ne soient un transfert d'habitudes, celles d'une population qui n'a pas encore tout à fait oublié ses origines paysannes. », Daniel FAUCHER, « Les jardins familiaux et la technique agricole », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 14^e Année, n°2 (Avril-Juin, 1959), p.297-307. Bien entendu, le terme « grands ensembles » est d'une tout autre signification ici, le caractère exemplaire de cette réalisation se voyant loué.

⁵⁹⁸ « Remise des récompenses aux lauréats de l'association familiale de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer », *Le Maine Libre*, 18 octobre 1969.

⁵⁹⁹ Edgard PISANI, ministre de l'agriculture de 1961 à 1966, est élu conseiller général en 1964-1965 dans le canton de Montreuil-Bellay (49) devenant maire de cette ville de 1965 à 1975. <https://agriculture.gouv.fr/biographie-dedgard-pisani>

Industriels de Beaupréau et une étude du projet relatif à ceux de Sainte-Christine⁶⁰⁰. Le 21 juin, clou du spectacle, débute par une réunion des membres du comité et des chefs jardiniers, se poursuit par une visite de l'exposition (des produits des jardins) au foyer du Théâtre où messieurs PISANI et PULBY (de la L.C.T.F.) sont accueillis à 11 heures. Une demi-heure plus tard une assemblée générale des membres de la section se déroule au théâtre municipal avant qu'un déjeuner au traditionnel Hôtel de la Poste ne permette aux participants de se restaurer. L'après-midi est dévolu à la visite de différents sites de Jardins Ouvriers. Le lendemain est consacré, de 10 heures à midi et demi, à la notation par le conseil d'administration des Jardins Ouvriers de la section choletaise des produits de ces jardins, exposés au foyer du théâtre municipal de Cholet. Puis à 15 heures est organisée une visite des Jardins Ouvriers de la route de la Tessoualle et du Pontereau, la journée s'achevant par une étude des projets d'acquisitions et d'équipements⁶⁰¹.

Au lendemain de ce week-end chargé, *Ouest-France* et *Le Courrier de l'Ouest* relatent de manière complémentaire, notamment sur un plan visuel, les temps forts de ce quarantième anniversaire choletais. Le premier des deux quotidiens met davantage l'accent sur le ministre et le prestige que sa présence confère à cet événement. Figure donc en bonne place une photographie des personnalités rassemblées autour d'Edgard PISANI sur les marches du théâtre municipal de Cholet. En dessous de cette accroche visuelle, on peut lire : « Le quarantième anniversaire de la fondation de la section choletaise de la Ligue du Coin de Terre a été marqué hier, à Cholet, par des cérémonies dont l'éclat était rehaussé par la présence de M. Edgard PISANI, ministre de l'Agriculture qu'entouraient de nombreuses personnalités ». L'article ne s'attarde guère sur le déroulement de la journée, préférant évoquer les avis des divers participants sur les Jardins Ouvriers, dont l'importance est soulignée de manière unanime, insistant sur la nécessité de prévoir des espaces verts sachant les intégrer. Les propos relatés du ministre attribuent à ces jardins « un rôle de correctif indispensable dans le monde contemporain à la vie de plus en plus artificielle des habitants des villes » afin « d'éviter que l'homme de demain soit une fourmi sans âme dans une fourmilière. »⁶⁰²

Le Courrier de l'Ouest, par ses photographies, met en scène Edgard PISANI donnant l'accolade et remettant des médailles à deux acteurs-clés des jardins choletais. Monsieur

⁶⁰⁰ « M. PISANI, ministre de l'Agriculture présidera les manifestations du 40^e anniversaire de la section Choletaise de la Ligue du "Coin de Terre" », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 20 juin 1964.

⁶⁰¹ « M. PISANI à Cholet pour le 40^e anniversaire de la Société "Coin de Terre et Foyer" », *Ouest-France*, 10 juin 1964.

⁶⁰² « Le quarantième anniversaire de la section choletaise des Jardins Ouvriers de la Ligue du "Coin de Terre" sous la présidence de M. PISANI, ministre de l'Agriculture », *Ouest-France*, 22 juin 1964.

GUILLEUX (l'un des fondateurs en 1924 des Jardins Ouvriers choletais et promoteur de la coopérative d'H.L.M. « Coin de Terre et du Foyer ») se consacre toujours, malgré ses 86 ans, à cet engagement. Suprême reconnaissance, le ministre l'élève au rang de commandeur du Mérite agricole. Durant l'assemblée générale, présidée par le ministre, le délégué de la L.C.T.F. (PULBY) souhaite dépasser le stade de la reconnaissance individuelle, en profitant de la venue d'Edgard PISANI et viser une reconnaissance collective. Il rappelle en effet la genèse de la Ligue Nationale et son importance actuelle : « Le jardin [...] est resté le complément naturel, la contrepartie nécessaire aux conditions de vie et de travail modernes. L'âge moyen des jardiniers dans les grands centres urbains est de 35 ans environ. Le jardin ouvrier n'est donc pas une affaire de retraités mais un besoin pour toutes les familles, spécialement celles demeurant dans les immeubles collectifs. »⁶⁰³



Figure 67. À gauche : « Le quarantième anniversaire de la section choletaise des Jardins Ouvriers de la Ligue du "Coin de Terre" sous la présidence de M. PISANI, ministre de l'Agriculture », *Ouest-France*, 22 juin 1964 ; À droite : « "Coin de terre et foyer" a célébré son 40^e anniversaire en présence de M. PISANI, ministre de l'agriculture, *Le Courrier de l'Ouest*, 22 juin 1964⁶⁰⁴.

Aussi la Ligue, par l'intermédiaire de son président, remercie-t-elle le ministre de se faire l'avocat auprès des pouvoirs publics des Jardins Ouvriers. Un pacte s'établit à cette occasion : en contrepartie, la Ligue s'engage à orienter son action pour que ces jardins participent à l'esthétique et l'urbanisme des cités. On notera ici comme ailleurs que jamais le terme « potager » n'est employé. La terminologie générique de « jardin » lui est constamment

⁶⁰³ Cet autre article, « M. PISANI présidait les cérémonies du 40^e anniversaire des Jardins Ouvriers choletais », *La Nouvelle République du Centre Ouest*, Tours, 22 juin 1964, offre une variante de ces propos. La citation d'Edgard PISANI serait dans ce cas : « Les Jardins Familiaux sont un correctif de plus en plus indispensable à la vie artificielle des habitants des villes, il devient indispensable de réviser les conceptions en matière d'urbanisme si l'on veut éviter que les hommes vivent dans un monde de béton. »

⁶⁰⁴ La visite d'Edgard PISANI à Cholet constitue une véritable consécration pour les Jardins Ouvriers. À droite, un responsable local reçoit du ministre même sa médaille de commandeur du Mérite agricole.

préférée. S'agit-il d'une évidence dans l'esprit des participants pour que nul besoin ne se fasse sentir de préciser qu'il s'agit de potagers ou est-ce un euphémisme dans la façon d'en parler ?⁶⁰⁵ Quoiqu'il en soit, relevons comment un anniversaire peut se muer en tribune, amplifiée par le relai de la presse.

Ce quarantième anniversaire est également marqué par des « visites aux jardins ». Malheureusement, la presse se montre fort peu diserte à cet égard. Le programme indique qu'il s'agit de groupes urbains (les Jardins Ouvriers rue Paul DOUMER, ceux des Boulevards de Strasbourg et Hérault mais aussi de la rue de la Vendée) et ruraux (Jardins Ouvriers Industriels de Saint-Laurent-sur-Sèvres). Le ministre a sans doute renoué avec le « rite » de la visite honorifique aux jardins, comme celle du Président POINCARÉ aux jardins d'Ivry-sur-Seine le 27 juillet 1913, dont Florence WEBER a retracé les caractéristiques⁶⁰⁶. Sans doute est-ce là-aussi pour la L.C.T.F. une « visite de propagande », qui vise à séduire cet invité de marque⁶⁰⁷. Mais le ton neutre et strictement informatif des articles nous limite à des hypothèses en la matière. Les visites prévues le lundi 22 juin 1964 aux jardins route de la Tessoualle et du Pontereau, n'ont donné lieu à aucun compte-rendu non plus. Entre temps, le ministre, qui avait promis de revenir pour présider les cérémonies de l'inauguration de la prochaine foire commerciale d'automne, était vraisemblablement déjà reparti.

b. Les « visites aux jardins »

D'autres visites aux jardins ont également lieu, tout particulièrement lors des inaugurations des nouveaux sites aménagés, en remplacement des terrains dont les comités ont été expropriés par les municipalités qui se livrent à d'importants travaux d'urbanisation. La presse locale assiste la plupart du temps à ces événements relatés fort succinctement, les visites n'étant pas décrites par le menu. Il est néanmoins possible de connaître les principaux acteurs de ces cérémonies et l'impression générale qui s'en dégage.

⁶⁰⁵ Il est vrai que le générique de jardin correspond à celui employé par la dénomination officielle de ces espaces, à savoir « Jardins Familiaux ».

⁶⁰⁶ Florence WEBER, *op.cit.* p.21-49 ; Florence WEBER, « Les visiteurs des jardins ouvriers. De la cérémonie à l'entre-soi (Ivry, 1909-1939) », *Genèses*, 22, 1996, p.40-63. Même si les travaux de Florence WEBER portent sur une période bien antérieure, force est de constater que la plupart des caractéristiques des visites relatées durant les années 1950-1960 par la presse semblent constituer un écho à celles plus anciennes, qualifiées de « rencontres exceptionnelles » entre jardiniers, notables et observateurs professionnels (p.41) ou encore de « visites honorifiques ».

⁶⁰⁷ *Ibid.*, p.34.

Au Mans, le site des Tuileries voit son inauguration annoncée et relatée comme s'étant déroulée dans une ambiance mêlant solennité et convivialité de bon aloi. Quels que soient les quotidiens considérés, ceux-ci utilisent en guise d'accroche visuelle la même photographie, sur laquelle le maire du Mans, le Docteur MAURY entouré de plusieurs personnalités, coupe le ruban tricolore à l'entrée du jardin, le samedi à 15 heures. Dans l'enceinte des 24 Heures du Mans, le terrain du chemin-aux-bœufs est désormais réparti en cinquante parcelles qu'exploitent autant de foyers manceaux. Outre une rare allusion au caractère nourricier de ces jardins et au rappel des opérations consécutives aux expropriations ayant permis cet aménagement, l'accent est mis sur les personnalités présentes lors de l'événement : le trésorier national de la Ligue, le président du conseil d'administration de la Caisse d'Épargne, celui de l'Association des Habitations Fontenelles et Sources route du Ruaudin et une conseillère municipale. Les membres du Comité des Jardins Ouvriers du Mans ont répondu présent au complet. Se dégage une nette prédominance masculine avec aux postes-clés : messieurs ROUXEL (président), LESAGE (vice-président), TURIAULT (trésorier). Seule Madame ROUXEL (l'épouse du président) occupe le poste de secrétaire. Relevons en outre que la plupart des familles exploitant une parcelle de terrain ont fait également le déplacement.

Cette inauguration offre un cadre propice à l'expression d'une reconnaissance officielle dont le président ROUXEL est la vedette du jour. Le voici décoré de la croix d'officier du Mérite agricole par le maire. Cet homme n'en est pas à sa première distinction. Le discours du maire, retrace en effet sa carrière. Ancien conseiller municipal à Saint-Malo puis au Mans, celui-ci n'a cessé d'œuvrer sur le plan social, ce qui lui a déjà valu les palmes d'officier de l'Instruction publique et le Mérite social⁶⁰⁸.

En revanche, la visite ne donne lieu à aucun développement. Il est juste souligné à son sujet que celle-ci a permis de se rendre compte des efforts des détenteurs de parcelles en matière de jardinage et de les en féliciter. Comme à l'accoutumée, la cérémonie s'achève par un vin d'honneur servi au Restaurant des Marronniers, durant lequel de nombreux discours sont prononcés⁶⁰⁹.

⁶⁰⁸ L'ensemble de ce développement s'appuie sur une synthèse de deux articles : « Samedi, le D^r Maury, maire du Mans, a inauguré les jardins ouvriers des "Tuileries" », *Ouest-France*, 8 juillet 1968 et « L'inauguration du nouveau terrain des "Jardins ouvriers" du Mans. M. Rouxel a reçu la croix d'officier du Mérite agricole », *Le Maine Libre*, 8 juillet 1968.

⁶⁰⁹ Florence WEBER, art. cité, p.40-63. Comparativement à la visite du ministre PISANI, ces exemples illustrent bien le passage de la cérémonie à l'entre-soi, la visite s'établissant dans un cadre plus modeste.



Figure 68. « L'inauguration du nouveau terrain des "Jardins ouvriers" du Mans. M. Rouxel a reçu la croix d'officier du Mérite agricole », *Le Maine Libre*, 8 juillet 1968.

c. La modestie des kermesses

La convivialité met toujours un point final aux diverses expressions des sociabilités qui s'expriment lors des assemblées générales, nationales ou locales, anniversaires et inaugurations. Elle prend le plus souvent la forme de repas ou de banquets au restaurant, de vins d'honneur ou de galettes des rois. Mais elle peut aussi constituer une fin en soi lors de fêtes ou de kermesses dont les Jardins Ouvriers sont les artisans⁶¹⁰.

Ainsi à Angers, en 1957, peu de temps après la remise des prix aux lauréats des concours, la presse locale annonce la fête familiale de l'Association des Jardins Familiaux d'Angers-Beauséjour. Cette fête semble, à en croire l'article, jouir d'un réel succès jamais démenti. Celle-ci doit se dérouler au siège de la Société Salons Printania, avenue PASTEUR à Angers, le 9 février à partir de 20h30. Après « le couronnement des reines » doit avoir lieu « une sauterie », soirée dansante dans la plus grande simplicité. Figurent, à côté de ces informations, les prix d'entrée⁶¹¹. La participation suppose inscription préalable au siège les trois jours qui précèdent la fête de 19 à 20 heures. Afin de mettre au point les préparatifs, une réunion est prévue pour les membres de la commission en charge des fêtes⁶¹².

⁶¹⁰ Ces sociabilités sont les héritières d'une longue tradition constituée de fêtes, défilés, discours, concours dans leur forme extraordinaire mais aussi de présence familiale dominicale (la semaine ne voyant que les jardiniers se côtoyer dans ces espaces) pour leur versant ordinaire. QUELLIER, *op.cit.*, p.160-161.

⁶¹¹ 100 francs pour les sociétaires et 60 pour leurs enfants, 150 pour leurs invités et 80 pour les enfants de ces derniers.

⁶¹² Annonce « Association des Jardins Familiaux Angers-Beauséjour », *Le Courrier de l'Ouest*, 2 février 1957.

Durant l'été 1961, la kermesse des Jardins Familiaux de Pouancé offre une source d'animation. Marquée par le beau temps, la bonne humeur et la gaité, cette journée se voit relatée. Ne se déroulant pas sur le site des Jardins Familiaux, c'est le jardin public municipal qui lui sert d'écrin⁶¹³. S'y succèdent de multiples groupes jusqu'au soir. « À chaque pas, le visiteur était sollicité par une astuce ou une innovation qui sont le propre des Jardins Familiaux », souligne la presse par une formulation valorisante. Parmi ces trouvailles, un tir de fléchettes à la pomme de terre utilise de façon détournée et ludique les tubercules. Chaque âge peut en outre trouver ici matière au délassement. Les enfants prennent d'assaut les balançoires et participent à de multiples jeux et courses. Les adultes, quant à eux, animent le bal sous tente se prolongeant avec succès tard dans la nuit⁶¹⁴.



Figure 69. « À chaque pas...Des jeux attendaient les visiteurs à la kermesse des Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 2 août 1961⁶¹⁵.

Fête intergénérationnelle, cette kermesse illustre le rôle d'acteur local essentiel joué par les Jardins Familiaux. Si le potager semble quasi absent des descriptions relatées de ces événements, il convient de rappeler qu'il en est, indirectement, à l'origine.

⁶¹³ Hormis le rituel des visites officielles, relevons que les événements festifs se déroulent dans des lieux externalisés et jamais dans les jardins eux-mêmes ces derniers étant considérés avant tout comme des lieux de travail.

⁶¹⁴ « À chaque pas...Des jeux attendaient les visiteurs à la kermesse des Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 2 août 1961.

⁶¹⁵ Le tir de fléchettes sur pommes de terre à Pouancé lors d'une kermesse.

Au-delà des différences de contenu entre les différentes formes de presse en matière d'héritage social, relevons en revanche un point de convergence significatif entre celles-ci dans l'éloge du jardinage et du « coin de terre » que toutes dressent sans ambiguïté. Le potager en constitue un élément-clé, bien que masqué derrière la notion plus englobante de « jardin » adoptée par le propos journalistique.

C. Le jardin salubre

Assemblées générales, nationales ou locales, commémorations et événements festifs constituent autant d'occasions d'offrir une tribune pour vanter les mérites du jardinage. Pourquoi et comment cet éloge se manifeste-t-il ? L'urbanisation et les impératifs économiques conduisant à la destruction de nombreux sites, suscitent le plus souvent des propos mêlant amertume, lucidité résignée et parfois une once d'auto-flagellation sur le plan des manquements esthétiques⁶¹⁶. Mais cette précarité des jardins associatifs alimente aussi une critique de la société « moderne »⁶¹⁷.

1. Une critique de la société « moderne »

Le propos de la presse (magazine et associative) pointe les défauts d'une société génératrice de maux pour l'individu.

a. Une société source de désordres ?

Les caractéristiques de cette société contemporaine sont jugées aliénantes. La poétesse, romancière, journaliste, Louise de VILMORIN fustige, dans un éditorial, la vitesse qui imprègne selon elle les mentalités d'alors : « Délaissant la vérité des vitesses insurpassables, je voudrais dire ce que je pense des mécaniques dont les hommes se servent pour se griser de fausses

⁶¹⁶ « Le jardin familial moderne », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1965. Relevons notamment ces propos : « On sait que les urbanistes ont longtemps reproché et reprochent parfois encore aux jardins ouvriers de déparer les abords des grandes villes par leur aspect hétéroclite, désordonné et, disons le mot, misérable. Reproche parfois exagéré, trop souvent fondé. »

⁶¹⁷ C'est ce qualificatif qui est le plus souvent brandi pour définir la société d'alors.

vitesse. Vitesse trompeuse ! Fascinante vitesse ! Passion aveuglante qui prive le voyageur de contempler les merveilles de la nature. »⁶¹⁸

Le paysagiste Henri PASQUIER sollicité également par *Rustica* n'hésite pas à déclarer : « L'exercice du jardinage est, [...], une réaction salutaire contre la vie mécanisée, inorganique qui nous est peu ou prou imposée à tous »⁶¹⁹. Une décennie plus tard, c'est la perspective d'une retraite à la campagne qui est envisagée comme un palliatif légitime au rythme épuisant des cités⁶²⁰. L'acquisition d'une résidence secondaire est envisagée pour la grande majorité des Français autant comme un « doux rêve longtemps caressé », que comme « une échappée lumineuse dans la grisaille des jours de surmenage et d'agitation dans les villes inhumaines. »⁶²¹

Outre cette accélération incessante, il y a l'isolement paradoxal d'un individu inséré dans un habitat collectif, qu'écrase un système, qui tout entier le domine : « Celui qui vit dans l'anonymat des grandes cités troque son destin individuel contre le destin collectif au sein duquel il est perdu, et l'on a le sentiment qu'au lieu de domestiquer le progrès il s'est fait réduire en esclavage par la machine qui désormais le domine et le commande. »⁶²²

Dans l'éditorial du programme de la Troisième Journée Nationale des Jardins Familiaux en 1968, Jean HUMEAU déclare, de son côté, que les jardins sont « l'indispensable contrepartie au confinement des F4 ou 5 réglementaires », considérés comme de « véritables prisons de l'indépendance ».⁶²³ Parfois, certains articles s'appuient même sur des constatations remontant aux années 1930 et réutilisées, à trois décennies de distance, afin d'illustrer la permanence et la récurrence de quelques problèmes. La crise du logement, à l'origine de mouvements pendulaires entre capitale et banlieue par exemple, est envisagée comme à l'origine de ce rêve du coin de jardin pour bon nombre de Français. Ainsi, le *Jardin Ouvrier de France* n'hésite pas reprendre à son compte une chronique de G. BELLAIR, issue de *la Revue Horticole* : « Jardiner, cultiver des légumes dans un jardin aussi modeste par ses proportions que par les plantes qui le peuplent voilà le rêve et la seconde profession non seulement de quelques intellectuels, mais aussi de la masse des sédentaires parisiens : fonctionnaires, comptables, caissiers, vendeurs dans les grands magasins, employés de commerce, de banque

⁶¹⁸ « Un jardin pour "enraciner" les hommes », *Rustica*, 13 avril 1958. La course à la vitesse est en effet l'une caractéristique des années 1950, perceptible dans les moyens de transports (records avec une locomotive électrique à la SNCF, multiplication des voitures sur les routes du pays, construction d'infrastructures routières modernes avec voies rapides et autoroutes). Éric ALARY, Bénédicte VERGEZ-CHAIGNON, *Il était une fois les Français dans les années 1950*, La Crèche, Éd. Métive, 2014, p.122-123.

⁶¹⁹ « Jardinage et art des jardins. Ma conception du jardin », *Rustica*, 13 avril 1958.

⁶²⁰ « Comment tirer parti d'un grand terrain », *Rustica*, 15 juin 1969.

⁶²¹ « Comment acquérir votre maison des champs », *Rustica*, 19 octobre 1969.

⁶²² *Ibid.*

⁶²³ Éditorial de la Troisième Journée Nationale des Jardins Familiaux, 1968, source L.C.T.F.

et d'industrie, marchands de tout ce qui se vend. Ce sont ces gens-là qui rêvent de jardinage. La crise du logement les a chassés de Paris en banlieue : ils s'y plaisent. Combien sont-ils : cinq cents mille, un million peut-être qui viennent tous les matins à Paris pour le travail quotidien et repartent chaque soir. »⁶²⁴

À l'éloignement des jardins des quartiers d'habitation s'ajoute l'augmentation du coût de la vie posant aux familles de graves problèmes qui rendent nécessaire l'exploitation d'un petit jardin : « Aujourd'hui, comme il y a vingt ans, l'homme qui travaille et qui aime se délasser en plein air, son labeur quotidien terminé, aspire vers ce bout de terre, à l'écart des bruits de la grande ville, vers ce coin de ciel bleu où il pourra œuvrer sans contrainte, planter des salades, semer des fleurs. Où il pourra créer lui-même, la bêche à la main, ce qui est beau et utile à la fois. Sur son coin de terre, il oubliera vite qu'il est l'esclave de l'automation moderne et qu'il retrouvera sa propre personnalité si souvent menacée. »⁶²⁵

Les conditions de vie sont jugées plus artificielles dans une civilisation industrielle qui s'est développée et les situations de travail sont évoquées en des termes systématiquement négatifs, et ce, à titre d'éléments justificatifs, dans des articles où leur présence pourrait étonner de prime abord⁶²⁶.

b. Les loisirs, objet de débats

En outre, la société moderne génère également des inquiétudes par le fait qu'elle soit une société de loisirs, le temps libéré pouvant être conçu, dans bon nombre d'articles comme une source d'oisiveté⁶²⁷. Si le week-end, bientôt généralisé, est envisagé comme l'un des rares

⁶²⁴ « Le jardin, rêve de tout Français », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1962. Le texte original n'a cependant pas pu être identifié.

⁶²⁵ « Ce n'est pas la même chose », *Le Jardin Ouvrier de France*, mars-avril 1968. L'automation est un thème qui intéresse les sociologues d'alors : Pierre NAVILLE, *Vers l'automatisme social ? Les problèmes du travail et de l'automation*. Paris, Gallimard, 1963. Les critiques réitérées à l'encontre du bruit ne sont pas anodines. En effet, au milieu des années 1950, les nuisances sonores deviennent suspectes et détestables. Le bruit est d'ailleurs construit comme un fléau social de la modernité par les médecins et les ingénieurs. Une intolérance au bruit se développe alors. Christophe GRANGER, « Le coq et le klaxon, ou la France à la découverte du bruit (1945-1975) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.123, n°3, 2014, p.85-100.

⁶²⁶ « Le jardin, rêve de tout Français », *Le Jardin Ouvrier de France*, mars-avril 1968.

⁶²⁷ Ce qui en somme ne constitue qu'une sorte de recyclage du discours tenu lors de la création des Jardins Ouvriers, ceux-ci étant destinés à préserver leurs utilisateurs du cabaret comme de garantir une certaine paix sociale. Toutefois relevons la position ambiguë de la Ligue, l'abbé LEMIRE ayant lui-même envisagé le jardinage comme loisir et non comme travail (il était en effet impensable de travailler un dimanche). QUELLIER, *op.cit.*, p.153. En fait, si méfiance il y a, celle-ci s'exprime à l'égard de loisirs susceptibles de faire dorénavant concurrence au jardinage (le sport en particulier qui nécessite des aménagements d'infrastructures nouvelles s'opérant au détriment des parcelles de jardins).

bienfaits de l'organisation moderne, ce n'est qu'à condition que ces 48 heures de liberté donnent lieu à une utilisation facilement réalisable et favorable à la santé morale comme physique. Il est intéressant de noter à cet égard la formule employée par N. CRUTZEN, un délégué à Verviers, membre émérite du Jardin Familial belge (il a 86 ans), qui déclare : « C'est encore à notre petit jardin que nous aurons recours en l'organisant de telle sorte que ce nouveau problème soit résolu pour le plus grand bien de la famille. »⁶²⁸

Toutefois, l'examen de la presse magazine laisse apparaître *a contrario* une conception bien moins méfiante à l'égard des loisirs⁶²⁹. La place sans cesse grandissante occupée par les articles relatifs au jardin d'agrément atteste de la valorisation d'un espace, non plus exclusivement nourricier mais auquel s'associe une image positive de détente, source de créativité paysagère⁶³⁰. S'y adjoint l'idée de renouvellement et de changement périodiques, dont variété et fantaisie constituent le *memento* incontournable en matière d'agencement⁶³¹. Au jardin s'esquisse alors une approche ludique, laissant au lecteur la possibilité de s'imaginer magicien, qui, d'un coup de baguette magique, peut métamorphoser son jardin à moindres frais⁶³². À l'ordonnancement du potager s'oppose ici une conception mobile et fluide du jardin qui cherche probablement à répondre à l'air du temps. Plus hédoniste ce jardin s'affirme comme lieu de loisir, dans le cadre d'une intimité recherchée en tant que telle⁶³³. Cet espace n'est

⁶²⁸ « Des vertus du jardinage », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1963. En particulier, relevons l'utilisation du terme « problème ». CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.121 sur la collaboration franco-belge et p.127 et suiv. à propos de l'Office International du Coin de Terre, fondé à Luxembourg en 1926 et réunissant différents pays : Allemagne, Autriche, Belgique, France, Grande-Bretagne, Suisse et Luxembourg.

⁶²⁹ Jardinage, fleurissement de façades, pêche, bricolage constituent autant de distractions possibles ne revêtant plus aucun caractère de nécessité dans l'approche qui en est véhiculée par la presse magazine. Il est vrai que de ce côté, celle-ci constitue l'un des rouages de la société de consommation quand la presse militante de la Ligue est mue par un substrat de valeurs se situant aux antipodes.

⁶³⁰ « La création d'un jardin d'ornement », *L'Ami des Jardins*, juillet 1950 ; « Jardin de rocailles », *Rustica*, 9 septembre 1951 ; « Changement de décor au jardin », *Rustica*, 13 avril 1958.

⁶³¹ « Jardinage et art des jardins. Ma conception du jardin », *Rustica*, 13 avril 1958. Voir aussi la couverture du « Spécial jardin d'agrément » et « Jardins à vos mesures », *Rustica*, 19 mars 1961.

⁶³² « Changez de décor en plein été », *Rustica*, 13 juillet 1969. Aussi lit-on en exergue de cet article : « L'homme aime le changement, c'est presque devenu une nécessité de notre époque. Et si tout à coup, allongé sur un transat, écoutant une musique douce, votre esprit vagabondait dans les massifs au point de décider - frôlant la folie passagère - un bouleversement total de l'organisation du jardin ? Seriez-vous à même de tenir tête à ce vagabondage d'imagination ? ». Dans la même veine, relevons : « ABC du jardinage, le jardin à transformations », *Rustica*, 5 octobre 1969.

⁶³³ « Chalet dans un jardin de week-end », *Rustica*, 17 juin 1951. Croquignolet dans sa conception en bois peint en deux tons et situé au centre d'un terrain de 300 mètres carrés, celui-ci se trouve « quelque part en banlieue : une parcelle de morcellement achetée pour s'y détendre le samedi et le dimanche ». Ou encore : « Bien que modeste, il suffit pour le week-end, les vacances de Pâques » et est niché « dans la nature reposante et le silence ». L'intimité constitue une valeur clé de ce jardin de loisir.

d'ailleurs pas l'apanage des seuls adultes⁶³⁴. Cependant le caractère évolutif du jardin ne résulte pas seulement du caprice ou de « l'émergence d'un temps pour soi »⁶³⁵. On peut en effet y voir aussi l'un des marqueurs d'une société de croissance où maison et jardin suivent des trajectoires parallèles. Ainsi à un habitat qui s'agrandit, que ce soit pour s'adapter aux besoins accrus d'une famille, ou parce que les revenus augmentent, le jardin se doit lui aussi de se transformer⁶³⁶.

Bien que remontant à 1909, à l'initiative du Touring Club de France, le concours « Façades fleuries » connaît dans les années 1950 un nouvel élan, l'État décidant de coordonner l'ensemble des actions menées partout en France⁶³⁷. *Rustica* y consacre régulièrement des rubriques formulant de nombreux conseils pour fleurir avec des moyens sommaires mais efficaces⁶³⁸. Embellir la France pour le plaisir du touriste, telle est l'injonction symptomatique de la « civilisation du loisir »⁶³⁹. Pour la troisième campagne nationale se déroulant du 1^{er} juin au 30 septembre 1961, ce sont quelque 100 000 particuliers qui participent au concours « maisons fleuries »⁶⁴⁰. La couverture de *Rustica* du 6 juillet 1969 affiche, quant à elle, trois mots-clés : « jardinage, maison, bricolage », cette dernière activité faisant désormais partie des rubriques récurrentes de la revue. Quelque peu inhabituelle dans sa forme, cette couverture peut

⁶³⁴ « Mon nouveau jardin », *Rustica*, 13 juillet 1969 ; « camping à domicile » et « Jardin de détente », *Rustica*, 27 novembre 1969. Au travers de l'exemple d'une friche de 300 mètres carrés et vieille de trente ans, transformée par l'ajout de fleurs, de gazon et d'arbres fruitiers, un collaborateur de *Rustica* relate qu'à partir du mois de juillet, sa fillette a exigé d'avoir la tente en permanence montée dans le jardin. Elle y a donné des goûters pour ses petites amies. La détente est donc caractéristique d'un jardin où il fait bon vivre. Les critères en sont le peu d'entretien, un isolement total du bruit et de la vue, des couleurs tendres et un peu de désordre.

⁶³⁵ Alain CORBIN, *op.cit.*

⁶³⁶ « À plus grande maison, un plus grand jardin », *Rustica*, 16 novembre 1969 ; « Une maison qui grandit au fil des jours », *Rustica*, 16 novembre 1969.

⁶³⁷ www.villes-villages-fleuris-de-france.fr, voir le petit historique. À l'origine, il s'agissait de favoriser le développement du tourisme par l'embellissement des villes et villages.

⁶³⁸ « Concours des façades fleuries », *Rustica*, 14 mai 1950. Sur-titrée « Semaine de la plus belle France », la page consacrée au concours montre une maîtresse de maison arrosant ses jardinières au rebord de sa fenêtre, sans doute pour rivaliser avec les façades du trottoir d'en face, qui exposent avec prodigalité leurs fleurs multicolores. « Façades fleuries », *Rustica*, 13 mai 1951 ; « Toujours la deuxième campagne de fleurissement de la France », *Rustica*, 24 juillet 1960.

⁶³⁹ Joffre DUMAZEDIER, *Vers une civilisation du loisir*, Paris, Éd. du Seuil, 1962 ; Anne-Marie GREEN, (dir.), *Les métamorphoses du travail et la nouvelle société du temps libre -Autour de Joffre DUMAZEDIER-*, Paris, L'Harmattan, 2000 ; Edgar, MORIN, *L'esprit du temps. Essai sur la culture de masse*, Paris, Grasset, 1962. Voir l'extrait cité par DELACROIX, ZANCARINI, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.* p.146-148. Y est affirmée la figure emblématique du touriste dans la société des loisirs.

⁶⁴⁰ « Troisième campagne nationale Fleurir la France », *Rustica*, 16 avril 1961. Les différentes catégories dans lesquelles concourir sont explicitées, à savoir : 1^{ère} catégorie : maison avec jardin très visible de la rue ; 2^e catégorie : maison avec décor floral installé sur la voie publique ; 3^e catégorie : maison avec balcon ou terrasse, sans jardin visible de la rue et sans utilisation de la voie publique. *Rustica* en rappelle alors le règlement. Au sujet des maisons fleuries, on peut noter l'existence des trois premières catégories qui mettent toutes en avant l'importance de la visibilité. Voir aussi les couvertures des numéros du 16 avril et 7 mai 1961 ainsi que « Exposition d'art des jardins », INA, JT 13h, RTF, 17 mai 1962, 41''. Ce reportage, consacré à une exposition organisée par la Société Nationale d'Horticulture de France, se conclut en effet sur une affiche « Fleurir la France », témoignant de la large diffusion de cette action.

symboliser, dans une certaine mesure, les changements profonds de modes de vie qui traversent la société d'alors⁶⁴¹.

Les critiques exprimées contre la société moderne, comme l'accueil favorable de certaines de ses évolutions alimentent un éloge récurrent du jardinage, dont les vertus sont brandies en majeure partie par la presse associative.

2. Un éloge du jardinage et de ses vertus

Au sein de cet éloge, le potager apparaît en filigrane, même si c'est à nouveau le terme générique de jardin qui englobe celui-ci⁶⁴². Relevons également dans les sources mobilisées que les vertus attribuées au jardinage sont exposées conjointement⁶⁴³. C'est donc sans volonté de hiérarchisation aucune que celles-ci sont abordées ci-dessous.

a. Le maintien d'une conception hygiéniste

S'appuyant sur des vertus physiologiques, typiques d'une conception hygiéniste, jugé excellent pour la santé et le corps, le jardinage constitue pour de nombreux commentateurs « le meilleur des sports ». N. CRUTZEN indique en exergue de son éditorial la manière dont il a pendant quarante ans pratiqué ce « sport méconnu » qu'est le jardinage, aux effets particulièrement heureux pour la santé. Selon lui, « dans son lopin de terre, l'homme qui pratique le jardinage refoule bien loin et sans efforts toutes ces petites et grandes misères qui

⁶⁴¹ Henri MENDRAS et Laurence DUBOIS FRESNAY, *Français comme vous avez changé, histoire des Français depuis 1945*, Paris, Tallandier Éditions, 2004, p.355 et suiv.

⁶⁴² CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.21 et suiv. (où Jean-Marie MAYEUR revient sur « L'abbé Lemire et le terrianisme »). Cet éloge se nourrit de la pensée de l'abbé LEMIRE qu'il s'agit, plus d'une génération après sa disparition, de cultiver et transmettre comme héritage spécifique de la Ligue. *Le Jardin Ouvrier de France*, journal créé en 1934, s'en fait le propagateur, diffusé à nouveau à partir de 1946 (après avoir été interdit pendant la guerre pour n'avoir jamais publié d'article emprunté à la documentation de propagande allemande). *Ibid.*, p.32 et suiv.

⁶⁴³ Celles-ci sont porteuses de l'idéologie propre à ce que Claude-Marie VADROT appelle le « jardin-philanthropie » dont les racines sont antérieures au « retour à la terre associatif » organisé par l'abbé LEMIRE. Différents courants semblent en effet avoir constitué un terreau fertile à cette émergence : socialisme utopique, paternalisme industriel, catholicisme social notamment. Lors de la campagne électorale de 1848, Alphonse de LAMARTINE, dans un *Discours aux jardiniers*, compare les efforts de ceux-ci à ceux des intellectuels : « Allez cultiver ces fleurs, ces fruits, ces légumes, ces merveilles de la nature savante. Je retourne, moi, cultiver dans ce vieux et inculte jardin de mon père dont je vous parlais tout à l'heure, ce que nous cultivons, nous, pauvres ouvriers de l'esprit et souvent aussi fatigués que vous, l'art de gouverner les peuples, d'améliorer les sociétés, d'adoucir la condition du peuple, de faire porter à la civilisation et à la liberté des fruits mûrs et plus parfaits. » En 1896, l'abbé LEMIRE déclare, quant à lui, que les jardins ouvriers nouvellement créés ont la fonction suivante : « étudier, propager et réaliser par les moyens en son pouvoir toutes les mesures propres à établir la famille sur la base naturelle et divine qui est la possession de la terre et du foyer ». VADROT, *La France au jardin, op.cit.*, p.56-73.

sont le lot de chacun par une gymnastique naturelle » et parvient ainsi à la complète détente prônée des médecins. « Que ce soit en bêchant sa terre, en traçant ses planches, en semant, en repiquant, en binant, en arrosant et en s'adonnant à tous les travaux légers d'homme, libre de ses mouvements et de ses pensées, il fait de la gymnastique en plein air [...] et parvient à un état d'équilibre qui est la santé même. »⁶⁴⁴

En résonnance avec le sport entré dans les mœurs depuis des années, *Le Jardin Ouvrier de France* affirme que le jardinage pourrait de ce fait attirer les jeunes férus d'activité physique et, non sans ironie, les adultes qui se contentent d'une pratique « sur des gradins dans les stades ou devant l'écran de télévision ». Le journal de la Ligue entend même démontrer la supériorité du jardinage sur le sport, envisagé comme « une besogne plus attrayante et éminemment propre à entretenir, à développer la souplesse et la force du corps ». Une approche kinésique sert de registre argumentatif, s'attardant sur chacun des gestes-clés du jardinage, non sans lyrisme : « Bêcher, par exemple, quel superbe déploiement de forces, quel beau lancé de bras, quel harmonieux mouvement de haut en bas, quel effort des muscles, quelle flexion en avant et quelle tension de tout le corps pour retirer la bêche durement enfoncée dans le sol ! Les semis, la cueillette des légumes rasant le sol, réclament une longue station sur les genoux [...] Tous ces mouvements se pratiquant en plein air, tantôt sous la pluie fine, tantôt dans le vent, tantôt aux rayons ardents du soleil. Dans un tel sport la dépense d'énergie se trouve en conséquence récupérée largement par une plus grande intensité d'absorption d'oxygène. »

Mais de surcroît, le jardinage possède sur les méthodes sportives une supériorité indéniable pour ce journal. En effet, les efforts physiques fournis sont récompensés par les résultats tangibles que ceux-ci génèrent : voir germer les graines que l'on a semées, pousser les légumes que l'on a plantés, éclore les fleurs que l'on a soignées⁶⁴⁵.

⁶⁴⁴ « Des vertus du jardinage », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1963.

⁶⁴⁵ « Sport et jardinage », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1966.



Figure 70. « Sport et jardinage », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1966⁶⁴⁶.

Le Docteur BACHELOT, Président de l'Office de tourisme d'Angers, dans le texte qu'il propose pour le programme de la Troisième Journée Nationale des Jardins Familiaux, affiche de manière péremptoire une approche « scientifique » de cette conception du jardinage. Dans un siècle qu'il considère marqué par le progrès de toutes les sciences, celui-ci entend montrer la

⁶⁴⁶ Le jardinage est envisagé comme un vrai sport en soi. Observons comment de l'antique discobole, le jardinier reprend la posture pour faire travailler son corps et cultiver la nature. C'est une critique subtile du sport, loisir concurrent du jardinage, celui-ci servant alors davantage la visibilité des municipalités que les jardins.

nécessité de l'hygiène, alliée de la santé contre les ennemis intérieurs de l'homme (l'âge, le tempérament et l'hérédité) et extérieurs (l'air vicié, les cadences accélérées du travail à la chaîne, la vie trépidante qui ne donne aucun répit, les bruits des milieux de travail et de la rue, les traumatismes musicaux de la Radio ou de la Télévision). Tous ces conditionnements extérieurs sont jugés sévèrement comme ne laissant plus le temps à l'individu de penser et de s'épanouir.

« Meilleure des hygiènes » et « remède nécessaire » pour l'homme du XX^e siècle le jardinage voit sa pratique recommandée à toutes les personnes menacées par la sédentarité, le surmenage et l'anxiété. La démonstration est étayée par trois catégories d'avantages. En premier lieu, il s'agit d'une « gymnastique physiologique » permettant de développer ses muscles, de favoriser la circulation, d'augmenter la capacité respiratoire, d'améliorer l'élimination des toxines et d'exciter l'appétit. En deuxième lieu, c'est l'équilibre psychologique qui s'en trouve favorisé. Le fait de devoir prévoir rassure, de même que réaliser quelque chose dans le calme et à l'air. L'image de « l'homme-robot », à nouveau brandie, vise à montrer comment l'individu, grâce au jardinage, n'est plus un engin conditionné mais un « maître d'œuvre », un « créateur ». En troisième lieu enfin, c'est une source de satisfaction offerte par le travail personnel et les résultats procurés, dans le cadre d'une double relation : avec les autres par les sociabilités ainsi suscitées ; avec la nature retrouvée⁶⁴⁷.

Ces aspects psychologiques vont donc au-delà du bien-être corporel et permettent d'envisager une conception du travail plus épanouissante, venant sans-doute compenser celle d'une situation professionnelle souvent frustrante. R. LAUMONIER, ingénieur horticole et du Génie Rural des Eaux et Forêts, lui aussi sollicité pour introduire ces journées du Jardin Familial à Angers, insiste à nouveau sur cette représentation « d'un travail libre, réalisé pour les siens et aussi pour soi-même ». C'est un moyen d'échapper au « cadre factice où la machine et l'électronique écrasent l'homme », contexte dans lequel les contemporains vivent de plus en plus. De surcroît, par le jardinage, l'individu construit sa propre identité, en ce qu'il saisit qui il est et pourquoi il conduit telle ou telle action : « C'est le jardin qui permet justement à ce monde de faire saisir aux individus que nous sommes le sens de la dignité du travail et ce précisément parce que le travail y est absolument indépendant des motivations extérieures et organisé selon la seule volonté de celui qui s'y adonne. »

⁶⁴⁷ Docteur BACHELOT, « Le jardinage source d'équilibre et de santé », Programme de la Troisième Journée Nationale des Jardins Familiaux d'Angers, mai 1968.

Bien qu'échappant au déterminisme de la machine, l'individu ne peut toutefois échapper aux incertitudes des jours, des mois et des saisons. Mais celles-ci s'inscrivent dans un ordre naturel, jugé bien supérieur à celui d'une mécanique aliénante⁶⁴⁸.

Cet éloge du jardinage véhicule des valeurs traditionnelles mises en exergue par un certain nombre de procédés éditoriaux.

b. Des procédés éditoriaux qui sacralisent le jardin

- *La convocation des mythes*

Si, à la lecture de certains articles, l'homme pouvait se croire démiurge, c'est que la référence aux mythes originels s'avère fréquente dans cette sacralisation du jardin, quitte à convoquer pour la circonstance un poète comme LAMARTINE par exemple : « Parcourez toutes ces histoires [celles des Nations], il n'y en pas une qui ne fasse commencer l'homme dans un Éden, c'est-à-dire un jardin, pas une qui ne mêle cette image d'un jardin abondant en eaux et en fruits aux images et aux songes de félicité primitive ou de félicité future dans le ciel. [...]. L'imagination humaine n'a pas pu rêver dans tous les paradis qu'elle s'est créés, quelque chose de mieux qu'un jardin terrestre ou céleste, des eaux, des ombrages, des fleurs, des fruits, des gazons, des arbres, un ciel propice, des astres sereins, une terre fertile, une amitié réciproque, pour ainsi parler, entre l'homme et le sol. »⁶⁴⁹

C'est à nouveau la Genèse qui imprègne l'éditorial de D. SABATTIER, collaborateur habituel du *Jardin Ouvrier de France*, n'hésitant pas à ériger le jardin en « berceau de l'humanité ». Est ainsi véhiculée, issue du terrianisme, l'idéologie de la Ligue, en soulignant le désir plus ou moins accentué de tout individu de posséder un coin de terre, dont la perte trouve son origine dans le péché originel : « C'est donc par hérédité que nous avons tous conservé ce désir de jouir des plaisirs d'un jardin, et c'est par l'acquisition d'un coin de terre que chacun de nous cherche à réaliser ce qu'Adam et Ève nous ont enlevé par désobéissance. »⁶⁵⁰

⁶⁴⁸ R. LAUMONIER, « Le jardin, les loisirs, l'équilibre et l'homme », Programme de la Troisième Journée Nationale des Jardins Familiaux d'Angers, mai 1968.

⁶⁴⁹ « L'homme...et le coin de terre », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-avril 1965.

⁶⁵⁰ « Le jardin, paradis retrouvé », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1968. Sur le terrianisme : Jean-Marie MAYEUR, « Un prêtre démocrate, l'abbé LEMIRE, 1853-1928 » dans CABEDOCE et PIERSON, *op.cit.* p.21 et suiv.

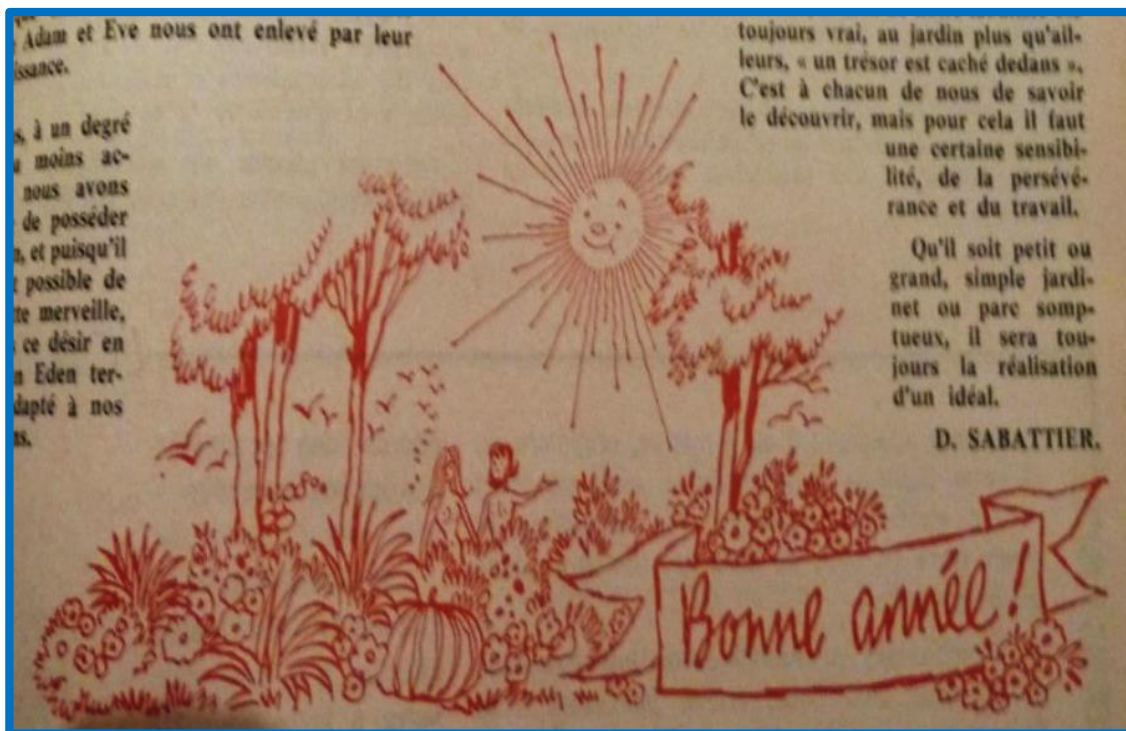


Figure 71. « Le jardin, paradis retrouvé », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1968.

Assimilé à un trésor caché, le jardin doit être découvert, grâce à une certaine sensibilité, par la persévérance et le travail, autres qualités indispensables du jardinier authentique, à l'affût de tout, observateur, ayant en horreur le gaspillage, récupérant systématiquement boue, excréments, feuilles mortes afin d'enrichir sa terre⁶⁵¹.



Figure 72. « Un vrai jardinier », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1968⁶⁵².

⁶⁵¹ « Un vrai jardinier », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1968.

⁶⁵² Le vrai jardinier est doté du sens de l'économie. Tout ce qui peut servir à la culture de son potager a de la valeur. Ici, le croton de cheval est envisagé tel un trésor pour fumer le potager.

- *Des valeurs traditionnelles*

Parmi ces valeurs, relevons tout d'abord l'instinct de propriété. Cette thématique du jardin assimilé à un trésor peut s'appuyer sur des références littéraires⁶⁵³. Un des livres du romancier et journaliste français Alphonse KARR (1808-1890) sert ainsi d'accroche à un éditorial, narrant l'histoire d'un individu qui, dédaignant les squares et jardins de la Ville de Paris mis à sa disposition, leur préfère « un méchant coin de terre où il sue sang et eau pour le cultiver »⁶⁵⁴. La justification de cette réminiscence vise à montrer que l'homme ne s'attache profondément qu'à ce qui lui appartient. Une analogie est même établie entre la tendresse portée au jardin et celle portée à l'épouse : « Notre faiblesse pour notre jardin a un point de départ commun avec l'affection que nous inspire la fille d'Ève que le ciel nous assigne pour compagne ; nous les aimons l'un et l'autre pour les enfants qu'ils nous donnent et dont nous avons le droit d'être fiers. » Aussi la famille, au sens strict comme dans sa version élargie, constitue-t-elle une valeur fondamentale sans cesse réaffirmée. Le jardin est non seulement appréhendé comme le résultat acquis par de nombreux amateurs (ouvriers, artisans, fonctionnaires, commerçants et industriels) mais aussi considéré comme « le rempart solide de la vie familiale et une des sources du bien-être social »⁶⁵⁵.

⁶⁵³ « Le jardin, rêve de tout Français », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1962. Cet article où des vœux sont formulés aux lecteurs pour l'année 1962 s'ouvre par une introduction qui dit : « Il y a bien des années, Henri de RÉGNIER, de l'Académie Française, répondant à une enquête d'un grand quotidien, avouait très franchement que son rêve aurait été de cultiver des légumes dans un petit jardin. »

⁶⁵⁴ « Alphonse KARR est un écrivain et journaliste mort en 1890 qui consacra une part importante de son existence à cultiver à Nice un jardin de fleurs, de légumes et de fruits et auteur d'un essai humoristique : *Comment insulter les plantes en latin*. » Dans son *Voyage autour de mon jardin*, KARR critique précisément les savants botanistes car ils ont l'art d'injurier les plantes en latin ». Alphonse KARR, *Voyage autour de mon jardin*, Dumont, Paris, 1845. Claude-Marie VADROT, *La saga des VILMORIN, grainiers depuis 1774*, Delachaux et Niestlé, 2014, p.172.

⁶⁵⁵ « Mon jardin », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1969.



Figure 73. En haut à gauche : « L'homme et le coin de terre », *Le jardin Ouvrier de France*, mars-avril 1965 ; En bas à droite : « Vivre, c'est vouloir », *Le jardin Ouvrier de France*, juillet-août 1968⁶⁵⁶.

Le « coin de terre » s'affirme comme refuge du citadin, alimentant le souhait de conserver longtemps les biens qu'il procure à chaque membre de sa famille. Pour la « maman », ce jardin doit fournir des légumes et des fruits pour la table quotidienne ainsi que des fleurs « pour décorer le logis ». Pour les enfants, cet espace est pourvoyeur de grand air et de soleil. Enfin pour le père, l'apport essentiel réside dans le calme et la détente après la journée de travail⁶⁵⁷.

Le civisme et l'amour du prochain constituent d'autres valeurs propres à ce socle identitaire. En effet, en adhérant à une structure associative du type des Jardins Ouvriers et Familiaux, le jardinier trouve une famille élargie, lui conférant intégration, socialisation et savoir-faire. S'appuyant sur les conseils de la Fédération de Genève, qu'elle estime tout aussi judicieux pour ses membres français, la Ligue s'adresse aussi aux jardiniers débutants par

⁶⁵⁶ L'image offre une version renouvelée d'Adam et Ève, avec un couple jardinier contemporain. Il s'agit non seulement de vanter la propriété et le couple mais encore d'établir une correspondance entre félicité terrienne et bonheur conjugal qui vont de pair. Mais on peut y voir une autre interprétation, si Adam et Ève sont expulsés du Paradis terrestre en raison de leur désobéissance, en revanche par son œuvre social la Ligue peut aussi signifier que les services rendus à la société ne méritent guère les délogements auxquels les jardiniers sont exposés.

⁶⁵⁷ « Le jardin, rêve de tout Français », *Le jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1962.

l'intermédiaire de son journal. En effet, tous les ans des changements ont lieu dans les jardins associatifs (déménagements, jardiniers dont l'âge ne leur permet plus de cultiver leur terrain) permettant d'attribuer certaines parcelles à de nouveaux membres souvent néophytes en matière de jardinage. Ceux-ci peuvent connaître des débuts parfois pénibles et décourageants, les conduisant à tâtonner, imiter les voisins et leur poser maintes questions. Parallèlement aux conseils techniques transmis à cette occasion, le nouveau venu est aussi encouragé à ne pas se concentrer uniquement sur sa parcelle mais à s'intéresser également à la vie du groupe. Des recommandations sont ainsi diffusées : « Soyez un voisin aimable et prévenant et votre parcelle deviendra vite, pour vous et votre famille, un lieu de repos apprécié et aimé. »⁶⁵⁸

Le journal de la Ligue invite même le jardinier à un examen de conscience lui adressant la question suivante, non sans une forme de culpabilisation sous-jacente : « Est-il conscient de la chance d'avoir son coin de terre ? ». Le nouveau venu ne doit donc pas oublier qu'il fait partie d'un groupement où les autres membres ont autant de droits et que ce groupement fait lui-même partie de la grande famille des jardins ouvriers. Hors de question de « récriminer contre un voisin dont le nom a une consonance exotique », « d'envoyer son comité au diable » ou encore de « s'appuyer sur les statuts et règlements pour faire valoir ses droits en oubliant ses devoirs ». Un code de bonne conduite incite le jardinier-lecteur à venir en aide à son voisin en difficulté, guider un novice dans ses premières expériences, soutenir son comité tel un membre exemplaire. L'intégration passe donc par un investissement réel et une forme de don de soi, dont peuvent témoigner plusieurs attitudes : en participant aux travaux collectifs d'entretien du groupement mais aussi en payant de sa personne pour faire du jardin familial un lieu où il fait bon vivre. Telle est la marque d'un « vrai jardinier familial ». La prise de responsabilités et le fait de jouer pleinement son rôle - lequel est prescrit - au sein du groupement sont l'exact reflet de ce qui est attendu au sein de la cellule familiale⁶⁵⁹.

⁶⁵⁸ « Aux jardiniers débutants », *Le Jardin Ouvrier de France*, septembre-octobre 1967.

⁶⁵⁹ « Une grande famille », *Le Jardin Ouvrier de France*, novembre-décembre 1968. Le bon jardinier dans l'idéologie de la Ligue est avant tout un « bon père de famille ». QUELLIER, *op.cit.*, p.157 et suiv.



Figure 74. En haut à gauche : « Une grande famille », *Le Jardin Ouvrier de France*, novembre-décembre 1968 ;
 Au centre : « Mon jardin », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1969 ;
 En haut à droite : « Aux jardiniers débutants », *Le Jardin Ouvrier de France*, septembre-octobre 1967⁶⁶⁰.

- *Le jardinier missionnaire et patriote*

L'intégration à la « grande famille » se double d'un engagement militant, quasi missionnaire. Ces marques d'entraide et de solidarité s'avèrent en effet particulièrement importantes à l'heure où s'orchestre sur le plan national une vaste action pour convaincre les pouvoirs publics de la nécessité de développer et maintenir le jardin familial, considéré comme un facteur d'équilibre et de santé dans une société en plein développement⁶⁶¹. Ce sentiment d'appartenance est également perceptible dans l'incompréhension suscitée par l'absence de reconnaissance éventuelle de personnes que n'intéressent pas les Jardins Familiaux. En témoignent, par exemple, ces propos remplis d'indignation : « Comment se fait-il [...] que nous entendions encore des gens dire : "Vos jardins, personne n'en veut plus. Des légumes et des

⁶⁶⁰ Si le coin de terre constitue un refuge pour soi, il ne doit pas conduire à négliger les rapports de bon voisinage ainsi que les conseils à dispenser aux débutants. L'illustration en haut à gauche place symboliquement le jardinier grincheux de l'autre côté de la haie qui l'exclut ainsi de la relation cordiale manifestée par ses deux voisins qui se saluent en se serrant la main, chacun arborant un outil spécifique attestant d'une complémentarité allant au-delà de l'échange de matériel. La pratique du don, essentielle en ces jardins, s'opère sur plusieurs plans : entre le jardinier et sa famille, offrant à celle-ci le fruit de son surtravail perçu comme un loisir mais aussi entre jardiniers nourrissant les sociabilités de ceux-ci (plants, graines, conseils techniques, entraide) et contribuant à « la construction de l'image du bon jardinier ». Selon la conception maussienne, don et contre-don structurent les échanges dans une réciprocité qui fondatrice d'un bonheur personnel passant par le bonheur des autres. QUELLIER, *op.cit.*, p.161.

⁶⁶¹ « Une grande famille », *Le Jardin Ouvrier de France*, novembre-décembre 1968. Allusion au Congrès National des Jardins Familiaux.

fleurs, on en trouve au marché !". Quelle débilité d'intelligence et d'imagination manifestent ceux qui ne voient pas l'utilité, la nécessité d'un petit jardin, où demander à la terre une leçon de bon sens, d'énergie et d'espoir dans un travail continu et intelligent. »

Il importe donc de véhiculer un discours qui exhorte à cultiver aussi une image renouvelée vis-à-vis de l'extérieur, dont chaque jardinier constitue de fait un vecteur privilégié. Non seulement, celui-ci doit se mettre en quête de trouver des terrains, pour faire face aux expropriations qui génèrent précarité et incertitude sur la pérennité des jardins mais également soigner le paraître de sa parcelle. C'est en effet ce que l'on peut déceler dans un appel de ce type : « Cherchons donc des terrains sans oublier qu'en 1968 nous ne pouvons plus nous contenter d'installations comme il y a cinquante ans et même cinq ou dix ans. À l'époque de l'électronique et des avions géants, nous ne pouvons plus nous contenter de baraques de bohémiens et nos barrières doivent être plus cossues. Il le faut pour enlever aux Jardins Ouvriers leur réputation de désordre et de misère. »⁶⁶² L'intégration dans la société globale, dont témoigne cette quête de légitimité, invite donc à composer avec la modernité plutôt qu'à s'y opposer frontalement.

Enfin, une dernière strate de valeurs est identifiable dans cet éloge du jardinage. Économie et politique, au demeurant peu revendiquées sur le plan argumentatif apparaissent succinctement quoique sans la moindre ambiguïté. Le résultat productif des Jardins Ouvriers est lui aussi célébré en tant que tel au travers de propos comme ceux-ci : « Admirons donc cette force qui est la résultante naturelle du travail et qui a pour conséquence le maintien de l'équilibre moral et économique de notre pays. »⁶⁶³

Composante culturelle, élément du paysage français, ce jardin personnel représente une valeur qualifiée de nationale, depuis l'humble jardin de banlieue aux chaumières champêtres où se côtoient dans un désordre apparent les produits de l'horticulture considérée comme la « fille aînée de l'agriculture ». Il s'agit néanmoins d'un désordre relatif, puisqu'en son sein, l'homme y trouve le seul antidote valable contre le déséquilibre de l'époque⁶⁶⁴.

⁶⁶² « Vivre, c'est vouloir », *Le Jardin Ouvrier de France*, juillet-août 1968.

⁶⁶³ « Mon jardin », *Le Jardin Ouvrier de France*, janvier-février 1969.

⁶⁶⁴ R. LAUMONIER, « Le jardin, les loisirs, l'équilibre et l'homme », Programme de la Troisième Journée Nationale des Jardins Familiaux d'Angers, mai 1968.

c. Le jardin, pour rétablir le lien entre « l'Homme et la Nature »

• *Un jardin idéalisé ?*

Quel est donc ce jardin dont ces différents acteurs viennent de dresser l'éloge ? N'est-il pas une sorte d'abstraction ? En effet, les éléments qui visent à en définir les contours se situent sur un plan très général et font référence à des universaux trouvant leur origine dans des mythes ou des discours idéologiques. Où est le potager au sein d'un tel propos ? En effet, c'est un jardin « mixte », mêlant fleurs et légumes, qui lui est préféré dans les discours relevés ici. Mais si l'éloge du jardinage ne mentionne pas explicitement le jardin nourricier, aucun panégyrique du jardin d'ornement n'est dressé pour autant. L'avant du discours militant des structures associatives vante le jardinage comme panacée aux maux générés par une société en pleine évolution. Le revers trahit des signes d'inquiétude à l'égard d'une humanité dont les membres constitutifs se coupent jour après jour d'une nature considérée comme salvatrice.

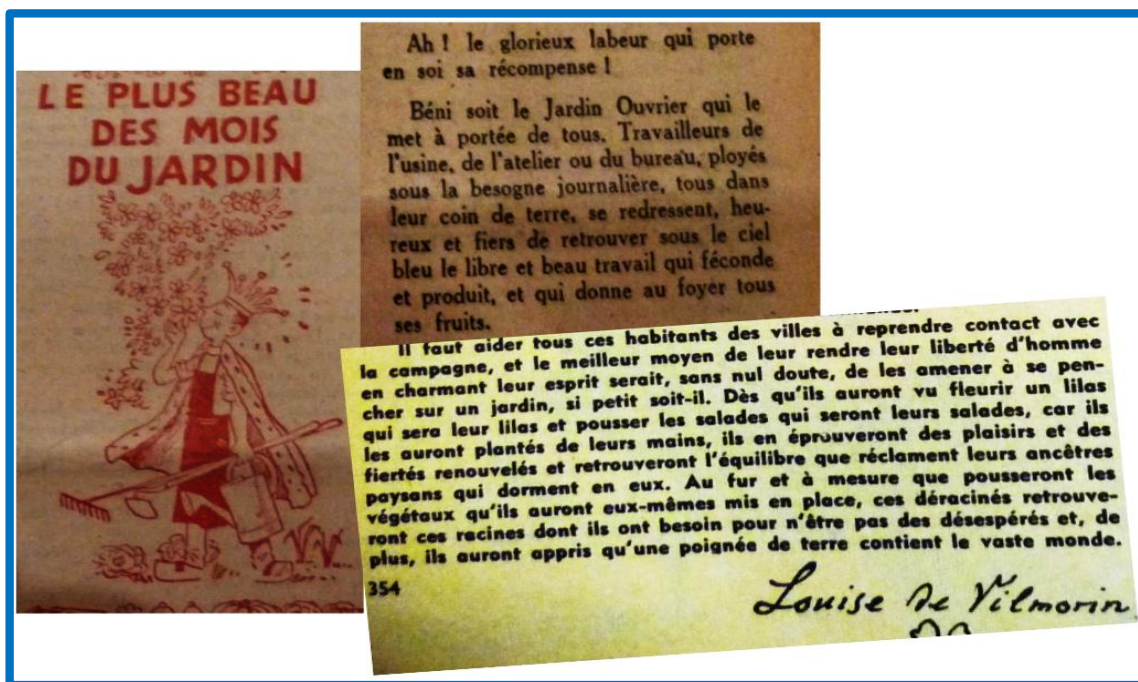


Figure 75. À gauche et en haut : « Le plus beau des mois du jardin », *Le Jardin Ouvrier de France*, mai-juin 1956 ;

En bas à droite : « Un jardin pour "enraciner" les hommes », *Rustica*, 13 avril 1958⁶⁶⁵.

Entraperçu plus haut, l'éditorial de Louise de VILMORIN vise délibérément à persuader de la nécessité de rétablir un lien, jugé indispensable, entre l'individu et la nature, grâce au

⁶⁶⁵ Il s'agit à chaque fois du paragraphe conclusif des sources mentionnées ci-dessus.

jardin. Ce dernier est envisagé comme une entité dont la composante nourricière n'est pas occultée, fort au contraire, qu'il s'agisse d'alimenter le corps aussi bien que l'esprit⁶⁶⁶.

- *Firminy, « cité radieuse » aux jardins*



Figure 76. « Firminy, une ville dans un jardin », *Rustica*, 24 août 1969.

Enfin, relevons le reportage effectué sur la ville de Firminy dans la Loire. Au centre d'une énorme agglomération industrielle et ensommeillée depuis plus de 30 ans, cette ville doit affronter au début des années 1950 de multiples problèmes afférents à l'eau, la voirie, l'éclairage public. Tout est à refaire : équiper, remodeler, rénover et revivifier le vieux centre urbain. À la faveur des élections municipales de 1953, un plan d'urbanisme vise à reconstruire la ville sur elle-même, sans en modifier les cheminements humains, de telle sorte que celle-ci conserve son unité. C'est alors la création de Firminy-Vert, dans laquelle l'architecte LE CORBUSIER prend une part active, dotant la ville d'équipements sportifs (un stade) et culturel (une maison de la culture) mais aussi d'habitations. Outre une corniche panoramique offrant un lieu de promenade, divers jardins sont intégrés dans la ville, que ce soit sur la place centrale ou

⁶⁶⁶ « Un jardin pour "enraciner" les hommes », *Rustica*, 13 avril 1958.

au sein des écoles maternelles et primaires. Le lycée technique et mixte comprend également un jardin-récréation comme l'indique une des photographies jointes à l'article. Expérience urbanistique, Firminy-Vert préfigure « la cité de demain » où les contraintes citadines sont dominées et l'inconfort des agglomérations surpeuplées évitées. Alliées à un style jugé résolument moderne, la verdure, la campagne et la nature s'introduisent largement dans la ville par de vastes percées vertes : « Cité-jardin ? Non pas ; ville-jardin ? Pas davantage ; Firminy, c'est la ville qui va à la rencontre de la nature, une ville qui s'est installée dans un jardin. »⁶⁶⁷

⁶⁶⁷ « Firminy, une ville dans un jardin », *Rustica*, 24 août 1969. Le nouveau maire est Eugène-Claudius PETIT (1907-1989) qui a été ministre de la reconstruction et de l'urbanisme dans différents gouvernements de la IV^e République entre 1948 et 1953. Charles-Édouard JEANNERET-GRIS, dit LE CORBUSIER (1887-1965), architecte, urbaniste, décorateur et homme de lettres. Le cas de Firminy semble entrer en résonance avec la question « la ville est-elle un lieu de nature ? ». La ville corbuséenne s'organise autour de thèmes (classement des fonctions urbaines, création de prototypes fonctionnels, rationalisation de l'habitat et multiplication des espaces plantés) qui apparaissent comme des conceptions partagées par les architectes progressistes d'alors. La ville est donc conçue comme un grand parc. Cette ville verte est une ville moderne dans la verdure, les espaces végétalisés devant entourer les immeubles et couvrir les sommets. Les fonctions prépondérantes définies par la Charte d'Athènes (1933) habiter, travailler, circuler et récréer (intégration des loisirs au sein de cette forme d'urbanisation) sont ici mis en œuvre, les espaces verts d'accompagnement innervant d'une certaine manière Firminy-Vert. Lotfi MEHDI, Christiane WEBER, Francesca DI PIETRO, Wissal SELMI, « Évolution de la place du végétal dans la ville, de l'espace vert à la trame verte. » [VertigO] *La revue électronique en sciences de l'environnement*, vol.12/2, septembre 2012, p.1-21. « Le modèle proposé dans la Charte a joué un rôle considérable au moins jusqu'aux années 1960 » dans Herman VAN DER WUSTEN, « La ville fonctionnelle et les modèles urbains qui lui ont succédé », *EchoGéo* [En ligne], 36 | 2016, mis en ligne le 30 juin 2016, consulté le 30 juin 2016.

Conclusion de la première partie

Parvenus au terme de la première étape de notre recherche, soulignons combien la période (1950-1969) apparaît marquée par une profonde cohérence, que ce soit sur le plan du contenu véhiculé, des moyens requis pour en opérer la transmission ou encore des acteurs qui s’y illustrent. En effet, s’y affiche un trait commun aux différentes formes d’héritage : la rationalité.

Le potager, dans la représentation qu’en offrent les médias de cette époque, prend la forme d’une entreprise domestique. C’est avant tout un espace optimisé qui s’inscrit dans le cadre d’une conception abstraite et normée, héritée d’une tradition séculaire, dont la gestion spatio-temporelle doit assurer à celui qui le cultive la meilleure rentabilité. S’il s’agit bien d’un loisir, celui-ci se veut en revanche laborieux dans son esprit. L’obsession de l’abondance et du gigantisme légumier s’appuie sur l’apologie de la culture intensive et la promotion de l’innovation variétale. De surcroît, la chimie est envisagée comme la véritable extirpatrice des divers obstacles à la production (nuisibles, pathologies et adventices). La transmission des conseils techniques s’opère en conformité constante avec l’expression d’un *credo* quasi scientifique envisageant le jardin du futur comme presque totalement automatisé, ce qui peut sembler *a priori* paradoxal dans le cadre d’une conception qui exhorte le jardinier au courage autant qu’elle en loue les efforts, récompensées par des récoltes fructueuses.

En vis-à-vis, la cuisine offre un reflet de ce potager rationnel dont les produits, quand ils ne sont pas servis immédiatement sur la table, s’offrent à un procédé lui aussi marqué par la rationalité : la conservation. Celle-ci, régie par un mode préparatoire très rigoureux, se doit d’être parfaitement maîtrisée afin de ne rien perdre des récoltes et constituer ainsi la source d’économies *a posteriori* pour le foyer. Différentes analogies peuvent être relevées ici aussi avec le jardin nourricier. La cuisine est également envisagée comme un espace rationnel que régule un art de la répétition pour les préparations qui s’y élaborent. Symétriquement à la visite au jardin, démonstration du savoir-faire horticole, correspond celle du savoir-faire ménager lors des grandes occasions pour lesquelles le potager peut constituer une source d’inspiration décorative. Aux connaissances théoriques et pratiques du jardinier correspondent celles relatives à l’éducation ménagère reposant en partie sur le potager aussi bien pour constituer un répertoire de recettes pour la plupart classiques que définir d’une diététique normative vantant les mérites des légumes, des fruits et des herbes.

Sur le plan de l'héritage social, c'est la continuité d'une logique éditoriale dans la lignée de celle des années de crise économique et de guerre qui prévaut, les magazines prodiguant conseils juridico-pratiques. Le potager, notamment pour la décennie 1950-1960, constitue en effet encore une nécessité pour nombre de Français. La presse locale ou celle émanant d'organes militants mettent l'accent sur les événements marquants de l'année : assemblées locales, congrès nationaux et célébrations de rites et fêtes cultivant le sentiment d'appartenance aux associations qui les organisent. Si la rationalité observée sur le plan technique semble par sa foi dans le progrès regarder vers l'avenir, celle relevée sur le plan social est *a contrario* tournée vers le passé. Critiquant la société moderne, notamment pour sa conception des loisirs, le discours moralisateur d'une certaine presse associative réaffirme les principes hérités du terrianisme de la fin du XIX^e siècle. Les magazines suivent en revanche un courant opposé, intégrant à leur contenu l'éventail des activités à entreprendre sur le temps libre.

La rationalité est également perceptible dans les moyens *ad hoc* adoptés par l'ensemble des médias. La transmission des conseils techniques et culinaires s'opère d'une manière assez analogue. D'une part, celle-ci s'inscrit dans une logique descendante de passation du savoir. D'autre part, visuellement, plans, schémas, tableaux constituent des vecteurs d'explications jugés parmi les plus efficaces, concentrant l'information de façon synthétique tantôt au sein d'un propos souvent dense (pour permettre de respirer lors de la lecture) ou au terme de celui-ci (pour en retenir l'essentiel). Le ton adopté dans ces rubriques se veut résolument injonctif et normatif. Les procédés exposés ne laissent aucune place à l'à-peu-près, privilégiant au contraire la rigueur. Nécessités autant que loisirs domestiques, ces activités sont envisagées à l'aune d'un certain professionnalisme. Parmi les vecteurs de celui-ci, relevons le soin apporté aux marqueurs langagiers prônant l'exactitude dans les termes employés ou l'expression de valeurs alors dominantes (l'abondance, la rentabilité notamment). La valorisation du progrès prend appui sur la vulgarisation scientifique (pour le domaine horticole) et sur les innovations des arts ménagers (pour le domaine culinaire). Au tournant des années 1960, les éléments illustratifs évoluent, la place dévolue aux photographies se faisant de plus en plus importante. Toutefois, les magazines adoptent des lignes éditoriales assez différenciées conférant à chacun d'entre eux une identité spécifique répondant aux caractéristiques propres de leur lectorat.

Sur le plan social peut s'observer également une autre forme de rationalité prenant des traits singuliers. L'orientation adoptée consistant à relater des événements annuels imprime un caractère d'objectivité factuelle, reposant sur une stéréotypie de contenu comme de forme, procédé rentable s'il en est pour une presse qu'il est nécessaire d'alimenter constamment. Une

dimension générique s'y exprime à double titre. D'une part, le potager est verbalement sous-entendu, le vocable globalisant de « jardin » se substituant à celui-ci. D'autre part, celui-ci est visuellement absent. Objet de frustration certaine pour l'historien, la visite au jardin bien que parfois évoquée est néanmoins masquée des représentations. Lui est préférée la formule un rien anonyme de la photographie de groupe à l'issue d'une assemblée ou d'une cérémonie par exemple et se voulant emblématique de cohésion sociale entre les membres. Seul sourire offert dans cette austérité éditoriale récurrente, les dessins monochromes du *Jardin Ouvrier de France* contrastent habilement avec le discours militant et édifiant dispensé par ailleurs, autorisant au lecteur un espace étroit d'identification, tout en jouant de mnémotechnie dans la transmission de valeurs et principes jugés essentiels.

Le troisième axe de notre problématique interroge les acteurs mis en lumière dans le cadre de cette transmission. Les différentes formes d'héritage du potager s'entrecroisent faisant apparaître deux formes de figures privilégiées. En premier lieu, l'accent peut être mis sur les autorités. Sur le plan technique, il s'agit en particulier de relever l'importance accordée aux ingénieurs, dispensateurs du savoir. Leur titre mentionné en fin d'article dans les magazines leur confère légitimité pour véhiculer un discours empreint de connaissances scientifiques et techniques mais aussi de jugements de valeurs parfois sans appel. Les articles de la presse locale ou des publications associatives accordent également une place de choix aux figures de l'autorité, qu'il s'agisse de notables locaux ou de personnalités politiques d'envergure nationale mais aussi de responsables de sociétés savantes ou d'associations (présidents et trésoriers principalement). Si les jardiniers sont envisagés la plupart du temps à la manière d'un collectif indistinct, certains s'en dégagent néanmoins, faisant l'objet d'une double rétribution symbolique. Matériellement, ceux-ci reçoivent, pour leurs compétences jardinières, médailles et prix de concours. Médiatiquement, la consécration s'opère par mention du nom (sortie ponctuelle de l'anonymat) et par une photographie souvenir de l'événement. Se voient ainsi récompensés ceux (plus rarement celles) dont l'engagement durable au service d'un groupe local a permis de gravir les échelons pour occuper les fonctions dirigeantes d'une organisation hiérarchisée et méritocratique.

En second lieu, des figures abstraites (autre signe de rationalité) offrent leur cadre englobant pour définir les contours d'archétypes forcément simplificateurs permettant à tout un chacun de se positionner à l'intérieur de ceux-ci. Celles-ci fonctionnent par paires. Ainsi au « bon jardinier » répond le « jardinier du dimanche ». Le premier obéit aux critères d'excellence technique qu'illustrent ses attributs traditionnels (bêche, râteau, bottes et chapeau de paille) mais aussi modernes (le pulvérisateur). Outre sa connaissance des termes mais aussi des dictons

marqueurs populaires d'une culture jardinière, celui-ci doit faire la preuve d'une gestion habile de l'espace, du temps et plus globalement des moyens à sa disposition pour obtenir la production la plus abondante possible. Le second est avant tout un amateur, possédant une résidence secondaire et un jardin lui imposant de savoir hiérarchiser les priorités. Autant dire que ses ambitions sont plus modestes que celles du semi professionnel auquel la presse magazine l'oppose.

Au « bon jardinier » répond en miroir la figure dans l'espace culinaire de la « ménagère » devant s'affirmer comme « maîtresse de maison » accomplie. De façon stéréotypée et genrée, celle-ci se présente au lecteur avec ses emblèmes conventionnels. En tablier, devant sa table de cuisine, elle est en train d'éplucher ses légumes et prépare ses conserves, environnée de bocaux et ustensiles. Parfois un enfant vient lui prêter main forte. Sont ainsi rappelés deux devoirs jugés essentiels. D'une part, le travail rendu nécessaire *a posteriori* par les productions potagères offre la garantie de réserves suffisantes et d'économies pour le foyer. D'autre part, la réalisation de ces conserves est un apprentissage en soi et constitue un exercice d'éducation ménagère que la maîtresse de maison exemplaire, selon les normes alors en vigueur, se doit de pratiquer.

Enfin, soulignons combien s'affiche durant cette période une conception genrée dans la répartition traditionnelle des rôles au jardin. Au jardinier sont ainsi dévolus les travaux physiques (préparation du sol, entretien), à la jardinière sont réservées les activités en amont (commandes des semences à partir des catalogues) ou en aval (cueillette et récolte auxquelles les enfants peuvent aussi être parfois associés comme en témoignent certaines illustrations). Cette dernière observation permet de prendre congé de cette première période caractérisée par sa cohérence d'ensemble. Or les deux décennies qui lui succèdent remettent en question celle-ci. Voyons quelles en sont les raisons et les manifestations les plus tangibles.

Deuxième partie.
Le temps des paradoxes
(1970-1989)

Chapitre 4. Entre affirmation collective et valorisation de soi

Des années d'après-guerre à la décennie 1980, la superficie des jardins ouvriers puis familiaux ne cesse de se réduire. Si en 1943 on recensait 250 000 parcelles, celles-ci ne sont plus que 200 000 en 1950 et 150 000 à la fin des années 1970. Autrement dit les trois quarts ont disparu depuis la fin de la guerre. Dans ce qui ressemble à la « chronique d'une mort annoncée », diverses raisons sont invoquées pour justifier ce déclin : la marque tangible d'une pauvreté toujours présente, en contradiction avec le discours officiel sur la croissance, la trace d'un certain archaïsme et le miroir d'une ruralité désuète en rupture avec la modernité conquérante qui s'affiche dans la société de consommation. Tout ceci pourrait effectivement ne conférer au potager qu'une image de repoussoir⁶⁶⁸. Et, si l'on en restait aux seuls chiffres, on pourrait donner entièrement raison à cette vision des choses. Un examen plus fin de cette période invite cependant à reconsidérer celle-ci à partir des différents corpus de sources, apportant désormais de façon équilibrée leur éclairage sur l'héritage social du potager entre 1970 et 1989. Ne se bornant plus à l'histoire mouvementée des seuls jardins associatifs, cette période invite à une visite au jardin foncièrement renouvelée.

A. Turbulences et embellies aux Jardins Ouvriers et Familiaux

1. Une forte demande sociale insatisfaite

La modernité sociale que les grands ensembles étaient censés incarner n'est guère au rendez-vous vingt ans après les premiers programmes. Ceux-ci illustrent « les limites de l'idéologie modernisatrice » en butant sur « le processus d'individualisation des cultures populaires » et « plus profondément peut-être sur la révolution culturelle silencieuse d'un "individualisme" caractérisé par la quête de l'épanouissement dans la « société des loisirs »⁶⁶⁹.

⁶⁶⁸ QUELLIER, *op.cit.*, p.169 et suiv.

⁶⁶⁹ DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.146. Les grands ensembles ont certes résolu la question du logement en contribuant à une amélioration de l'habitat (p.485 et suiv.) mais leur développement, dans le cadre de la poussée urbaine, s'est opéré au détriment des jardiniers. Les articles faisant état de longues listes d'attente pour accéder aux jardins associatifs sont pléthore. En 1987, dans son édition angevine, *Ouest-France* titre encore : « Cinquantième anniversaire des Jardins Ouvriers : Cent- trente demandes en attente ».

a. La nostalgie du vieux jardinier

Paul, retraité de 72 ans, possède 400 mètres carrés de jardin sur les bords de l'Erdre où il cultive tomates, poireaux, haricots, salades, pommes de terre sur cette aire qui tolère cependant quelques dahlias. Fils d'agriculteurs et ancien plâtrier, ce jardinier trouve délassément, distraction au jardin comme un appoint de ressources, ses légumes étant consommés familialement ou vendus à son entourage. Cultivant « à l'ancienne », sans trop d'engrais (essentiellement du fumier de lapin), fort de son savoir-faire, il évoque avec nostalgie les jardins ouvriers dynamiques qui organisaient un concours annuel, chacun mettant un point d'honneur à présenter le plus beau jardin.

Mais ce temps est révolu : l'association a disparu et les jardins aussi. Ce reportage souligne le déclin des Jardins Ouvriers, malgré l'évocation des « Jardins populaires de France », totalisant alors 970 000 membres au plan national, dont 6000 sur la seule agglomération nantaise, l'association jouant le rôle d'une centrale d'achat, notamment en matière de graines ou de matériel, à des prix défiant toute concurrence et proposant des cours de jardinage. De leur côté, les jardins de particuliers se portent plutôt bien, un grand nombre de publications sur le jardinage en témoignent ainsi que la fréquentation des *Gardens Centers*. En outre, l'argument du « produit sain » est également invoqué pour justifier le regain d'intérêt pour une culture potagère permettant au citoyen, « à l'école de la nature », de « retrouver l'art de prendre son temps ».

Cependant, rares sont les articles à faire état de chiffres relatifs aux pratiques (sur les techniques comme les cultures envisagées) permettant d'attester de l'engouement des Français en matière de jardinage. C'est toutefois le cas, au début de 1978, dans *Presse-Océan*, l'un des organes de presse de la région nantaise. Au-delà de la figure tutélaire de Candide, les Français sont qualifiés de jardiniers dans l'âme. Les données statistiques fournies ne sont hélas pas très claires quant à leur origine : s'agit-il d'éléments représentatifs au plan national ou uniquement spécifiques à Nantes ?⁶⁷⁰ Toujours est-il que selon ces données 46% des jardins sont totalement potagers, 21% totalement d'agrément et 33% mixtes. Outre le loisir que ceux-ci procurent, il s'agit d'une activité économique complémentaire, partagée par 46% des cadres moyens et

⁶⁷⁰ PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.29. Un même flou se constate dans le domaine des Jardins Familiaux. Ces auteurs parlent d'une « bataille des chiffres », les données étant éparses et ne reposant pas toujours sur les mêmes éléments. Si Françoise DUBOST annonce 2800 Jardins Familiaux en 1976, c'est à partir de ceux gérés uniquement par la Ligue. Une étude plus tardive d'une décennie de l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme de l'Île-de-France en recense 26 245 en 1986, pour ce qui concerne les jardins non associés à l'habitat et dont un tiers au moins est géré par des associations.

ouvriers mais aussi 26% de retraités. Les attributs visuels habituels servent à brosser un rapide tableau marqué par l'image de ces jardins : ils sont situés le long du ballast des voies ferrées, possèdent des allées étroites et une immanquable cabane au fond. Par essence nourriciers, ces jardins y font régner les légumes, bien plus rarement les fleurs mais jamais le gazon. L'article précise enfin que ces espaces se sont repliés sur la périphérie nantaise⁶⁷¹.

b. Des jardins jugés insuffisants en nombre

Si les jardins n'ont pas disparu en totalité, loin s'en faut, ils sont systématiquement jugés insuffisants en nombre, incapables de répondre à une forte demande. De très nombreux articles et reportages en témoignent⁶⁷².

- *L'exemple choletais*

À Cholet, la demande excède le nombre de terrains. La municipalité se voit régulièrement sollicitée en vue de ce qui est considéré comme « une œuvre sociale »⁶⁷³. En effet, pour les responsables locaux, le jardin demeure « le loisir le plus populaire et le plus souhaité par les familles, principalement par les jeunes ». S'exprime ici « la nécessité d'un équilibre avec la vie en logements collectifs toujours plus nombreux dans l'urbanisme »⁶⁷⁴.

Durant les années 1980, les propos ne connaissent aucune altération : la forte demande de jardins résulte d'un « goût de la terre » émanant des citadins, habitants des H.L.M., ou résidant dans des lotissements trop peu verdoyants. Si d'autres formulations sont également

⁶⁷¹ « Les jardiniers du dimanche suivent toujours le conseil de Candide », *Presse Océan*, Nantes 3 janvier 1978. La situation relatée à Nantes n'a rien d'exceptionnel. Marseille présente en effet une évolution comparable. Dès avant 1945, les jardins familiaux s'étaient également repliés sur la périphérie. Après 1945, leur nombre diminue de 90% pour recenser 775 parcelles en 1976. Les programmes de reconstruction d'après-guerre n'ont pu suffire et les attentes d'une population découvrant les attraits de la modernité ont nécessité de réaliser de multiples aménagements, la population ouvrière aspirant à de nouveaux loisirs et se libérant des activités de subsistance avec la hausse globale du niveau de vie. Jean-Noël CONSALES, « Les jardins familiaux marseillais : laboratoires territoriaux d'une agriculture urbaine en Méditerranée », t.95, 3-4-2000, *Dynamiques spatiales des cultures spéciales*, p.81-88.

⁶⁷² « Les jardins ouvriers d'Île-de-France », *Actualités régionales*, FR3 Paris, INA, 30 août 1986, 2'40''. En donnant la parole à Gustave LEFEBVRE, délégué de la Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer, le reportage évoque l'insuffisance quantitative de jardins en région parisienne, qui en compte alors 8000 contre « plusieurs dizaines de milliers après la guerre ». Rien qu'à Sevran, « ce n'est pas 80 [jardins] qu'il aurait fallu, c'est 200-250 » selon ce responsable. C'est pour répondre à ces nombreuses demandes insatisfaites, que la L.C.T.F. propose alors un projet aux pouvoirs publics, facilitant la donation de terrains ruraux pour satisfaire la demande.

⁶⁷³ « Aux Jardins Ouvriers : plus de demandes que de terrains... », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 10 novembre 1975.

⁶⁷⁴ « Jardins Ouvriers : 50 parcelles supplémentaires à la disposition des amateurs », *Ouest-France*, Cholet, 25 octobre 1977. Relevons qu'il est fait état d'une forte demande pour les jeunes.

adoptées, telles que « les amateurs de culture potagère » ou « les amoureux de loisirs de pleine terre », c'est finalement pour désigner une même réalité sociologique. Et quand les Jardins Ouvriers deviennent Jardins Familiaux, leur définition, rappelée par certains articles, n'affecte pas leur signification : il s'agit toujours « des lopins distribués à des personnes aux revenus modestes »⁶⁷⁵. Stabilité sociale et continuité de l'occupation marquent ces jardins où « des fils [...] succèdent à leur père ». Pour Cholet, cela représente 6 hectares avec des parcelles de 200 mètres carrés en moyenne, et 296 jardiniers en 1984. Toutes les demandes ne sont pas satisfaites. Les problèmes évoqués résident dans la recherche de terrains et de financements. Soixante-dix-neuf parcelles sont ainsi réservées en priorité aux personnes évincées des sites de la Bretellière et des Mille-Pieds à la suite d'actes de vandalisme⁶⁷⁶.

- *L'exemple nantais*

À Nantes, face à un foncier qui grignote les jardins peu à peu, la municipalité se décide en 1979 à créer une zone pour répondre à une forte demande de jardins avec le concours d'une subvention de l'État et de la ville. S'évader et prendre l'air s'avère indispensable pour bon nombre de locataires des habitats collectifs : « ça me sort des cages à lapins où j'habite » déclare l'un des jardiniers de cette association qui en regroupe une soixantaine, dont les deux tiers sont retraités. Aux Églantiers et aux Batignoles, d'autres projets analogues sont également annoncés⁶⁷⁷.

Ouest-France souligne le renouveau qui s'est effectué, à Nantes, sous la municipalité CHÉNARD (1977-1983) au travers de l'Association des Jardins Familiaux créée en 1980 et insiste sur la « très forte demande » qui continue à croître, en laissant beaucoup de souhaits non exaucés. Rien qu'à Chantenay, on compte 150 demandes insatisfaites. Un phénomène accroît cette situation : la grande stabilité d'occupation des jardins, observée plus haut à Cholet, est également une réalité à Nantes. Les changements de locataires s'avèrent en effet fort rares. De

⁶⁷⁵ Ces jardins deviennent jardins familiaux par la loi du 10 novembre 1976. Notons la tournure globalisante adoptée par la presse relativement au profil sociologique des jardiniers, qui peut résulter d'un double effet : celui d'une simplification éditoriale mais aussi le relai d'un discours des représentants associatifs locaux visant à niveler les différences entre membres. La référence ci-après fait état de l'évolution de la population des Jardins Familiaux de Strasbourg en mettant en avant la diminution continue des ouvriers parmi les locataires de parcelles (65% en 1920 à 19% en 1995) quand la part d'employés n'a cessé de croître (25% en 1920 contre 60% en 1997) et avec l'apparition (certes très minoritaire à 2%) de commerçants et professions libérales durant les années 1980. Frédéric GUYON, « Les jardins familiaux aujourd'hui : des espaces socialement modulés », *Espaces et sociétés*, vol.134, n°3, 2008, p.131-147.

⁶⁷⁶ « Les Jardins Familiaux ou la culture à portée de toutes les bourses », *Ouest-France*, Cholet, 7 mars 1984.

⁶⁷⁷ « Jardins Familiaux de la Contrie. Des poireaux au pied des H.L.M. », *Ouest-France*, Nantes, 10 septembre 1982.

ce fait, l'association s'évertue à dresser un inventaire de tous les terrains susceptibles d'être transformés en Jardins Familiaux. Voilà qui alimente beaucoup de questions dont la presse locale se fait l'écho : doit-on garder le prix de location actuel ? Comment limiter le gaspillage de l'eau ? Faut-il donner priorité aux chômeurs ? Faut-il refuser les inscriptions de personnes qui possèdent déjà un jardin ? Faut-il envisager un gardiennage contre le vol ?⁶⁷⁸

La complexité des relations entre structures jardinières associatives et municipalités s'exprime de façon récurrente dans la presse quotidienne régionale. Les difficultés évoquées sont parfois purement conjoncturelles ou renvoient *a contrario* à des problématiques urbaines où s'affrontent des logiques d'acteurs contradictoires parfois enchevêtrées.

c. Des difficultés conjoncturelles et structurelles

Au titre des difficultés conjoncturelles, relevons cet exemple provenant de l'association mancelle des Jardiniers du Pont Rouge toute jeune, qui, pour sa quatrième assemblée générale, réunit 60 participants. Si le compte-rendu qui en est dressé s'avère des plus classiques, un point attire cependant l'attention. Il s'agit en l'occurrence du renouvellement d'une demande à la municipalité concernant l'autogestion des jardins. Il est en effet cité l'exemple des parcelles de Monmarché qui sont gérées par une association similaire à celle du Pont Rouge, à laquelle cette autorisation a toujours été refusée jusque-là. Malheureusement, l'article reste peu disert sur ce point, ce qui ne permet guère de l'éclairer. Mais le jeune âge de cette association a peut-être conduit la municipalité à observer une période probatoire, avant de la laisser totalement voler de ses propres ailes ?⁶⁷⁹

⁶⁷⁸ « Les Jardins Familiaux : version Candide ? Version Coluche ? », *Ouest-France*, Nantes, 14 avril 1989.

⁶⁷⁹ « Les jardiniers du Pont Rouge en assemblée », *Le Maine Libre*, Le Mans, 31 mars 1983.



Figure 77. « Les jardiniers du Pont Rouge en assemblée »,
Le Maine Libre, Le Mans, 31 mars 1983.

Beaucoup plus structurelle et permanente est la question des délogements, liée à la rareté des terrains ou la récupération à d'autres fins que le jardinage de ceux qui existent. Une formule en résume la teneur : « Reculer quand la ville avance »⁶⁸⁰. Nombreuses sont les municipalités qui se lancent dans de multiples opérations d'aménagement urbain, qu'il s'agisse de créer des logements ou des équipements collectifs, souvent réalisés au détriment des Jardins Ouvriers et Familiaux.

Cependant ces projets n'aboutissent pas toujours. Au Mans, une rencontre est organisée entre la municipalité et les membres du Jardinier Sarthois, au sujet de la prairie Denize. Celle-ci se solde par une bonne nouvelle pour les jardins qui peuvent continuer à y maintenir leur activité. En effet, l'opération de construction pavillonnaire initialement prévue est finalement ajournée, étant donné les multiples servitudes affectant ce secteur, qu'il s'agisse du caractère inondable de la zone, des problèmes de voirie qui peuvent y être observés et la difficulté d'accès à celle-ci. La mairie se veut dès lors rassurante, en soulignant son attachement au développement des Jardins Ouvriers, pour développer une politique qualifiée « d'inspiration familiale et sociale ». C'est ainsi que sont créées les 60 parcelles de Monmarché et les 40 autres du Chemin de Laigné s'ajoutant aux 113 de La Chauvinière. De surcroît, la municipalité

⁶⁸⁰ « Les Jardins Familiaux, 375 parcelles au coeur et parfois dans la ville », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet 25 février 1986. Cette formule est reprise de cet article.

annonce la création prochaine d'une association, réunissant la ville du Mans et les futurs bénéficiaires pour la conception et la réalisation de ces projets⁶⁸¹.

Des craintes sont cependant exprimées quant à la pérennité des jardins associatifs face à l'urbanisation. Ainsi peut-on lire que les Jardins Ouvriers « n'ont plus droit de cité dans la plupart des ensembles résidentiels pavillonnaires où ils existaient en version individuelle, le droit de faire ce qu'on veut de sa propriété étant battu en brèche par les servitudes de lotissement »⁶⁸². D'autres facteurs extérieurs peuvent créer également une concurrence : l'évasion du week-end loin de la ville grâce à la voiture. « Une caravane ou un préfabriqué » est un élément de standing dont l'attrait présente une concurrence redoutable à la modeste cabane à outils pour laquelle un effort esthétique s'impose »⁶⁸³.

Afin de ne pas prêter le flanc aux critiques qui leur sont souvent reprochées, les jardins mettent tout en œuvre pour donner la meilleure image possible d'eux-mêmes, ce que reconnaît *L'intérêt Choletais* au travers de propos tels que ceux-ci : « Pour un temps, il faut bien l'avouer, les jardins étaient inesthétiques avec leurs vieux cabanons, leurs gros bidons, mais aujourd'hui on peut voir une certaine différence car tout est propre, avec des cabanes peintes en vert, et les améliorations viennent petit à petit »⁶⁸⁴.

En s'efforçant de standardiser leurs abris, afin de s'intégrer au mieux dans le paysage, les Jardins Ouvriers et Familiaux expriment leur quête de légitimité. Toutefois, malgré cette stratégie du profil bas, forme d'allégeance, certaines opérations visant à leur permettre de se développer n'aboutissent pas toujours. À Cholet, le quartier Bonnevey, qui devait voir l'émergence de jardins à la place d'un parking, est déclaré remis aux calendes grecques, la municipalité arguant du coût élevé de l'investissement du projet, peut-être peu rentable et en raison de problèmes d'environnement sous-entendus et peu compréhensibles à distance⁶⁸⁵. Faut-il y voir une absence de transparence municipale ? Il est difficile de le dire. Toutefois, d'autres situations, autrement plus conflictuelles, sont relatées par la presse locale, donnant lieu à une certaine dramatisation éditoriale.

⁶⁸¹ « La municipalité franchit une nouvelle étape dans la réalisation des jardins ouvriers », *Le Maine Libre*, Le Mans, 28 novembre 1979.

⁶⁸² « Des centaines toujours alertes : les Jardins Ouvriers antidotes à l'urbanisation forcenée », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 5 mai 1976. QUELLIER, *op.cit.* p.170 dont les propos sont à ce titre totalement corroborés.

⁶⁸³ *Ibid.* Si certains Français s'orientent vers ces nouvelles formes de villégiature, c'est aussi qu'en France s'exprime un refus très net de l'évolution des Jardins Familiaux en résidence secondaire (interdiction des cabanes faites de bric et de broc, impératifs urbanistiques et esthétiques) à la différence des pays d'Europe du Nord ou de l'Allemagne où les jardins associatifs connaissent ce genre de transformation avec la hausse du niveau de vie. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.30.

⁶⁸⁴ « Cholet et ses jardins familiaux », *L'intérêt choletais*, Cholet, 16 juillet 1982.

⁶⁸⁵ « Jardins Familiaux : l'aménagement du quartier Bonnevey remis aux calendes grecques », *Ouest-France*, Cholet, 16 février 1988.

2. Des conflits parfois dramatisés

Alors que durant les années 1950-1960, les politiques municipales obtenaient la plupart du temps un satisfecit de la presse locale, mettant en avant la participation des autorités aux diverses assemblées et commémorations, la situation est tout autre dorénavant. Émerge en effet une critique, qui jusque-là ne s'exprimait guère.

a. Des arbitrages difficiles et critiqués

Bien que jouant la carte de la concertation avec les jardiniers, la municipalité de Saint-Nazaire omet dans son projet les autres acteurs dont elle finit par faire des opposants. Mandatée par la ville pour relayer les inscriptions aux jardins, la maison de quartier permet l'émergence d'une association de jardiniers. Ainsi, une quarantaine de familles donne naissance à l'association baptisée « l'Émile et un légumes ». Or souhaitant préserver sa tranquillité, une partie des habitants du quartier s'oppose à ce projet⁶⁸⁶. La municipalité s'attire alors les foudres des écologistes alliés à cette partie des habitants. Le projet d'installer des jardins à la place du bois de la Bouletterie, en entraînant la destruction de celui-ci, est considéré comme une aberration écologique. En outre, c'est l'absence de concertation qui est vivement regrettée⁶⁸⁷.

Mais à Nantes, la critique de la politique municipale s'exprime avec bien plus de force. Si *Presse Océan* annonçait en 1978 le renouveau des jardins de Chantenay, à peine six années plus tard, le tableau a bien changé⁶⁸⁸. Jouant la carte d'une dramatisation éditoriale, *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique* (un journal orienté politiquement à gauche, paru entre 1982 et 1987) annonce lors de l'été 1984 que « La municipalité s'attaque aux Jardins Ouvriers ». Est ici adopté un point de vue qui tranche avec la plupart des quotidiens de presse locale, qui restent essentiellement sur un terrain informatif et n'expriment que peu d'opinions. En recourant à un tel titre, le ton est donné : il s'agit de relater des événements emblématiques d'une critique, vive mais argumentée, s'exprimant à l'égard de la mairie de Nantes et de sa politique environnementale. Le vocabulaire employé ne laisse aucune ambiguïté sur les intentions du journal qui dénonce successivement « la stratégie des cachotteries » engendrant « les pires craintes » dans un contexte de forte pression foncière ; « L'Éraudière s'urbanise dans le dos de

⁶⁸⁶ « La Maison de quartier de la Bouletterie et les Jardins Familiaux », *Presse Océan*, Saint-Nazaire, 11 avril 1989.

⁶⁸⁷ « Jardins Familiaux : les Verts solidaires des opposants », *Presse Océan*, Saint-Nazaire, 2 juin 1989.

⁶⁸⁸ « Les jardiniers du dimanche suivent toujours le conseil de Candide », *Presse Océan*, Nantes, 3 janvier 1978.

Port-Boyer » ou encore « Du haut de ses tours de quatorze et seize étages, Port-Boyer sent venir le mauvais coup ». Or l'enjeu pour la ville de Nantes est d'installer une zone artisanale et tertiaire pour y créer des emplois. Un difficile arbitrage se fait donc jour : faut-il maintenir des jardins pour les chômeurs ou créer au contraire des zones, nécessairement destructrices des jardins, pour y générer de l'emploi ? Monsieur de LA TULLAYE, propriétaire des terrains sur lesquels sont installés les jardins, exige en outre que ceux-ci lui soient restitués, demande à laquelle « Monsieur SPARFEL (Vice-Président du Conseil Régional) n'a pas dit non, notant, de toute la hauteur de sa bienséance giscardienne que ces "terrains méritaient, compte tenu de leur situation une autre distinction". » Le journal conclut avec ironie, que les Jardins Ouvriers sont priés d'aller s'installer plus loin, « là où la distinction immobilière gêne moins les scrupules de l'actuelle municipalité »⁶⁸⁹.



Figure 78. « L'Éraudière s'urbanise dans le dos de Port-Boyer » et « La municipalité s'attaque aux jardins ouvriers », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 11 juillet 1984⁶⁹⁰.

La situation, loin de s'arranger, donne lieu en 1987 à un copieux dossier dans ce même hebdomadaire. Sa couverture joue la carte de l'accroche facile mais efficace : « Les Jardins Ouvriers dans les choux ». Un exorde plante immédiatement le décor : « Chantenay, Bellevue, vos jardins familiaux disparaissent. Pourtant indispensables à la vie des habitants de ces

⁶⁸⁹ « La municipalité s'attaque aux Jardins Ouvriers », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 11 juillet 1984.

⁶⁹⁰ L'hebdomadaire n'hésite pas à jouer les prophètes de mauvais augure, en commentant l'illustration de façon partisane et en dramatisant le conflit par le jeu de la titraillle.

quartiers populaires, ils semblent promis à l'appétit immobilier. Ainsi en décide la politique d'urbanisme de la ville ». Un peu plus loin, la formule est réitérée : « En sursis, les Jardins Ouvriers de la Fournillère ». Sont résumés par cette entrée en matière ce qui fait l'atout de ces jardins, mais aussi leur fragilité soudaine : « Un espace rural miraculeusement préservé en plein cœur de ville. 70 jardiniers l'entretiennent. La Fournillère est-elle promise aux lotisseurs ? ».



Figure 79. Tout en haut : « Les jardins ouvriers de la Fournillère », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2 au 8 juillet 1987 ;

En haut à gauche : « Les jardins ouvriers dans les choux », *ibidem* ;

En bas à gauche : « Les jardins familiaux menacés », *ibidem*, 27 mai au 2 juin 1987 ;

En bas à droite : « Une salle de spectacle et des pavillons sur la Fournillère », *Ouest-France*, 6 février 1987⁶⁹¹.

Par ces effets rhétoriques, le lecteur se voit plongé aussitôt au cœur du problème. Le voici certes informé mais aussi pris à partie. Cette approche se différencie foncièrement de celle plus neutre et coutumière de la presse quotidienne locale. Le registre lexical accentue le ton des reproches adressés à la municipalité pour sa politique d'urbanisation intensive, préjudiciable

⁶⁹¹ Le plan fourni par le quotidien montre les jardins (disposant à l'origine de 3 hectares) totalement insérés dans un nouvel aménagement urbanistique, faisant perdre à ceux-ci deux tiers de leur surface initiale. Alarmer, contester : tels sont les ressorts de cette communication de défense des jardins ouvriers.

aux jardins associatifs, malgré leur nécessité face à la crise. C'est « l'hécatombe », « les jardins des Courtils ne sont plus qu'un souvenir » et ceux de Bellevue sont « grignotés »⁶⁹².

b. Un relai pour diverses oppositions

Cette presse engagée offre l'opportunité pour les jardins associatifs d'une affirmation collective. Aux craintes d'incitations à la casse et à la vie marginale redoutées par la municipalité, il est rétorqué combien celle-ci est incapable d'imaginer « la remarquable et amicale "autogestion" qui règne entre les jardiniers, ce système de services et d'échanges ». Une association de protection et de défense du quartier se crée face à la construction d'un ensemble de H.L.M. sans concertation aucune. Lorsque Pierre CUEILLE, adjoint à l'urbanisme vient présenter le projet de révision du Plan d'Occupation des Sols le 3 avril 1987, il trouve face à lui une salle « comble et houleuse ». Ce sont alors 70 jardiniers, signataires d'une pétition, qui entrent « en résistance ». Face au journaliste, l'un d'entre eux déclare que « c'est bien, c'est un jardin multiracial, un moyen fabuleux de connaître des cultures et des agricultures différentes ». Les jardiniers peuvent ainsi faire entendre par ce journal leurs revendications. Selon eux, seul un hectare et demi leur est réellement nécessaire pour disposer de jardins à la fois productifs et éducatifs. En effet, l'école SAINT-CLAIR de la rue DANTON a fait savoir qu'elle était intéressée par un potager expérimental. Un « parc d'agrément » est également souhaité, pouvant constituer « un centre basé sur la nature, pour la réapprendre aux urbains ». Enfin, sur un strict plan matériel, sont réclamées l'eau courante et des cabanes normalisées, moyennant une participation à leur installation. L'argument des demandes innombrables insatisfaites est bien entendu brandi, de même que la critique du béton dont le quartier est saturé. La conclusion, en forme de menace à l'égard de la municipalité, cite au passage l'Internationale avec son « Gare aux damnés de la terre »⁶⁹³.

⁶⁹² Les éléments de ce dossier sont les suivants : « Côté jardins », « L'écologie au ras des radis », « Les friches industrielles ne manquent pas », « Gare aux damnés de la terre », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2 au 8 août 1987.

⁶⁹³ « Côté jardins » et « Gare aux damnés de la terre », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2 au 8 août 1987. Relevons ici la multiplicité d'arguments envisagée : préoccupation environnementale, projet pédagogique, échanges inter culturels qui viennent élargir le matériau habituellement circonscrit à la critique de l'urbanisme. La référence symbolique aux paroles de « L'Internationale » s'aventure même sur le terrain de l'histoire sociale, ce poème révolutionnaire ayant été composé lors de la répression de la Commune de Paris (1871). Hem DAY, *Histoire du chant de l'Internationale*, Paris, Le combat syndicaliste, 1970.

- *Des alliés dans de l'opposition municipale*

La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique offre également la possibilité aux personnalités de l'opposition municipale de s'exprimer pour critiquer ouvertement la politique de la ville et se faire ainsi les avocats des jardins menacés. Alain CHÉNARD, ancien maire de Nantes, y déclare : « on ne fait pas de l'urbanisme au lance-flamme ». Il revendique en outre la « tradition nantaise » des Jardins Ouvriers, en s'appuyant sur l'expérience de la Contrie ayant permis le redéploiement de jardins disparus, à proximité des cités populaires. Il souligne de surcroît l'utilité sociale de ces espaces pour beaucoup de gens qui s'y sociabilisent pour la première fois et apprennent à respecter leur voisin. Le propos se veut en outre autant louangeur que provocateur et même légèrement utopique : « C'est la vie associative traditionnelle, pas la "masturbation du cigare" mais du solide, une société qui s'organise autour du jardin. C'est la forme la plus sereine de la vie. Mais il y a mieux que ça à faire : il faut réapprendre aux Nantais à vivre Nantes. Je crois beaucoup aux potagers scolaires, les jardins à l'école. C'est de l'écologie intelligente, concrète, au ras des radis »⁶⁹⁴.

Michel MOREAU, conseiller municipal communiste de Nantes, adresse par cette voie de presse une lettre ouverte au sénateur-maire CHAUTY, en développant plusieurs arguments. D'une part, il exprime son refus de tomber dans le piège de l'opposition entre activité économique et espaces verts ou jardins. D'autre part, il prône l'utilisation de plusieurs friches industrielles qui offriraient des terrains appropriés aux objectifs visés par la ville. En outre, se faisant le porte-parole des jardiniers, il insiste sur l'aide procurée via le jardin en matière de complément de nourriture et recycle le discours hygiéniste des périodes antérieures, considérant cette activité potagère comme « un rempart contre la dépression fréquente chez les chômeurs »⁶⁹⁵.

Si la situation nantaise semble se pacifier par la suite, ce n'est que très relativement, non sans rebondissements relatés par la presse quotidienne. La période de récoltes de septembre offre l'occasion pour *Presse Océan* d'une visite dans les Jardins Familiaux avec la rencontre d'André LATU, président de l'Association des Jardins Familiaux, soulignant une fois de plus la difficulté pour les urbains de disposer d'un potager. Des regrets sont exprimés vis-à-vis de la municipalité qui ne considère pas ces aménagements comme prioritaires. Aussitôt associées à cette plainte, les vertus des jardins sont exposées : rôle social, source de distraction pour les habitants des H.L.M., moyen d'occupation pour les personnes privées d'emploi mais aussi

⁶⁹⁴ « L'écologie au ras des radis », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2 au 8 juillet 1987.

⁶⁹⁵ « Lettre ouverte de Michel Moreau », *Ibid.*

l'idée d'un espace pour soi. C'est en effet « un petit monde où chacun cultive ce qui lui plaît »⁶⁹⁶. En outre pour le président LATU, « dans la grande ville, [...] cultiver son jardin est un privilège qu'il ne faut pas laisser galvauder. »⁶⁹⁷

Néanmoins, il arrive que la municipalité accède parfois aux demandes qui lui sont adressées et donne naissance à des lots bénéficiant d'équipements soignés. En 1988, ce sont ainsi 49 Jardins Familiaux qui sortent de terre au Bois de la Musse avec l'aide des Espaces Verts de la ville. Dans un souci d'esthétique paysagère, ces services installent en effet des haies de troènes tout autour des jardins. Les parcelles de 150 mètres carrés chacune sont équipées de cabanons, de différents points d'eau, de sanitaires mais aussi d'un jeu de boules et d'une aire de jeux pour enfants⁶⁹⁸. Cette voie de la pacification permet de trouver une issue favorable aux situations de conflit entre associations et municipalité, fournissant à cette dernière l'occasion de reprendre la main sur le plan paysager, en intervenant directement dans le processus d'installation des infrastructures.

3. La défense médiatique des jardins collectifs

Si la défense des jardins collectifs ne constitue pas en soi un objectif nouveau, les moyens mis en œuvre en revanche en renouvellent le mode d'expression. Divers registres argumentatifs se voient ainsi mobilisés, en véhiculant une image dynamique, puis recourant à l'histoire, affichant enfin différentes déclinaisons de la valeur solidarité.

a. Véhiculer une image dynamique

Conjointement à l'expression de cette demande sociale récurrente, il est fait régulièrement état de projets voyant le jour et, la plupart du temps, annoncés comme de bonnes nouvelles lors des assemblées générales. Les médias permettent ainsi de retracer l'émergence de multiples lots de jardins, attestant du dynamisme de nombreuses associations, dont certaines, parfois en dormance, renaissent.

⁶⁹⁶ « Pas de rentrée pour votre jardin. À l'école du jardin potager familial, il n'y a pas de vacances », *Presse Océan*, 24 septembre 1987.

⁶⁹⁷ *Ibid.* Marseille connaît une situation, semble-t-il, comparable alternant conflits et apaisement, la loi de 1976, loi nationale sur le reclassement imposant de replacer les Jardins Familiaux touchés par une procédure publique d'expropriation. Jean-Noël CONSALES, « Les jardins familiaux marseillais : laboratoires territoriaux d'une agriculture urbaine en Méditerranée », t.95, 3-4-2000, *Dynamiques spatiales des cultures spéciales*, p.81-88.

⁶⁹⁸ « Bientôt des jardins familiaux », *Presse Océan*, 13 avril 1988. La photo de l'article est sous-titrée « Un potager dans la ZUP ».

- *Des associations bien vivantes*

« Ils sont 10 millions en France à cultiver un jardin, que ce soit d'agrément (fleurs) ou pour faire pousser les légumes et avoir le plaisir de consommer des produits frais de saison. Cela représente, qui l'eut cru, une exploitation de 500 000 hectares dans le pays ». Cette accroche débute un court reportage sur la Société d'horticulture et des jardins populaires de France.



Figure 80. « Les jardins populaires de Valenciennes », JT FR3 Nord-Pas-de-Calais, INA, 27 octobre 1979⁶⁹⁹.

Possédant son siège à Valenciennes (59), cette association plus que centenaire (fondée en 1876) a pour but de réunir les jardiniers de jardins familiaux amateurs. Initialement implantée sur la région Nord- Pas-de-Calais, elle a acquis par la suite une dimension nationale, regroupant alors 965 000 adhérents. Ses missions sont d'aider les amateurs de jardin ; de les informer par une revue ; de les former grâce à des conférences ; de susciter une émulation entre

⁶⁹⁹ En haut à gauche, entrée du siège ; en haut à droite, un responsable énumère le nombre de jardiniers par régions. En bas à gauche, le reportage offre un gros plan sur les sachets de semences fournis à tarif préférentiel ; en bas à droite, la lecture de la revue bimestrielle *Pour nos jardins* réunit les générations.

ceux-ci par l'organisation de concours ; de leur offrir enfin un approvisionnement à bon compte des produits nécessaires au jardin. Tout un ensemble de chiffres est mentionné afin d'attester du dynamisme de l'association rayonnant bien au-delà de ses frontières régionales, jusqu'au plan international. En Nord-Pas-de-Calais, celle-ci compte 195 000 adhérents, 200 000 en région parisienne, 210 000 en Bretagne, 150 000 dans l'Est, 225 000 pour tout le Sud de la Loire. En outre, elle possède des sociétaires *extra muros*, en particulier à la Réunion, au Cameroun, à Monaco, aux Îles Comores et en Nouvelle Calédonie.

Son importante structure impose toute une activité de gestion mobilisant 80 personnes, qu'une séquence filmée dans les bureaux rend visible. Sont ainsi groupés les achats de graines potagères, de fleurs et de plantes de toutes sortes, en opérant une sélection de produits qualifiée de « très rigoureuse à des prix intéressants ». Y est aussi élaborée la revue bimestrielle *Pour nos jardins*, décrite comme une « mine de conseils d'éminents spécialistes », venant en aide aux jardiniers du dimanche. L'exemplaire d'un dossier consacré au crosne fait l'objet d'un gros plan et parmi les autres éléments visuels diffusés, on relève plusieurs vues de potagers, rationnels dans leur agencement, adoptant une organisation en planches rigoureuses de choux, haricots, poireaux. Les jardiniers, quant à eux, semblent plutôt âgés. Mais la conclusion se tourne symboliquement vers l'avenir, par la transmission qui s'opère entre un grand-père et son petit-fils au jardin⁷⁰⁰.

Plus localement, de nombreux exemples attestent d'une vie associative jardinière guère en sommeil.

- *La dynamique sarthoise*

Connaissant un essor durant les années 1970-1980 et face au nombre croissant d'adhésions, le Mans doit envisager la réalisation de nouveaux jardins⁷⁰¹. Malgré la rareté des terrains, la ville se propose d'aménager le site de la Chauvinière dont la qualité de terres d'alluvions assez légères a suscité l'intérêt de 109 demandeurs déjà enregistrés avant la fin des travaux. Un autre projet, en bordure de rocade et de voie ferrée, lieu emblématique s'il en est,

⁷⁰⁰ « Les jardins populaires de Valenciennes », JT FR3 Nord-Pas-de-Calais, INA, 27 octobre 1979, 3'04''. Sur l'histoire des sociétés d'horticulture, Sophie CUEILLE, « La campagne à portée de jardin. L'apport des sociétés horticoles au XIX^e siècle », *Histoire urbaine*, vol.8, n°2, 2003, p.129-140. Si l'article n'évoque pas celle de Valenciennes, il permet néanmoins d'en évoquer d'autres, caractérisées par une ancienneté comparable. En revanche, Françoise DUBOST, art. cité, p.370, revient plus en détail sur l'histoire de cette société en particulier ainsi que sur d'autres associations dont l'apport se révèle important pour l'essor de la pratique jardinière. Florence WEBER, *op.cit.*, p.129 et suiv. au sujet de cette société.

⁷⁰¹ « Le comité du Mans de la Ligue française du Coin de Terre envisage de réaliser de nouveaux jardins », *Ouest-France*, Le Mans, 16 octobre 1973.

prévoit 58 parcelles et doit être réalisé près de l'hôpital, un grand parking construit en même temps en autorisant une accessibilité maximale⁷⁰².

Outre le fait de renvoyer une image dynamique des Jardins Familiaux, la presse locale sert les intérêts de la municipalité, en rappelant combien ce développement des jardins a été favorisé par la ville depuis 1977, donnant ainsi davantage d'assise à ces réalisations. Avec les 113 parcelles de la Chauvinière (depuis 1978 sur un terrain d'origine agricole) et les 77 parcelles Monmarché livrées en 1982, l'opération, financée entièrement par la collectivité et gérée par celle-ci, a coûté un million de francs. Cette participation n'est sans doute pas complètement désintéressée : elle permet à la ville de contrôler l'impact paysager des jardins. Ceux de Monmarché se voient ainsi entourés d'une haie rustique et complétés d'aires de jeu et de détente. Les cabanes sont désormais en bois et non en ciment. Le nouvel ensemble prévu au Falconnet, avec 47 parcelles de 200 mètres carrés, a vu les superficies définies de manière à permettre une culture jugée suffisamment importante pour être intéressante. Cette disposition relève en fait encore d'une préoccupation paysagère, dont il doit résulter un meilleur entretien facilité avec moins de parcelles en friches⁷⁰³.

Lors de son assemblée générale au palais des congrès de la ville, la forte vitalité de l'association mancelle du Jardinier Sarthois est présentée avec fierté : elle peut en effet s'enorgueillir de totaliser 842 sociétaires en 1983. La parfaite tenue de la prairie Denize, qui n'est autre qu'un groupement de 97 parcelles situées près du cimetière de l'ouest, fait l'objet de félicitations. La situation financière, quant à elle, est affichée comme parfaitement saine malgré les hausses de prix ayant affecté, engrais, graines et frais d'impression du bulletin (le journal associatif)⁷⁰⁴.

⁷⁰² « La ville va bientôt proposer 113 parcelles de jardins familiaux à la Chauvinière et 58 autres près de l'hôpital ». *Le Maine Libre*, Le Mans, 1^{er} avril 1978.

⁷⁰³ « Les Jardins Familiaux se développent : 237 parcelles au total offertes dès l'été 1983 », *Le Maine Libre*, Le Mans, 5 janvier 1983. Notons au passage l'importance de l'intégration paysagère, absolue nécessité, érigée en critère de réussite de toutes ces opérations d'aménagement de nouveaux jardins et trait récurrent quelle que soit la commune concernée. C'est aussi l'un des rares exemples où des considérations techniques se voient intégrées au propos journalistique d'une presse locale habituellement muette sur ces aspects à la différence des magazines.

⁷⁰⁴ « 842 sociétaires à la section du "Jardinier Sarthois" », *Ouest-France*, Le Mans, 31 janvier 1983.



Figure 81. En haut à gauche : « Le comité du Mans de la Ligue française du Coin de Terre envisage de réaliser de nouveaux jardins », *Ouest-France*, Le Mans, 16 octobre 1973 ;
 En bas à gauche : « Nouvelle étape dans la réalisation de jardins ouvriers », *Le Maine Libre*, 28 novembre 1979 ;
 En haut à droite : « Les jardins ouvriers se développent. 237 parcelles offertes dès l'été 1983 », *Le Maine Libre*, Le Mans, 5 janvier 1983 ;
 En bas à droite : « 842 sociétaires à la section du "Jardinier Sarthois", *Ouest-France*, Le Mans, 31 janvier 1983 (photo de l'assemblée et titre).

- *Malgré des difficultés, des réussites en Loire-Atlantique*

Parfois laborieux, des projets finissent par aboutir en Loire-Atlantique. À Saint-Nazaire, en se penchant sur la création de jardins familiaux, le conseil municipal souligne le caractère expérimental de l'opération, qui passe de 77 parcelles dans son état initial à 33 dans une phase intermédiaire pour aboutir à 24 dans son étape finale. Il est toutefois intéressant de noter que le site d'implantation choisi délimite la rencontre d'une zone d'habitat collectif et d'une zone pavillonnaire. En effet, l'aire dévolue aux jardins est décrite comme pouvant se révéler être un facteur de rencontre par la création sur son pourtour d'une zone d'espaces verts en incluant aussi bien des espaces ludiques (jeux en bois) que propres à l'émergence d'une certaine convivialité (grillades)⁷⁰⁵.

À Ancenis aussi, les débuts semblent mal engagés. Il s'agit en l'occurrence de favoriser les habitants de H.L.M. n'ayant que leurs jardinières de balcon à disposition ou encore

⁷⁰⁵ Saint-Nazaire et son arrondissement, Trignac « Les travaux du conseil municipal », *Presse Océan*, 21 juin 1981.

des personnes dont le jardin est trop petit. Une étude est alors lancée par la municipalité sur un terrain de 1 hectare, non constructible, étant donné la ligne haute tension qui l'environne. La municipalité souhaite en outre qu'une association se constitue. Mais la trop faible participation initiale confine l'opération au stade de projet, la municipalité concluant à la nécessité d'une information plus large avant d'aller plus loin⁷⁰⁶. Toutefois, la persévérance semble porter ses fruits puisque le projet de Bois-Jauni aboutit à la création de 37 parcelles et à l'achat de cabanes de jardin en bois, jugées naturellement plus esthétiques. Ayant coûté 585 000 francs en tout, dont 97 000 pour les seules cabanes, ce projet, considéré comme socialement important par la mairie, voit aussitôt une vingtaine de candidats se presser vers ces nouveaux jardins⁷⁰⁷.

Il s'agit également de montrer ces jardins sous l'angle le plus attractif qui soit : non seulement les parcelles, d'une superficie comprise entre 164 et 508 mètres carrés, sont équipées du service d'eau et d'un abri individuel mais il est fait mention également des conseils techniques qui peuvent être dispensés en leur sein. Adultes et enfants se côtoient pour la démonstration d'installation d'un châssis-tunnel, la participation de tous concourant au succès de l'opération en cours de réalisation⁷⁰⁸. À Nantes où la situation semblait des plus conflictuelles émergent également des potagers vantés pour leur ambiance. Ainsi à Bouguenais, une photo présente le « carré des fidèles » où les jardiniers s'activent en arborant un sourire sans équivoque. Le potager se voit même reconsidéré comme bien plus vivant que le gazon des zones pavillonnaires avoisinantes. À Saint-Herblain, après avoir abordé le sujet au moyen d'une réunion lors de la campagne électorale, la municipalité élue a lancé un inventaire des terrains susceptibles d'être transformés en jardins familiaux. Cet état des lieux alimente toutes sortes de questions relatives au prix de location (celui-ci alors très bas peut conduire les utilisateurs à un certain gaspillage en eau) ou à l'affectation des parcelles à tel ou tel type de public (uniquement aux chômeurs au risque d'exclure les personnes possédant déjà un jardin ?)⁷⁰⁹. Quoiqu'il en soit, un seul mot d'ordre pour les associations : « un jardin pour tous ! »⁷¹⁰.

⁷⁰⁶ « Peu de clients pour des jardins familiaux », *Presse Océan*, Ancenis, 8 décembre 1982.

⁷⁰⁷ « Feu vert pour les Jardins Familiaux », *Ouest-France*, Ancenis, 10 octobre 1983.

⁷⁰⁸ « 35 jardiniers de plus dans la ville », *Ouest-France*, Ancenis 17 octobre 1984.

⁷⁰⁹ « Les jardins familiaux : version Candide ? Version Coluche ? », *Ouest-France*, 14 avril 1989.

⁷¹⁰ « Un jardin pour tous », *Presse-Océan*, 27 avril 1988.



Figure 82. En haut à gauche : « 35 jardiniers de plus dans la ville », *Ouest-France*, Ancenis 17 octobre 1984 ;
 En haut à droite : « Bientôt des jardins familiaux », *Presse Océan*, 13 avril 1988 ;
 Au centre : « Un jardin pour tous », *Presse-Océan*, 27 avril 1988 ;
 Tout en bas : « Les jardins familiaux : version Candide ? Version Coluche ? », *Ouest-France*, 14 avril 1989.

- *Naissances et renaissances en Maine-et-Loire*

À Cholet renaissent soixante-cinq Jardins Ouvriers qu'avait chassés la voie inter-quartiers. Si le déménagement constitue une indéniable contrainte, des compensations sont avancées : allées gravillonnées par les Ponts et Chaussées, installation de l'eau, prix de location très bas de 55 francs, destiné à couvrir les dépenses en arrosage. Certes, quelques critiques des jardiniers s'élèvent contre un terrain plein de pierres permettant de construire un mur avec,

économisant ainsi une barrière. Mais le règlement n'est pas si sévère. En effet, hormis les interdictions de cultiver luzerne et topines ou encore d'élever des lapins, il y a là un espace de liberté, qui offre moyennant une douzaine d'heures d'entretien hebdomadaire diverses satisfactions. Parmi celles-ci, sont soulignés les liens étroits qui peuvent s'établir entre locataires, envisagés comme « une bonne bande de copains »⁷¹¹. Et à la fin de la décennie 80, le site de la Bonnauderie se voit encore augmenté⁷¹².

À Segré, durant les années 1950, le comité segréen a connu une véritable éclipse face à l'urbanisation, puis refait surface après dix ans de silence en 1964. Un intertitre précise que désormais cette remise en route est définitive. Si depuis 1968, le nombre de lots n'a guère évolué, au grand dam de ceux qui souhaiteraient bénéficier d'une parcelle, les projets consistent, faute de financement, à améliorer l'existant, en particulier les terrains du chemin d'Étriché. Une haie est donc plantée et des abris installés. Malgré une moyenne d'âge globalement élevée, qu'explique un « retour à la terre » s'effectuant vers 35-40 ans ou plus, le président BOUILLÉ se félicite de l'arrivée de jeunes⁷¹³.

Dans l'agglomération angevine, à Saint-Barthélemy, le conseil municipal se penche en 1978 sur l'acquisition de deux terrains qui intéressent tout particulièrement la ville pour y créer des Jardins Familiaux. La valeur des terrains y est exposée, laissant apparaître des divergences entre les estimations réalisées par les Domaines et ce qu'en souhaiteraient les propriétaires. Afin de trouver une issue favorable à cette situation, il est décidé de poursuivre les négociations avec l'un des deux propriétaires et de constituer un dossier de demande d'utilité publique pouvant aboutir à une expropriation dans le second cas⁷¹⁴.

⁷¹¹ « Avec l'été, renaissance de 65 Jardins Ouvriers qui avaient été chassés par la voie inter-quartiers », *Ouest-France*, Cholet, 25 juin 1975.

⁷¹² « 25 Parcelles à louer à la Bonnauderie », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 15 février 1988.

⁷¹³ « Les Jardins Ouvriers et Familiaux : Permettre à chacun de cultiver la terre », *Ouest-France*, Segré, 16 février 1982. Cette mise en sommeil explique peut-être les rappels historiques non dénués d'erreurs, faisant prendre vie à cette structure en 1940 sous l'impulsion de l'abbé LEMIRE (mort en 1928). La confusion vient sans doute du fait que la création des premiers Jardins Ouvriers à Segré a bien eu lieu en 1941. L'emploi de l'expression « retour à la terre » peut elle-même sembler équivoque. Ayant été adoptée pour désigner le comportement des « néo-ruraux » partant vivre à la campagne durant les années 1970, celle-ci désigne plutôt ici l'idée d'une interruption temporaire dans la pratique jardinière, laquelle a pu débiter dans l'enfance, cesser puis reprendre plus tard lors de la vie active comme loisir.

⁷¹⁴ « Au conseil municipal, Espaces Verts, Jardins Familiaux et prévention sociale à l'ordre du jour », *Le Courrier de l'Ouest*, Saint-Barthélemy, 7 janvier 1978.



Figure 83. À gauche, « Les jardins familiaux existent à Segré depuis 1945 », *Le Courrier de l'Ouest*, 11 février 1986 ;
À droite, « Jardins ouvriers : le premier anniversaire de l'association », *Le Courrier de l'Ouest*, 12 janvier 1988.

Constituée de quatre associations (la Doutré, Beauséjour, la Treille et Belle-Beille), la fédération angevine présente lors de son cinquantième anniversaire le « dernier né de la famille » : le jardin de Belle-Beille. Celui-ci doit voir sa surface doubler dans les années à venir, annonce *Ouest-France* avec assurance. Ces jardins sont décrits comme très appréciés des Angevins, en raison de leur apport d'air frais, d'évasion et de distraction, sans omettre leur complément financier. Leur fréquentation est qualifiée d'assidue, puisqu'il n'est pas rare d'y voir des jardiniers à l'œuvre tant qu'il fait jour. C'est donc avec optimisme que cette association, jugée en bonne santé, marche vers ses soixante ans d'existence⁷¹⁵. Beaucoup plus jeune est l'association née à Saint-Macaire qui, en 1988, fête son premier anniversaire, tout en faisant référence aux jardins ouvriers qui l'avaient autrefois précédée dès 1939 et qui portaient l'appellation énigmatique d'Alambra⁷¹⁶.

- *Une émulation entre communes ?*

Dans le Segréen, la commune de Noyant-la-Gravoyère met à l'ordre du jour de son conseil municipal un projet de création de Jardins Familiaux. Il est en dressé compte-rendu dans

⁷¹⁵ « Cinquantième anniversaire des Jardins Ouvriers : Cent-trente demandes en attente », *Ouest-France*, Angers, 12 octobre 1987. « Challenge des jardins familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 novembre 1983. Relevons que cet article figure dans la rubrique « environnement ». Soulignons également le terme « challenge » qui renouvelle l'intitulé plus traditionnel de « concours ». C'est l'association de la Doutré, à Angers qui s'y distingue plusieurs années de suite.

⁷¹⁶ « Jardins ouvriers : le premier anniversaire de l'association », *Le Courrier de l'Ouest*, 12 janvier 1988.

l'organe de presse local présentant le cas plutôt rare où une logique d'imitation entre communes semble explicitement se faire jour. En effet, le conseil demande la réunion de la commission travaux et d'y inviter un responsable des Jardins Familiaux d'une commune ayant déjà réalisé un projet analogue. Les noms de Pouancé et Candé sont cités comme offrant des pistes intéressantes de ce point de vue. Il serait ensuite question de convoquer une assemblée générale afin de faire remonter besoins et suggestions. Cet exemple illustre une démarche participative, réalisée en concertation, aux antipodes de la brutalité qui a pu être relevée parfois ailleurs⁷¹⁷.

Si cette émulation entre communes n'est que très rarement mise en avant par les médias, c'est sans doute parce qu'elle reviendrait à admettre publiquement que certaines municipalités sont plus audacieuses que d'autres.

- *En phase avec l'actualité*

Ainsi, lorsque la section de la Ferté-Bernard (72) se lance dans l'ambitieux projet des Calots, le président DESBOUIS exprime lors de l'assemblée générale un souhait d'exemplarité : « que cette réalisation soit parfaitement réussie, tant sur le plan financier, que sur le plan esthétique et qu'elle soit un modèle du genre ». L'importante documentation du Ministère de l'Environnement et du Cadre de Vie peut constituer un appui certain pour la création de ce parc⁷¹⁸.

⁷¹⁷ « Projet de création de Jardins Familiaux », *Le Segréen*, Noyant la Gravoyère, 15 mai 1976.

⁷¹⁸ Cette documentation prend la forme d'une brochure assez étoffée, dont l'éditorial, signé par le ministre Michel d'ORNANO justifie la portée, étant donné le regain d'intérêt pour les jardins familiaux (l'attrait nouveau de la nature pour les citadins, la redécouverte de la campagne, l'engagement dans des activités telles que la culture et le jardinage sont avancés comme raisons essentielles). Le dévouement des associations pour y répondre se voit souligné. Pour le gouvernement, il s'agit de favoriser la protection et la création des jardins familiaux. La loi du 10 novembre 1976 et Charte de la Qualité de vie vont dans ce sens. Mais le développement des jardins familiaux doit s'accompagner d'un « effort de qualité » : une attention doit être apportée à leur insertion dans les sites naturels et les aménagements paysagers. Élaborée par la Délégation à la Qualité de la Vie, cette brochure vise à « faciliter la tâche des maires, des services techniques et des associations de jardins familiaux ». Ont participé à sa conception, la Direction de l'Aménagement du Ministère de l'Agriculture, la Direction Générale des Collectivités locales du Ministère de l'Intérieur, la Direction de l'Urbanisme et des Paysages, en collaboration étroite avec des associations de jardins familiaux. Son sommaire donne une idée de son contenu. 1. Les Jardins familiaux, un phénomène social (il s'agit de montrer comment dans de nouvelles conditions, cette activité reste une parent pauvre). 2. Une orientation nouvelle : les ensembles de jardins (ceux-ci ne sont plus seulement des lieux de culture mais des lieux de loisir et d'échanges). 3. La localisation et le rôle des Jardins Familiaux (il s'agit de différencier les réponses en fonction des zones urbaines, péri-urbaines et rurales). 4. L'insertion dans le paysage (le respect du paysage environnant s'affirme comme un impératif). 5. La réhabilitation des jardins existants. 6. Les caractéristiques des ensembles de jardins. 7. Les éléments constitutifs : clôtures, abris, accès, aires de stationnement, équipements collectifs. 8. Les expériences récentes. Subventionnées par le Comité interministériel d'action pour la nature et l'environnement, celles-ci revêtent la nécessité d'un caractère exemplaire d'intégration dans le site, d'aménagement paysager, d'animation et de gestion. Leur surface moyenne est de 2 ha et doit être répartie comme suit : 30% espaces communs, 70% parcelles de 150 à 200 mètres carrés. Ces jardins doivent s'inscrire dans la proximité (leur influence ne doit pas dépasser un kilomètre à la ronde) et constituer des lieux d'activités et de rencontres. Leur dominante est nécessairement végétale. Leurs abris regroupés par deux doivent privilégier le bois,



Figure 84. « Améliorons le cadre de vie », Les jardins familiaux, Ministère de l'Environnement et du Cadre de vie. Délégation à la Qualité de la Vie. Source F.N.J.F.C.⁷¹⁹.

Participant à cette réunion, le maire vient y exposer l'avancée des travaux, ne serait-ce qu'au travers des achats de terrains effectués et des aménagements de barrage et de consolidation des berges qui ont dû être réalisés⁷²⁰. Ce projet d'envergure fait également l'objet d'articles lors de la réception du chantier. Si la patience est une vertu bien connue des jardiniers, celle-ci est encore mise à l'épreuve puisque la première livraison -incomplète de surcroît- des parcelles n'intervient que trois ans après l'annonce qui en a été faite en assemblée générale. Lors de cette inauguration, un arbre fruitier est offert à chaque locataire comme cadeau de

matériau « rustique » favorisant l'insertion paysagère. Des liens entre le jardinage et d'autres activités peuvent être envisagés (complexes de sports et loisirs, milieu scolaire, mélanges de générations). 9. Comment constituer un dossier de création de jardins. Sont listées les différentes pièces administratives à rassembler (extrait du règlement d'urbanisme, acte de propriété du terrain, délibération du conseil municipal ; plan de financement) ainsi que les pièces techniques (plan de situation, état des lieux, plan de masse, plan des voies et réseaux, plan des plantations, plan des abris et autres constructions, cahier des charges, fixant les modalités d'aménagement, de gestion et d'entretien de l'ensemble des jardins).

⁷¹⁹ Relevons la juxtaposition du sépia adopté pour les photos anciennes et le bleu des croquis, témoignant d'une volonté paradoxale consistant à valoriser ces jardins dont le rôle social est souligné avec insistance mais qu'il s'agit de faire évoluer, en leur donnant une apparence plus respectable, s'appuyant sur une meilleure intégration paysagère, ce que soulignent en particulier les fiches 4 et 7.

⁷²⁰ « Jardins Familiaux. Un parc de 300 jardins sur 9 hectares », *Ouest-France*, La Ferté Bernard, 19 mars 1980.

bienvenue⁷²¹. Mais ne nous leurrions pas, les Calots résultent encore d'un cas d'agrandissement urbain, conduisant à déloger des jardins préexistants. Désormais, la durée d'installation prévue pour le nouveau site est de trente ans renouvelable. Le « relogement » ne s'effectue pas sans difficultés, c'est même un vrai casse-tête pour les responsables associatifs. Une grande attention est en particulier apportée au respect des sociabilités préexistantes. Ainsi est relaté le propos selon lequel, il faut « veiller à ne pas séparer ceux qui étaient voisins depuis des années au Pré du Château »⁷²².

Si ces jardins collectifs bénéficient d'une reconnaissance institutionnelle, c'est aussi parce qu'ils entrent de plus en plus en résonance avec l'écologie.

- *Une acception large de l'écologie*

Repoussés aux marges périphériques, ces jardins sont fréquemment définis comme des espaces d'air libre face aux H.L.M. mais aussi comme espaces verts valorisés en tant que tels. Le terme « écologie » peut être appréhendé comme un mot-clé récurrent des articles de cette période. Plusieurs dimensions paraissent connectées à ce terme, qu'il s'agisse d'alimentation « saine », de « rapport à la terre », plus rarement de pratiques biologiques, qui ne sont guère explicites⁷²³.

À Cholet en 1975, *Ouest-France* n'hésite pas à qualifier ces jardins d'œuvre de salubrité, relayant le propos des dirigeants associatifs : « Nous permettons aux travailleurs qui vivent toute la journée en milieu clos de prendre d'air, de faire autre chose. Ici chacun peut voir et récolter les fruits de son travail, ce qui à notre époque, est devenu exceptionnel » et « à une époque, où l'écologie passe au premier plan, c'est le plaisir de savoir ce que l'on mange ». En outre, pour beaucoup de demandeurs immigrés (Marocains, Portugais), ces jardins permettent de retrouver le contact avec la terre, substitut à celle du pays d'origine qui leur manque⁷²⁴.

Le Courrier de l'Ouest insiste également sur cette source d'air qu'offrent les jardins collectifs aux urbains et sur cette économie domestique (sens littéral de l'écologie) reposant sur

⁷²¹ « Jardins Familiaux. Première livraison sans faute », *Ouest-France*, La Ferté-Bernard 14 décembre 1983.

⁷²² « Pour que le locataire d'une H.L.M. regarde pousser ses légumes. 296 parcelles distribuées aux "Jardiniers Sarthois" », *Ouest-France*, La Ferté-Bernard, 23 janvier 1984.

⁷²³ Tout au moins dans la presse quotidienne régionale, à la différence ici aussi des magazines. Cette émergence de la sensibilité aux problèmes environnementaux est également avancée comme facteur de renouveau des Jardins Familiaux à Marseille. En effet, des services municipaux spécialisés (Direction de l'écologie et des espaces verts intra urbains) redécouvrent ces jardins même si les rapports entre mairie et associations restent ambigus. Jean-Noël CONSALES, « Les jardins familiaux marseillais : laboratoires territoriaux d'une agriculture urbaine en Méditerranée », t.95, 3-4-2000, *Dynamiques spatiales des cultures spéciales*, p.81-88.

⁷²⁴ « Près de 300 jardins ouvriers à Cholet : récolter les fruits de son travail », *Ouest-France*, Cholet, 10 novembre 1975.

un faire soi-même qui engendre de profondes satisfactions. L'accroche pourrait figurer dans un magazine, tant elle en reprend les caractéristiques de style : « Déguster les légumes que l'on a plantés soi-même, les fruits que l'on a cueillis, n'est-ce pas le souhait et presque le rêve de nombreuses personnes demeurant dans les grands ensembles urbains ? » Cette forme de jardinage est décrite comme procurant des sources de distraction saine, d'autant plus qu'elle est génératrice de détente familiale au grand air⁷²⁵. Le discours hygiéniste hérité des périodes précédentes se voit recyclé dans son registre lexical : « une occupation pour le dimanche », « une bonne fatigue et un délassement de l'esprit ». En revanche, la référence à l'écologie s'opère de manière implicite, comme dans cette conclusion : « Le jardin aujourd'hui, c'est aussi le symbole de ce retour à la nature qui aide tant à vivre, dans ce monde-ci »⁷²⁶.

Cette conception de l'écologie fait aussi de la lutte contre l'urbanisation à outrance son cheval de bataille. Ces jardins associatifs sont envisagés comme un « antidote » à celle-ci, non sans ambiguïté parfois : « Si aujourd'hui, au nom de l'environnement et de la croissance urbaine, leur superficie se réduit comme peau de chagrin au profit du béton et des voies à grande circulation -autre phénomène des temps-, il ne faut pas voir dans [leur] persistance un aspect "d'arriération" de la mentalité locale, mais plutôt comme une auto-défense instinctive contre la déshumanisation du milieu urbain ». Soulignons également le caractère critique voire ironique de certaines assertions : « Il n'est pas plus sot de passer ses loisirs à cultiver poireaux et pommes de terre qu'à prétendre au nom du retour à la terre remis à la mode par la vague écologiste, se reconverter dans une bergerie pyrénéenne. L'un comme l'autre mouvement procèdent du besoin profond d'un contact avec la nature, mais le premier avec beaucoup moins d'idéalisme de que le second. »⁷²⁷

⁷²⁵ « Aux Jardins Ouvriers, plus de demandes que de terrains... », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 10 novembre 1975.

⁷²⁶ « Avec l'été, renaissance de 65 Jardins Ouvriers qui avaient été chassés par la voie inter-quartiers », *Ouest-France*, Cholet, 25 juin 1975. Sur le plan lexical, le style se veut en effet plus simple et moins littéraire.

⁷²⁷ « Des centaines toujours alertes. Les Jardins Ouvriers antidotes à l'urbanisation forcénée », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 5 mai 1976. Notons l'emploi du terme « environnement » source d'ambiguïté. La critique à fleuret moucheté du « retour à la terre » des néo-ruraux s'exprime ici sans équivoque. Sur ce phénomène de l'exode urbain, amorcé avant 1968, amplifié par la suite pour atteindre son point culminant vers 1971-1973 et son caractère souvent utopique, Danièle LÉGER et Bertrand HERVIEU, *Le retour à la nature. « Au fond de la forêt... l'État »*, Paris, Le Seuil, 1979. Un documentaire revient également sur diverses expériences d'exode urbain plus ou moins fructueuses. Une discussion autour de la table d'une petite communauté (à partir de 34'49'') voit un affrontement fugitif s'opérer au sujet du potager. L'un des membres, arrivé depuis quatre jours et mécontent des repas, souligne « qu'on ne s'en sert pas et qu'il n'y a presque rien dedans », ajoutant « on est à la campagne, on pourrait manger des trucs campagnards ». On peut en effet constater (à 36'51'') l'état fort peu soigné du potager. « Les Nouveaux Robinsons », INA, Arguments, 10 juillet 1972, 51'03''.

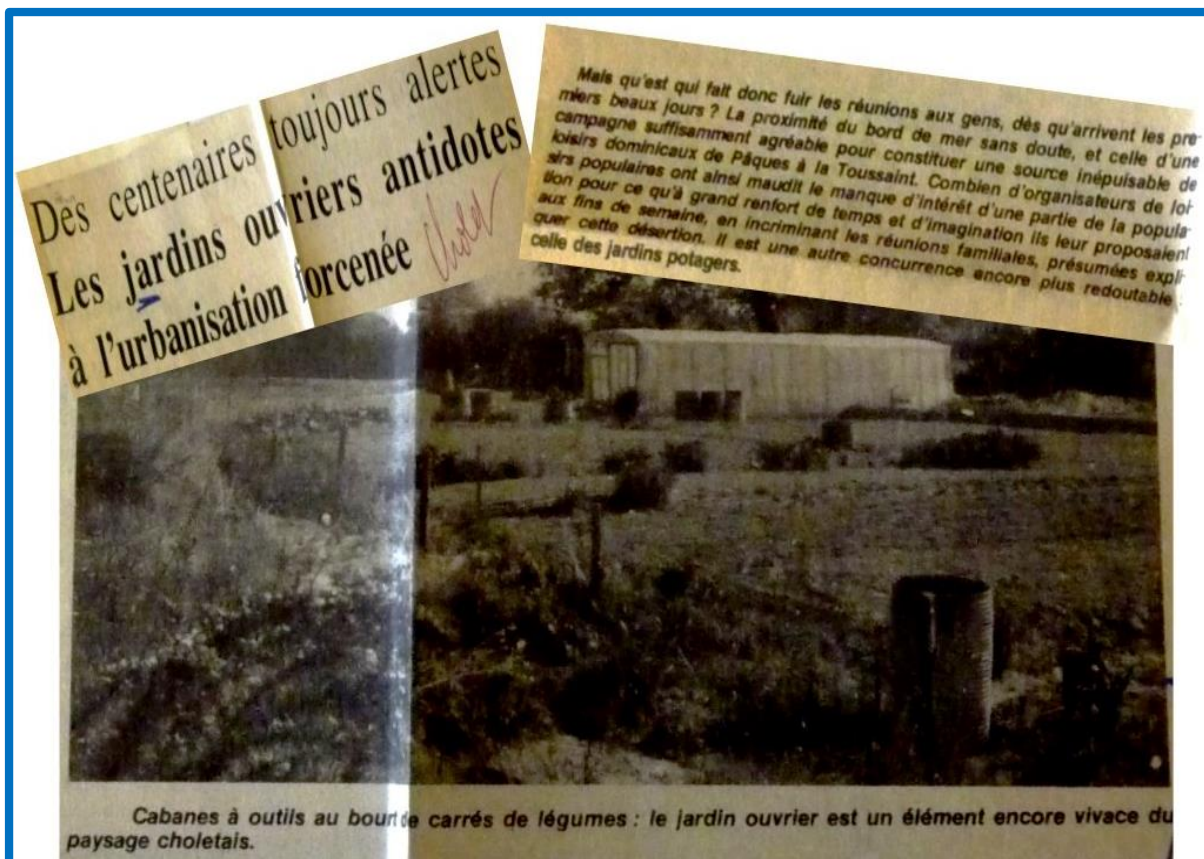


Figure 85. « Des centaines toujours alertes. Les jardins ouvriers antidotes à l'urbanisation forcée », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 5 mai 1976⁷²⁸.

L'attrait pour l'écologie et l'émergence de celle-ci dans la société deviennent des arguments brandis pour la sauvegarde ou la promotion des Jardins Familiaux : « À une époque où l'on parle beaucoup d'écologie, il ne serait peut-être pas inutile de considérer ces Jardins Ouvriers. Ils sont la preuve qu'en dehors de toute "mode", la vie au contact de la nature est une nécessité de toutes les époques. »⁷²⁹ La restauration d'un lien entre l'homme et la nature fait partie des poncifs réitérés avec insistance, dans un contexte porteur. Guère « ringardisés », ces jardins « conçus voici 80 ans, répondent à des préoccupations de pleine actualité »⁷³⁰.

Si le propos est peu loquace sur les pratiques de jardinage biologique, relevons que certaines assemblées générales peuvent parfois offrir un espace de diffusion de ces techniques. Ainsi, à La Ferté-Bernard, lors d'une participation record à la réunion annuelle de l'association (qui compte alors 524 jardiniers), les vice-présidents du Jardinier Sarthois, Daniel BARBET et René FORST tiennent une conférence sur les cultures biologiques en s'appuyant sur le

⁷²⁸ Notons qu'il est précisé sous la photo de l'article combien le jardin ouvrier constitue encore un élément vivace du paysage choletais.

⁷²⁹ « L'assemblée des Jardins Ouvriers. De l'écologie avant l'heure », *Ouest-France*, Cholet, 4 avril 1977

⁷³⁰ « Jardins Ouvriers : 50 parcelles supplémentaires à la disposition des amateurs... », *Ouest-France*, Cholet, 25 octobre 1977. Au sujet du terme « ringardisé », QUELLIER, *op.cit.*, p.170.

témoignage de leur expérience personnelle. Si l'intérêt manifesté par l'assistance à l'égard de l'exposé est souligné, notons cependant que la logique de transmission du savoir s'opère de manière verticale, de façon traditionnelle, puisqu'il s'agit de suivre désormais les exemples des responsables locaux⁷³¹.

Si le matériau argumentatif mobilisé par les médias pour défendre les jardins collectifs s'appuie sur le présent, celui-ci puise aussi sa source dans un passé souvent idéalisé.

b. Le recours à « l'histoire »

Celui-ci s'opère de diverses manières : par référence à des personnages, par l'évocation de l'histoire sociale et enfin par le choix d'un certain pittoresque.

- *Des personnages emblématiques*

Il est frappant de noter l'envergure des rappels historiques (parfois doublés d'éléments définitionnels) fréquemment brandis pour attirer l'attention des pouvoirs publics à l'égard d'associations reconnues pour l'importance de leur œuvre social⁷³². En 1975, les trois cents jardins de Cholet sont replacés dans cette double perspective : « Les Jardins Ouvriers, ce sont ces lopins de terre que les associations louent à des particuliers pour cultiver quelques légumes, revenir à la terre ou tout simplement prendre l'air ». S'y ajoute l'inévitable référence à l'abbé LEMIRE, érigé en point de départ de toute chronologie illustrative de l'histoire de ces jardins⁷³³.

⁷³¹ « Les Jardiniers Sarthois en assemblée générale : les jardins familiaux et les cultures biologiques », *Le Maine Libre*, La Ferté-Bernard, 23 mars 1983. Étant donné son objet, la presse locale livre un résumé définitionnel en assez approximatif en matière de culture biologique. En effet, il y est dit qu'il s'agit « d'une culture sans danger, à partir de produits naturels et non toxiques » et recourant à « l'utilisation d'engrais et de pesticides à bon escient et à moindre dose ». Relevons aussi dans un reportage télévisé diffusé dans le cadre d'actualités régionales ce propos : « on cultive écologiste, au fumier simplement, on ne met pas d'engrais » (sous-entendu d'engrais chimique), « Les Jardins ouvriers en Île-de-France », INA, FR3 Paris, 30 août 1986, 2'40''.

⁷³² Comment expliquer ce besoin d'opérer tant de rappels historiques ? Est-ce que les jardins semblent anachroniques au point que leur origine soit ignorée ? Est-ce un simple artifice journalistique permettant, à partir du rappel du passé, d'introduire le présent ? Peut-être est-ce l'imbrication de ces différentes raisons, doublées du fait que cette évocation aide à la prise de conscience d'une forme d'héritage, l'argument de l'ancienneté des jardins visant à montrer aux pouvoirs publics la durabilité de leur nécessité malgré d'autres conditions sociales et culturelles.

⁷³³ « Près de 300 Jardins Ouvriers à Cholet : récolter les fruits de son travail », *Ouest-France*, Cholet, 10 novembre 1975. Sur l'abbé LEMIRE, lire Jean-Pascal VANHOVE, *L'abbé LEMIRE*, Hazbrouck, Marais du Livre Éditions, 2013.



Figure 86. « Les Jardins ouvriers », En savoir plus (présenté par Philippe GILDAS), INA, Antenne 2, 1^{er} octobre 1978⁷³⁴.

Lorsqu'en 1978, Antenne 2 exhume des documents d'archives GAUMONT pour évoquer « des jardins enserlés dans la ville, miraculeusement épargnés par la spéculation sur les terrains, comme en ce début de siècle », l'essentiel du reportage tourne autour de cette figure tutélaire. Certains de ses propos sont cités : « il n'est pas nécessaire de posséder la terre pour en retirer le fruit. Une jouissance précaire suffit » ; ou encore : « le jardinage exerce tous les membres du corps de l'homme. Il met en œuvre toutes les facultés de son esprit. Il l'oblige à lever la tête vers un infini qui nous dépasse ». On le voit enfin apparaître lors de la visite au jardin du Président POINCARÉ⁷³⁵.

Parfois, le témoignage d'un personnage-clé d'un groupe local se voit mis en exergue. Ville ouvrière, Cholet s'appuie en la matière sur un riche passé de jardins appartenant aux entreprises qui les louaient à leurs employés ou à des associations. Monsieur BROUSSEAU, chef-

⁷³⁴ Les images du haut illustrent différentes scènes de la vie quotidienne dans ces jardins ouvriers : entretien, arrosage, cueillette, distractions familiales. En bas à gauche : la visite du Président POINCARÉ ; au centre l'abbé LEMIRE ; à droite, distribution de plantes sur des chars.

⁷³⁵ « Les Jardins ouvriers », En savoir plus (présenté par Philippe GILDAS), INA, Antenne 2, 1^{er} octobre 1978, 3'33''. L'apparition de l'abbé LEMIRE est à 2'19''. Se retrouve ici l'idée d'une télévision « instituteur » où les archives sont diffusées à la manière d'un livre d'histoire de façon pédagogique afin de plonger le téléspectateur dans le passé. Le choix des séquences vise à mettre en exergue des situations et personnages emblématiques de manière à graver dans les esprits une représentation facile à mémoriser, à la manière d'images d'Épinal. Isabelle VEYRAT-MASSON, « Au cœur de la télévision : l'histoire », *Le Débat*, vol.177, n°5, 2013, p.96-109.

jardinier, en constitue la mémoire vivante et une illustration de leur stabilité caractéristique. Bien qu'il ait un jardin chez lui, il a toujours gardé son jardin ouvrier depuis 1943, étant responsable depuis 1948. Il exprime avec émotion son attachement aux jardins : « Ça représente beaucoup pour nous. Ce n'est pas tellement le fait de cultiver quelques légumes pour gagner de l'argent, le profit est minime. C'est plutôt une sorte de satisfaction morale. »⁷³⁶

- *Quand les médias se piquent d'histoire sociale*

Le Courrier de l'Ouest revient de manière appuyée sur les conditions d'émergence des Jardins Ouvriers, expliquant combien la condition ouvrière était précarisée à la fin du XIX^e siècle et son habitat insalubre, ce qui encourageait la propagation de maladies (tuberculose, rachitisme), les conditions de travail aggravant les déficiences physiques et la malnutrition. Il était donc nécessaire d'offrir une source d'approvisionnement de produits frais pour varier l'alimentation. Il fallait en outre trouver un moyen de conserver un contact avec la campagne et le grand air. De ce fait, ces jardins constituaient un but de promenade familiale. Il est en outre rappelé combien ils ont pu constituer une véritable aubaine pendant les périodes d'approvisionnement difficile des années de guerre⁷³⁷.

D'autres éléments vecteurs de l'histoire de ces jardins sont transmis par la presse locale. Plusieurs références à une exposition ayant eu un certain retentissement en Loire-Atlantique en 1987 peuvent être relevées. *La Tribune Hebdomadaire de Loire-Atlantique* relate celle se tenant au centre social des Trois Moulins à Rezé, en périphérie nantaise. Cet événement est à l'initiative de l'U.D.P.N. (Union Départementale de Protection de la Nature). Exposition itinérante sur les jardins familiaux, celle-ci dresse un pont entre éléments relevant du passé comme de l'actualité récente. Sont cités de manière exhaustive les panneaux présentant la grande diversité des sites de jardins familiaux sur Nantes et son agglomération : Le jardin du Cheminot créé en 1931, la ferme d'éveil de la Chantrerie (avec son potager, son petit élevage, sa laiterie et ses ruches, les dix-huit parcelles pour chômeurs de la Société Saint Vincent de PAUL au Vieux Doulon, la Gagnerie à Bouguenais (trente-neuf lots), la bien-nommée

⁷³⁶ « Avec l'été, renaissance de 65 Jardins Ouvriers qui avaient été chassés par la voie inter-quartiers », *Ouest-France*, Cholet, 25 juin 1975.

⁷³⁷ « Des centaines toujours alertes : Les Jardins Ouvriers antidotes à l'urbanisation forcenée », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 5 mai 1976. « Avec l'été, renaissance de 65 Jardins Ouvriers qui avaient été chassés par la voie inter-quartiers », *Ouest-France*, Cholet, 25 juin 1975. Cette évocation de l'histoire sociale réserve des passages tels que celui-ci : « Le jardin n'est plus comme autrefois, ce n'est plus le même symbole. Pendant la guerre, c'était même le lieu de promenade de toute la famille le dimanche. Nous partions le matin, tout le monde mangeait à la "cabane" le midi et même le soir, nous revenions à la nuit. Et puis nous avions notre petite cave entre copains. Ça n'avait beau être que des jardins, il y avait toujours une bonne ambiance de "camaraderie" ».

association de l'Allée Verte à Saint Sébastien (vingt lots, rue des Plantes), la Gagnerie à Rezé (Trente-neuf jardins), la Boibonnerie, le bois Coquelin, le Port-au-Blé et la Muette (cinquante-quatre lots au total), à Saint-Herblain Preux (cinquante-huit), les Noëlles (soixante-treize), et la Rabotière en projet (trente lots avec une aire de tir à l'arc et une piste de bicross). Nantes est représentée par l'Association des Jardins Familiaux gérant les 183 parcelles créées en 1982 et 1983 par la ville, à la Contrie (63), aux Églantiers (88), à la Halvêque (32), le projet de 46 jardins à la Censive ayant été « enterré »⁷³⁸.

- *Le pittoresque pour toucher l'opinion publique*

Le reportage n'évite pas non plus un certain sens du pittoresque, les jardins de la Fournillère étant qualifiés de « secret de quatre hectares » et le chemin pour s'y rendre donnant l'impression d'un véritable dédale⁷³⁹. Il s'en suit une description quasi romanesque : « Des arbres fruitiers, un vieux puits avec sa margelle, un patchwork de fleurs, des allées tirées au cordeau, des rangs de patates, de haricots et de petits pois s'envolant sur leurs rames. Des cabanons auto-construits, des remises à outils de bric et de broc, de planches dépareillées et de tôles ondulées. Un immense potager. » Cette évocation paysagère se double en outre d'un récit historique. Pour ce faire, est cité l'architecte et professeur d'urbanisme Daniel PINSON : « Ainsi se perpétuent à l'intérieur des villages qu'atteint, puis qu'englobe l'urbanisation progressive les traces de pratiques agricoles de production et les traces de pratiques communautaires du village que suggère l'utilisation collective de certains espaces. Nombreux sont à Chantenay ces espaces de transition, porteurs de formes architecturales et spatiales de la ruralité. Ils constituent autant d'espaces d'accueil appropriés à l'arrivée des ruraux prolétarisés. »⁷⁴⁰ Ce lieu, qui a su résister

⁷³⁸ « Les jardins du cœur », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, du 2-8 juillet 1987. « Jardins familiaux et potagers scolaires manquent de terrains cultivables », *Presse Océan*, Nantes, 23 décembre 1987. *Presse Océan* relaie l'exposition lorsqu'elle est donnée à la Manufacture de Tabacs. Sans se livrer à l'énumération exhaustive ci-dessus, l'article est régi selon les standards de la presse quotidienne : relater l'événement, résumer l'objectif de celui-ci (en l'occurrence attirer l'attention des pouvoirs publics sur la nécessité qu'il y a à trouver des espaces cultivables pour les habitants des grands ensembles) et indiquer quels étaient les protagonistes présents. Ici sont réunis des représentants associatifs et des élus de la municipalité. C'est aussi l'occasion pour l'adjoint à l'urbanisme (CUEILLE) de redorer son blason, au travers de l'annonce de la réalisation en cours de 50 jardins de 150 mètres carrés chacun, dont la livraison est prévue pour l'automne 1988.

« Exposition sur les Jardins Familiaux. Des parcelles de terrain très convoitées », *Ouest-France*, Rezé, 1^{er} juillet 1987. Le traitement par *Ouest-France* de l'exposition, lorsqu'elle atteint Rezé, est encore autre. La présentation adoptée ici consiste à ne citer que les exemples de jardins directement rattachés aux habitants de Rezé : ceux du Pont-Rousseau et de la Barbonnerie. Il est également souligné le fait de nombreuses demandes insatisfaites, aucune politique précise n'étant établie en la matière. L'expression « Jardins du cœur » est à nouveau employée afin de souligner l'objectif d'autonomie alimentaire des chômeurs. On notera au passage, qu'est juxtaposée sur la même page l'annonce relative à la braderie du Secours Populaire.

⁷³⁹ Le pittoresque s'inscrit dans une tradition des Jardins Familiaux. Florence WEBER, *op.cit.*, p.51 et suiv.

⁷⁴⁰ Daniel PINSON, *L'indépendance confisquée d'une ville ouvrière : Chantenay*, Arts, cultures, loisirs (ACL), 1982.

à l'urbanisation malgré un projet de liaison rapide, voit l'exploitation gratuite de jardins familiaux après l'acquisition dans les années 1960 par la ville de ces terrains. Si un premier projet avait avorté en raison de son coût, un second voit le jour en 1982 dans le cadre d'une concertation entre la municipalité et ses habitants. De nombreux jardins familiaux sont alors conservés, ceux-ci s'ordonnant autour d'une aire polyvalente de loisirs, avec un jardin-école et une maison du jardin⁷⁴¹.

Si la presse quotidienne régionale offre de nombreux exemples de visite au jardin, elle n'en a plus l'apanage, les autres médias (magazines et télévision notamment) s'emparant de cette thématique, en la déclinant de multiples manières. Dans le cadre de sa série « Les jardiniers amateurs organisés », *Rustica* se consacre également sous forme de reportages aux jardins collectifs associatifs pouvant présenter une certaine originalité, témoignant ainsi de leur vitalité et vantant leurs multiples qualités tant par le verbe que par l'image.

- *Les Jardins de l'automobile et du cycle*

Situés en plein cœur du Domaine National de Saint-Cloud (92), les Jardins de l'automobile et du cycle se voient attribuer un véritable *satisfecit* de la part du magazine qui déclare : « Leurs fleurs et leurs légumes sont parmi les plus beaux de toutes les fédérations que nous avons déjà visitées ». Établis au milieu d'une clairière de cinq hectares dans un parc marqué par un riche passé historique (de Monsieur, frère du roi jusqu'aux fastes du Second Empire), ces jardins offrent un cadre considéré comme un privilège selon René RÉGNIER qui œuvre à leur gestion depuis 25 ans en tant que président de l'association. Viennent en effet y jardiner 220 familles. La majesté et la réputation de l'écrin de ce parc prestigieux imposent le respect de normes esthétiques permettant l'intégration maximale, voire la dissimulation des jardins aux yeux des promeneurs grâce à des haies de thuyas. Aucun abri disgracieux n'y étant toléré, les outils doivent être rangés dans des coffres à demi enterrés. En outre, les cultures de légumes grimpants (tels que les haricots à rames par exemple) sont proscrites afin de ne pas dénaturer le décor. L'arrosage se fait uniquement à l'arrosoir pour ne point gaspiller l'eau mais éviter aussi la multiplication inesthétique de tuyaux. En outre, ces potagers font la part belle aux fleurs cultivées avec le même soin : roses, roses trémières, tulipes, dahlias, cosmos, marguerites, asters, pois de senteur, lilas apportent leurs touches colorées et odorantes. Les parcelles sont décrites comme entretenues à merveille, un concours annuel en juin perpétuant

⁷⁴¹ « Les jardins ouvriers de la Fournillère », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2-8 juillet 1987.

une tradition propre à ces jardins associatifs. La variété et la propreté en constituent les critères d'évaluation premiers. La rigueur y règne : la moindre négligence conduit en effet à retirer tout carré mal travaillé aussitôt réattribué. En effet, ici comme ailleurs, les listes d'attente sont longues, une centaine de jardiniers espérant disposer un jour d'un de ces précieux jardins.



Figure 87. « Les jardins de l'automobile et du cycle », *Rustica*, 3 janvier 1979.

Sur le plan social, ces jardins ont vocation à s'adresser aux plus défavorisés de la capitale afin qu'ils puissent y jardiner. Une population diversifiée s'y trouve réunie, mêlant fonctionnaires, agents du métro, employés et ouvriers de chez RENAULT, comme Mohamed BEN BELAÏD, immigré marocain d'Agadir qui déclare y passer la journée entière, venant avec sa gamelle pour pouvoir manger sur place. Il s'y repose bien plus qu'à la maison ou en regardant la télévision. Christian CRÉPIN y vient avec sa famille pour échapper, quelques heures durant, à la tour qu'ils habitent à Boulogne. Moïse PICHON et ses amis aiment, quant à eux, se retrouver sous le pêcher pour s'offrir un moment de détente et y boire un coup dans une ambiance paisible dont témoignent quelques photos⁷⁴².

- *Les Jardins Ouvriers de Provins*

Dans un autre cadre, tout aussi exceptionnel quoique fort différent, l'épisode consacré à la société des Jardins Ouvriers de Provins (77) fait également la part belle au pittoresque, invitant le lecteur à une balade dans une ville au passé fort riche. Au sein d'une cité médiévale,

⁷⁴² « Les jardins de l'automobile et du cycle » (Série « Les jardiniers amateurs organisés »), *Rustica*, 3 janvier 1979.

dont il est dit qu'elle était au XIII^e siècle la troisième place de France après Paris et Rouen, l'existence de ces jardins remonte à une cinquantaine d'années. La visite commence par ceux de la Côte de Chalautre, offrant un panorama jugé exceptionnel et préservé. Aménagées en terrasses, leurs parcelles sont cultivées en majorité par des Portugais. Grâce à leurs 300 mètres carrés de culture potagère, Antonio FONCECA et sa femme peuvent ainsi nourrir leurs six enfants.

Moins ingrats, les terrains du Jardin des remparts regroupent une cinquantaine de coins de terre pour quarante-quatre jardiniers. Radis rose de Chine, salade feuille de chêne, tétragone et pissenlits s'y associent. Les cabanes sont ornées de vigne fournissant ombre mais aussi ratafia. Après un détour par le Jardin du canal et deux autres groupes, il est précisé qu'au total la société de Provins regroupe cent quarante-cinq jardins sur cinq hectares, disséminés dans toute la vieille cité. La stabilité de leurs occupants y prévaut depuis les origines. Mais malgré les souhaits d'ouvrir de nouveaux groupes, les espoirs d'extension s'avèrent plutôt minces, ce qui n'entame en rien la convivialité, la bonne ambiance et les sociabilités fortes qui s'y observent lors d'événements arrosés et partagés par la communauté⁷⁴³.



Figure 88. « La société des Jardins Ouvriers de Provins : une vieille histoire...comme la ville », *Rustica*, 30 mai 1979⁷⁴⁴.

⁷⁴³ « La société des Jardins Ouvriers de Provins : une vieille histoire...comme la ville », *Rustica*, 30 mai 1979.

⁷⁴⁴ Les illustrations montrent notamment ces moments de convivialité partagée.

- *Les jardins Familiaux de Sevrans*

À l'occasion du vingt-cinquième Congrès International des Jardins Ouvriers à Paris, les actualités régionales diffusent un court reportage sur les Jardins Familiaux de Sevrans (93). Les jardiniers, qui viennent s'y ressourcer et s'oxygéner grâce à leur activité favorite, y prennent tour à tour la parole. Visuellement, l'accent est mis sur le cadre du parc forestier de Sevrans, écrin verdoyant des potagers qui s'étendent sur quatre-vingts parcelles de 150 mètres carrés chacune. On y vient de dix kilomètres à la ronde, surtout pour échapper à la monotonie qu'induit l'habitat. Jardinier quadragénaire, Jacques GUICIANI y apprécie le silence, les petits oiseaux. Chaudronnier de profession, Jacques LACROIX y prend le calme et la nature mais aussi le fait de goûter ses propres productions. Tomates, haricots et fleurs, soigneusement entretenus et récoltés, offrent l'opportunité de belles images⁷⁴⁵.

⁷⁴⁵ « Les jardins ouvriers d'Île-de-France », Actualités régionales, FR3 Paris, INA, 30 août 1986, 2'40''.



Figure 89. « Les jardins ouvriers d’Île-de-France », Actualités régionales, FR3 Paris, INA, 30 août 1986⁷⁴⁶.

Le troisième registre éditorial mobilisé pour défendre les jardins collectifs s’appuie sur diverses déclinaisons de la valeur solidarité.

⁷⁴⁶ Préservés dans le cadre du parc de Sevran, ces potagers font l’objet d’une valorisation visuelle marquée, gros plans et détails alternent pour en souligner les multiples beautés. En outre, différents jardiniers y prennent brièvement la parole pour justifier de leurs motivations à y venir le plus fréquemment possible. Différentes formes de sociabilités s’y expriment : conseils et d’astuces en matière de cultures mais aussi échanges de légumes.

c. La valeur « solidarité » affichée

- *L'autonomie pour soi et les autres*

Les problèmes sociaux engendrés par la crise économique font apparaître la valeur solidarité de façon particulièrement prégnante. Face aux difficultés rencontrées dans la vie quotidienne (chômage, maladie, logement, intégration sociale principalement), les jardins associatifs bénéficient au sein de cette presse quotidienne d'une image des plus positives, faisant de ceux-ci des lieux d'entraide on ne peut plus concrets. À Cholet, un jardinier déclare : « on fait le jardin du voisin s'il est malade »⁷⁴⁷.

Face à l'adversité urbanistique, les jardiniers de ces structures associatives ont appris à se débrouiller par eux-mêmes et soulignent combien cette autonomie dont ils savent faire preuve peut les différencier des adeptes d'autres activités concurrentes. Un jardinier choletais fait observer combien son association est dénuée de tout esprit de mendicité envers les deniers publics, ce qui est jugé de plus en plus rare, notamment en matière d'équipements sportifs, exigeant des investissements très coûteux pour les municipalités. Il s'agit aussi de véhiculer une image de dignité⁷⁴⁸. L'investissement bénévole de chacun est de surcroît souligné⁷⁴⁹.

- *La lutte contre le chômage : des expériences potagères en germe*

Face au chômage, les jardins associatifs deviennent un terrain privilégié de lutte où la solidarité peut s'exprimer⁷⁵⁰. Certes, l'apport en nature de légumes cultivés soi-même n'est pas dénué d'intérêt économique. Celui-ci est tout de même relativisé au profit d'autres bénéfices,

⁷⁴⁷ « Avec l'été, renaissance de 65 Jardins Ouvriers qui avaient été chassés par la voie inter-quartiers », *Ouest-France*, Cholet, 25 juin 1975.

⁷⁴⁸ « Une croix d'officier et 2 de chevalier du Mérite Agricole à l'Assemblée Générale des Jardins Ouvriers », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 27 février 1978. « Jardiner est aussi honorable que n'importe quelle participation sportive » déclare un des membres de l'association choletaise.

⁷⁴⁹ « Cholet et ses jardins familiaux », *L'intérêt choletais*, Cholet, 16 juillet 1982.

⁷⁵⁰ Au début des années 1980 apparaissent les « nouveaux pauvres », membres intégrés à la société de consommation suivant le mode de vie habituel du consommateur moyen mais qui, touchés par le chômage, vivent une « dégringolade sociale », misère d'autant plus difficile en ayant été socialisés dans un monde d'abondance. Jeanne LAZARUS, « Les pauvres et la consommation », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p.137-152. La prise de conscience du caractère durable de la crise est assez tardive en raison d'erreurs d'interprétation sur celle-ci à l'époque. Le développement d'un chômage de masse donne lieu à un « traitement social » de celui-ci. DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.453 et suiv.

tels que le lien social et l'occupation structurante pour les personnes privées d'emploi⁷⁵¹. Divers témoignages en la matière sont relatés par la presse quotidienne régionale, faisant des potagers collectifs de véritables planches de salut. La municipalité de La Ferté-Bernard (72) entreprend une expérience originale consistant à attribuer un crédit de 200 000 francs pour venir en aide à des chômeurs dont le nombre ne cesse d'augmenter. Étant donné l'allongement de la durée du chômage, beaucoup (des jeunes en majorité) arrivent en fin de droit et ne perçoivent plus aucune indemnité, favorisant ainsi le développement du travail au noir, même si le bureau d'aide sociale de la ville distribue des bons d'alimentation pour subvenir aux besoins des plus démunis. Voté en conseil municipal, ce crédit n'est toutefois pas distribué sans contrôle par la suite. Un recensement des personnes sans ressources est en effet opéré : sur les 65 initialement identifiées, seules 42 s'avèrent correspondre réellement aux critères. Elles sont toutes âgées entre 20 et 30 ans. La municipalité leur confie alors de petits chantiers à réaliser. Cette aide se double de celle apportée par les Jardiniers Sarthois proposant alors une mise à disposition gratuite de jardins à exploiter. L'association décide de surcroît de fournir gratuitement à ces personnes 18 paquets de graines, ce qui représente une aide individuelle de 500 francs. La presse locale ne manque pas de se faire l'écho de cet exemple de collaboration entre municipalité et Jardins Familiaux, dans le cadre d'une action de solidarité⁷⁵².

- *Coluche, le nouveau Candide ?*

À la figure mythique du héros voltairien succède celle alors plus actuelle et des plus populaires de l'humoriste Coluche à la suite de sa création des Restos du cœur en 1985⁷⁵³. Cette initiative relayée par la loi Coluche du 20 octobre 1988 imprègne désormais aussi l'univers des Jardins Familiaux⁷⁵⁴.

⁷⁵¹ « Aux Jardins Ouvriers : plus de demandes que de terrains... », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 10 novembre 1975 ; « Des centaines toujours alertes. Les Jardins Ouvriers antidotes à l'urbanisation forcenée », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 5 mai 1976 ; « Cinquantième anniversaire des Jardins Ouvriers, Cent trente demandes en attente », *Ouest-France*, Angers 12 octobre 1987. Dans ce dernier article, il est souligné que « les Jardins Ouvriers sont très appréciés des Angevins », pour les raisons suivantes : « ils apportent un peu d'air frais et d'évasion aux habitants des H.L.M. », « ils distraient les personnes âgées et les autres » et « ils constituent un apport financier non négligeable en cette période de chômage ».

⁷⁵² « Aide aux demandeurs d'emploi privés de toutes ressources », *Le Maine Libre*, La Ferté-Bernard 30 avril 1984. « Les Jardins Ouvriers source d'équilibre », *Ouest-France*, Le Mans, 1^{er} février 1988. Le discours au sujet des jardins du Mans est analogue : de nouvelles parcelles sont réclamées pour les bienfaits qu'elles sont censées dispenser. Ainsi le plaisir de cultiver, de se rencontrer dans les jardins s'avère source d'équilibre, notamment en ville. En outre, beaucoup de personnes sans emploi demandent à accéder aux Jardins Ouvriers, cet art de vivre pouvant produire un petit complément de ressources non négligeable.

⁷⁵³ Source : www.restosducoeur.org

⁷⁵⁴ *Ibid.*



Figure 90. « Inauguration par Coluche du premier restaurant du cœur », JT FR3 Nord Pas de Calais, INA, 9 novembre 1985⁷⁵⁵.

Les potagers des « potes » sont décrits comme des espaces avantageux comparativement au sort quotidien de milliers de citoyens. Pour quelques centaines d'entre eux, c'est en effet l'opportunité de « mettre du beurre dans les épinards » et à de nombreux horticulteurs en herbes ravis, « de plaquer un peu d'humus sur leur béton quotidien ». C'est aussi une chance pour des chômeurs « pour qui les besoins alimentaires précèdent le bol d'air ». Quelques traces photographiques légendées témoignent de l'atmosphère qui y règne. « À Bouguenais, le carré des fidèles » offre une vision familiale intergénérationnelle de celle-ci et « À la Contrie, 63 parcelles dans une ambiance de copains » son pendant amical⁷⁵⁶. La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique souligne l'aide substantielle apportée aux chômeurs sur le plan alimentaire par les jardins familiaux sans pour autant négliger les retombées positives de cette vie jardinière sur un plan moral et psychologique. « Beaucoup de gens s'y sociabilisent pour la première fois et respectent le voisin » déclare l'ancien maire de Nantes dans l'hebdomadaire. Michel MOREAU insiste, quant à lui, sur le fait que le jardin constitue aussi « un rempart contre la dépression fréquente chez les chômeurs »⁷⁵⁷.

L'importance des sociabilités est une autre des thématiques récurrentes relatives à ces jardins associatifs, notamment au travers des différentes sortes d'échanges et transmissions qui s'y opèrent.

⁷⁵⁵ Le reportage dure 2'15''.

⁷⁵⁶ « Les Jardins Familiaux : version Candide ? Version Coluche ? », *Ouest-France*, Nantes, 14 avril 1989.

⁷⁵⁷ « Côté jardins », « L'écologie au ras des radis », « Les friches industrielles ne manquent pas », « Gare aux damnés de la terre », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2-8 août 1987.

- *Apprendre au contact d'une famille élargie*

Lieux de transmission de savoir-faire, ces jardins s'avèrent fructueux dans les échanges intergénérationnels, intra et inter familiaux ou encore inter origines générés sur ce plan, pour n'envisager que les cas de figure les plus fréquemment évoqués dans la presse locale. Si la reconnaissance des compétences techniques et relationnelles trouve sa concrétisation la plus tangible lors des remises de décorations, ce n'est évidemment pas la seule⁷⁵⁸. Parfois décrite, l'organisation interne de certaines associations souligne l'expérience reconnue et incontestée de quelques acteurs-clés auxquels est attribuée une fonction d'interface. Celle-ci a pour enjeu de faciliter les échanges et une vie en commun. À Cholet, chaque ensemble a, à sa tête, un chef jardinier choisi généralement une fois pour toutes par ses colocataires. Certains sont très anciens dans la fonction. Est cité l'exemple d'un certain monsieur RAPIN, titulaire d'une parcelle depuis 1945. Celui-ci agit comme un superviseur et un médiateur. Son rôle est de faire respecter le règlement mais aussi de savoir faire preuve de diplomatie quand des problèmes d'ordre relationnel se font jour au sein de l'association et entre voisins de parcelles.

La diffusion de savoir-faire met en jeu des dynamiques d'apprentissage souvent riches humainement. Travailler au jardin, c'est l'opportunité de transmettre à l'intérieur de sa famille, à ses enfants, non seulement un goût pour l'activité en elle-même et le contexte dans laquelle elle se déroule mais aussi tout un ensemble de gestes et d'opérations s'inscrivant dans des pratiques qu'il s'agit d'observer avant de les reproduire, essentiellement par mimétisme. Les Jardins Familiaux sont décrits comme des lieux permettant l'apprentissage pour les enfants de quelques-uns des secrets du jardinage en regardant leur père travailler⁷⁵⁹.

Mais la famille n'est pas la seule sphère de référence, à moins d'être envisagée dans une acception élargie, à l'échelle de la communauté représentée par le jardin associatif. Une visite-reportage à Cholet en compagnie du président André FOUILLARON relate l'ambiance qui y règne, décrite comme extraordinaire, dans un lieu de détente et d'amitié. L'accès est ouvert aux immigrants. Et pour les jeunes, qui peuvent voir sur place les difficultés à cultiver et récolter, ces jardins offrent « une leçon de choses ». Ceux-ci reçoivent en effet l'aide des chefs jardiniers et des autres à leur disposition pour les aider dans leur culture. La transmission s'établit dans le cadre d'une réciprocité, l'existence de bons conseils de part et d'autre se voyant

⁷⁵⁸ « Une croix d'officier et 2 de chevalier du Mérite Agricole à l'Assemblée Générale des Jardins Ouvriers », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 27 février 1978. Les remises de distinction ont bien entendu toujours cours durant cette période.

⁷⁵⁹ « Aux Jardins Ouvriers, plus de demandes que de terrains... », *Le Courrier de l'Ouest*, Cholet, 10 novembre 1975.

soulignée. L'accent est mis de plus sur la gratuité de l'échange, dans le cadre d'un bénévolat généralisé s'inscrivant dans une perspective autant intergénérationnelle qu'interculturelle⁷⁶⁰.

À Nantes, c'est le secrétaire-trésorier, monsieur CAILLAUD, qui décrit comment les rencontres fréquentes avec les jardiniers débouchent sur des « leçons de jardinage périodiques » et la diffusion de conseils, dans un contexte de grande mixité sociale, mêlant entre autres retraités et chômeurs. En outre, si les échanges s'avèrent fructueux, c'est aussi par ce que « ce sont des personnes très paisibles qui s'entendent fort bien », sans toutefois exclure une certaine émulation, qualifiée de « guéguerre sympathique pour savoir qui aura la meilleure récolte »⁷⁶¹.

- « *La voix* » des jardiniers enfin audible

Artifice journalistique utilisé de plus en plus fréquemment, le fait de relater des propos tenus lors des reportages donne à entendre la « voix » des jardiniers. S'établit ainsi vis-à-vis du terrain des événements une relation de proximité au lecteur. Cette retransmission garantit en outre une relative authenticité du discours, même si celui-ci n'est bien entendu pas livré *in extenso*. De ce fait, la presse locale se fait porte-parole des jardiniers des structures associatives en leur offrant un espace d'expression. Faut-il y voir une concurrence de la radio et encore plus de la télévision ? Jusque-là, n'étaient citées quasiment que les petites phrases des autorités présentes aux assemblées générales, fournissant ainsi bon nombre d'accroches. Désormais se développent des reportages prenant des allures d'enquêtes sociologiques qualitatives, dont les extraits d'entretiens diffusés ou partiellement reformulés permettent une approche plus concrète des événements, des acteurs les incarnant, des valeurs que ceux-ci cherchent à transmettre. De surcroît, ces propos doivent permettre aux lecteurs de s'identifier, s'ils sont eux-mêmes jardiniers de ces associations, ou de faire preuve d'empathie, s'ils ne le sont pas. S'exprimer sur les problèmes et difficultés du quotidien aussi bien que sur son rapport - quasi charnel ou émotionnel - à la terre que l'on cultive est désormais possible⁷⁶².

La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique offre un cas particulièrement exemplaire en la matière, les propos des jardiniers étant retranscrits et présentés avec davantage de consistance. En cohérence avec sa fonction tribunitienne, l'hebdomadaire nantais offre ainsi une galerie de portraits très vivants, permettant d'accéder à une meilleure connaissance des

⁷⁶⁰ « Cholet et ses jardins familiaux », *L'intérêt Choletais*, Cholet, 16 juillet 1982.

⁷⁶¹ « Un jardin pour tous ! », *Presse Océan*, Nantes, 27 avril 1988.

⁷⁶² Cette relation intime à la terre est évoquée dans la référence ci-après. « Jardiner c'est être au monde ». S'y joue en effet « un accès permis à tous au savoir faisant référence au vivant, au biologique, à l'ordre naturel et qui se fonde sur l'expérience de chacun ». Hervé BRUNON (dir.), *Le jardin, notre double : Sagesse et déraison*, Paris, Éd. Autrement, 1999, p.215-216.

jardiniers fréquentant le site de la Fournillière, là où seul le nombre d'adhérents ou les noms de vainqueurs d'un concours permettaient d'incarner autrefois le propos, de façon très relative⁷⁶³. Si Didier GÉRARD (âgé de 28 ans) a pris un jardin depuis deux ans, c'est parce qu'il est au chômage et qu'intéressé par la culture biologique, il peut se livrer à toutes sortes d'expérimentations, malgré la modestie d'une parcelle de 30 mètres carrés. Monsieur DENOUE se lamente, lui, sur le fait qu'on « laisse des terrains comme ça ». Pour ce jardinier présent depuis une douzaine d'années, « quand un jardin existe, il ne faut pas le supprimer ! Ou alors faut le remplacer ». Il s'insurge sur la manière de procéder de la municipalité qui veut déloger les jardiniers alors qu'ils étaient prêts à payer un loyer. Madame DELPORTE, mère de cinq enfants dans le quartier de Bellevue, vient chercher au jardin « une activité plutôt que de rester à la maison à se regarder en chien de faïence ». Son mari ayant connu une période de chômage, elle déclare qu'il « faut occuper les pères », ce pourquoi elle lui a appris le tricot. Bernard CORNIL (maçon-carreleur au chômage également) cultive, quant à lui, 250 mètres carrés : « ça nourrit la famille, ça évite de faire des conneries ». Celui-ci évoque avec humour les « erreurs » de sa femme à qui il avait dit « de ne pas mettre ses plants de salade entre ses rangs de betterave ». Ce jardinier témoigne en outre des relations avec ses voisins de parcelle : « De l'autre côté de l'allée, c'est un Portugais, tu sais ici, on n'est pas racistes ». Le seul élément qu'il ait réellement à déplorer le conduit à établir une comparaison avec les jardins de Preux à Saint-Herblain : « là-bas, ils ont une cabane, pas des abris bidonvilles ! Mais comme pour l'instant, on ne paie pas on a le droit de ne rien dire ». Marcel LOGEAS (retraité de la S.N.C.F) est venu aux jardins pour se « désennuyer » et surtout « pour avoir des légumes ». Il présente au journaliste les pêcheurs qu'il a plantés. Il explique également qu'il fait aussi le jardin d'un handicapé pour l'aider et l'arranger. Il déclare ne jamais acheter de légumes, tout en vantant les vertus anti-cancérogènes de ses betteraves. Très pragmatique, il assure « cultiver comme les anciens [lui] ont appris » et ne pas trop croire aux lunes. Pour lui, la chose qui importe, c'est de « ne jamais laisser l'herbe gagner ».

Mais la voix des jardiniers des structures associatives n'est pas la seule à être désormais audible. D'autres visites sont médiatisées, permettant d'aller à la découverte du jardin potager du particulier.

⁷⁶³ « Côté jardins », *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*, 2 au 8 août 1987. Si le cliché visuel du jardinier travaillant son lopin de terre avec sa cabane de « bric et de broc » en arrière-fond, en revanche l'enquête de Philippe BOUGLÉ n'a pas usurpé sa dénomination, se référant aux approches pratiquées en anthropologie et en sociologie, s'appuyant sur une collection de témoignages aussi fouillés que vivants.

B. La visite au jardin renouvelée

Différenciée, dans sa forme comme son contenu, cette visite pénètre l'espace individuel. La célébrité comme l'anonyme peuvent s'y distinguer pour mettre en avant publiquement leur savoir-faire comme leur amour du potager.

1. Le jardin potager de célébrités

Propre à éveiller la curiosité du lecteur, le recours à des personnalités connues est un procédé journalistique guère nouveau à l'époque. Cependant découvrir celles-ci dans le rapport qu'elles entretiennent à leur jardin n'exclut pas une certaine forme d'identification. En dépit de leur notoriété, celles-ci montrent par leur discours que leurs motivations ne les différencient guère des cibles médiatiques auprès desquelles leur discours est relayé. Parmi ces célébrités se trouvent des acteurs, des animateurs, des écrivains et des artistes⁷⁶⁴.

a. La figure emblématique de certains acteurs populaires

- *Louis de FUNÈS en son jardin*

Que ce soit à la radio, à la télévision ou dans ses films, s'il est un acteur qui sait alors témoigner de son lien au jardin, au potager et plus généralement à la nature, c'est bien Louis de FUNÈS⁷⁶⁵.

Le jardin salvateur

Si le céléberrissime acteur déclare avoir déjà possédé un petit jardin potager dès l'âge de six ans, il savoure cette chance d'avoir désormais « sa campagne », synonyme pour lui de

⁷⁶⁴ Étant donné l'ambiguïté de la notion de « star », nous avons finalement préféré adopter celles de « célébrité » ou encore de « personnalité » qui correspondent mieux à la diversité des cas que nous souhaitons aborder ici. Dominique PASQUIER et Myriam TSIKOUNAS, « Présentation du dossier », *Télévision*, vol.6/1, 2015, p.11-20. Sont abordées ici la question de la relation entre stars et télévision et la notion de « célébrité ». Ainsi la star est définie comme « une personne possédant une compétence particulière pour se produire devant un public mais qui ne retient pas seulement l'attention pour les performances dont elle est capable. Sa *persona* est le résultat d'un mélange subtil entre une personnalité, dont le spectateur ignore à peu près tout, une construction sociale [émanant de la vedette, de son milieu familial et professionnel] et un personnage ciselé par la totalité des rôles endossés. » « La star est aussi le produit d'un système dans lequel plusieurs instances, qui ne se sont pas nécessairement concertées, interagissent et œuvrent, les unes simultanément, les autres successivement, pour arriver au même résultat : élever certains individus au rang d'icône. »

⁷⁶⁵ Maurice ELIA, « Louis de Funès / Louis de Funès. Le berger des roses par Jean-Marc Loubier. » *Séquences*, n°171, avril 1994, p.59. Ce compte-rendu fait état que cet acteur « chérissait ses poiriers, ses pêchers et ses légumes et vaillait de très près à la sauvegarde de l'environnement ».

détente, de calme, de soleil, d'oiseaux et d'une nourriture qui vient de la terre, nécessaire à l'équilibre et la santé des gens des villes. Il relate à ce titre une émission qu'il a pu voir, retraçant le départ d'une famille ouvrière qui a quitté volontairement la région parisienne, pour expérimenter une nouvelle vie et qui ne souhaite « plus rien entendre, ni de la ville, ni de la capitale »⁷⁶⁶. Confronté par son activité cinématographique à un rythme qu'il juge fou, l'acteur considère que l'amour des fleurs redonne « le sens, le rythme de la vie, le vrai rythme de la nature qui est calme, lent, qui n'est pas pressé ». Une salade qui pousse l'émerveille au même titre qu'une « aventure ». « Après on la mange » dit-il en mimant cette action, « c'est autre chose »⁷⁶⁷. Cette quiétude qui imprègne la vie à la campagne se retrouve dans les qualités qui font, selon lui, un « bon jardinier » : « Eh bien, le calme, la patience, la sérénité... En tout cas, pour moi qui suis un nerveux, ça m'amène tout ça, ça m'amène du calme »⁷⁶⁸.

Lui-même se définit comme « un éternel étudiant » en tant que jardinier : « Je ne sais pas grand-chose. Je me crois un jardinier "une branche" peut-être. Mais bon déjà, avec une branche, on mange ! ». Outre une pratique régulière, l'acteur possède de nombreux ouvrages sur le jardin, essentiellement d'origine anglaise étant donné leur degré de connaissance en la matière. En outre, son jardin s'avère particulièrement propice au développement de son imagination. Lieu de réflexion, il y a trouvé beaucoup de gags, de situations et d'idées de petites séquences de films. Même s'il fait beaucoup de choses lui-même, Louis de FUNÈS a son jardinier : Victor⁷⁶⁹. Toutefois, l'acteur développe le rapport personnel qui l'unit à son jardin et notamment son potager, mettant en avant sa sensibilité pour l'écologie. La visite au jardin se fait alors vectrice de valeurs émergentes.

⁷⁶⁶ « Louis de FUNÈS, Dimanche à la campagne », INA, 15 novembre 1970, 12'26''. C'est un autre avis qui s'exprime sur les néo-ruraux, sans doute avec plus de compréhension.

⁷⁶⁷ « Louis de FUNÈS, l'acteur jardinier », Retour sur l'info, INA, 30 juin 2017, 2'54''. Cette émission exhume quelques extraits de vidéos d'archives INA.

⁷⁶⁸ VADROT, *La France au jardin, op.cit.*, p.93-94. Claude-Marie VADROT déclare avoir constaté lors de ses reportages chez des personnalités pratiquant le jardinage comme « une sorte de remède à la vie qu'elles mènent [...] dans le domaine artistique (remarque qui vaut aussi pour le monde politique selon lui). L'artiste représente en effet « le pont avec les nouveaux jardiniers du plaisir, plus jeunes ou plus récemment convertis ».

⁷⁶⁹ « Louis de FUNÈS dans son jardin d'agrément », La vie en vert, INA, 26 mai 1979, 2'45''. Le gag est alors improvisé sur l'instant : « Victor, vous voyez, vous allez être dans la télévision, on m'a dit de venir vous parler. La télévision, elle est là, vous voyez ? (Rires). Et si vous êtes trop bien, vous n'y serez pas car je ferai couper à la télé ! »



Figure 91. « Louis de FUNÈS dans son jardin d'agrément », La vie en vert, INA, 26 mai 1979⁷⁷⁰.

L'engagement en faveur de l'écologie

Dans son entretien avec Roger LAMY et Antoine REILLE (ornithologiste français et secrétaire de la Ligue de Protection des Oiseaux), Louis de FUNÈS est mentionné comme parrain d'une journée de protection de la nature⁷⁷¹. Si le ton demeure policé, il l'est un peu moins lors d'une émission ultérieure durant laquelle il déclare de façon animée : « Moi, comme beaucoup de monde, tout le monde est sensibilisé, moi je le suis beaucoup mais pas plus que le Français moyen, très sensibilisé, parce qu'il mange tous les jours, des problèmes de la nature. Et comme le commandant COUSTEAU qui disait le mot de Cambronne : merde, c'est pour ça que vous devriez défiler dans les rues, pas pour autre chose et ouvrir les yeux au gouvernement. C'est pour ça qu'il faut défiler. Là, on peut se battre dans la rue. La seule chose qui vaille la peine, c'est la nature. »⁷⁷²

Or, loin de se limiter au seul discours, l'acteur a décidé d'apporter sa contribution en la matière, chez lui dans sa propriété du Cellier (44). Il y possède en effet, outre un jardin

⁷⁷⁰ La scène avec Victor, son jardinier, figure en bas à gauche.

⁷⁷¹ « Louis de FUNÈS, Dimanche à la campagne », INA, 15 novembre 1970, 12'26''.

⁷⁷² « Louis de FUNÈS à propos de la protection de la nature », INA, 21 septembre 1971, 33''.

d'agrément, un potager et un verger⁷⁷³. Depuis 1970, ayant adopté la « culture biologique », il explicite ses motivations à recourir à ce mode de culture. En premier lieu, au nom de son amour pour la nature, il a souhaité attirer oiseaux, insectes, vers de terre : « Pour la première fois, j'ai revu des coccinelles que j'avais perdues de vue depuis quinze ans, j'ai revu un ou deux scarabées dorés, beaucoup de coléoptères très jolis que je ne voyais pas avant car je faisais un traitement insecticide ». [...] J'ai des vers de terre qui sont énormes, violets, bleutés, rouges, costauds. Avant je voyais les gens chercher pour la pêche. Je ne dépeuple pas. J'ai des vers qui servent de laboureurs et c'est eux qui labourent pour mon jardin pour ce genre de culture. [...]. Des escargots qui commencent à revenir. Je vois des oiseaux que je ne connaissais pas. »⁷⁷⁴ En deuxième lieu, Louis de FUNÈS considère l'alimentation comme un problème capital et vital, étant donné la récurrence quotidienne de cette question⁷⁷⁵.

Dans plusieurs émissions radiophoniques et télévisuelles, l'acteur expose sa propre pratique, déclarant son aversion pour les insecticides et les publicités qui les promeuvent. Il préfère désormais utiliser des produits en poudre à base d'algues marines, achetés en petites quantités et jugés « tellement sains, qu'on peut en prendre le matin dans son café, en même temps que le sucre. »⁷⁷⁶ Il reconnaît avoir été adepte des produits chimiques : « J'en foutais partout...partout, les pucerons, hop un jet (il mime), je n'arrêtais pas de mettre des granulés, des horreurs. [...]. Le jour où j'ai arrêté ça, les plantes n'étaient plus malades, elles allaient déjà mieux, elles respiraient. (il souffle) »⁷⁷⁷. En matière d'engrais, il prohibe tout autant la chimie, utilisant de la poudre et du fumier qu'il fait lui-même avec de la paille et des produits d'algues marines. »⁷⁷⁸ Ce faisant, par son discours, l'acteur contribue à une promotion publique de la culture biologique, véhiculant conseils et arguments incitatifs au sujet de cette façon de

⁷⁷³ « Louis de FUNÈS à propos de son potager biologique », La qualité de vie, INA, 11 février 1972, 1'35''. À partir de 12'', on relève plusieurs vues de son potager, disposé de façon traditionnelle en longues planches de poireaux, de choux, de tomates (repiquées, puisqu'il dispose aussi d'une serre pour les semis).

⁷⁷⁴ « Louis de FUNÈS, Dimanche à la campagne », INA, 15 novembre 1970, 12'26''. L'acteur indique qu'il possède un guide des oiseaux d'Europe et s'équipe de jumelles et d'un magnétophone pour identifier ceux qu'il repère dans son jardin.

⁷⁷⁵ « Louis de FUNÈS à propos de son potager biologique », La qualité de vie, INA, 11 février 1972, 1'35''.

⁷⁷⁶ « Louis de FUNÈS, Dimanche à la campagne », INA, 15 novembre 1970, 12'26''.

⁷⁷⁷ « Louis de FUNÈS, l'acteur jardinier », Retour sur l'info, INA, 30 juin 2017, 2'54''. Compilation de vidéos d'archives INA. Notons le terme d'adepte. Il s'agit ici bel et bien de l'explicitation d'une conversion, quasiment au sens religieux du terme.

⁷⁷⁸ « Louis de FUNÈS dans son jardin d'agrément », La vie en vert, INA, 26 mai 1979, 2'45''.

jardiner⁷⁷⁹. S'il laisse à son épouse le soin d'en vanter les mérites auprès de leurs voisins agriculteurs, très intéressés mais « un peu durs à venir, à être convaincus », lui préfère s'adresser « aux débutants »⁷⁸⁰.

Au-delà des émissions auxquelles il participe, Louis de FUNÈS trouve matière dans certains de ses films à revenir sur ces thématiques, soit en prenant le contre-pied de ce qu'il pense, soit trouvant dans tel personnage un effet miroir de ce qu'il est⁷⁸¹.

⁷⁷⁹ Christian DELPORTE, « "N'abîmons pas la France !" : L'environnement à la télévision dans les années 1970 », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113, n°1, 2012, p.55-66. L'émission, « La qualité de vie » vient à la suite, sur la deuxième chaîne, de celle intitulée « La France défigurée ». DELPORTE, définissant la télévision comme un média d'émotion et de spectacle, cite justement l'émission où de FUNÈS aborde la question du jardinage biologique. Le recours à un acteur très populaire est en effet un procédé puissant permettant par la proximité établie vis-à-vis du téléspectateur de susciter l'identification.

⁷⁸⁰ « Louis de FUNÈS, Dimanche à la campagne », INA, 15 novembre 1970, 12'26''. L'acteur y explique sa manière de composter et d'amender la terre : « Vous mettez de la paille ou des mauvaises herbes. On les laisse pourrir un peu, on les étale d'abord sur 20 centimètres et on met dessus le produit à base d'algues, [...], puis à nouveau une couche de paille, puis une poignée d'algues. Vous laissez 15 jours. Vous arrosez un peu et ça se décompose tout de suite. Puis vous l'étendez sur votre jardin, 2 à 3 centimètres. [...]. Les vers de terre reviennent, les bactéries sont là, les vers remontent des profondeurs de la terre. [...]. Vous faites une pulvérisation générale [...] une fois tous les huit jours de cet engrais qui devient foliaire, parce qu'il est projeté, atomisé. On peut en mettre avec la main sur les légumes. » Mais surtout, au gré des émissions, c'est une succession de qualificatifs positifs qui sont avancés par cet acteur populaire : « C'est tout à fait naturel, j'ai eu un résultat extraordinaire dès la première année. On m'avait prévenu que la première année, c'était perdant, qu'on avait beaucoup moins de résultats qu'avec les produits chimiques et j'ai eu un résultat étonnant. Pour la première fois, j'ai des fruits dans lesquels je peux mordre à pleines dents. » Voir aussi « Louis de FUNÈS à propos de son potager biologique », *La qualité de vie*, INA, 11 février 1972, 1'35''. L'accent est ici mis sur la facilité qu'il y a à recourir à cette façon de jardiner : « C'est beaucoup plus simple. Pour toutes les personnes qui ont un jardin, c'est mille fois plus simple, il y a beaucoup moins de travail et les résultats sont étonnants dès la première année. Qu'est-ce que ça va être à la troisième année ! » Enfin, l'argument économique est brandi : « Pour n'importe quelle surface, ça revient beaucoup moins cher que les produits chimiques. D'autre part, il n'y a plus d'insecticides à employer, ce n'est plus la peine, il n'y a plus de pesticides, il n'y a plus rien du tout. ». Transmis à la manière d'un témoignage plus que sous une forme didactique, ces éléments, en dépit de leur registre technique, ont été placés ici, de manière à respecter la cohérence d'ensemble du discours de l'acteur sur son potager.

⁷⁸¹ Dominique PASQUIER et Myriam TSIKOUNAS, art. cité, p.11. Ces allers-retours entre radio, télévision, cinéma illustrent bien cette construction sociale de la célébrité.

Dans ses films

Dans *La Zizanie*, le jardin potager devient un acteur à part entière de l'histoire⁷⁸². Bernadette, qu'incarne Annie GIRARDOT, arrive furieuse à la mairie, au beau milieu d'un mariage, jetant sur le bureau tout un tas de légumes flétris, en hurlant « bravo » à Guillaume son époux (Louis de FUNÈS), qu'elle accuse d'être responsable de ce désastre⁷⁸³. Un peu plus loin, à sa femme, congelée comme ses plantes tropicales dans sa serre, Guillaume promet d'acheter « un potager géant en Ardèche » pour se faire pardonner⁷⁸⁴. Après plusieurs péripéties, Bernadette se présente comme tête de liste « Défense de la nature » contre son propre époux à l'élection municipale⁷⁸⁵.

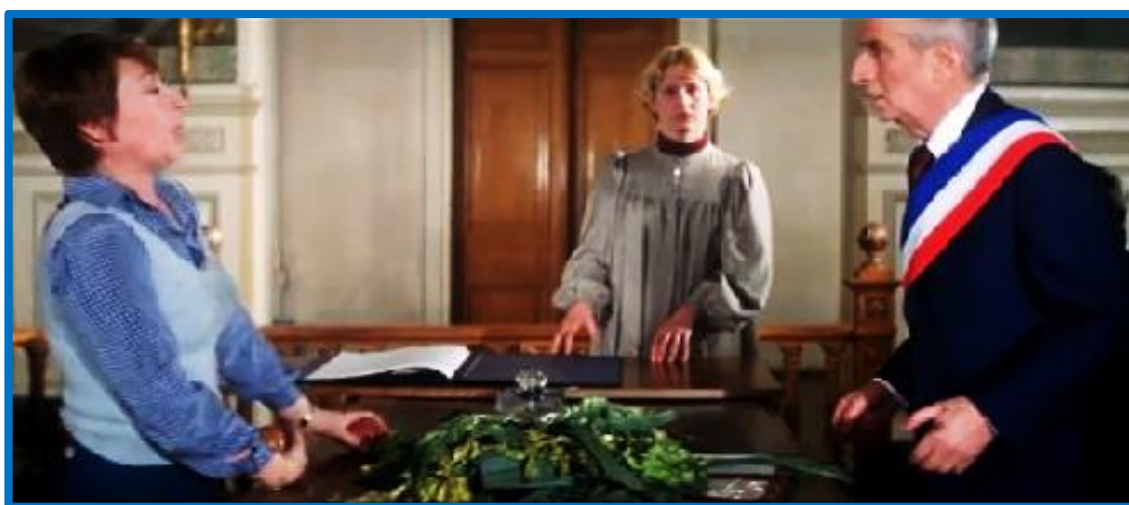


Figure 92. <https://www.youtube.com/watch?v=ZqKX3uB9ApE>, « Mon potager » (extrait de la zizanie)⁷⁸⁶.

⁷⁸² Film de Claude ZIDI de 1978, exactement contemporain des émissions analysées ci-dessus.

⁷⁸³ <https://www.youtube.com/watch?v=sfT5Z3jXLnA>. « Louis de FUNÈS : La Zizanie (1978). Et de voter pour moi ». Le dialogue est le suivant : Dialogue :

- Guillaume : Qu'est-ce que c'est que ça ?
- Bernadette : Mon potager !
- Guillaume : Qui a fait ça ?
- Bernadette : Une fuite et je suis sûr que tu y es pour quelque chose. Mais comment peux-tu me faire une chose pareille ? Tu mens !
- Guillaume : En vingt-trois ans, je ne t'ai jamais menti.
- Bernadette : Et tout ça le jour de notre anniversaire de mariage !
- Guillaume : Mais justement, justement j'y pensais aujourd'hui ma chérie. Ce soir, on passe la soirée ensemble : champagne, caviar, MOZART. Tu oublieras tout !

⁷⁸⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=KwuyLv4UY7s>, « Louis de FUNÈS : La Zizanie (1978). Je t'achèterai un potager géant en Ardèche ». L'allusion à ce département n'est guère anodine. Les néo-ruraux partis expérimenter une nouvelle vie l'ont fait préférentiellement dans des zones désertifiées ou de sous-densité. Danièle LÉGER et Bertrand HERVIEU, *op.cit.*

⁷⁸⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=eREZWMS5xQE>, « Louis de FUNÈS : La Zizanie (1978). On ne se tutoie plus ? ». Le fait de se présenter comme opposante politique dépasse bien entendu le cadre de la dispute conjugale. L'écologie durant les années 1970 connaît un processus de politisation qui aboutit en 1984 à la création des Verts. Alexis VRIGNON, « Les écologistes et la protection de la nature et de l'environnement dans les années 1970 », *Écologie & politique*, vol.44, n°1, 2012, p.115-125.

⁷⁸⁶ Annie GIRARDOT incarne Bernadette.

Un second exemple réside dans *La soupe aux choux*⁷⁸⁷ dont la promotion est notamment assurée lors d'un journal télévisé de 13h⁷⁸⁸. Ayant découvert le roman éponyme de René FALLET (publié en 1980)⁷⁸⁹, l'acteur était « tombé amoureux de son chant d'amour à la terre et à ses générosités, de sa compassion envers les laissés-pour-compte de la modernité et de son ironie profonde envers toutes les tentatives de changer l'ordre séculaire des choses de la campagne »⁷⁹⁰. Voilà qui a dû trouver une résonance certaine chez l'acteur, illustrée par certaines de ses répliques : « Sens-moi ça si ça sent bon. Ça sent le jardin, ça sent l'écurie, ça sent les quatre saisons, ça sent la terre, la terre, la terre (en roulant les « r »). La Denrée, ça sent la terre après la pleue, car ici on dit pas la pluie, on dit la pleue, parce que c'est encore plus mouillé... la terre après la pleue ! »⁷⁹¹ Quant à ses connaissances potagères, elles ont pu trouver un écho dans cet autre extrait : « Mais si ça se trouve, t'as guère soif, t'es fou de faim, t'oses pas lui demander, allez ! Tiens, c'est de la soupe aux choux, de la vraie, faite avec mes choux à moi, une variété de printemps, le "Bacalan hâtif »". [Cri de l'extra-terrestre la Denrée]. Gamin, on attaque ».⁷⁹²



Figure 93. <https://www.youtube.com/watch?v=B-1E33mIPiY>, « Louis de FUNÈS : La Soupe aux choux (1981). Ça sent la terre après la pleue »⁷⁹³.

⁷⁸⁷ Film de Jean GIRAULT, sorti en 1981.

⁷⁸⁸ « Louis de FUNÈS à propos du film "la soupe aux choux", JT 13h, INA, 2 novembre 1981, 3'04''.

⁷⁸⁹ René FALLET, *La Soupe aux choux*, Paris, Denoël, 1980. BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.38 à ce sujet.

⁷⁹⁰ Bertrand DICALÈ, *Louis de FUNÈS, grimace et gloire*, Paris, Grasset et Fasquelle, 2009, p.498.

⁷⁹¹ <https://www.youtube.com/watch?v=B-1E33mIPiY>, « Louis de FUNÈS : La Soupe aux choux (1981). Ça sent la terre après la pleue ». <https://www.youtube.com/watch?v=B-1E33mIPiY>

⁷⁹² <https://www.youtube.com/watch?v=ohU26fbW6-s>, « Louis de FUNÈS : La Soupe aux choux (1981). Gamin, on attaque ».

⁷⁹³ <https://www.youtube.com/watch?v=B-1E33mIPiY>; « Louis de FUNÈS : La Soupe aux choux (1981). Ça sent la terre après la pleue ». Le Glaude (Louis de FUNÈS) et la Denrée (l'extra-terrestre incarné par Jacques VILLERET).

Mais Louis de FUNÈS n'est pas le seul acteur français à se piquer de jardinage. C'est une passion qu'il partage en effet avec son confrère et ami Daniel GÉLIN, ce qui donne lieu à un bel échange lors d'une émission où tous deux sont invités par Pierre BOUTEILLER⁷⁹⁴.

- *Daniel GÉLIN, le jardin comme essentialité*

Une équipe d'Antenne 2 décide de suivre ce célèbre acteur dans sa propriété d'Houdan (78) où celui-ci expose le rapport étroit qu'il entretient avec son jardin. À l'instar de son confrère, Daniel GÉLIN revient en premier lieu sur le dialogue avec la nature et les saisons que lui autorise cet espace au sein duquel il retrouve son vrai rythme, en rupture avec le rythme d'un comédien. Selon lui, il y a « un désordre, un hiatus dans cette histoire ». Aussi, lorsqu'il est en tournée et qu'il pleut, il se dit en lui-même que cela est bon pour son jardin, son gazon, ses légumes, ses arbres. Il cherche en effet à cultiver le plus de choses possibles, le climat d'Eure-et-Loir (Houdan en est limitrophe) et le terrain permettant presque tout.

Se considère-t-il pour autant comme un vrai jardinier ? Fort humble dans sa réponse, Daniel GÉLIN se considère comme un jardinier amateur. Si une partie de sa vie était à refaire, ajoute-t-il, il s'y mettrait un peu plus sérieusement, ajoutant que cela serait de façon « plus que passionnelle ». Il souligne au passage l'importance de l'instinct dans son rapport au jardin : « je sens ça, je devine les choses, je sens quand les plantes ont soif, j'ai les doigts verts, c'est certain, j'ai une sensation presque sensuelle avec le jardin. » Il lui arrive même de soliloquer devant ses plantes avec lesquelles il s'établit selon lui un contact. Face aux mauvaises herbes, difficiles et âpres, il déclare les « engueuler et les insulter ». D'autres en revanche sont objet d'une certaine clémence de sa part, laissées en place, le maître des lieux n'étant guère adepte du jardin à la française « bien discipliné ». Il évoque une forme de mimétisme entre les gens et leur jardin. Se considérant comme un peu « bohème et échevelé », il y a une part de désordre dans son jardin, marqué par un aspect sauvage et naturel qu'il dit lui ressembler. Selon lui, ce jardin semble se construire lui-même peu à peu avec « les saisons, le soleil, les pluies et le temps ». Il se dégage de son propos un rapport de tendresse, qui s'établit entre lui, ses plantes et ses arbres, assuré d'un dialogue avec ces végétaux.

Quelle place tient le potager au sein de ce jardin ? Selon Daniel GÉLIN, « le potager, c'est très important ». C'est même, pour l'acteur, la marque distinctive du jardinier : « on ne

⁷⁹⁴ « Daniel GÉLIN et Louis de FUNÈS », L'invité du dimanche, INA, 17 octobre 1971, 8'47'' (l'échange entre les deux acteurs sur le jardinage a lieu à 6'43'').

peut s'estimer vraiment jardinier si on n'a pas de potager. » Aussi le voit-on, en compagnie de son épouse, procéder à la cueillette des artichauts⁷⁹⁵.



Figure 94. « Daniel GÉLIN, la passion du jardin », INA, 13 Août 1980, 3'35.

Quelques années plus tard, dans une autre émission télévisée, l'acteur revient sur sa passion du jardinage et l'origine de celle-ci, à l'occasion de la publication de son ouvrage *Mon jardin et moi*⁷⁹⁶. Pendant des années, très occupé dans le cadre de son activité professionnelle, Daniel GÉLIN entretenait vis-à-vis du jardin un rapport de spectateur. L'achat de sa résidence secondaire le confronte à un manque d'argent pour pouvoir payer un jardinier. Voilà qui a servi d'élément déclencheur, « en mettant la main à la pâte, la main à l'humus, c'est là que j'ai découvert l'important et l'essentiel », déclare-t-il. Cette passion le conduit à rédiger des chroniques de jardinage pour le magazine *VSD*⁷⁹⁷. Face aux jardiniers présents sur le plateau, il reconnaît à nouveau, humblement, ne pas être un professionnel, ne connaissant pas certains légumes, ne s'autorisant pas à parler des plantes qu'il ne pratique guère. Néanmoins cette

⁷⁹⁵ « Daniel GÉLIN, la passion du jardin », INA, 13 Août 1980, 3'35.

⁷⁹⁶ Daniel GÉLIN, *Mon jardin et moi*, Julliard, 1985.

⁷⁹⁷ *VSD* est le sigle de Vendredi-Samedi-Dimanche. C'est un magazine généraliste d'actualités et de loisirs hebdomadaire.

passion qui remonte, selon lui, à une vingtaine d'années s'est étoffée, l'invitant à lire beaucoup d'ouvrages afin de conférer un caractère sérieux à ses propres articles.

Enfin, le fait de cultiver cette passion lui a permis de « découvrir ou redécouvrir quelque chose de son enfance en vérité ». Aussi déclare-t-il, non sans émotion : « Je suis d'origine paysanne et je crois qu'on ne se détache jamais de ses racines paysannes. Je me souviens des jardins que ma mère faisait, la passion que mon père avait pour la terre : tout ça m'est revenu. À certains moments de sa vie reviennent par bouffées tous les grands souvenirs d'enfance. Et je crois que ma passion du jardin a été de retrouver une part de moi-même que j'avais connue, qui avait été essentielle, le passage de l'enfance. Alors je retrouve là des choses tout à fait essentielles. »⁷⁹⁸

Si le monde du spectacle témoigne d'un engouement pour le jardin potager, celui des médias n'est pas en reste, certains animateurs d'émissions et rédacteurs de rubriques ayant acquis un statut de célébrité⁷⁹⁹.

b. Des animateurs omniprésents

La visite au jardin peut emprunter une forme plus métaphorique, l'interview à la radio se prêtant bien à explorer l'intimité d'un invité⁸⁰⁰.

- *Nicolas le Jardinier : la radioscopie de Raymond MONDET*

C'est « un lundi de Pâques commencement de la Résurrection » que Jacques CHANCEL reçoit Raymond MONDET, considérant comme nécessaire la présence de jardiniers pour mettre en ordre une « nature tellement assassinée » mais aussi « les hommes tellement responsables »⁸⁰¹. Mais pourquoi ce pseudonyme de Nicolas le jardinier que le grand public connaît bien davantage ? Celui-ci s'en explique. Journaliste pendant 25 ans à *Rustica*, ce

⁷⁹⁸ « Daniel GÉLIN à propos du jardinage », Aujourd'hui la vie, INA, 18 juin 1985, 2'40''.

⁷⁹⁹ Sur la fonction d'animateur et les différentes configurations auxquelles celle-ci a été confrontée dans l'évolution des émissions télévisuelles, Jérôme BOURDON, « Les tiers télévisants : "Drôles de stars, la télévision des animateurs" (Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier), *Réseaux*, vol.9/50, 1991, Communication : nouvelles approches, p.193-194 et Pierre LEROUX et Philippe RIUTORT, « La consécration de l'animateur. Appréciation d'un métier et affirmation d'une position : les métamorphoses de Thierry Ardisson », *Réseaux*, vol.139/5, 2006, p.219-248. Il est rappelé ici que la relation de proximité établie entre l'animateur et ses publics résultait alors de « la glorification de "l'homme moyen" ». Les caractéristiques sociales des animateurs rejoignent leurs qualités sociales publiquement mises en avant. Celles-ci consistent à afficher, dans le contexte des émissions, simplicité, modestie, générosité et bonne humeur, en gommant certaines différences objectives pouvant les couper de leur auditoire.

⁸⁰⁰ Jacques CHANCEL, *Radioscopie*, INA, France Inter, Paris, Éditions du Sous-Sol, Beaux Livres, 2018.

⁸⁰¹ Il s'agit d'une allusion à la marée noire survenue à la suite du naufrage de l'Amoco-Cadiz, le 16 mars 1978.

magazine est racheté par Georges DARGAUD, qui, considérant que Raymond MONDET « sonne mal », celui-ci s'appellera désormais « Nicolas ».

Le format de l'émission radiodiffusée *Radioscopie* se prête bien à une interview fouillée permettant à Nicolas de revenir sur ses origines, son parcours, ses valeurs, sa conception du jardinage et sur le métier de jardinier. Celui-ci est envisagé comme « un arrangeur de nature » et peut-être par-là même « un perturbateur de la nature à sa façon ». Le jardinier « se donne du bonheur et en donne aussi ». Conçu comme « la plus merveilleuse leçon de culture physique » qui soit - tout étant « merveilleusement coordonné » -, le jardinage est décrit comme « terriblement libérateur pour l'esprit » (à 6'13'')⁸⁰². C'est une activité, « qui n'accapare pas au point de ne pas pouvoir regarder le ciel, les oiseaux et de ne pouvoir aimer ». Ainsi sa définition du jardinier se voit complétée des termes suivants : « C'est un homme [...] capable de faire tout vivre à la fois pour la beauté et pour le manger. Il est capable de faire de la beauté et de vivre dessus, pas sur la beauté mais sur les légumes, les fruits mais en même temps, il est capable de faire des fleurs, de tracer des allées. Cela s'appelait un jardinier "quatre branches", les fleurs, les fruits, les légumes et l'art des jardins, le *nec plus ultra*. » Relevons dans ses propos l'importance de la dimension nourricière guère occultée.

Ce fils d'une femme de ménage et d'un maréchal ferrant doit en quelque sorte à Louis AUBIN, Président de la Société d'Horticulture de Montreuil, son orientation professionnelle. C'est lui qui lui indiqua en effet l'existence d'un cours à l'école du Breuil (à 8'50''). De 1945 à 1948, Raymond se voit attribuer un jardin par cet ami paternel. Il le cultive avec ardeur et reconnaît avoir fait « un trafic terrible » à cette époque (à 23'18''). Considéré par son père comme un bon à rien (à 8'50''), n'ayant que le certificat d'études, il prend dix ans durant des cours complémentaires, devient journaliste, directeur de *Rustica* et des éditions de la Maison Rustique⁸⁰³. Jacques CHANCEL lui fait remarquer son habitude de la parole, au moment même où l'image prend une place sans cesse plus importante, notamment dans les magazines. Raymond MONDET exprime des regrets à ce titre : « l'image est infiniment plus facile que la voix et la pensée, je trouve dommage qu'on impose notre vision des choses. »

Nourritures spirituelles et nourritures terrestres se côtoient dans cet entretien. À la question de savoir quel serait le rêve de Nicolas, celui-ci répond : « je rêve du jardin futur, du jardin du Père » (à 36'43'') ou encore « je me préoccupe beaucoup de l'avenir, dans le sens de l'au-delà » (à 40'05''). Son bonheur serait encore d'être jardinier de château ou de monastère

⁸⁰² Remarquons la proximité de propos avec ceux tenus par les acteurs plus haut.

⁸⁰³ Raymond MONDET fait remarquer à ce titre : « Je n'ai rien fait jeune : j'ai fini mes arts et métiers en cours du soir à 37 ans, j'apprends à nager à 27 ans, à skier à 38 ou 39 ans. »

pour y rester, même s'il reconnaît ne pas sûr d'être suffisamment détaché. Son rapport à la terre est quasi charnel : « Ma beauté, c'est de labourer et d'enfouir une terre, quand j'arrive sur le terrain avec ma bêche, il y a les vieilles fanes, le fumier que j'ai épandu. J'ouvre ce qu'on appelle une jauge, c'est-à-dire un trou, dans lequel je vais retourner ma terre et quand j'ai fini, d'abord je suis très bien, j'aime beaucoup ce mouvement et quand j'ai fini, la terre est retournée. Elle luit. Elle est luisante et elle est uniforme. Elle a tout avalé, tout mangé. Et après justement, je partage, puisqu'après justement, je n'ai plus qu'à récolter pour offrir, apporter en présent. Car j'ai toujours vu cet homme qu'était mon père, apporter à ma mère, qui n'avait semble-t-il vraisemblablement aucune imagination et qui lui disait : je t'ai rapporté des petits pois, je t'ai cueilli des haricots. Un peu comme le père pigeon qui amène le lait. »

S'il fustige les bêtes libres pillardes du jardin, Nicolas évoque ce qu'il mange chez lui : lapins et poules, vantant *a contrario* l'auxiliaire nécessaire du potager que constitue la basse-cour (à 45'50''). Il déclare retrouver dans cette action « les traditions de la grande chasse, la grande quête, la quête de la nourriture » pour conclure quelques instants après : « j'aime que la terre soit riche et qu'elle féconde l'homme. »⁸⁰⁴



Figure 95. <https://www.youtube.com/watch?v=tAbDrQdoiuU>
Hommage à Nicolas le Jardinier (Cultivons notre jardin émissions juillet 1980).

⁸⁰⁴ « Raymond MONDEY », Radioscopie, INA, 27 mars 1978, 55'30''. Le nom est orthographié, tel qu'il figure sur le site de l'INA. CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.139.

- *Michel LIS, « jardinier par passion »*

Autre animateur populaire, Michel LIS vient donner chaque matin à 8h05, sur Radio bleue, sa « sagesse », c'est-à-dire une anecdote dont les auditeurs peuvent tirer eux-mêmes leur propre philosophie. Mais qui est-il au juste ? C'est qu'entreprend de faire découvrir son confrère Francis COLNOT, dans le cadre de l'émission *Atout cœur* en fin de matinée. La parution d'un ouvrage consacré au jardin de Jean-Jacques ROUSSEAU co-écrit avec Florence MOTHE lui en offre l'opportunité⁸⁰⁵.

« Je suis jardinier et jardinier par passion » déclare sans détours Michel LIS. Selon lui, le fait d'être « né dans un jardin » et d'avoir « allié à cette passion du jardinage, le goût des voyages » en fournit l'explication la plus probante. Il est en fait né plus exactement dans une gare (son grand-père étant chef de gare), les cheminots étant, selon lui, « traditionnellement d'excellents jardiniers ». En outre, il ajoute qu'en ce jardin « les légumes se mariaient avec les fleurs », son origine saintongeaise justifiant cette manière de faire.



Figure 96. « Michel LIS et Danièle GILBERT à propos de l'émission *Midi Première* », À la bonne heure, INA, 6 mai 1977⁸⁰⁶.

⁸⁰⁵ Michel LIS et Florence MOTHE, *Michel le jardinier au jardin de Jean-Jacques ROUSSEAU*, Menges, 1984. Florence MOTHE est journaliste, musicologue, historienne et écrivain. L'ouvrage relate comment ROUSSEAU, venu pour copier de la musique au château de Monguenan (33), propriété des ancêtres de Florence MOTHE, s'est pris de passion pour la botanique et y a commencé son grand herbier. Pour ROUSSEAU, refusant la hiérarchie, « il n'y a pas de mauvaise herbe, le chiendent comptait à ses yeux autant que la plus belle des fleurs ». Et Michel LIS d'ajouter : « les mauvaises herbes sont simplement des herbes dont on ne sait pas encore se servir ou dont on se sert mal ».

⁸⁰⁶ L'archive INA dure 4'23''. Michel LIS est aussi surnommé « Moustaches vertes ».

Pour lui, le jardin revêt une double dimension. Celle, secrète, qu'offre pour lui l'écriture. Celle, matérialisée, qui prend la forme d'un espace où les murs et les haies ne sont pas trop hauts pour pouvoir bavarder avec son voisin car « on ne fait jamais son jardin tout seul ». Plus loin, il qualifie la récolte de 1984 de bonne, que ce soit en matière de légumes et de fruits mais aussi d'amitiés, celles-ci se nouant de façon privilégiée au jardin, soulignant ici un élément essentiel pour cet homme de communication.

Mais quelle est sa pratique jardinière ? D'emblée, il dit faire des légumes, quand il est assez longtemps dans son jardin, ceux-ci exigeant un travail quotidien. Il possède aussi des cultures dites de longue durée lui permettant d'avoir des arbres fruitiers. Il exprime sa prédilection pour les variétés anciennes, ce qui n'est pas toujours synonyme de facilité. Cette pratique n'exclut pas une certaine forme de contemplation lorsqu'il ajoute : « il faut savoir prendre son temps dans un jardin » ou encore « le jardin, il faut avoir le temps de l'entendre, de le sentir et de le voir. »⁸⁰⁷

c. Des écrivains et artistes passionnés de jardin

C'est dans le cadre d'émissions à caractère culturel que s'opèrent ces témoignages sur un rapport personnel au jardin, attestant d'un intérêt tout particulier pour le potager, dont les formes peuvent se différencier singulièrement en fonction des intervenants⁸⁰⁸.

- *Le « jardin de curé » de Pierre GASCAR*

C'est dans le cadre de l'émission télévisée *Apostrophes*, consacrée aux violons d'INGRES et hobbies, que l'écrivain Pierre GASCAR⁸⁰⁹ vient témoigner de sa passion pour le

⁸⁰⁷ « Atout cœur Michel LIS », INA, 1^{er} janvier 1985, 31'03''.

⁸⁰⁸ François JOST s'interroge, en évoquant d'ailleurs les émissions de Bernard PIVOT, sur le caractère culturel de celles-ci. En effet, on peut y percevoir un paradoxe. Censées aborder l'actualité littéraire, celles-ci se déroulent dans un studio (avatar du salon) avec comme objectif sous-jacent d'assurer une certaine promotion culturelle des ouvrages présentés par leurs auteurs. Autrement dit, la marchandisation de la culture apparaissant dans les années 1970 conduit de telles émissions à masquer derrière l'intention d'informer, celle de faire vendre. En effet, désormais, ne sont plus seulement considérés comme culturels les contenus mais aussi les supports. Après 1981, dans le cadre du « tout culturel », tout ce qui est humain devient culturel et la « culture cultivée » doit s'adapter aux lois du divertissement. François JOST, « Peut-on parler de télévision culturelle ? », *Télévision*, vol.2, n°1, 2011, p.11-24.

⁸⁰⁹ Celui-ci est présenté par Bernard PIVOT, comme « romancier, historien, essayiste, auteur dramatique de plus de trente ouvrages ». Michel TOURNIER, qui est aussi sur le plateau lors de la même émission et habite un presbytère depuis une vingtaine d'années, possède aussi un jardin de curé, qu'il évoque au travers d'une anecdote assez macabre, cet espace de 2000 mètres carrés jouxtant le cimetière. « Une année, les morts, à force de pousser avec leurs petites épaules osseuses, à force de pousser le mur s'est effondré, et sont arrivés à plat ventre dans mon jardin. Je vous assure que c'était apocalyptique », déclare TOURNIER. « Mais ça ne vous déplaisait pas », taquine GASCAR.

jardinage, le jardin et sa contemplation de la nature (à partir de 35'). Si celui-ci reconnaît faire son jardin, il ne se considère pas en revanche comme un vrai jardinier, ne s'estimant ni « très fort », ni « très expert ». Il lui arrive ponctuellement d'employer un professionnel pour des travaux qu'il juge trop durs. L'ouvrage qu'il vient présenter est consacré au jardin de curé⁸¹⁰, dont Bernard PIVOT lui demande quelle en est sa définition⁸¹¹ : « C'est une de ces expressions qui appartiennent au langage populaire, qui sont extrêmement justes mais qu'il est difficile de définir. Le jardin de curé, disons que c'est tout d'abord un petit jardin. Pas très grand. On ne peut pas fixer ses dimensions. Mais chose importante : clos, entouré de murs de préférence. Et à l'intérieur duquel, au petit bonheur, on fait tenir une foule de plantes, aussi des légumes, des arbres fruitiers. Une sorte de désordre, de fouillis. Et les rapports qu'on établit avec ces jardins, il n'y a pas de recherche esthétique, ce sont des rapports empreints de bonhomie, de simplicité. Voyez enfin, une sorte de dévotion. Le mot curé se justifie. »

C'est la multiplication des maisons de campagne qui explique selon cet auteur que le jardin tient une aussi grande place dans la vie des gens. Le sien est situé dans la Jura, là « où commence la civilisation », le « hasard l'ayant situé à un pas d'une abbaye » et derrière lui « commence la forêt, une interminable forêt »⁸¹². Si les sociabilités étaient mises en avant dans le cadre des jardins associatifs, c'est *a contrario* ici un lieu propice à l'épanouissement de la solitude. « L'approfondissement » et « l'intériorisation » y règnent. En son sein, le jardinier s'isole, se coupe et adopte, selon GASCAR, une attitude qualifiée d'asociale, enfermé dans une « île verdoyante ».

⁸¹⁰ Pierre GASCAR, *Un jardin de curé*, Paris, Stock, 1979.

⁸¹¹ QUELLIER, *op.cit.*, p.120-145. Il est intéressant de relever ce regain d'intérêt pour une forme de jardin qui semble avoir connu son apogée au XIX^e siècle (p.139) et dans une société où le curé n'occupe plus qu'une place fort secondaire.

⁸¹² QUELLIER, *op.cit.*, p.29. Se retrouve ici l'idée d'une certaine forme d'ermitage, en lisière de forêt, dans l'isolement.

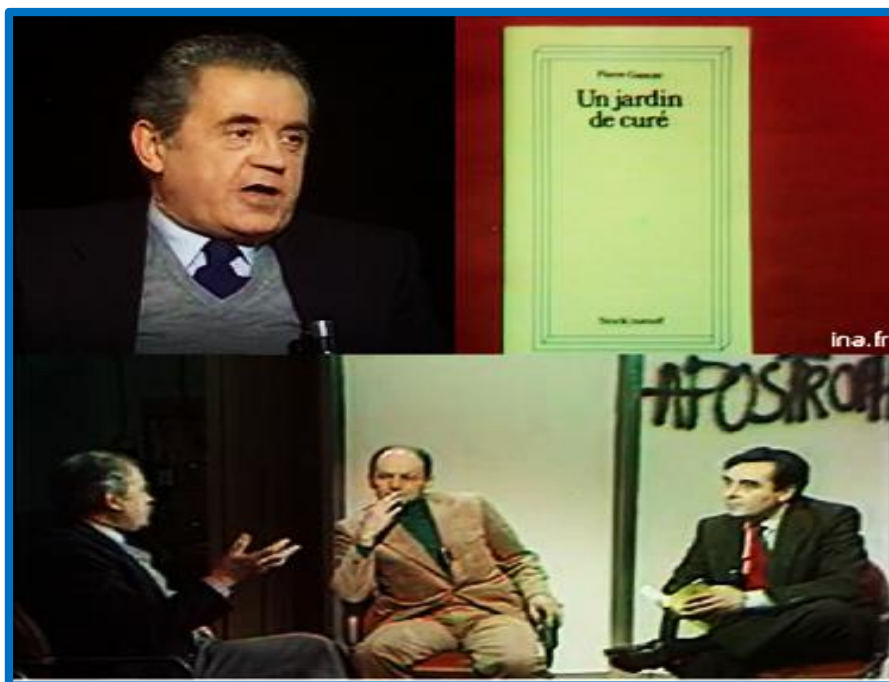


Figure 97. « Les passions parallèles », *Apostrophes*, INA, 9 novembre 1979⁸¹³.

En revanche, les relations entre les plantes donnent lieu à développement. À la question de savoir si « l’amour des jardins passe par la haine des mauvaises herbes ? », GASCAR évoque sa conception d’un univers où bien et mal figurent une forme de manichéisme représentés par les pissenlits et liserons envahissant les plantes aimées et soignées par le jardinier, conflit qualifié de sommaire. Mais c’est justement cette simplicité, qui selon l’écrivain, justifie ce retour à l’innocence favorisé par le jardin et sa culture. Dans un monde marqué par des conflits de plus en plus complexes, le jardin est envisagé comme un système simple dans son essence même. Dans la seconde partie de l’ouvrage présenté, ce jardin de curé sert de support à l’exposé d’un savoir relatif à une cinquantaine de plantes choisies par l’auteur, donnant chacune naissance à un texte de « jardinier, d’historien, de poète » pour reprendre les mots de PIVOT⁸¹⁴.

- *Le potager des cimes de Paul VINCENT*

Ce Savoyard, ancien journaliste au *Dauphiné libéré* et *France Soir*, romancier essayiste est reçu sur le plateau d’*Apostrophes* à l’occasion de la parution de son ouvrage intitulé *Le bonheur sur terre*, qui propose comme programme un nouvel art de vivre à la

⁸¹³ « Les passions parallèles », *Apostrophes*, INA, 9 novembre 1979, 1h14’55”. En bas, Pierre GASCAR est à gauche. Michel TOURNIER est assis entre celui-ci et Bernard PIVOT.

⁸¹⁴ *Ibid.*

campagne (de 3'19'' à 9'02''). Si l'auteur déclare avoir découvert ce bonheur depuis longtemps, c'est surtout depuis sa retraite qu'il en goûte toutes les retombées. À près de 1600 mètres d'altitude, dans ses alpages considérés comme « dernier refuge de la pureté », Paul VINCENT a pu observer la façon dont se sont acclimatés fleurs, fruits et légumes, s'émerveillant de la précocité du radis de dix-huit jours dans ce milieu. Fournissant de nombreux conseils, l'auteur entend démontrer, comment à une époque « où tout augmente, sauf le pouvoir d'achat », il y a encore la possibilité de vivre quasiment gratuitement. Il suffit, pour ce faire de posséder entre 2000 et 3000 mètres carrés et de faire son jardin. Aux côtés de l'étable, du four à pain, du poulailler, du clapier, du verger, de la vigne, des ruches, le potager occupe une place de choix, même si son éloge durant l'émission demeure, faute de temps, quelque peu elliptique⁸¹⁵.

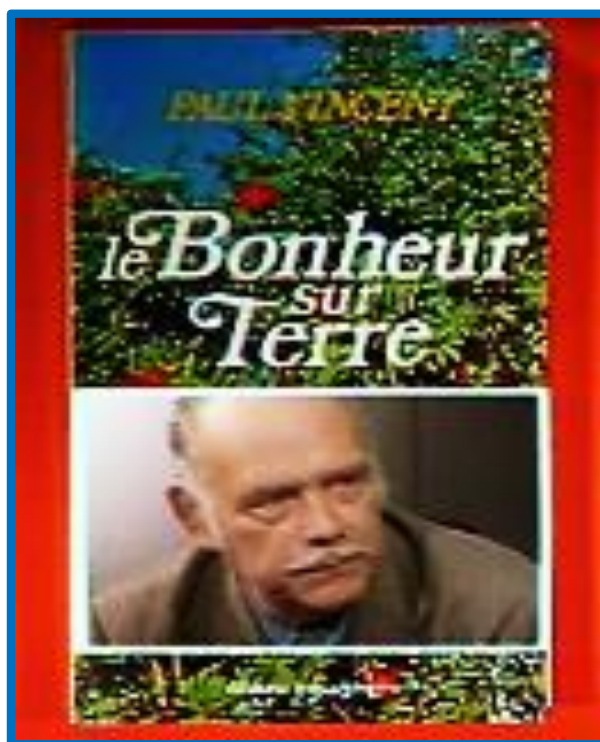


Figure 98. « Les plantes et les petites bêtes », Apostrophes, INA, 11 juillet 1980⁸¹⁶.

⁸¹⁵ *Ibid.* Paul VINCENT, *Le Bonheur sur terre*, France Empire, 1980. Relevons que Paul VINCENT avait collaboré quelques années plus tôt avec *Rustica*, développant à ce titre des conseils relatifs à la culture en milieu montagnard. « Le jardin des cimes », *Rustica*, 11 février 1973. Par la suite, cet auteur consacre plusieurs ouvrages aux productions potagères : *Le jardin du Bon Dieu : légumes, herbes et épices sauvages, comment les accommoder*, France Empire, 1984 ; *Docteur légume*, France Empire, 1985.

⁸¹⁶ « Les plantes et les petites bêtes », *Apostrophes*, INA, 11 juillet 1980, 1h17'09''. Portrait de Paul VINCENT diffusé en surimpression à la couverture de son ouvrage durant l'émission.

- *Le potager de Denis BRIHAT, photographe*

C'est dans le cadre d'un documentaire consacré à l'intérêt des Français pour les loisirs et les nouveaux modes de vie, que Christian MARTINEZ (animateur culturel et photographe) est filmé dans ses activités et notamment lors d'une rencontre avec d'autres amateurs au domicile du photographe professionnel Denis BRIHAT, pour qui « il y a beaucoup de beauté et de poésie dans la réalité, seulement il faut l'extraire »⁸¹⁷. Ses invités lui demandent s'il fait toujours des photos de légumes (à 45'57''). Celui-ci convie alors ses amis à le suivre dans son potager dont il vante l'esthétique tout autant que la source d'inspiration créative suscitée par celui-ci. En effet, le voici qui déclare (à 46'42'') : « Alors voilà, ce sont mes vedettes. Je n'ai pas besoin d'aller bien loin. Sans sortir du jardin, j'ai des choses extraordinaires. Qu'est-ce qu'il y a de plus beau qu'un artichaut par exemple ? Et un artichaut en fleur, une chose presque inconnue, c'est une splendeur. »⁸¹⁸



Figure 99. « Lettre à Clara », Vivre à loisir n°37, INA, 4 octobre 1973⁸¹⁹.

Diversément exprimée par un certain nombre de personnalités, plus ou moins connues du grand public, cette présence potagère, simplement jardinière parfois, offre également à des

⁸¹⁷ Celui-ci est né en 1928. Il est connu notamment pour ses natures mortes.

⁸¹⁸ « Lettre à Clara », Vivre à loisir n°37, INA, 4 octobre 1973, 49'29''.

⁸¹⁹ L'artichaut magnifié par Denis BRIHAT. Celui-ci est tout à droite en haut en train de montrer l'une de ses « vedettes ».

anonymes l'opportunité d'attirer sur eux le regard des médias et de leurs récepteurs. C'est une certaine forme de « starification du pauvre » qui s'opère en effet à cette période, les potagers de simples particuliers faisant, eux-aussi, l'objet d'une visite médiatique.

2. Le jardin potager du particulier ou la « starification du pauvre »

Divers procédés éditoriaux sont envisagés pour restituer ces représentations des jardiniers ordinaires, couvrant un spectre large, de la fiction à la réalité⁸²⁰.

a. Histoires de vies

- *Le mythe sécularisé*

Transmettre un vécu et des expériences, tout en permettant au lecteur de s'identifier grâce à des anonymes soudain valorisés, telle est l'une des déclinaisons possibles explorée par *Rustica*, donnant lieu à divers reportages. Avec leur double portrait en médaillon en noir et blanc, qui semble tout droit tiré d'un album de famille, le magazine invite à faire la connaissance de « Papy et Mamy » qui consacrent leur retraite et toutes leurs journées au jardin. D'emblée, l'accroche fait référence au jardin potager : « Le jardin des autres, c'est celui qu'on admire et que l'on envie un peu en passant. Il y a le potager qui offre la première asperge, les fines herbes odorantes, la tomate bien meilleure que celle qu'on achète ! [...] Tout cela semble un peu un rêve mais à la portée de bien des couples qui, leur retraite venue, se retrouvent côte à côte dans leur jardin, la bêche ou le plantoir en main et qui, non seulement, travaillent sans se quitter, mais encore profitent autour de la table de ce qu'ils ont créé ensemble avec amour. »

Le recours à la légende de Philémon et Baucis, couple de vieillards à l'hospitalité légendaire, immortalisé par Ovide dans ses *Métamorphoses*, n'est assurément pas fortuite. Le schéma narratif des plus simples situe d'abord ce couple de citadins partis s'installer à la campagne, chacun d'eux faisant ensuite l'objet d'une présentation détaillée. Si « Papy » s'occupe des légumes, aidé en cela par la lecture de son magazine favori, et témoigne de sa joie lors des récoltes, « Mamy » soigne ses fleurs, ravie de cette activité de plein air à laquelle elle attribue la guérison de ses rhumatismes. Tout vise à transmettre une vision idyllique, l'idée

⁸²⁰ Nous nous autorisons ici une analogie avec l'expression retenue par Richard HOGGART en matière de « culture du pauvre ».

même d'effort se voyant tout juste esquissée, l'essentiel portant sur les satisfactions innombrables à retirer de la culture jardinière. Manger les produits du potager est envisagé comme une « récompense ». La cabane, surnommée « Bamboubick » et personnifiée constitue un havre de repos pour l'été. L'éloge du jardin est dressé : c'est un « ciment du couple et du bonheur de vivre ». « Papy » souligne combien son épouse est contente quand il lui apporte une botte de radis, « Mamy » ajoutant cette formule : « Notre jardin, c'est notre vie », réitérée de l'écho journalistique : « Ils ont découvert le secret du bien-vivre ». Si la visite au jardin intégrait l'idée de reconnaissance du travail bien fait, concrétisée par une remise de prix, la récompense se veut ici davantage symbolique, s'inscrivant dans les compliments des voisins ou des promeneurs passant devant leur jardin, procurant au couple un sentiment de fierté. La gratification s'en trouve de surcroît démultipliée, chaque lecteur pouvant au vu de cet article tenir des propos analogues et penser en son for intérieur la même chose⁸²¹.



Figure 100. « Deux grands-parents au petit jardin », *Rustica*, 25 janvier 1970.

D'autres formes de valorisation des lecteurs peuvent prendre une forme plus abstraite, un récit présentant un ou plusieurs personnages, au profil archétypal, jouant sur l'identification potentielle du lecteur. Certains éditoriaux participent de cette logique de communication consistant à raconter une histoire dans laquelle la cible peut se retrouver ou y associer des

⁸²¹ « Deux grands-parents au petit jardin », *Rustica*, 25 janvier 1970. La photo en noir et blanc, exhalant un charme rétro, semble tirée tout droit d'un album de famille et constitue bien un signe d'héritage symbolisant ici la transmission sous une facette des plus intimes.

membres de son entourage. C'est par exemple, le portrait de Jeanne V. (relevons l'anonymat conférant à l'universel), institutrice cinquantenaire, lectrice de *Rustica*, vivant dans un petit village en Picardie où elle a hérité de la demeure familiale de ses parents. Sont évoquées tour à tour sa passion pour son verger, sa culture du potager qui lui assure tous ses besoins en légumes, la congélation aidant. Elle souhaiterait en faire davantage encore pour son jardin, une fois arrivée à la retraite. L'éditorialiste, en soulignant la « saine activité jardinière » à laquelle cette femme se livre, renouvelle par son schéma narratif la diffusion d'un discours hygiéniste, qui semble moins moralisateur qu'autrefois, car ne reposant plus sur une accumulation de principes éculés mais sur la proximité établie entre le personnage décrit, le lecteur et lui-même⁸²².

La scène de genre, intitulée étrangement « Potagerie », relate les petits conflits de couple entre « Josie » et « Stéphane », la première réclamant d'avoir un potager, le second pestant prétextant d'un manque de place pour l'installation de cette « épicerie » et accusant au passage la voisine d'être responsable d'une telle idée. Josie lui fait observer qu'il est agréable de manger les légumes du jardin et finit par obtenir gain de cause avec quatre-vingt mètres carrés dont elle a l'entière responsabilité. Après des débuts difficiles, aidée par sa voisine, Josie a réussi à convaincre Stéphane qui préfère « sans manière les légumes du jardin aux autres » et cultive désormais son potager depuis six ans, disposant de cent cinquante mètres carrés pour cela. Ni reportage, ni œuvre littéraire de fiction, ce genre d'éditorial, s'il n'est guère original sur le plan journalistique, vient compléter à sa manière le témoignage des relations sociales relatives aux jardins associatifs, par sa version domestique. Il peut se révéler constituer un miroir potentiel des débats qui peuvent traverser un couple dans la conception d'un jardin et montre, qu'au milieu de la décennie 80 du XX^e siècle, l'opposition entre jardin d'agrément et jardin potager est loin d'être résolue⁸²³.

⁸²² « Un nouveau départ (éditorial) », *Rustica*, 14 novembre 1979

⁸²³ « Potagerie » (éditorial), *Rustica*, 18 décembre 1985

- *Le « retour au vert » comme source de bonheur*

Une autre histoire de retraités témoigne de l'importance de la rupture avec le monde urbain, pour une forme de retour au vert, élément indispensable au bonheur⁸²⁴. La félicité trouve son origine ou son renouvellement dans le jardin grâce à un changement de mode de vie jugé salubre. Cette fois-ci, le couple mis en scène acquiert quasiment un statut de démiurge, faisant sortir d'un sous-bois embroussaillé (symbole du chaos originel), un jardin parfait (nouvel Éden). En une année a été réalisé un potager modèle où poussent haricots verts, melons, salades, carottes, céleris, oignons, ail, échalote, persil, cerfeuil, thym, estragon, ciboulette avec quelques caissettes et châssis. Y est observée une répartition traditionnelle des activités potagères au sein du couple, l'homme cultivant, la femme cuisinant. Après le potager, la visite virtuelle se poursuit dans la partie florale où le couple est photographié au milieu d'un massif d'œillets d'Inde. Le propos n'est pas exempt d'un ton moralisateur que résumerait à elle-seule la devise « Le jardin c'est la santé ». L'éloge du jardinage trouve ici une formule plus incarnée, puisqu'aux principes se substitue dorénavant le témoignage vivant d'un jardinier, dont la représentation s'impose au lecteur par la photographie. Le processus d'identification se teinte de surcroît d'une injonction implicite, que véhiculent ces propos : « Et puis, en travaillant deux à trois heures par jour, j'obtiens de beaux produits et je fais aussi provision de santé : le jardinage est le plus sain des exercices. »⁸²⁵

- *Le potager au cœur du « petit domaine »*

Durant l'été 1979, la formule donne naissance à une série intitulée « Le petit domaine » donnant à « entendre » la voix des jardiniers. Afin d'éviter toute lassitude chez le lecteur qu'il importe de distraire, la visite est envisagée auprès de particuliers dont le jardin présente une spécificité. Désormais, les personnages ne sont plus anonymes. Armand BAZIN, jardinier-paysan vendéen, avec sa casquette et son air bonhomme, présente ses productions maison : du

⁸²⁴ Relevons que s'exprime au début des années 1970 le souhait pour un certain nombre de Français de changer de vie à défaut de « changer la vie ». Cet appel, dans le sillage de mai 1968, peut prendre alors différentes formes : le partage d'une utopie de vie communautaire concrète à la campagne ou en périphérie des villes, la constitution de collectifs de retour à la nature attestant d'un mouvement de fuite de la ville pour envisager de retrouver une sorte de paradis perdu. DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.427. Force est de constater que les cas présentés ici, dont certains ont certes pu partir d'un rêve, échappent à toute forme d'utopie. *Rustica* y relate au contraire comment ces jardiniers ordinaires cultivent réalisme et bon sens, aspirant à la tranquillité et s'affranchir des servitudes propres à la société de consommation.

⁸²⁵ « Un jardin né d'un sous-bois », *Rustica*, 8 juillet 1973. Notons combien l'image renvoyée ici dans le cadre de ce « retour au vert » est dénuée de l'utopie associée le plus souvent aux néo-ruraux. S'expriment *a contrario* ici des valeurs comme des techniques traditionnelles. On est loin des cas relatés par LÉGER et HERVIEU, *op.cit.*

vin, des cornichons, des escargots mais aussi ses légumes qu'il vend au marché trois fois par semaine, glissant au passage tout un ensemble de conseils techniques⁸²⁶. Résidant dans la Nièvre, Alcide GUÉRIN possède un potager et un verger sur mille mètres carrés mais aussi une vigne sur deux-mille mètres carrés. Son petit domaine, qualifié de modèle d'organisation et de rentabilité, lui assure une production de miel, vin, liqueur et bien entendu légumes, semés dru au potager afin d'éviter de façon naturelle que l'herbe ne pousse⁸²⁷.



Figure 101. « Le petit domaine : Entre la rose et la pâtisson », *Rustica*, 29 août 1979.

Retraités, monsieur et madame ANDRÉ bâtissent et restaurent leur maison, une ferme charentaise, ce qui fait d'eux des experts en bricolage. Monsieur travaille la terre avec sa motobineuse, madame l'ensemence et récolte ses tomates comme en témoignent les photographies à l'appui. Il a construit un poulailler-clapier et elle élève poules et lapins. Sur 3400 mètres carrés sont cultivés de nombreux légumes par madame (haricots, tomates, melons,

⁸²⁶ « Le petit domaine : Le potager aux cornichons, la basse-cour aux escargots », *Rustica*, 4 juillet 1979.

⁸²⁷ « Le petit domaine : Légumes, vin, abeilles, la trilogie d'Alcide », *Rustica*, 8 août 1979.

céleri, choux-fleurs et choux de Bruxelles, bettes, betteraves, poireaux, radis et fraises des bois) ainsi qu'un peu de maïs pour la petite basse-cour. Mais le légume favori de la jardinière, c'est le pâtisson, prodiguant au passage diverses recettes pour l'accommoder. De manière récurrente, une philosophie de vie est transmise au lecteur tout au long de l'article, qu'il s'agisse de « revivre et rattraper le temps perdu » comme en témoigne ce couple ou d'adopter la devise suivante : « mieux faire chaque chose, pour mieux vivre chaque instant »⁸²⁸.

La série s'efforce d'aller *crescendo*, le portrait du couple Monique et Julien s'inscrivant dans un contexte marqué par une tout autre échelle. C'est une petite ferme au pied d'un vallon en Picardie qui sert d'écrin à une basse-cour dans laquelle est réalisé un petit élevage d'une soixantaine d'animaux. Afin de nourrir ceux-ci, le couple produit une partie de la nourriture nécessaire. Mais surtout, le jardin potager, accroché au coteau et séparé de la cour par une petite barrière est décrit comme luxuriant. Pourtant, c'est davantage l'imaginaire du lecteur qui est ici stimulé, les productions n'ayant rien de spécifiquement original (salades, poireaux, choux, haricots, petits pois, cornichons, tomates, bettes et rutabagas). En plus des astuces transmises, le magazine glisse au passage des rappels en lien avec les conseils techniques véhiculés par ailleurs⁸²⁹.

b. L'essor de démarches participatives

- « *Les journalistes d'un jour* »

Transposition de la logique des concours des Jardins Familiaux à la sphère domestique, la sollicitation des lecteurs dans la production éditoriale, bien que recourant à de tout autres procédés, vise un effet analogue : procurer une reconnaissance sociale, amplifiée publiquement par la voie médiatique. Ce ne sont plus les pairs immédiats (dans l'espace du jardin collectif) mais tous les lecteurs du magazine, qui peuvent au passage s'identifier au vainqueur comme jouer le rôle d'évaluateur à distance⁸³⁰.

L'une de ces compétitions invite par exemple à jouer au journaliste en envoyant un texte, évalué par un jury constitué de membres de l'équipe de rédaction. La publication des résultats offre la sélection des sept meilleurs « papiers » adressés à *Rustica*. Outre le plaisir

⁸²⁸ « Le petit domaine : Entre la rose et la pâtisson », *Rustica*, 29 août 1979.

⁸²⁹ « Le petit domaine : Briques et troc, une petite ferme en Picardie », *Rustica*, 12 septembre 1979.

⁸³⁰ Le magazine fournissant une grille de recevabilité, le lecteur peut même s'autoévaluer en comparant ses propres résultats à ceux qui lui sont restitués.

d'écrire pour les lecteurs, c'est aussi une occasion pour la revue de mieux connaître ces derniers. Les consignes de départ pour ces journalistes en herbe stipulent de proposer des articles présentant des conseils « pratiques » et non dénués d'éléments « anecdotiques », deux critères prisés du lectorat des magazines. Un certain Émile RABIET se voit finalement élu comme « super gagnant » grâce à sa chayotte qui lui rapporte une croisière de quinze jours au Sénégal. *Rustica* annonce même deux gagnants, car outre le jardinier, c'est le potager qui l'est aussi, en tant que « sujet-roi ».



Figure 102. « Les journalistes d'un jour ont fait ce Rustica », *Rustica*, 10 janvier 1979⁸³¹.

Afin de valoriser son lecteur « journaliste d'un jour », la revue dresse son portrait, accompagnant celui-ci d'une photographie le faisant complètement sortir de l'anonymat. Ainsi, ce gendarme retraité considère le jardinage comme un plaisir et a le goût des choses bien faites. Signe d'une transmission familiale, son père lisait déjà *Rustica* dès avant la guerre et lui-même se souvient d'un article sur les herbes à lapin qui l'avait marqué pendant l'Occupation. Véritable passionné, il cultive tous les légumes dans son potager, de façon très ordonnée, notant tout pour s'y retrouver : semis, jours de levées, plantations, récoltes. Sa pratique se double en outre d'un

⁸³¹ Portrait d'Émile RABIET, passionné par la chayotte et plus globalement son potager.

réel attrait pour la connaissance scientifique, l'un de ses plaisirs étant de « comprendre ce qui se passe dans la nature ». Il lui arrive pour compléter ses connaissances de faire des recherches. C'est par curiosité qu'il s'est mis à cultiver la chayotte⁸³². Son article, estampillé du premier prix, est reproduit *in extenso*. Intitulé par un jeu de mots, il n'a rien à envier aux meilleures pages de conseils produites par les professionnels du magazine. Il a réussi à en saisir les codes rédactionnels, dans la forme comme le contenu. C'est ici l'un des rares exemples permettant d'appréhender l'une des facettes de la réception de ce genre de médias par le lectorat⁸³³.

- *L'honneur des jardiniers créatifs*

En 1978, c'est Madame *Rustica* qui est élue, elle aussi à la suite d'un concours. Lors de la publication des résultats, il est rappelé que des centaines de lectrices ont posé leur candidature à celui-ci. Douze d'entre elles ont été sélectionnées selon l'originalité et l'intérêt de leur vie. Mois après mois, le magazine les a présentées avant que ne soit organisé un vote. Mais qui est Madame *Rustica* 1978 ? Il s'agit de Geneviève LE PABEC, une Bretonne de 30 ans qui sort de l'anonymat et dont la revue expose le mode de vie et les valeurs. Sa devise « Je n'achète rien, je fabrique tout » s'avère en complète rupture avec la société de consommation d'alors. Son dynamisme et son ardeur lui permettent en effet de vivre avec sa famille sur un petit domaine en circuit fermé. Pour ce faire, elle cultive son potager de 350 mètres carrés, y pratiquant l'assolement et le recouvrant d'engrais vert. Voilà qui lui fournit des légumes à volonté : elle a par exemple récolté cette année le triple de haricots rames par rapport aux variétés naines et a connu un grand succès avec ses potirons. Parallèlement, petit élevage et bricolage s'appuyant sur une logique de récupération permanente illustrent de manière concrète la devise citée ci-dessus.

Un encadré à part met en évidence les différents « secrets » relatifs au jardin comme à la basse-cour ou à la maison, qu'elle partage avec les lecteurs. Elle remercie d'ailleurs ceux qui lui ont écrit et communiqué des astuces à la suite du reportage dont elle a fait l'objet. Le magazine constitue donc une interface susceptible de générer des interactions entre lecteurs. Image de la mère modèle, gardienne du foyer, elle est photographiée avec ses quatre enfants en train d'écosser des haricots, prétexte à une soirée en famille. Si le titre de Madame *Rustica* 1978 semble avant tout honorifique, les autres candidates retenues voient également leur nom cité et

⁸³² « Les journalistes d'un jour ont fait ce *Rustica* », *Rustica*, 10 janvier 1979. Portrait d'Émile RABIER, passionné par la chayotte et plus globalement son potager.

⁸³³ « Choyez la chayotte », *Rustica*, 10 janvier 1979.

reçoivent comme lot de consolation un ensemble éponge de 25 pièces. Les lecteurs, qui ont réussi à identifier les gagnantes (six femmes et trois hommes), reçoivent, quant à eux, une batterie de cuisine⁸³⁴.



Figure 103. « Madame Rustica 1978 est élue », *Rustica*, 16 février 1979.

Une autre figure exemplaire sert à nourrir le contenu de telles rubriques : celle du jardinier inventeur, catégorie à laquelle appartient monsieur GASNIER. Résident de Lamotte-Beuvron (41), il voit, lui aussi, son histoire présentée aux lecteurs de *Rustica*. Cet homme passe son temps à imaginer sans cesse des appareils et trucs pour faciliter la vie et les activités au jardin. Ce sont à la fois une reconnaissance offerte à ses inventions et une diffusion de celles-ci que permet le magazine. À côté d'un économiseur d'engrais, d'un râteau à douille articulée, d'autres trouvailles en rapport avec le potager sont communiquées : une spectaculaire tour à fraisiers permettant de répartir 208 pieds sur un mètre quatre-vingt de haut et cinquante centimètres de côté ; une caisse d'un mètre carré et soixante centimètres de haut, remplie de deux-cents kilos de terreau et d'une dizaine de griffes d'asperges pouvant fournir, en ajoutant

⁸³⁴ « Madame *Rustica* 1978 est élue », *Rustica*, 16 février 1979.

cinq à six kilos de terreau chaque année, une production pendant huit ans, cette invention étant baptisée « Asperges à gogo »⁸³⁵.

Si les Jardins Familiaux ont mis en lumière une vision équivoque de la société à leur égard, en les repoussant de plus en plus aux marges pour les revaloriser ensuite dans le cadre de politiques visant à une meilleure prise en compte de l'environnement ou comme instrument de traitement social du chômage, ces témoignages de jardiniers (de la personnalité à l'anonyme) interrogent de façon sous-jacente la société de consommation. De façon récurrente, des critiques s'expriment à son sujet et bien des exemples ont mis en évidence ici une volonté d'échapper à ses désagréments. L'héritage technique du potager durant cette période laisse entrevoir de nombreux paradoxes qu'il nous faut désormais découvrir.

⁸³⁵ « Les trouvailles d'un jardinier », *Rustica*, 10 juin 1981

Chapitre 5. Le jardin potager, sujet et antidote de la société de consommation

En 1973, le jardinage est une pratique fort répandue en France. Toutes les catégories sociales sont concernées selon l'INSEE même si ce sont surtout les ouvriers, les agriculteurs, les inactifs et les personnes d'âge mûr qui s'y adonnent le plus⁸³⁶. Voilà qui représente un véritable marché. En effet, dans une société de consommation qui propose d'innombrables innovations, il s'agit d'alimenter sans cesse une demande, notamment à grands renforts de publicité, ce phénomène caractéristique de l'essor des sociétés de masse⁸³⁷. Quelle place le potager occupe-t-il dans un tel contexte ? Vient-il s'assujettir aux standards imposés par la croissance, au prix d'un rapport ambigu à la rationalité ? Quelles relations entretient-il avec la publicité ? *A contrario*, alors que surgissent des indicateurs d'une contestation de ce modèle de société, notamment à la faveur d'une crise qui vient jeter le trouble, contredit-il cette contagion consumériste et si oui, de quelles manières ? Ce sont ces tensions qu'il nous faut désormais appréhender au travers du prisme technique pour lequel les médias de masse (magazines, télévision et radio) apportent une grande richesse de contenu⁸³⁸.

⁸³⁶ Ainsi 48 % des Français jardinent, soit 78% de ceux qui ont un jardin. Les pratiques diffèrent selon les outils statistiques employés. En effet l'enquête du ministère des Affaires culturelles sur les pratiques culturelles des Français (1973) place les cadres et professions libérales juste après les retraités comme les pratiquants les plus assidus, tandis que les enquêtes de l'INSEE sur les pratiques de loisirs des Français de 1967 et celle sur les Budgets-Temps de 1975 se montrent plus rigoureuses dans leurs indicateurs. Mais toutes celles-ci confirment l'importance du jardinage comme pratique largement partagée en France. Françoise DUBOST, *Les Jardins ordinaires, op.cit.*, p.63. Relevons également que 31% des personnes âgées de 60 ans et plus jardinent effectivement tous les jours ou presque à la belle saison (contre 20% des adultes dans ce cas), phénomène accru par le fait de posséder un jardin et de vivre plus souvent en milieu rural. Marie-Claude de LA GODELINAIS, « Quelques aspects de la vie sociale des personnes âgées », *Économie et statistique*, n°71, octobre 1975, p.67-74.

⁸³⁷ Dès 1968, Edgar MORIN préfaçait un ouvrage sur la publicité en la définissant comme un moyen qui « consiste à transformer le produit en stupéfiant mineur - ou à lui inoculer la substance droguante, de façon que son achat-consommation procure immédiatement l'euphorie-soulagement, et à long terme l'asservissement ». Bernard CATHELAT et André CADET, *La publicité, de l'instrument économique à l'institution sociale*, Paris, Payot, 1968. Christian DELPORTE désigne la publicité comme « mode particulier de création, d'art et de culture, une forme originale d'expression et de langage, nourrie de mots, de sons, d'images, forgée par l'imagination des hommes, portée par des médias qui en vivent et la font vivre » et qui, comme « phénomène social et culturel » est « caractéristique de l'essor des sociétés de masse ». Christian DELPORTE, « La publicité a une histoire », *Le Temps des médias*, vol.1/2, 2004, p.5-6.

⁸³⁸ La presse quotidienne régionale n'apporte en effet rien sur ce volet. La télévision est en revanche essentielle, les ménages s'étant équipés : avec 2 millions de récepteurs en 1960 à 11 millions en 1970, c'est la plus forte évolution parmi les biens durables. Le mouvement de démocratisation se poursuit avec 64,1% de postes couleurs en 1984. Isabelle GAILLARD, « De l'étrange lucarne à la télévision. Histoire d'une banalisation (1949-1984) », *Vingtème Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p.9-23.

A. La fin du potager « rationnel » ?

Durant cette période, l'organisation du jardin potager véhiculée par les médias s'établit selon de nouveaux critères conduisant à revisiter la transmission des conseils techniques⁸³⁹.

1. L'esthétique comme impératif

a. Le lieu commun du potager inesthétique

Le potager se voit entaché de bien des défauts et un numéro spécial consacré aux légumes se défend d'être un guide du jardin éponyme. D'emblée, les propos véhiculés visent à désinhiber le lecteur hésitant devant ce genre de culture, tout autant qu'à le rassurer : « Quelle différence entre potager et légumes ? Un monde...Le potager, c'est la notion un peu triste et désuète des grandes planches de cultures alignées en rangs d'oignons. Cela sous-entend un petit côté professionnel qui effraie le novice ; et puis, un potager, par définition, ce n'est pas très beau. »⁸⁴⁰ L'ordonnement des planches alignées est jugé monotone puisqu'il ne suscite aucun effet de surprise ni plaisir visuel. Dès 1970, *Rustica* relayait d'ailleurs une opinion, semble-t-il, communément partagée : « Le potager est soi-disant peu esthétique »⁸⁴¹.

Si certains magazines s'efforcent alors de transporter leurs lecteurs vers des potagers situés dans des cadres exceptionnels, en l'occurrence en milieu montagnard, c'est certes pour apporter des solutions techniques spécifiques à ce genre de contexte (sol, exposition, climat notamment) mais aussi inviter au rêve. Cependant, les jardins présentés ne diffèrent pas fondamentalement dans leur ordonnancement de ceux établis dans des environnements plus ordinaires⁸⁴².

En revanche, il est intéressant de noter que les plannings d'opérations culturales (« Le travail du mois au potager » ou « Le clos et l'enclos » par exemple) s'appuient sur des visuels

⁸³⁹ Le modèle du potager organisé rationnellement semble avoir vécu, tout au moins de façon éditoriale. En effet, si d'autres critères régissent celui-ci durant cette période, cela ne signifie pas pour autant la disparition du modèle précédent dans les pratiques jardinières.

⁸⁴⁰ « Les meilleurs légumes à cultiver vous-même », Les guides *Mon Jardin et ma Maison*, n°31, 1^{er} trimestre 1978.

⁸⁴¹ « Les légumes décoratifs », *Rustica*, 10 mai 1970.

⁸⁴² « Le potager d'altitude », *Mon Jardin et ma Maison*, n°156, 1971 et « Jardin des cimes », *Rustica*, 11 février 1973. Si les éléments visuels proposés laissent envisager une certaine préoccupation paysagère, le contenu revient quant à lui à des conseils techniques classiques sans réelle considération esthétique autre que celle des variétés cultivées.

intégrant désormais pleinement le jardin potager dans un ensemble paysager, ne conférant à la fonction nourricière qu'un quart au plus de l'espace total. Ce qu'offraient les plans des années 1950-1960 est donc inversé de ce point de vue⁸⁴³.

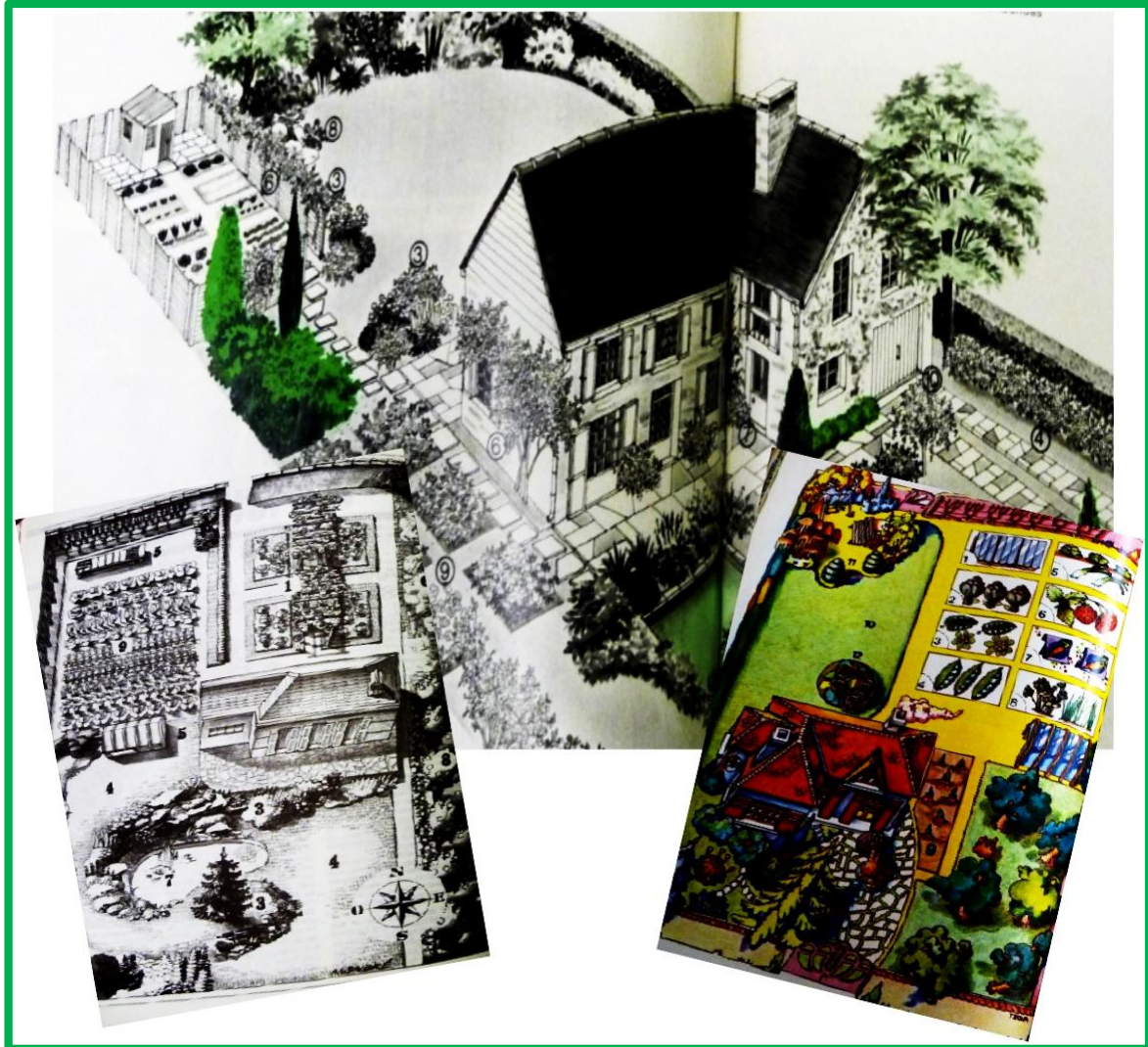


Figure 104. Au centre : « Les meilleures idées pour les meilleurs rosiers »,
Mon Jardin et ma Maison, n°245, 1978 ;
 À gauche : « Planning des travaux du mois », *Mon Jardin et ma Maison*, n°156, 1971 ;
 À droite : « Le clos et l'enclos », *Rustica*, 25 février 1973.

La préoccupation paysagère déjà observée en matière de jardins collectifs gagne également le terrain de la sphère domestique. Tout concourt à ne plus concevoir cet espace à l'aune des réflexes traditionnels⁸⁴⁴. Quelles en sont les conséquences sur le plan éditorial, que

⁸⁴³ Dans le même ordre d'idée, l'article « Changez de décor », *Rustica*, 1^{er} août 1979 s'appuie sur un double visuel articulée autour d'une logique « avant/après » où le jardin potager n'occupant qu'un cinquième de l'espace, l'essentiel se voit consacré à l'élaboration d'un cadre faisant prédominer ornement et agrément.

⁸⁴⁴ Philippe BONDUEL et Georges LÉVÉQUE, *Modes et tendances au jardin, des années 60 à nos jours*, Ulmer, Paris, 2009, p.12. Grâce aux revues de jardinage et leurs illustrations, les mentalités évoluent : « Madame et Monsieur

ce soit sur le contenu ou les moyens utilisés pour prescrire ce qui s'apparente à de nouvelles normes ?

b. Les moyens de l'intégration paysagère

- *L'égaiement ou le mariage des fleurs avec les légumes*

Pour lutter contre l'*a priori* tenace du potager inesthétique, il est entrepris de vanter les mérites de l'aspect ornemental de certains légumes, en soulignant qu'au plaisir gustatif peut se joindre celui des yeux. Le trait est parfois appuyé par des propos tels que : « Le potager ne doit pas être le parent pauvre du jardin. Les sélectionneurs de graines l'ont bien compris. Ils dirigent à tout prix leurs recherches vers des légumes qui posséderaient de grandes qualités gustatives et une haute valeur décorative. Les jardiniers pourraient ainsi remettre le potager à l'honneur en lui assignant un nouveau rôle »⁸⁴⁵.

Afin de permettre aux lecteurs d'atteindre cet objectif, une liste de légumes est proposée⁸⁴⁶. Les astuces consistent à travailler « les associations réussies », telles que chou de Bruxelles et mâche ; navet noir et milan à collet rose (navets d'hiver) ; radis avec chou d'automne et chou d'hiver. Une autre forme d'association, d'ailleurs pratiquée dans les jardins collectifs, réside dans le fait de « marier les fleurs aux légumes ». Il s'agit alors d'utiliser des fleurs à bouquet, telles que des composées vivaces (gaillardes, grandes marguerites blanches, hélianthes). Cette option esthétisante n'est pas pour autant ennemie d'une certaine rigueur dans l'agencement, ce dont attestent les légendes de certaines illustrations fournies à l'appui des conseils dispensés⁸⁴⁷. L'oxymore paysager n'est pas loin lorsqu'il s'agit « d'égayer » le potager

Tout-le-monde [ont] accès à l'art des jardins, avec autant de modèles à suivre. Chacun [est] désormais libre d'appliquer ces idées, suivant ses moyens, son goût et son imagination, même sur un petit lopin. » La figure 104 offre l'archétype de la représentation de la maison avec jardin du rurbain. La parcelle se situe en interposition entre le monde urbain et le monde rural. Celle-ci est aménagée, notamment pour les loisirs. Elle devient de plus en plus décor. Si le potager observe une configuration encore rectiligne, celui-ci s'inscrit dans un ensemble dont il constitue un élément qui ne doit pas entrer en dissonance avec le reste. Jean-Paul GUÉRIN et Hervé GUMUCHIAN, « Ruraux et rurbains : réflexions sur les fondements de la ruralité aujourd'hui », *Revue de géographie alpine*, t. 67, n°1, 1979, p.89-104. DUBOST, *Les Jardins ordinaires*, *op.cit.* Tout ceci s'inscrit dans un contexte faisant du pavillon, durant les années 1970, un rêve partagé par de nombreux Français (p.17). Le jardin n'y est plus seulement utilitaire mais mixte (p.35) avec une généralisation du jardin de devant et de derrière (p.39).

⁸⁴⁵ « Les légumes décoratifs », *Rustica*, 10 mai 1970.

⁸⁴⁶ *Ibid.* Parmi celle-ci, on trouve aubergines, betteraves, chicorée frisée, chou, chou-fleur, chou-brocoli, chou-rave, chou de Bruxelles, ciboule, ciboulette, courge, courgettes, cresson alénois, épinard, fraisier, haricot, laitue, melon, maïs, navet, oignon, persil, piment, poireau, potiron, tomates.

⁸⁴⁷ *Ibid.*

par des taches de fleurs, sans pour autant « se laisser déborder par les mauvaises herbes » et d'adopter « un tracé rigoureux »⁸⁴⁸.



Figure 105. En haut : « Les légumes décoratifs », *Rustica*, 10 mai 1970 ;
En bas : « Idylle au jardin entre la fleur et le légume », *Rustica*, 22 mars 1970⁸⁴⁹.

Pour autant, l'ordre caractéristique de la période précédente se voit tempéré. Le standard du jardin « mixte », offrant fleurs et légumes, se voit encore davantage prôné. La référence est explicite : il s'agit de la campagne où ce type de jardin est réputé être le plus souvent observé. En témoigne la photographie à l'appui avec une vieille bâtisse recouverte de vigne-vierge située dans un paysage champêtre à la végétation foisonnante. À la rationalité doit se substituer désormais la fantaisie : « Pour faire ce jardin, ne tenez compte d'aucune règle précise quant à sa conception. Ordonnez-le selon vos propres goûts. Il doit refléter votre personnalité, votre caractère, d'où son charme »⁸⁵⁰. Ou encore : « Le jardin mixte c'est aussi,

⁸⁴⁸ Sauf à voir dans le maintien de cet ordre paysager une survivance du jardin à la française. « Céleri en branches et cœur de laitue », *Rustica*, 22 mars 1970.

⁸⁴⁹ Il s'agit de concilier fleurs, arbres, arbustes et plantes potagères dans une « rigueur harmonieuse » : le jardin mixte.

⁸⁵⁰ « Idylle au jardin entre la fleur et le légume », *Rustica*, 22 mars 1970. De tels propos étaient inconcevables lors des décennies précédentes. On observe ici la logique éditoriale du magazine, objet de divertissement tant à la lecture que dans l'utilisation des conseils véhiculés. S'y retrouve la définition du loisir au sens de DUMAZEDIER : libérateur (résulte d'un choix libre et ne vise pas l'utilitaire) ; hédonistique (recherche du plaisir avant tout, trait fondamental de la société moderne) ; personnel (répondre aux besoins individuels prioritairement). Joffre DUMAZEDIER, *op.cit.*, p.95-99.

quand la maison n'est pas proche, le "jardin champo" (*sic*) moins soigné, moins peigné mais plus productif où l'on prend un grand bol d'air ». C'est encore l'idée d'une association entre fleurs et légumes qui est affichée, notamment dans la légende d'une autre illustration qui dit : « Dans un jardin mixte croissent harmonieusement fleurs, fruits et légumes à la manière des jardins de curé d'antan. »⁸⁵¹ Un autre moyen réside dans l'éclatement du potager en divers endroits du jardin.

- *L'émiettement spatial*

« Pas besoin de potager pour avoir de beaux légumes », telle est la formule un brin provocatrice adoptée par le hors-série de *Mon Jardin et ma Maison* consacré aux légumes. Il s'agit de considérer le légume comme une plante à part entière, ayant toute sa place au jardin. Hors de question d'installer ce type de culture dans un « endroit reculé où l'on va comme pour une corvée »⁸⁵². Dès lors, il est recommandé de disposer les légumes partout, au sein de massifs, dans des pots ou jardinières : la planche traditionnelle se voit proscrite. Les associations envisagées visent à joindre le décoratif au pratique et au bénéfique. Plusieurs exemples sont donnés à ceux qui ne sauraient comment s'y prendre : l'installation d'un pied de tomates au milieu de fleurs ou d'un artichaut dans une « *mixed border* » ; l'utilisation de haricots ou de pois comme plantes grimpantes ; le fait de jouer avec le feuillage rouge des betteraves ou encore d'utiliser le maïs pour un fond de massif à caractère exotique. Le potager se voit éclaté dans cette conception paysagère. Toutefois, *Mon Jardin et ma Maison* ne souhaitant pas se mettre à dos les amateurs de potagers traditionnels, modère cette conception, concédant à ceux disposant de place, le droit de continuer à cultiver de manière traditionnelle⁸⁵³.

Cependant, cette tendance à l'esthétisme se poursuit durant la décennie suivante. Parfois, uniquement au travers de petites touches comme en atteste cet artichaut présenté comme le légume-fleur par excellence, dont la vocation est double : à la fois potagère et ornementale⁸⁵⁴. Parfois, de manière bien plus explicite, il s'agit d'entremêler fleurs et légumes ou de constituer des barrières florales afin de délimiter de manière agréable chacun des espaces cultivés. À cette fin, est proposé l'exemple d'un treillage avec mufliers, pois de senteur et

⁸⁵¹ *Ibid.* Sur « les jardins de curé », Florent QUELLIER, *op.cit.* p. 121 à 145.

⁸⁵² Voilà qui peut sembler contradictoire au vu des plans proposés qui repoussent toujours le potager dans un coin du jardin.

⁸⁵³ C'est une logique de compromis éditorial. Sur la *mixed border*, Philippe BONDUEL et Georges LÉVÊQUE, *op.cit.*, p.44, 50-51.

⁸⁵⁴ « Grosse tête et bon cœur, l'artichaut », *Rustica*, 30 juillet 1980.

statices. Une rangée de soucis sépare les haricots à gauche des pois à droite, eux-mêmes bordés de rudbeckias. Une ligne de reines-marguerites, tournesols, roses d'Inde, nigelles, cosmos, zinnias et immortelles environne radis, carottes et salades. Une haie de dahlias enfin vient clôturer le haut d'un plan fourni au lecteur démonstratif d'une composition possible⁸⁵⁵.

- *Le « potager du peintre »*

En 1985, un dossier consacré aux « nouveaux potagers » acte ces tendances paysagères, exprimées régulièrement depuis les années 1970. Sous-titré non sans poésie « Des fleurs et des fruits en toute liberté », celui-ci se propose d'envisager le jardin potager sous l'angle sensoriel : celui des saveurs, des senteurs et des couleurs. Envie de se détendre, désir de création originale, goût des légumes poussés-maison et emploi du temps limité définissent désormais le champ des motivations et des contraintes à l'œuvre. Pour répondre à celles-ci, un « nouveau style de jardin » doit « faire oublier tous les manuels écrits jusqu'à présent sur le potager ». C'est à nouveau un complet contre-pied à la tradition qui s'exprime ici, au profit d'une conception délibérément paysagère. En l'occurrence, l'une des illustrations montre ce type de potager, dessiné par une paysagiste hollandaise (Mien RUYS) dans la commune de Dedemsvaart (Pays-Bas) et mêlant aux légumes une débauche de fleurs⁸⁵⁶.

Est établie en outre une filiation entre ce type de potager et « le jardin Renaissance », conçu comme un espace de promenade où l'on vient « récolter les fruits de ses efforts et de ses espérances ». Le jardinier-lecteur est invité à choisir parmi les variétés et les cultures en fonction de son style de vie (rythme, absence ou présence par rapport à l'entretien et aux récoltes). Fi des alignements répétitifs, il est désormais question de jouer avec les couleurs et les hauteurs, de telle sorte que soient ménagés des effets de surprise. Place est faite à toutes les combinaisons possibles. Au travail d'exécution succède en partie une activité envisagée comme œuvre de créativité, intégrant une sensibilité quasi artistique : « On devrait tous regarder le potager avec l'œil d'un peintre ». Les propos, par mimétisme avec cette conception, se font plus littéraires voire lyriques, ce jardin potager se voyant décrit comme une toile : « Si le fond, près de la clôture est occupé par des tournesols géants et des roses trémières, c'est pour que les feuillages des artichauts et des poireaux se découpent dessus, mêlés à une masse de delphiniums » [...] Il

⁸⁵⁵ « Un carré de fleurs à couper. Semez des fleurs au potager, joignez l'utile à l'agréable », *Rustica*, 29 avril 1981. La haie rigide, substitut du mur, des décennies précédentes s'adoucit et s'estompe pour offrir une compartimentation de l'espace jardinier moins stricte.

⁸⁵⁶ Voilà qui correspond bien aux tendances des années 1980 alors observées. LÉVÊQUE et BONDUEL, *op.cit.*, p.84-85.

(le peintre) repère tout de suite les dégradés de vert, partant du doré d'une feuille de carde ou du piqueté de celle d'une courge, pour s'arrêter sur le cloqué d'un chou de printemps, décoré de perles de pluie, ou le beau rouge mat d'un chou rouge ou d'une betterave. [...] Les fleurs rehaussent le tableau en points de couleurs que les abeilles butinent par temps calme.»⁸⁵⁷



Figure 106. « Les nouveaux potagers », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985⁸⁵⁸.

- *La rentabilité, une forme de vulgarité ?*

Cette conception paysagère du jardin potager s'inscrit donc dans une perspective diamétralement opposée à celle véhiculée durant les années 1950-1960. En effet, alors que la rationalité mise en œuvre visait à établir une productivité maximale, signe de maîtrise technique, cette volonté esthétique assied désormais la compétence du jardinier sur sa capacité créative. Se dessine vraisemblablement un clivage social, résultant du positionnement d'un magazine à l'égard de son lectorat. Il n'est dès lors pas étonnant d'y pouvoir lire des propos tels

⁸⁵⁷ « Les nouveaux potagers », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985.

⁸⁵⁸ Les intertitres de l'article désignant les nouveaux critères d'agencement ont été positionnés sur cette image recomposée par nos soins à partir des éléments illustratifs de cette source.

que : « Le véritable amateur ne se soucie pas de la rentabilité. Le rendement ne compte pas. La qualité lui est préférable. » Ce souci d'esthétisme ne néglige pas les détails : couverture du sol, bordures d'allées et circulations, variétés décoratives de légumes, tuteurages et lignes verticales sont envisagés pour éviter toute espèce de platitude, les façons de cacher un mur, par exemple, débouchant sur une multitude d'astuces. Globalement, il s'agit de « passer d'un jardin traditionnel au potager en liberté surveillée », en imitant « la nature lorsqu'elle veut bien donner le meilleur d'elle-même. »⁸⁵⁹

Par la liberté qu'elle autorise, cette conception du potager octroie à l'individu un espace lui permettant de se différencier, nouveau rôle de la consommation dans la société éponyme⁸⁶⁰. Face à ces changements, la transmission des conseils techniques s'en trouve singulièrement modifiée.

2. Une transmission technique revisitée

L'activité potagère, de plus en plus considérée comme un loisir, conduit les médias à évoluer sur le plan de la diffusion des conseils techniques. Si le fond reste analogue pour l'essentiel, les formes adoptées pour véhiculer savoir et savoir-faire se voient renouvelées, imprégnées d'une logique de divertissement. Il convient de s'interroger ici sur les moyens mobilisés à cette fin et sur les perspectives ouvertes par ceux-ci.

a. Vers une standardisation éditoriale

- *L'émiettement progressif des conseils potagers*

Graduellement, d'autres normes émergent à partir des années 1970, dans la présentation des rubriques relatives à la gestion du potager. Si « le Jardin familial » de *Rustica* se voit toujours organisé sous forme de tableaux et calendriers répartis géographiquement, la forme se fait désormais moins austère que par le passé. Avec un graphisme empreint de naïveté, les planches se présentent de manière fort peu réaliste, les légumes sont symbolisés par des pictogrammes⁸⁶¹. De son côté, *Mon Jardin et ma Maison* propose un planning des travaux

⁸⁵⁹ « Les meilleurs légumes à cultiver vous-même », Les guides *Mon Jardin et ma Maison*, n°31, 1^{er} trimestre 1978.

⁸⁶⁰ Jean BAUDRILLARD, *La société de consommation*, Paris, Gallimard, 1970.

⁸⁶¹ « Le jardin familial », *Rustica*, 5 juillet 1970.

mensuels recourant également à des planches stylisées⁸⁶². Cette formule est d'ailleurs imitée par la suite sans vergogne par *Rustica* recourant, pour se renouveler, à d'anciens termes médiévaux pour désigner une rubrique dont l'intitulé initial avait pris la signification de jardin associatif. « Le clos et l'enclos », nouvelle intitulation pouvait, en évoquant un espace protégé à soi, stimuler alors tout un imaginaire en lien avec un passé révolu, éventuellement idéalisé. Reprenant quasi *in extenso* l'illustration de *Mon Jardin et ma Maison*, *Rustica* y ajoute cependant un peu plus de fantaisie et de couleurs. Occupant un quart de l'espace (le reste étant dévolu à l'ornement), le potager fait l'objet de commentaires relatifs aux opérations culturelles figurant dans un tableau en vis-à-vis. Malgré une vue plongeante, les huit planches potagères traitées en à-plat semblent ainsi plus abstraites que le reste du jardin, dont l'illustrateur s'est efforcé de paysager de manière assez réaliste⁸⁶³. Cette tendance au mimétisme entre revues, abordant les mêmes sujets en les présentant de manière quasi identique, reflète une certaine standardisation éditoriale qui tend à amoindrir le degré de différenciation observé durant la période précédente.

- *Le paradoxe du jardin considéré comme un tout*

À des fins simplificatrices, émergent des rubriques rassemblant tout ce qui a trait au jardin, envisagé comme un tout comprenant fleurs, fruits et légumes. Sont alors réunies toutes les activités à réaliser de manière hebdomadaire ou mensuelle dans cet espace multifonctions. C'est ce que propose « La semaine de Nicolas » où, sur une même page, le lecteur peut trouver sous une forme ramassée, conseils pour le potager, puis pour l'agrément avant d'envisager le verger, pour finir par la cuisine et les prévisions météorologiques. Émaillée de simples cartouches en noir et blanc, renvoyant à des gravures anciennes (ici un panier de légumes, là une corbeille de fruits), cette rubrique s'avère assez minimaliste par une forme et un contenu fort concis⁸⁶⁴. « Les conseils du mois » de *Mon Jardin et ma Maison* s'inscrivent même dans le relatif fourre-tout d'une double page où le potager se trouve au beau milieu des plantes d'appartement, des cultures sous-abri, des fleurs, des bulbes-tubercules, des pelouses, de l'entretien et aménagement, du jardin fruitier, des rosiers, des terrasses, fenêtres et balcons ou encore de la fertilisation et protection des végétaux⁸⁶⁵. C'est un pêle-mêle qui permet d'aborder une multitude de sujets, non sans superficialité.

⁸⁶² « Le travail du mois au potager », *Mon Jardin et ma Maison*, n°152, 1971.

⁸⁶³ « Le clos et l'enclos », *Rustica*, 1^{er} avril 1973.

⁸⁶⁴ « La semaine de Nicolas », *Rustica*, 5 juillet 1970.

⁸⁶⁵ « Les conseils du mois », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235 et 236, 1970.

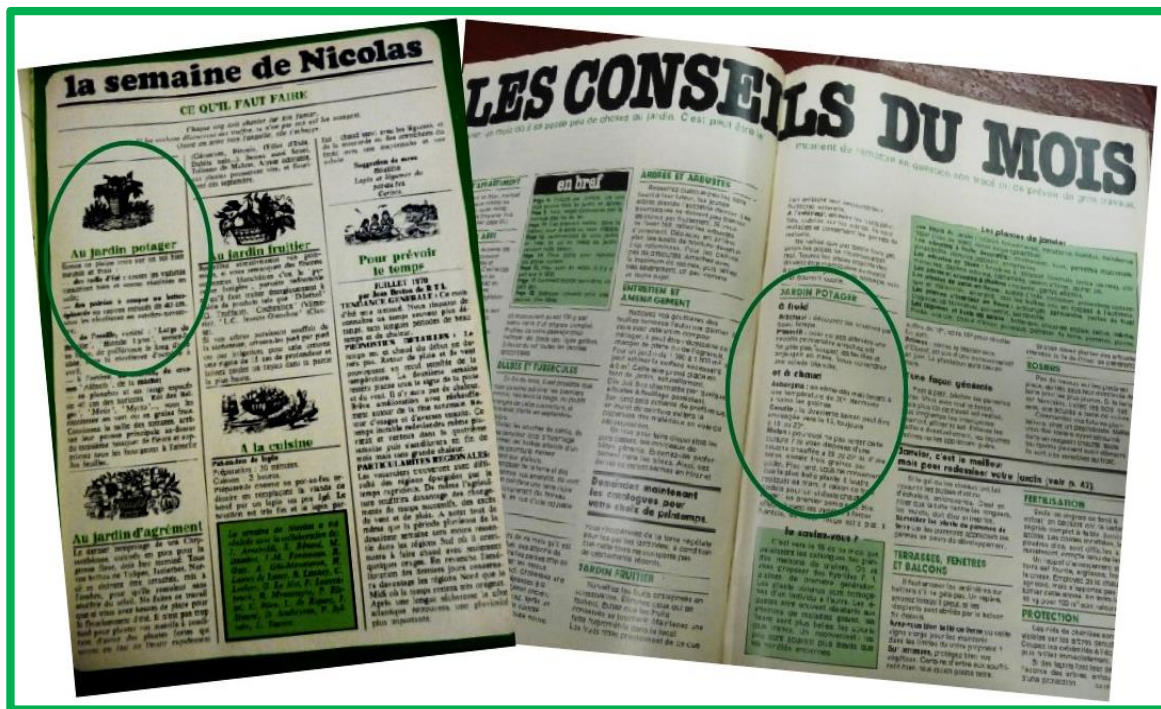


Figure 107. À gauche « La semaine de Nicolas », *Rustica*, 5 juillet 1970 ; À droite « Les conseils du mois », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235, 1970⁸⁶⁶.

En tant que mensuel, *L'Ami des Jardins et de la Maison* étoffe un peu plus la formule, en reléguant toutefois le potager en dernière place sous le générique de « légumes » après l'agrément et le verger. Reprenant le mode injonctif antérieur, le lecteur possède ainsi une liste d'activités à réaliser, toutes exprimées à partir de verbes à l'infinitif : « Fumer toutes les planches de potager et faire un apport d'engrais » ou encore « Protéger les semis à l'aide de filets spéciaux car les oiseaux sont affamés au sortir de l'hiver ; les protéger également contre les mollusques »⁸⁶⁷. La rubrique « 30 jours au jardin » se poursuit durant les années 1980 selon les mêmes modalités, nonobstant quelques modifications typographiques ou de mise en page n'affectant guère son contenu général⁸⁶⁸.

Mais cette volonté de rassembler l'information n'exclut pas pour autant des articles thématiques sur un problème technique spécifique à résoudre ou la culture d'un légume en particulier⁸⁶⁹. La lecture de ce genre de rubrique permet de savoir comment bénéficier de telle

⁸⁶⁶ Relevons le mimétisme entre revues marqué par une palette de coloris identiques. Les conseils relatifs au potager sont entourés en vert.

⁸⁶⁷ « 30 jours au jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973.

⁸⁶⁸ « 30 jours au jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°713, 1985, « Réussissez vos melons » et « Semez vos premiers haricots » en sont les deux volets abordés dans ce numéro.

⁸⁶⁹ On peut y voir une marque de l'individualisation : le lecteur peut choisir de lire ou non ces rubriques, en fonction des légumes qu'il cultive ou non.

aromatique durant toute une année, comment planter ses pommes de terre, ou encore de trouver la variété de salade appropriée selon la saison⁸⁷⁰. Ces articles ciblés sur la culture de tel ou tel légume attestent d'une tendance à l'émiettement éditorial du potager, en écho à l'éclatement spatial souligné plus haut.

- *La simplicité ou le refus du potager comme « travail »*

Parallèlement à cette standardisation éditoriale se manifeste la volonté de rendre la culture potagère la plus aisée possible, en tournant le dos aux modes traditionnels et rationnels, jugés auparavant incontournables. S'opère ainsi une rupture avec une forme d'académisme, qui, jusque-là, offrait l'unique garantie d'un savoir sérieux. Au cours des années 1980, les titres visent même à ériger la simplicité en caractéristique du potager nouvelle manière. Les lecteurs sont invités à oublier les alignements et leurs surplus de récoltes au profit d'assemblages « de formes et de couleurs aux saveurs subtiles ». Le potager classique voit dressée dans un encadré la liste de ses avantages mais aussi de ses inconvénients. Si celui-ci permet des soins de culture plus rapides (binage, paillage, apports d'engrais), une meilleure répartition de l'ensoleillement, de l'eau d'arrosage, des engrais ainsi qu'une production plus maîtrisée (pas d'oublis de fruits sous les feuillages), il impose en revanche une rotation des cultures plus rapide, n'exclut pas des trous entre les planches alignées. Outre son flagrant manque d'originalité, son défaut suprême est pointé du doigt : « on s'amuse moins dans ce type de jardin »⁸⁷¹.

Le caractère succinct et direct adopté dans ces rubriques techniques est particulièrement frappant à la lecture. La vulgarisation scientifique s'y fait beaucoup plus rare. Aux signatures d'ingénieurs d'agronomie arborant leurs titres, attestant de la légitimité de leur savoir, succèdent les noms de collaborateurs de telle ou telle rédaction, sans qu'il soit fait

⁸⁷⁰ « Du cerfeuil toute l'année », *Mon Jardin et ma Maison*, n°154, 1971 ; « Une vie de pomme de terre », *Rustica*, 4 février 1973 ; « Salades de saison », *Rustica*, 2 avril 1980.

⁸⁷¹ « Et le potager devient un jeu facile », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985. Cette formule permet de revenir sur la question du potager comme « travail », notamment au sein du monde ouvrier pour lequel celui-ci constitue un contre-handicap. La radioscopie de Jacques FRÉMONTIER, historien et sociologue, met celle-ci en perspective. Selon lui, le jardin est un travail. CHANCEL lui répond rétorque : « Et si c'était leur bonheur pour eux ? », ce à quoi FRÉMONTIER répond : « ils sont heureux de bricoler, de jardiner. Ils sont heureux de travailler. Il ne faut pas schématiser les choses. L'ouvrier ou l'ouvrière a retrouvé le havre tant rêvé de son pavillon et son HLM. Que pensez-vous qu'il fasse pour son plaisir ? Qu'il lise un livre ? Qu'elle écoute un disque ? Vous ne le croirez jamais : il travaille ! Un travail non payé qui est pur plaisir. Pas seulement par nécessité pour économiser l'argent ou du temps ? Non je dis bien pour le plaisir. Il bricole, elle tricote, il jardine. [...] Il y a l'impossibilité du non-faire. L'ouvrier a toujours besoin de faire quelque chose. Le vide de l'inaction le terrorise ». Jacques FRÉMONTIER, historien et sociologue, INA, Radioscopie, 10 décembre 1980, 56'28'' (à partir de 26'23'' en particulier). Jacques FRÉMONTIER, *La vie en bleu : voyage en culture ouvrière*, Paris, Fayard, 1980.

mention de leurs qualités⁸⁷². Les magazines cherchent à estomper une transmission trop verticale du savoir-faire. Le seul couple prénom et nom établit de surcroît davantage de proximité avec le lecteur⁸⁷³. Le profil de celui-ci n'étant guère plus renseigné, la concision des conseils vise-t-elle un public moins expert dorénavant et qu'il s'agit de ne pas embrouiller par des éléments inutiles ? Peut-on déceler ici une perte relative de savoir-faire ? S'adresse-t-on *a contrario* à un public connaisseur n'ayant guère envie de s'embarrasser de longs discours, attendant seulement de ces pages une sorte d'aide-mémoire auquel se référer afin de ne rien oublier d'essentiel ? Il semble difficile de trancher. Néanmoins, ces formules permettent aux rédactions de viser un public large, conduisant les magazines à adopter une voie moyenne propre à satisfaire les jardiniers confirmés autant que les novices.

Présentée sur une feuille de cahier à spirale arrachée, la « leçon de jardinage » prodiguée par Louis GIORDANO adopte un style quasi télégraphique, caractérisé par des énumérations. Grâce aux intertitres en gras et en bleu, l'information nécessaire peut très vite être repérée, quitte à ne pas lire l'article *in extenso*⁸⁷⁴. L'exposé peut aussi prendre la forme d'une réponse au courrier d'un lecteur. La question adressée au magazine est résumée en gras avant de donner lieu à trois paragraphes de conseils, concentrés en une trentaine de lignes au maximum⁸⁷⁵. Parfois un florilège d'astuces est présenté dans de courtes colonnes expliquant comment semer, planter des pommes de terre, utiliser une cloche lanterne, acquérir tel geste ou véhiculer une trouvaille permettant de se simplifier la vie⁸⁷⁶.

⁸⁷² Est-ce à dire que le profil des auteurs a fondamentalement changé ou ceux-ci s'abstiennent-ils de revendiquer leurs qualifications ? L'absence de données sur ceux-ci ne permet aucune réponse claire à ce titre.

⁸⁷³ Sans omettre également les pseudonymes, tels « Nicolas », pour Raymond MONDET par exemple.

⁸⁷⁴ « Tel jardin, tels légumes », *Rustica*, 28 janvier 1973. Pareille lecture rapide était quasi impossible dans les années 1950-1960.

⁸⁷⁵ « Cher Monsieur », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235, 1978. En l'occurrence, il s'agit de savoir comment réaliser des couches.

⁸⁷⁶ « Astuces et ficelles du jardinier », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°650, 1979.



Figure 108. En haut à gauche : « Jardinoscopie de votre jardin en hiver », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235, 1978;

En haut à droite : « Tel jardin, tels légumes », *Rustica*, 28 janvier 1973 ;

En bas : « Astuces et ficelles du jardinier », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°650, 1979⁸⁷⁷.

Faire passer la culture du potager pour chose aisée n'est du reste pas limité aux articles des magazines. Certains numéros spéciaux (hors-série) développent des conseils analogues avec la même volonté simplificatrice : « L'ambition de ce guide est de vous permettre de réussir les principaux légumes sans trop vous casser la tête, avec des moyens d'amateurs et un investissement minimum. Vous n'y trouverez pas souvent les modes de culture "académiques" [...] proposés au dos des paquets de graines mais une foule de petites astuces [...] permettant d'obtenir des résultats fort honorables. Produire des légumes, cela n'a rien de sorcier, c'est à la portée de chacun. »⁸⁷⁸

⁸⁷⁷ Donner l'impression d'un accès plus aisé au savoir et au savoir-faire, tel est désormais l'objectif des rédactions. Les moyens adoptés supposent en conséquence : interactivité, présentation plus ludique, dessins permettant de réduire le contenu verbal.

⁸⁷⁸ « Les meilleurs légumes à cultiver vous-même », Les guides *Mon Jardin et ma Maison*, n°31, 1^{er} trimestre 1978.

- *Des procédés éditoriaux issus d'autres univers*

En rupture avec le style soutenu des années 1950-1960, les conseils des années 1970-1980 recourent à des titres marqués par des jeux de mots ou effets divertissants. Si le contenu se veut toujours aussi sérieux qualitativement, il doit être livré de manière à instruire tout autant qu'à distraire⁸⁷⁹. Ainsi cet intitulé « Mariage, plantes amies ou ennemies » traite des associations judicieuses ou à éviter en débutant par une accroche que ne renierait pas un magazine de psychologie : « Vous vous sentez mieux seul ? Ou uniquement en compagnie de certaines personnes ? Et vos animaux ? Avez-vous jamais remarqué qu'ils choisissent leurs "voisins" ? Les plantes vivent pareillement. Elles s'aident, se complètent ou se "détestent". À vous de les disposer selon ces associations bénéfiques ou... maléfiques. »



Figure 109. « Mariage, plantes amies ou ennemies », *Rustica*, 9 mai 1979⁸⁸⁰.

Le développement permet d'apprendre que tomate et asperge « sympathisent », que le cresson offre un voisinage agréable au radis, que certains semis mélangés (carottes et poireaux) s'avèrent fructueux. *A contrario*, il alerte sur l'inhibition du chou à l'égard de la tomate et la

⁸⁷⁹ On citera par exemples les articles suivants afin d'illustrer ce propos : « Le topinambour revient de guerre », *Rustica*, 29 novembre 1970 ; « Idylle au jardin entre fruits et légumes », *Rustica*, 22 mars 1970 ; « Jardin à la ravigote », *Mon Jardin et ma Maison*, n°161, 1971 (les conseils véhiculés le sont à la manière d'une recette de cuisine, la thématique étant celle des plantes aromatiques et condimentaires) ; « La lune et le mauvais œil », *Rustica*, 11 février 1973 (sur les croyances populaires au sujet des effets lunaires sur la culture des légumes) ; « La courge autour du monde », *Rustica*, 25 mars 1981 ; Jardinez sous une bonne étoile », *Rustica*, 31 décembre 1981 ; « Au printemps, un coup de pouce », *Mon Jardin et ma Maison*, n°314, 1985 (sur les engrais) ; « Le secret de leur santé », *Mon Jardin et ma Maison*, n°314, 1985 (sur les traitements).

⁸⁸⁰ Voilà matière à apprendre les bonnes associations de plantes, tout autant que des variétés parmi les plus connues en s'amusant. Christian BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.86. Le modèle anthropomorphique correspond bien au jardinier qui, responsable de ses plantes, « assiste, protège, coexiste avec des espèces qu'il a domestiquées ».

mésentente des pois avec l'ail, les oignons ou les échalotes. Mais surtout, des légumes anthropomorphes (avec visages et costumes) permettent de mémoriser visuellement ces associations au travers d'un cortège nuptial, légendé de la sorte : « Maître Raphanus (radis noir) et les époux Monsieur de Sélestat (une courge) et Mademoiselle d'Étampes (un potiron), suivis de Madame de Barbentane (une aubergine) avec Monsieur de Paris (un potiron) accompagnés de Mademoiselle Ruffec (une salade frisée), jusqu'à Monsieur de Mézières (un poireau) prêtant le bras à la tendre Mademoiselle d'Argenteuil (une asperge) ⁸⁸¹.

Formule inspirée des magazines féminins, un test destiné aux couples, invite par des questions à choix multiples, parfois agrémentées d'éléments visuels, à confronter des visions personnelles pour découvrir par une promenade dans un jardin imaginaire leur « vraie nature », occasion d'une lecture en duo. La première question porte sur « le plus beau jardin », qui peut être potager, fruitier, floral, à la française ou renvoyer à celui du lecteur voire à l'Éden originel. D'autres questions, plus terre à terre, concernent les préférences en matière d'arrosage ou les ravageurs les plus détestables. D'autres encore se veulent stimuler la créativité ou l'imaginaire, telles celles relatives au choix d'une plante porte-bonheur ou d'une rime pour jardin. Une grille de scores permet de dégager les croisements au sein du couple, grâce à ce « jardin secret »⁸⁸².

b. Le visuel, de plus en plus prépondérant

- *Toute une variété de registres illustratifs*

Comment simplifier en outre la transmission de conseils techniques, si ce n'est en recourant à tout un arsenal illustratif ? Si la part textuelle tend à diminuer en quantité, c'est au profit des éléments visuels dont la part croît de plus en plus dans la mise en page. Sur ce plan, une forte diversité peut être relevée parmi les sources consultées. Les trois magazines adoptent des dessins en noir et blanc ou en couleurs, revêtant aussi bien la forme de figurations naïves et schématiques que de vrais trompe-l'œil, dont les plus réussis rappellent les planches pédagogiques de la maison DEYROLLE (à partir de 1871), de l'album VILMORIN (1850-1895) voire de dictionnaires⁸⁸³. S'inspirant de ces modèles prestigieux, *Rustica* propose ainsi toute

⁸⁸¹ « Mariage, plantes amies ou ennemies », *Rustica*, 9 mai 1979.

⁸⁸² « Découvrez votre jardin secret » (Test à faire à deux), *Mon Jardin et ma Maison*, n°318, 1985.

⁸⁸³ [ANON.], *L'imagier DEYROLLE*, Paris, Gallimard (jeunesse), 2013, (réédition de planches anciennes) ; Werner DRESSENDÖRFER, *Album VILMORIN. Les plantes potagères*, Taschen, 2010 ; Claude AUGÉ (dir.), *Larousse pour tous*, Paris, Librairie Larousse, 1909.

une série d'illustrations que les lecteurs peuvent découper et encadrer à l'envi, étant donné leur qualité de facture. Au dos de celles-ci figurent les conseils de culture⁸⁸⁴.



Figure 110. En haut à gauche : « Légumes et plantes potagères », planche ext. du *Larousse pour tous*, op.cit. ;
Tout en bas, planche ext. de *l'Album VILMORIN*, op.cit. ;
En haut et en bas à droite : planches ext. de « salades et choux », « légumes feuilles », *Rustica*, 11 mars 1973 ;
Au centre : « Les légumes fruits et fleurs », *Rustica*, 8 avril 1973.

Mon Jardin et ma Maison opte le plus souvent, dans ses rubriques techniques, pour des photos noir et blanc au début des années 1970, mettant en exergue dans la partie supérieure de la page les éléments les plus significatifs des opérations culturales à réaliser. Ainsi dans un article visant à clarifier le bon moment pour planter l'ail, les deux photos montrent d'une part le geste relatif à la méthode employée et d'autre part le résultat obtenu, celui d'une bonne

⁸⁸⁴ « Les légumes feuilles » ; « Les légumes racines » ; « Salades et choux », *Rustica*, 11 mars 1973 ; « Les légumes fruits et fleurs », *Rustica*, 8 avril 1973.

récolte⁸⁸⁵. *L'Ami des Jardins et de la Maison*, visant un public vraisemblablement plus aisé, recourt fréquemment au reportage photographique⁸⁸⁶. Aussi n'est-il pas rare d'y voir des séries de clichés plus fournies que chez ses concurrents. Ce ne sont pas moins de dix-huit photos en noir et blanc qui détaillent, avec pédagogie, la manière de réussir un semis en caissette. Les étapes du processus se voient détaillées par chacune d'entre-elles, légendées systématiquement de quelques lignes explicatives. Toutes les vues sont en gros plan, de manière à ne laisser aucune ambiguïté interprétative sur les opérations et gestes à effectuer⁸⁸⁷. Cantonnée aux photographies de couvertures, la couleur tend à se généraliser dès la fin des années 1970 pour être adoptée en totalité dans le courant des années 1980 par l'ensemble des revues⁸⁸⁸.



Figure 111. À gauche : « Melon pour tous en pleine terre », *Mon Jardin et ma Maison*, n°156, 1971 ; À droite : « Dix-huit photos pour un semis en caissette », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973.

⁸⁸⁵ « Quand doit-on planter l'ail ? », *Mon Jardin et ma Maison*, n°162, 1971 ; « Avec les feuilles de votre jardin, faites votre terreau vous-même », *Mon Jardin et ma Maison*, n°163, 1971 procède de même avec une photo illustrant le type de feuilles à choisir, puis une autre montrant la façon de mettre en tas, de brasser et retourner.

⁸⁸⁶ Cet aspect est d'ailleurs souligné par Philippe BONDUEL et Georges LÉVÊQUE, *op.cit.*, p.10. Toutefois les illustrations utilisées à cette fin sont uniquement des couvertures extraites de numéros de *Mon Jardin et ma Maison*.

⁸⁸⁷ « Dix-huit photos pour un semis en caissette », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973 ; Le même procédé avait déjà été utilisé dans « Un châssis en 16 photos », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°585, 1973.

⁸⁸⁸ Philippe BONDUEL et Georges LÉVÊQUE, *op.cit.*, p.10

- *La fiche : un modèle déclinable*

Consacrée à un légume en particulier, la fiche thématique constitue une forme éditoriale recourant systématiquement à la photographie couleur⁸⁸⁹. Probablement inspirées de celles utilisées par les magazines féminins pour les recettes de cuisine, *Rustica* en fait l'un de ses supports favoris.



Figure 112. De gauche à droite : « Le haricot vert » (fiche), *Rustica*, 2 mai 1979 ; « L'endive » (fiche), *Rustica*, 4 avril 1979 ; « La chicorée », *Rustica*, 10 janvier 1979.

⁸⁸⁹ « Les meilleurs légumes à cultiver vous-même », Le guide *Mon Jardin et ma Maison*, n°31, 1^{er} trimestre 1978. Ce hors-série est, outre quelques articles, essentiellement constitué d'une série de fiches thématiques consacrées l'une après l'autre à tel ou tel légume. Le plan en est immuable :

- 1) Une accroche valorisante en gras suivie d'un court paragraphe (par exemple : l'artichaut, un excellent légume, original par sa saveur, à manger cru ou cuit ;
- 2) La terre à conseiller ;
- 3) Les variétés les plus connues ;
- 4) La méthode de culture ;
- 5) La quantité récoltée ;
- 6) Les ennemis ;
- 7) La protection à apporter ;
- 8) Le « truc » à connaître ;
- 9) La valeur nutritive ;
- 10) Le calendrier des opérations à réaliser sur un an. Photos et schémas en noir et blanc viennent compléter le tout.

Pour servir d'exemple, prenons celle relative au haricot vert, tout à fait représentative du genre. Au recto, une accroche visuelle en pleine page présente le légume nommé et photographié en gros plan. Le décor est réduit à sa plus simple expression (ici une assiette très neutre) pour ne pas parasiter la focalisation sur le sujet. Au verso, un exposé complet aborde en premier lieu l'historique du légume concerné (une trentaine de lignes en colonnes). En deuxième lieu, sa culture est expliquée fort simplement, avec un court développement sur ses « ennemis » potentiels. Un tableau-frise recense, du printemps à l'automne, les quelques variétés à cultiver. Enfin, un bref paragraphe en vante les vertus sanitaires, le cœur de page étant occupé par une recette illustrée du produit transformé, comme dans un livre de cuisine⁸⁹⁰. Celle portant sur l'endive, dont la culture s'avère plus délicate techniquement, requiert quelques schémas en noir et blanc venant se substituer à la recette de cuisine⁸⁹¹.

À la même époque fleurissent d'ailleurs des collections de fiches, dont la vocation est tantôt « encyclopédique », tantôt d'offrir de véritables cours de jardinage appliqués. Par leur format resserré, leurs explications concises, leurs illustrations concrètes, ces fiches sont vendues à part, que ce soit par *Rustica* (indépendamment du magazine) ou par Images et Loisirs, entreprise située à Mâcon (71)⁸⁹². Organisées en collections plus ou moins étoffées (504 pour *Rustica* et 60 pour la première série des Fiches de l'Oncle Robert), un coffret avec intercalaires en permet le classement thématique. Afin de rendre ces produits attractifs, l'accent est mis sur la simplicité des conseils prodigués. Fruits de l'expérience, ceux-ci sont vantés comme issus du savoir-faire des professionnels du jardinage, garantie suprême de réussite⁸⁹³. Les fiches de l'Oncle Robert, quant à elles, cherchent à asseoir leur crédibilité en associant des ingénieurs

⁸⁹⁰ « Le haricot vert » (fiche), *Rustica*, 2 mai 1979

⁸⁹¹ « L'endive » (fiche), *Rustica*, 4 avril 1979. D'autres fiches sont diffusées par le même magazine telles que « La chicorée » (10 janvier 1979) ; « La citrouille » (23 février 1979) ; « L'échalote » (21 mars 1979) ; « L'épinard » (18 avril 1979) ; « La laitue » (30 mai 1979) ; « Le navet » (13 juin 1979) ; « L'oseille » (11 juillet 1979) ; « Le pissenlit » (25 juillet 1979) ; « Le poireau » (22 août 1979) ; « La tomate » (19 septembre 1979).

⁸⁹² « Je sais jardiner en 504 fiches », cours complet de jardinage, *Rustica*, 11 avril 1979 ; « Les fiches conseil-jardin de l'Oncle Robert », Images et Loisirs, dans *Rustica*, 2 mai 1979. Il s'agit ici de publicités. Parallèlement à ces fiches, des ouvrages à vocation plus encyclopédique paraissent, promus par des publicités figurant dans les magazines. On pourra se référer à « Encyclopédie des jardins Larousse » (publicité), *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°590, 1973. Cet ouvrage, sous forme de traité pratique et complet permet de « tirer le maximum de son jardin ». L'accent est mis sur la nouveauté (nouvelle édition, nouvelle présentation, nouvelles illustrations) et bénéficie d'une caution scientifique en la personne de Maurice COUTANCEAU, ingénieur horticole à l'École Nationale d'Horticulture. « Une nouvelle collection *Rustica* » (publicité), *Rustica*, 11 avril 1979. Sous-titrée « La vie en vert », et composée de 24 volumes pour « mieux jardiner, bricoler, élever, cuisiner, elle est présentée comme constituant une « Encyclopédie permanente de la vie à la campagne », propos qui semble résonner comme un lointain écho au programme initial de la revue lors de sa création en 1928. Naturellement, l'un des volumes s'intitule « Créer un potager ». Relevons ici un paradoxe : alors que les rédactions s'efforcent dans les magazines de gommer les références aux ingénieurs dans la transmission de savoir, ces produits en font au contraire la mention expresse.

⁸⁹³ « Je sais jardiner en 504 fiches, cours complet de jardinage », *Rustica*, 11 avril 1979.

horticoles à un jardinier amateur fictif (l'Oncle Robert auquel les jardiniers peuvent s'identifier) dont le bon sens doit permettre d'éviter erreurs, pertes de temps, dépenses et fatigue⁸⁹⁴.

Remplissant une fonction d'aide-mémoire, ces fiches voient leur praticité d'utilisation revendiquée. Chacun des éditeurs souligne la possibilité de les emmener sur le terrain, que ce soit lors des achats chez le pépiniériste ou lors des travaux au jardin, vantant leur caractère idoine par rapport à la situation, ce que ne permettrait guère le livre ou même le magazine⁸⁹⁵.



Figure 113. À gauche : « Les fiches conseil-jardin de l'Oncle Robert », Images et Loisirs, *Rustica*, 2 mai 1979 ; À droite : « Je sais jardiner en 504 fiches », cours complet de jardinage, *Rustica*, 11 avril 1979⁸⁹⁶.

Outre ces évolutions à caractère éditorial, la conquête de l'enfance comme cible compte parmi les faits les plus remarquables de cette période. Confrontés à un nouveau public, les médias doivent envisager un complet renouvellement dans leur transmission du savoir relatif

⁸⁹⁴ « Les fiches conseil-jardin de l'Oncle Robert », Images et Loisirs, *Rustica*, 2 mai 1979.

⁸⁹⁵ Christian BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.78, le fait de découper certaines rubriques et de les conserver est une pratique attestée par des jardiniers eux-mêmes. Ces « fiches » offrant un complément à un ouvrage de référence préféré, envisagé comme une sorte de « bible » à laquelle se référer.

⁸⁹⁶ Ces publicités renvoient à deux formules commercialisées la même année, selon des modalités analogues : une période probatoire de dix jours permet au lecteur d'examiner le produit, qui peut être restitué gratuitement sans frais si celui-ci ne convainc pas. Dans le cas contraire, l'approbation vaut engagement. Le produit peut être livré *in extenso* (pour *Rustica*) ou sous forme d'abonnement pour les fiches de l'Oncle Robert.

au potager. D'une part, le contenu s'en trouve affecté, devant être adapté selon des âges. D'autre part, la diffusion de celui-ci suscite une certaine créativité dans les procédés mobilisés pour ce faire.

c. L'enfance comme cible

Éveiller, transmettre des connaissances, susciter l'envie de jardiner : tels sont les enjeux poursuivis la plupart du temps par les médias⁸⁹⁷. Quels que soient les moyens mis en œuvre, tous ont pour mot d'ordre de jouer, le potager se voyant paré d'une dimension ludique, incontournable pour capter l'attention du jeune public, aussi bien dans les magazines que dans les émissions télévisuelles.

- *Apprendre aux enfants en jouant*

D'abord cantonnée à une présence photographique, l'enfance est le plus souvent montrée au potager, accompagnée d'un parent (un grand-père ou une mère pour les cueillettes par exemple). Protagonistes de scènes de genre, les gamins peuvent non seulement attendrir le lecteur mais également témoigner d'une transmission intergénérationnelle, pouvant s'opérer de façon fort simple au jardin⁸⁹⁸. Toutefois, les pages à destination du jeune lectorat (enfants et adolescents) ne se font jour qu'à la charnière des années 1970-1980, pour proposer, grâce à certains magazines, un apprentissage ludique et divertissant des rudiments jardiniers. Les stratégies éditoriales, sans doute expérimentales, ne donnent pas toujours lieu à un suivi mais procèdent au cas par cas en fonction d'opportunités plutôt aléatoires, qu'il s'agit de mettre en

⁸⁹⁷ En ce qui concerne la presse magazine pour la jeunesse, relevons parmi les enjeux principaux : récréer et éduquer, ceux-ci étant étroitement interdépendants. La poursuite du premier d'entre eux offre, bien souvent, une porte d'entrée vers le second. Françoise HACHE-BISSETTE, « Chapitre 12. La presse pour la jeunesse : entre éducation et récréation », Claire BLANDIN (dir.), *Manuel d'analyse de la presse magazine*, Paris, Armand Colin, 2018, p.203-211. Bien entendu, il ne s'agit pas ici d'une presse magazine spécifique à destination de la jeunesse mais de pages intégrées à une revue destinée majoritairement à un public adulte. Christian BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p. 75 et suiv. Il est en effet relevé par Annie-Hélène DUFOUR que la passion du jardinage s'enracine dans la petite enfance. Connaissant souvent une éclipse pour ressurgir à la maturité, cette passion connaît un troisième stade à la retraite. Viser l'enfance comme nouvelle cible ne représente pas un investissement hasardeux pour les magazines, c'est un moyen de valoriser leur lectorat âgé, ayant pour mission de transmettre ce goût pour une activité qui s'apprend tout le temps.

⁸⁹⁸ « Les conseils juillet-août », *Mon Jardin et ma Maison*, n°318, 1985. Deux fillettes réjouies, en compagnie de leur grand-père, participent à la cueillette des tomates au jardin potager.

regard d'émissions télévisuelles, telles que *Les visiteurs du mercredi* ou *Récré A2*, apparaissant à la même époque et à destination des enfants⁸⁹⁹.

Le potager, cadre d'un voyage initiatique

Faire découvrir les secrets de la nature à un enfant, en lui permettant d'apprendre quelque chose d'essentiel, peut nécessiter le recours à l'émerveillement. Le schéma narratif du conte de fées, complété d'un grand renfort d'éléments visuels, apparaît comme pertinent à cet égard. Le traditionnel « Il était une fois », sans lequel aucun conte ne saurait commencer, est bien entendu respecté. La référence à un voyage initiatique, propre à beaucoup de contes fait également partie du procédé adopté⁹⁰⁰. S'en suivent diverses péripéties. En premier lieu vient celle de l'attente, la nature ayant besoin de temps, l'enfant exprime son impatience pour finalement oublier progressivement son semi, comme le ferait un jardinier distrait. En deuxième lieu, le registre analogique est mobilisé, les feuilles gigantesques auxquelles la graine a donné naissance étant comparées à une forêt. En troisième lieu, arrive la révélation du mystère : l'enfant découvre les fruits cachés sous cette abondante végétation. Qui plus est, ce que les adultes lui avaient dit s'est révélé exact. Toutefois, ce ne sont pas ces derniers qui font l'objet d'une reconnaissance mais bien la nature, qui, personnifiée, se voit occuper une position hiérarchique supérieure.

L'avant-dernière étape du parcours avec un potiron géant, débusqué puis ramené tel un trésor à la maison, débouche sur la phase ultime : celle de la métamorphose. En effet, le légume est transformé en tête lumineuse, avec yeux et bouche creusés par l'enfant et sa mère, à la manière de ce qui se fait aux États-Unis. Histoire à conter, activité manuelle créative, éveil et divertissement, tout est réuni dans un savant cocktail propre à retenir l'attention des jardiniers en herbe. De plus, l'article peut être lu à deux, un adulte jouant le rôle du conteur aux côtés de l'enfant. La sortie de l'univers onirique s'effectue par des conseils techniques, véhiculés à la suite du conte, inaugurant ainsi un apprentissage pratique⁹⁰¹.

⁸⁹⁹ Monique SAUVAGE et Isabelle VEYRAT-MASSON, *Histoire de la télévision française de 1935 à nos jours*, Paris, Nouveau monde éditions, 2012, p.153 et 242-243.

⁹⁰⁰ En l'occurrence ici, cette idée se traduit par les propos suivants : « Et quand il apprit [le petit garçon] que les fleurs, les arbres, les légumes ça poussait "à cause" d'une graine, il décida que lui aussi, il irait planter des graines pour voir si tout ce que racontaient les grandes personnes à ce sujet est bien vrai. Il choisit le potiron parce que ça lui rappelait une chanson. »

⁹⁰¹ « Le potiron : un jeu d'enfant », *Mon Jardin et ma Maison*, n°239, 1978.



Figure 114. « Le potiron : un jeu d'enfant », *Mon Jardin et ma Maison*, n°239, 1978⁹⁰².

Loisirs créatifs et jeux pédagogiques

Globalement *Rustica* semble peu s'intéresser au jeune public⁹⁰³. En revanche, *L'Ami des Jardins* explore une piste, en livrant une série intitulée « Jardins d'enfants », qui propose diverses activités en lien avec le jardin, potager ou non. Il s'agit la plupart du temps de textes très courts sous forme de jeux. Par exemple, en vue de faire pousser de l'herbe à chat, dans un bac, l'enfant est invité à tracer, dans le terreau, un dessin avec un bâtonnet et y semer les graines en suivant le contour de celui-ci. Une fois poussée, l'herbe permet de lire « minou » ou le nom

⁹⁰² Voyage initiatique en terre potagère : les photos de l'article ponctuent chacun des temps forts de l'histoire, du semis à la découverte du potiron jusqu'à sa transformation selon la tradition d'Halloween. BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.69-70. « Le potiron serait ainsi intimement lié aux rituels de passage : de la vieille Angleterre à la Nouvelle, de l'ombre à la lumière, de la vie à la mort... Quoi de plus naturel que Charles PERRAULT ait choisi d'en faire le véhicule magique qui transporte la malheureuse Cendrillon de son âtre au bal et métamorphose la souillon altraitée en princesse adorée ? Les fées ne se trompent jamais. La marraine de cette pauvre jeune fille vouée aux cendres est une reine de la nuit. Il lui suffit de toucher de sa baguette magique la citrouille pour la transformer en un carrosse qui fera d'elle une princesse éphémère... comme toutes les princesses. »

⁹⁰³ « Loisirs enfants : les masques légumes », *Rustica*, 20 février 1985. C'est l'un des rares exemples identifiés relatifs aux loisirs créatifs pour enfants, dans ce magazine. La confection de « masques légumes » constitue une rare incursion dans ce domaine, ce qui lui confère un caractère assez anecdotique. En pleine période de carnaval, l'idée est tout à fait opportune. Une fiche technique complète est donc fournie, pour que les enfants puissent grâce à ces masques en carton, se déguiser en légumes, ce que résume la formule : « un masque très mode potager ». Un matériel très sommaire est requis pour cette fabrication maison : carton souple, crayons, élastiques, perforieuse, ciseaux. Voilà qui invite les enfants à feuilleter *Rustica*, le magazine conseillant à ceux-ci de dessiner et peindre ces légumes, en s'inspirant des illustrations diffusées numéro après numéro. Une démarche participative est de surcroît encouragée par la revue qui convie les parents à adresser des photographies de leurs enfants lors des festivités envisagées

de son animal⁹⁰⁴. Dans un autre numéro, est opérée une mise au point relative au symbole des rois de France, le lys étant en réalité un iris d'eau, preuve visuelle à l'appui, par juxtaposition d'un dessin de cette fleur et de l'emblème monarchique. Quant à la créativité, elle est cette fois stimulée par la réalisation d'une mini serre d'appartement pour végétariens. L'enfant n'aimant pas la viande est invité, après un peu de bricolage rudimentaire, à faire pousser du soja. Une caissette en polystyrène, du fil de fer, un élastique, du coton humidifié et un sac en plastique noir suffisent à expérimenter et découvrir comment cultiver et récolter un végétal⁹⁰⁵.

À côté de ces activités ludiques, des textes pédagogiques, tels que celui intitulé « En mars au jardin » permettent d'acquérir le lexique fondamental du jardinage. Le titre adopté trahit l'imitation des rubriques dévolues aux adultes adoptant la forme de planning de travaux à réaliser. La formule se voit donc déclinée pour les enfants, en en reprenant les éléments essentiels, mais sous une forme visuelle et ludique. Après une phrase introductive « La terre au repos tout l'hiver commence à se réveiller et elle reçoit ses premiers labours », l'enfant doit compléter le texte dont manquent certains mots à découvrir. Afin de pouvoir les trouver et les apprendre, ceux-ci sont figurés, à la manière d'indices, par des pictogrammes. Il sait ainsi, après avoir joué, qu'au « jardin potager », on plante en pleine terre « l'oignon », « l'échalote », les « asperges », qu'on repique les « salades » mais aussi qu'on sème en pleine terre presque tous les légumes : le « radis », les « poireaux », les « carottes »⁹⁰⁶. Le jardin potager s'insère dans un dispositif éditorial pédagogique servant de support à un apprentissage marqué par une approche quasi pluridisciplinaire. Si les petits fruits rouges (cerises, framboises, fraises et groseilles) voient leurs vitamines vantées par de très courts articles, ceux-ci servent aussi de prétexte à quelques poésies en lien avec le jardin, le tout offrant une lecture aisée⁹⁰⁷.

D'autres exemples permettent de souligner les analogies et transpositions des conseils pour les adultes à l'égard du jeune public. Une initiation à l'entomologie est ainsi envisagée au

⁹⁰⁴ « Le dessin du potager », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°651, 1979. On relèvera la calligraphie utilisée, directement inspirée d'un cahier d'école, avec ses anglaises à la plume qui plongent le lecteur dans un passé idéalisé.

⁹⁰⁵ « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°652, 1979.

⁹⁰⁶ « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°651, 1979. Le n°657 exploite le même principe, sous l'intitulé « Octobre au jardin », au travers d'un texte à trous avec légumes et fruits dessinés. La formule est cette fois accompagnée de jeux tels que « chassez l'intrus » ou « vrai ou faux », grands classiques des magazines pour la jeunesse. « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1980. Au printemps 1980, le texte à trous consacré en premier lieu au jardin potager est assorti d'histoire et de mythologie. L'introduction rappelle en effet que « dans le calendrier républicain établi pendant la Révolution française de 1789, le mois de mars s'appelait Germinal » et que cette « dénomination pacifique et imagée » illustre parfaitement ce qui se passe en cette période de l'année ; « Mars, le dieu de la guerre, préside aussi à la renaissance printanière qui fera jaillir du sol les jeunes pousses. »

⁹⁰⁷ « Jardins d'enfants : une corbeille de fruits rouges », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°654, 1979. Outre la découverte du vivant, l'enfant peut ainsi travailler son français.

sein de cette série. Dessinés en noir et blanc avec suffisamment de précision pour permettre leur reconnaissance, certains insectes sont identifiés, de manière à connaître leurs dégâts potentiels mais aussi indiquer comment s'en prémunir, grâce au recours de certaines plantes. La teigne du poireau n'aimant guère pondre sur des feuilles souillées de terre, l'enfant est donc invité à tremper les plants dans de la boue d'argile au moment du repiquage et à laisser sécher ceux-ci avant d'en couper une partie des barbes. Les astuces bien connues des jardiniers contre les limaces et escargots (assiettes remplies de bière ou d'une barrière de cendres) sont aussi dispensées à cette occasion. Il est même conseillé d'apprivoiser un hérisson pour se débarrasser de ces différents nuisibles⁹⁰⁸.

Le radis connaît lui aussi les honneurs de cette rubrique. Afin de capter l'attention des enfants, sa pousse rapide, sa facilité de culture, au jardin comme dans une simple jardinière, sont louées. Sans toutefois entrer dans le détail des variétés, il est néanmoins précisé qu'il en existe de deux sortes : les ronds et les longs, qualificatifs aux qualités mnémotechniques évidentes. Il est en outre expliqué comment les racines permettent à ce légume de se nourrir et de pousser. Les utilisations culinaires, elles aussi fréquentes dans les rubriques adultes, sont bien entendu abordées, qu'il s'agisse des feuilles, dont il est rappelé qu'elles font une excellente soupe, et qu'avec du sel, du pain et du beurre, le radis offre fraîcheur et croquant. Toucher, décortiquer, regarder, observer, goûter : au-delà de la lecture, c'est à une véritable approche multi-sensorielle auquel l'enfant est convié par le magazine mis entre ses mains⁹⁰⁹.

⁹⁰⁸ « Jardins d'enfants : les ennemis du jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°653, 1979. Des associations systématiques sont opérées entre ravages et remèdes envisagés. Si les courtilières s'attaquent aux racines de presque toutes les cultures, elles n'aiment pas le chanvre en revanche. Les altises sont friandes de choux et de radis mais guère de tomates qui les éloignent. La piéride (une chenille) déteste la sauge et romarin. Cette initiation fournit au jeune public des exemples, qui implicitement ne nécessitent aucun traitement chimique.

⁹⁰⁹ « Jardins d'enfants : le radis », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°662, 1980. Voilà qui renouvelle totalement le genre pédagogique utilisant le potager comme support, celui-ci étant resté comme support concret d'activités le plus souvent abstraites dans le cadre scolaire (calcul, écriture). QUELLIER, *op.cit.* p.142-143.



Figure 115. En haut à gauche : « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°657, 1979 ;
 En bas à gauche : « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°653, 1979 ;
 En haut à droite : « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1979 ;
 En bas à droite : « Jardins d'enfants », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°662, 1979.

Si cette presse consacre par intermittence certaines de ses pages au jeune public, la télévision couvre dans ses émissions un spectre large, donnant à voir et découvrir le potager, du premier âge aux portes de l'adolescence.

- *Le potager télévisé pour la jeunesse*

En fonction des âges ciblés, l'approche du potager à la télévision peut emprunter des chemins fort différents, mais dont l'objectif commun est de diffuser un certain savoir par une approche nécessairement divertissante⁹¹⁰.

Pour les très petits : des marionnettes jardinières

Huitième épisode de la série Chapi Chapo, « le Potager » a dû connaître un certain succès pour donner lieu en parallèle à la publication d'un livre pour enfants⁹¹¹. Se déplaçant à un rythme effréné, les deux personnages font tomber un premier cube laissant apparaître une carotte. À partir de l'image dont ils s'emparent (en fait un sachet avec une illustration de ce légume), ils versent des graines en les alignant soigneusement en trois rangées avant de brandir un arrosoir géant. S'émerveillant ensuite des premières pousses de carottes, ils applaudissent et jouent avec les fanes, tout en s'esclaffant dans le potager. Mais tout à coup apparaît un autre cube derrière lequel se cache un lapin, qui entreprend de manger les carottes. Les personnages ont beau chercher à l'en dissuader, l'animal se joue d'eux, en adoptant une mine contrite. Chapi et Chapo décident alors d'un stratagème : ils griment un gros potiron en personnage effrayant et, se cachant derrière, appellent le lapin, qui, effrayé, s'enfuit du potager. La paix entre tous les personnages vient néanmoins conclure l'épisode sous la forme d'une danse avec un potiron désormais souriant⁹¹². Au-delà de l'aspect divertissant, l'enfant spectateur peut apprendre en quelques instants des notions élémentaires : semis, arrosage, types de légumes (sans le moindre mot toutefois), ravageur, récolte (même si le calendrier n'est guère respecté). Le ludique et l'éducatif se trouvent habilement entremêlés au service du potager.

⁹¹⁰ L'approche ludique du potager était restée plutôt timide jusqu'à cette période. En témoignent les images collectionnées par les enfants. « Offertes à l'achat d'une denrée alimentaire, les chromolithographies jouent l'analogie avec la récompense scolaire du bon élève. Des bancs de l'école aux tablettes de chocolat, des générations d'enfants ont vécu les vertus pédagogiques du potager. On n'additionne pas les choux avec les carottes. Qui n'a jamais entendu ce commandement scolaire ? ». QUELLIER, *op.cit.*, p.142-143. Les émissions télévisuelles pour la jeunesse font entrer le potager dans la sphère domestique des enfants lors de temps récréatifs (fin d'après-midi, mercredi) associant de fait le jardin à un moment de loisirs.

⁹¹¹ Série télévisée d'animation française de soixante épisodes de cinq minutes, créée par Italo BETTIOL et Stefano LONATI, celle-ci est diffusée à partir d'octobre 1974 sur la première chaîne. Elle met en scène deux petits personnages coiffés d'un grand chapeau (rose pour Chapi, la fillette et bleu pour Chapo, le garçonnet). Ceux-ci évoluent dans un univers abstrait que peuplent des cubes multicolores. Chaque épisode confronte ces deux amusantes figures à résoudre un problème. Italo BETTIOL et Stefano LONATI, *Chapi-Chapo 5, Le Potager*, Belokaspi et Télécip [compagnie internationale des programmes de télévision, films de télévision et cinéma], Dargaud, 1975.

⁹¹² <https://www.youtube.com/watch?v=Cl6JyFLjciw>



Figure 116. <https://www.youtube.com/watch?v=Cl6JyFLjciw> (Chapi Chapo Le potager).

Dans Récré A2, « Le petit écho de la forêt » met en scène toute une assemblée d'animaux anthropomorphes, dont un hibou, annonçant toute une série de nouvelles grâce à un journal éponyme. Un concours de jardinage est organisé : qui va gagner ? Mademoiselle de la cigogne toute affairée à ses rosiers ? Tosca, la tortue, experte en salades qui explique comment semer les graines, replanter les laitues et les arroser ? Zip, le lièvre qui adore le thym et le serpolet ? Louis, le renard qui a décidé de planter des fleurs artificielles ? Mat, le corbeau qui annonce qu'il sera le seul à avoir un jardin suspendu ? En quête d'idées, Boris le loup interroge tour à tour ces différents personnages, leur avouant son désarroi. Contre toute attente, Boris gagne le concours, ayant réussi à faire revivre un morceau de bois mort sur lequel il a installé une orchidée. Le schéma narratif s'apparente à celui rencontré plus haut dans la presse magazine : celui du parcours à épreuves. En outre, la composante éducative est perceptible dans les diverses formes de jardins évoqués, le potager l'étant à deux reprises, par les salades et les aromatiques. Outre les conseils relatifs aux plantations, divers végétaux sont recensés. S'y décèle également une réminiscence des fables de Jean de LA FONTAINE, qu'il s'agisse des animaux parlants ou de la morale doctement exposée par le hibou : « avec beaucoup d'effort et de persévérance, on peut créer les plus belles choses du monde »⁹¹³.

⁹¹³ « Le petit écho de la forêt », INA, Récré A2, 20 janvier 1982, 4'57''. Le hibou est doublé par Roger CAREL.



Figure 117. « Le petit écho de la forêt », INA, Récré A2, 20 janvier 1982.

Pour les un peu plus grands : feuilleton ou univers onirique

Le quatorzième épisode *Typhelle et Tourteron*, feuilleton pour la jeunesse met en scène à diverses reprises le jardin du grand-père⁹¹⁴. Au milieu d'un grand espace consacré à l'agrément, on constate la présence (à 2'44'') d'un grand carré potager, organisé en planches régulières, qu'on aperçoit par l'une des fenêtres de la maison. Le repas, servi par la grand-mère, met à l'honneur les pommes de terre de Philippe, le voisin. Celles-ci sont considérées par le grand-père comme les plus jolies pommes de terre du village. Mais malgré cette purée authentique, Typhelle déclare qu'elle ne l'aime pas, pas plus que les haricots, la soupe, les épinards, le gras du jambon ou les tomates.

⁹¹⁴ Simone CONDUCHÉ, *Typhelle et Tourteron*, Paris, Denoël, 1965. Tirée du roman éponyme, cette série de dix-huit épisodes (d'environ 15 minutes), diffusée en France à partir de 1975, relate la vie quotidienne d'une famille vivant en appartement au huitième étage à Genève. Les deux héros principaux, deux enfants prénommés Typhelle et Tourteron (mélange de typhon et tourterelle), sont assez espiègles et font de nombreuses bêtises. Leur mère, Anne, qui rêve d'un pavillon avec jardin, décide de les envoyer passer quelques jours chez leurs grands-parents à la campagne. Ce feuilleton a un côté Nouvelle Vague, Danielle VOLLE, qui joue le rôle de la mère, s'adressant directement aux téléspectateurs pour commenter l'action.



Figure 118. « Typhelle et Tourteron », ép.14, Le Jardin de Grand-Père, INA, 20 février 1975.

Au jardin, le voisin, qui se fait enguirlander sur l'arrosage des troènes (6'02''), prend sa revanche par la suite. En effet, lorsque le grand-père veut attirer l'attention de ses petits-enfants sur ses framboisiers, son voisin lui fait gentiment remarquer qu'il s'agit de groseillers, les premiers se situant un peu plus loin dans le jardin. Bougon, le grand-père s'en va montrer alors aux enfants fleurs et feuillages. On aura cependant appris au passage qu'avec les framboises, la grand-mère confectionne confitures et compotes mises en bocaux, tartes mais aussi liqueurs, recettes que nous avons déjà évoquées par ailleurs⁹¹⁵. Si cet extrait ne véhicule pas, à proprement parler, de réels conseils jardiniers, il s'inscrit plutôt dans une perspective d'éveil et de sensibilisation : montrer différentes sortes de jardins, de végétaux et la transformation alimentaire qui en résulte.

Sans doute plus connue que la fiction ci-dessus, l'Île aux enfants et Casimir, son personnage emblématique, s'emparent également du jardin potager directement ou indirectement⁹¹⁶. Voilà qui n'est guère étonnant dans le cadre d'une émission dont la chanson

⁹¹⁵ « Typhelle et Tourteron », ép.14 Le Jardin de Grand-Père, INA, 20 février 1975, 13'02''.

⁹¹⁶ « L'Île aux enfants » est une émission de télévision française pour la jeunesse comportant 968 épisodes. Diffusée au début dans « Jeunes années » sur la 3^e chaîne de l'ORTF de 1974 à 1975, elle est ensuite reprise sur FR3 en 1975 comme programme à part entière. Par la suite, elle est diffusée entre 1975 et 1982 sur TF1.

de générique célèbre « ce jardin [qui] n'est pas loin, car il suffit d'un peu d'imagination, pour que tout près de vous, poussent ses fleurs, ses rires et ses chansons ».

L'épisode intitulé « Le potager de Casimir » exploite également une veine ludique et pédagogique. Alors que François est occupé à gonfler des ballons, Casimir lui annonce qu'il va planter des légumes dans son potager, mais ayant mélangé plusieurs listes de choses qui se plantent ou non, il est un peu perdu. Casimir arrive affolé, recherchant son « avocat », jouant au passage sur la polysémie du terme. François, Julie et les enfants aident alors Casimir à remettre de l'ordre afin de savoir quoi planter dans son jardin potager. Articulé autour des options vraies ou fausses, le jeu prend la forme d'un dialogue ponctué de la question « Casimir peut-il planter dans son potager... ? ». Parmi les intrus, relevons un colchique, une belette (permettant de citer « Le chat, la belette et le lapin » de LA FONTAINE,), une otarie et un iguane.

Notons que les légumes présentés ne sont pas forcément identifiés avec succès par les enfants. Il faut ainsi préciser ce qu'est une bette, décrite comme un légume filandreux et rappeler que le céleri est bien un légume. Si le fenouil est envisagé comme plante aromatique, le raifort est en revanche totalement méconnu. Celui-ci est envisagé par l'animateur comme une grosse racine remplaçant la moutarde. Le potiron est toutefois reconnu sans difficulté et il est observé à son sujet, qu'on en fait de la soupe, ce légume étant jugé excellent. Enfin, des fruits exotiques sont introduits dans cette liste à la PRÉVERT. Le kaki est décrit comme un fruit vert devenant rouge comme une tomate et la mangue est envisagée pour un jardin potager exotique. Casimir se voit reprocher de ne pas avoir choisi des légumes simples, critique négligeable selon lui, étant donné la taille de son potager : « J'ai déjà mis une salade, deux radis, trois tomates, une courgette et demi, et vraiment il ne reste plus qu'une toute petite place pour mettre le noyau de mon avocat », déclare-t-il⁹¹⁷.

⁹¹⁷ « Le potager de Casimir », L'île-aux-enfants, INA, 7 janvier 1975, 6'50''



Figure 119. En haut : « Le potager de Casimir », L'Île-aux-enfants, INA, 7 janvier 1975 ;
 Au centre et en bas : Christophe IZARD, *Casimir, le potager*, TF1 Éditions, collection petit domino, 1976⁹¹⁸.

Au printemps de la même année, cet épisode semble connaître une sorte de prolongement, lors de celui intitulé « la soupe de Casimir ». S'étant fait traiter d'incapable par monsieur Du Snob, dont il a fait tomber les paquets maladroitement, Casimir entreprend de lui prouver le contraire en cuisinant lui-même une soupe. Julie, arrivant avec un panier rempli de légumes, « comme on en voit rarement », demande aux enfants s'ils en connaissent le nom. François précise la consigne du jeu, puisqu'il s'agit de dire si la partie comestible du légume se situe en-dessous ou au-dessus de la terre. Le chou-fleur est immédiatement reconnu, ce qui n'est pas le cas du chou ou du céleri-branche. Au sujet de ce dernier, il est précisé qu'on mange aussi bien ce qui est au-dessus de la terre qu'en dessous, qui se râpe. Les radis sont également identifiés sans difficulté mais le caractère comestible des fanes est ignoré. Le poireau est pris pour un navet. Là-aussi, seul le blanc est réputé être mangé, rien n'étant mentionné au sujet du vert. La carotte est bien entendu connue et l'endive envisagée comme une salade, sans être pour

⁹¹⁸ Les différentes illustrations extraites de l'ouvrage éponyme pour la jeunesse permettent de souligner des différences dans l'histoire racontée. Il s'agit ici d'un concours de potagers. Casimir n'ayant guère envie de ratisser ou de biner son jardin part jouer avec ses amis les lapins. Toutefois, souhaitant gagner le gâteau promis comme prix, il décide de piller les potagers du facteur et de François, pour en transplanter les légumes sur sa propre parcelle. Mais le tricheur est démasqué. Les illustrations d'Anne HOFER sont reproduites à partir de <http://greniertv.over-blog.com/article-le-potager-de-casimir>.

autant nommée. Casimir déclare manger celle-ci avec de la crème Chantilly. L'artichaut ne pose guère de difficulté comme le haricot vert, dont la prononciation est corrigée au passage. Mais que faire avec tous ces légumes interroge François ? « Une excellente soupe » lui répond alors Julie⁹¹⁹.



Figure 120. « La soupe de Casimir », L'Île-aux-enfants, INA, 3 avril 1975⁹²⁰.

C'est à nouveau au moyen d'un procédé ludique et pédagogique que sont dispensées des connaissances sur le potager. Ces légumes familiers se voient en outre rattachés à une utilisation culinaire connue de tous. Si le cadre habituel de l'émission vise plutôt à développer l'imaginaire des enfants, l'approche retenue ici s'avère des plus concrètes. Montrer et faire toucher les légumes aux enfants constitue un moyen mnémotechnique, comparable à ceux mobilisés lors d'une activité d'éveil en milieu scolaire.

⁹¹⁹ « La soupe de Casimir », L'Île-aux-enfants, INA, 3 avril 1975, 9'45''. Au sujet de l'élaboration de la soupe, Casimir est sommé de s'abstenir d'y ajouter « crème d'escargot, chantilly ou confiture de framboises ». Malgré toutes ces précautions, le gentil dinosaure revient avec une soupe complètement ratée, qui obtient cependant les louanges de monsieur Du Snob, qui y voit une « colle extraordinaire » dont un industriel lui a d'ores-et-déjà « commandé 10 000 pots ».

⁹²⁰ Relevons que le personnage de François s'adresse aussi bien aux enfants présents sur le plateau qu'aux jeunes téléspectateurs comme en attestent certains regards (photo au centre) établissant une relation de grande proximité.

Pour les pré-adolescents : Nicolas le Jardinier dans Récré A₂

Dans le cadre d'une série intitulée « je veux être toi », trois jeunes filles et un garçonnet, âgés entre 7 et 13 ans veulent devenir jardinier. La possibilité leur est alors offerte de rencontrer Nicolas le jardinier pour répondre à leurs questions, à l'école du Breuil de la Ville de Paris. Celui-ci entreprend de leur raconter son propre parcours professionnel et de leur transmettre quelques conseils, aussi bien en matière d'orientation et de personnalité que sur un plan technique. Au petit Christophe qui lui demande (à 3'23'') : « pourquoi avez-vous choisi d'être jardinier ? », l'animateur répond, qu'il s'agit d'une « longue histoire », se destinant initialement au métier de comptable. Il reconnaît toutefois que son métier a été la plus merveilleuse chose dans sa vie⁹²¹.

Nicolas insiste sur le fait que l'apprentissage d'un jardinier peut débuter dès l'âge de 16 ans, insistant sur le temps nécessaire et l'accumulation de savoirs à acquérir. Aux jeunes filles, il déclare, se voulant rassurant : « la Femme a toujours été la maîtresse du jardin et l'Homme, évidemment peut-être, se réserve-t-il les plus gros travaux. Mais j'ai une camarade à côté d'ici, qui était à l'école du Breuil et qui travaille dans les Jardins de Paris désormais », insistant sur le fait qu'il ne s'agisse pas d'un travail de force, ni spécifiquement fatigant mais un métier où « l'on se dépasse ».

Quelques travaux pratiques sont également intégrés à ce petit reportage, Nicolas fournissant ses explications, tout en laissant une certaine autonomie aux enfants. On assiste ainsi à un repiquage de tomates (à 9'52''). Si le jardin potager ne donne guère lieu à davantage de développement, l'accent est essentiellement mis sur les qualités nécessaires au « bon jardinier » (à 11'57''), rejoignant certains propos des magazines, à destination des adultes : « C'est l'enthousiasme, l'amour, l'amour du métier, l'amour de ce que l'on fait, l'amour de la beauté. C'est ça la qualité. C'est surtout avoir envie de faire. » Enfin, à la question de l'avenir de ce métier, Nicolas affirme haut et fort : « on aura toujours besoin de jardinier, parce que jardiner, c'est la beauté. Il en faudra toujours. Il en faudra même de plus en plus. »⁹²²

⁹²¹ Celui-ci ajoute : « On a décidé que j'étais un bon à rien. Un très vieil ami de mon père a dit : on pourra toujours en faire un bon jardinier. On m'a envoyé dans une école d'horticulture. Mais après, c'est devenu ma chose ». Relevons la similitude de propos avec ceux tenus par Raymond MONDET à la radio.

⁹²² « Je veux être toi », Récré A₂, INA, 28 juin 1979, 13'10''. Loin de se limiter à cette incursion, Nicolas le jardinier revient par la suite régulièrement dans le cadre d'autres émissions telles que « Le Club Dorothee » et « Pas de pitié pour les croissants », à destination du jeune public.

<https://www.youtube.com/watch?v=oih2nZODBHk&feature=youtu.be&fbclid=IwAR3PkRSTQtmannz0zznAyK9AgaxaOfdmRwmBLR1fzpiU55-EyetYS5t6b3k>



Figure 121. « Je veux être toi », Récré A2, INA, 28 juin 1979.

Nouvelles normes d'organisation, transmission des conseils techniques revisitée sur le plan éditorial, conquête de nouvelles de nouvelles cibles, le jardin potager s'inscrit pleinement dans la société de consommation, à laquelle il s'assujettit.

B. Le potager au service de la consommation de masse

Le *credo* dans le progrès technique observé durant les deux décennies précédentes se poursuit durant les années 1970-1980, amplifié par l'évolution de procédés éditoriaux et l'émergence de nouvelles rubriques dont l'objectif s'avère plutôt ambivalent. Il s'agit en effet non seulement d'orienter le jardinier-lecteur dans ses choix face une abondance de biens mais également d'alimenter régulièrement une demande pourtant source de dépendance.

1. La carte de la nouveauté

a. Proscrire la routine

- De « vraies » nouveautés ?

La tendance au recyclage de rubriques, en procédant à un nouvel habillage pour en renouveler l'apparence, consiste à jouer sur la mise en avant de « raretés ». Ainsi des légumes peu connus ou tombés en désuétude sont promus au rang de « nouveautés ». Le crosne des samourais vise à susciter la curiosité des lecteurs, ce rhizome étant alors très peu commercialisé en France⁹²³. Outre les Établissements Rivoire à Lyon, seules les épiceries fines, qui en vendent durant l'hiver, permettent de s'en procurer. Avant de planter celui-ci à l'automne suivant, le mode opératoire est des plus simples : il suffit de le conserver dans du sable⁹²⁴. Le topinambour connaît lui aussi les honneurs de ce genre d'article. Sous un titre accrocheur, celui-ci est d'abord présenté comme une plante ornementale ou de haie. S'il est rappelé qu'il était très cultivé sous l'Occupation et souffrait de ce fait d'une mauvaise presse, le voilà objet d'un nouveau snobisme. Totalement ignoré des marchands grainiers, il est recommandé de s'approvisionner auprès de producteurs de plantes fourragères sur certains marchés ou de quelques jardiniers le cultivant encore⁹²⁵.

Afin d'éveiller la curiosité du lecteur est proposé en 1973 un potager qualifié d'insolite, ménageant une place à des légumes moins connus, que ceux-ci aient été autrefois cultivés pour disparaître ensuite ou qu'ils soient d'origine exotique et voient leur accès facilité par les moyens de transports. Le panais de Guernesey, qui voit ses modes de consommation de jadis rappelés, le giraumon turban, le scolyme d'Espagne, l'exotique chou de Chine (Pe-tsai),

⁹²³ Thème déjà traité en 1959 par *L'Ami des Jardins*.

⁹²⁴ « Le crosne des samourais », *Rustica*, 20 novembre 1970.

⁹²⁵ « Le topinambour revient de guerre », *Rustica*, 29 novembre 1970. Malheureusement, l'article ne développe pas cette assertion relative au snobisme.

ou encore l'arroche brune et la tétragone cornue en font partie. Or, deux ou trois décennies plus tôt, ces deux derniers légumes avaient déjà fait l'objet d'articles⁹²⁶.

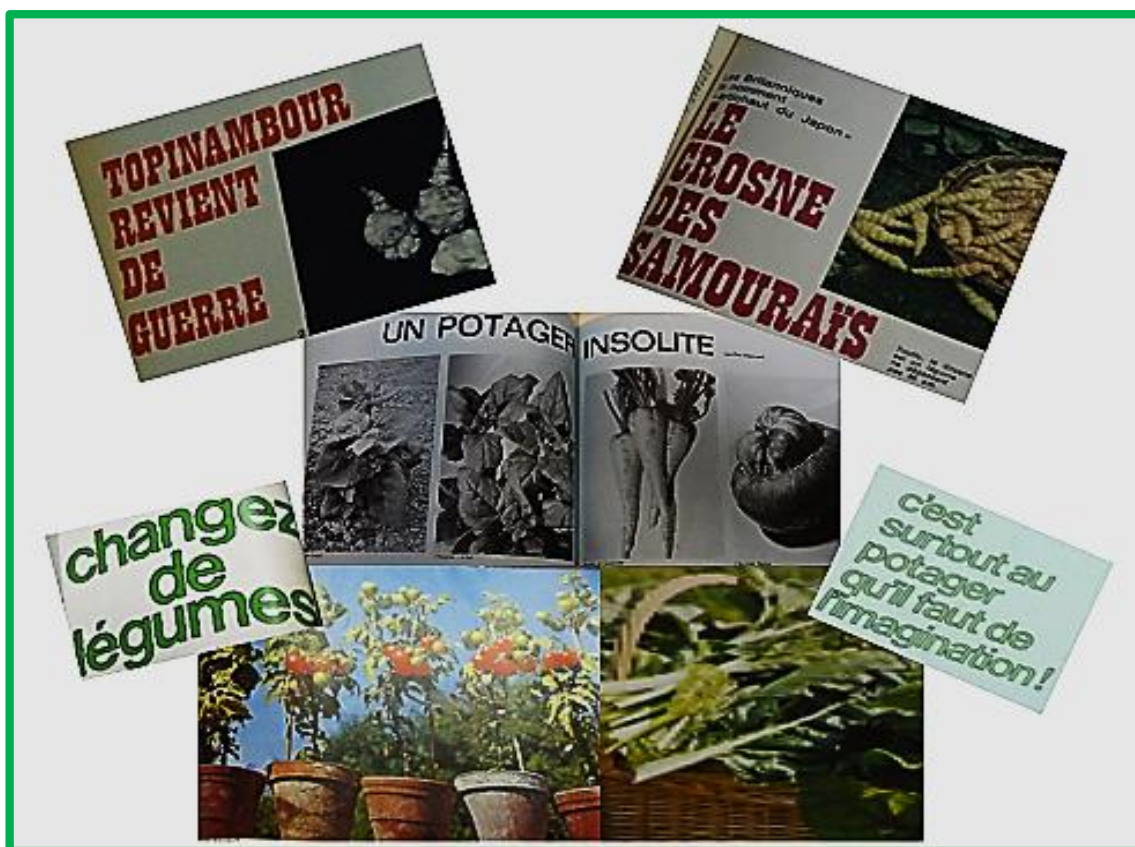


Figure 122. En haut : « Le topinambour revient de guerre », *Rustica*, 29 novembre 1970 ;
 « Le crosne des samouraïs », *Rustica*, 20 novembre 1970 ;
 Au centre : « Un potager insolite », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973 ;
 En bas : « Changez de légumes », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978⁹²⁷.

Lutter contre la routine invite les jardiniers à dépasser leurs appréhensions : la méfiance devant l'inconnu, la méconnaissance d'un mode de culture ou encore celle relative à

⁹²⁶ « Un potager insolite », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973. Le scolyme d'Espagne est cousin du salsifis, plante bisannuelle à la racine blanche charnue comestible et dont les feuilles peuvent être consommées comme des cardons, à la mode espagnole) Relevons que *Rustica* avait durant les années 1940 engagé ses lecteurs à cultiver pendant les périodes de pénurie et de rationnement l'arroche et la tétragone notamment. Stéphane WANDRIESSE, *op.cit.*, p.71. *Rustica* s'inscrit par la suite dans une logique analogue à celle de son concurrent, en faisant de la patate douce, de l'igname de Chine, du crosne et du topinambour des légumes délaissés gagnant à être davantage cultivés. Déjà abordés avec régularité dans ce magazine depuis plusieurs décennies, ceux-ci offrent un exemple patent de recyclage éditorial. « Les oubliés du potager », *Rustica*, 4 janvier 1981. À peine deux mois plus tard, la formule est réitérée pour promouvoir des légumes, qui ne sortent que rarement des catalogues, « victimes du train-train légumier », en dépit de leurs qualités. Le contenu est résolument axé sur les variétés et spécificités culturelles : chou frisé, brocoli à jets, ficoïde glaciale, arachide, igname de Chine, maïs sucré ou éclaté, giraumon, pâtisson, spaghetti végétal et raifort sont de la partie. Sur l'histoire du topinambour, BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.31-33. Ce légume oscille selon les périodes entre attraction et répulsion.

⁹²⁷ Relevons, au titre de cette dernière référence, les tomates cerises présentées avec élégance en pots et les bettes accompagnées de l'accessoire traditionnel du panier.

un usage alimentaire *a posteriori*. Outre l'injonction selon laquelle « c'est surtout au potager qu'il faut de l'imagination », un grand renfort d'images en couleurs vise à séduire le lecteur. Vues d'ensemble ou gros plans de légumes doivent éveiller une certaine gourmandise, qu'il s'agisse d'une rangée de tomates cerises en pots, de poivrons prévus pour la ratatouille, de bettes fraîchement coupées et présentées dans un panier ou encore de feuilles de livèche (plante médicinale propre à l'élaboration de liqueurs ou de sirops)⁹²⁸.

En 1985, sont même proposées deux variétés de champignons cultivables au potager. Alors que depuis le XVII^e siècle, seul le champignon de couche ou presque était cultivé, au début des années 1970 s'amorce une évolution notable : les champignonnistes professionnels diversifient leur culture grâce à l'essor des pleurotes, que diffusent largement les circuits de distribution (marchés et grandes surfaces). Misant sur l'intérêt des jardiniers amateurs et s'appuyant sur la VPC (vente par correspondance), les producteurs développent ainsi la culture de champignons « sauvages-domestiqués ». C'est ainsi que le strophaire de culture et le shiitake voient leur processus cultural exposé grâce à des reportages photographiques. Sur des rondins de bois servant de substrat, ces champignons poussent avec facilité générant plusieurs vagues de récoltes⁹²⁹.



Figure 123. « Champignons de culture au potager », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°716, 1985.

⁹²⁸ « Changez de légumes », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978.

⁹²⁹ « Champignons de culture au potager », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°716, 1985. Parmi les autres curiosités, relevons une autre touche d'exotisme asiatique avec cet article « Le soja, haricot asiatique », *Rustica*, 11 avril 1979 qui est présenté comme « un légume qui manque à votre potager », et « plus riche que la viande en protéines ». Sur l'histoire de la vente par correspondance et des évolutions auxquelles celle-ci est soumise, notamment dans les années 1970, Caroline DESAEGHER et Bernard SIOUFFI, « La VPC : une révolution sous le signe de la technologie », *Entreprises et histoire*, 1993/2, n°4.

- *La rareté pour se distinguer*

Cultiver d'autres légumes peut constituer une distraction pouvant s'avérer, outre son intérêt expérientiel, génératrice de distinction sociale. L'époque du gadget et de la futilité amusante, loin d'être fustigée, sert d'alibi aux magazines pour inviter leurs lecteurs à cultiver des légumes jugés hors du commun⁹³⁰. Voilà qui permet d'apporter remède à une activité jugée souvent peu distrayante. Les arguments non exclusivement techniques font la part belle aux sens ou à l'image sociale résultant du choix des variétés inhabituelles. Apporter à la table familiale des nouveautés que voisins ou amis n'ont jamais vues constitue un objectif en soi. Le propos s'articule autour d'une dialectique du sérieux et du plaisir. Il s'agit d'une part de prendre en compte les exigences culturelles de ces nouveaux légumes et d'apporter d'autre part les moyens de se distraire. Parmi les propositions de légumes, relevons « l'arbre à œufs » (simple aubergine à fruits blancs comestibles) ; les tomates cerises (utilisées pour l'apéritif ou des brochettes) ; les tomates poires dorées (dont la forme est comparée à celle d'ampoules électriques). D'autres variétés qualifiées de lilliputiennes sont vantées pour leurs mérites plus visuels que gustatifs : les navets "Tokyo cross" (gros comme des radis) ; les mini choux-fleurs "Garant" ou encore les mini carottes "Konfrix" ressemblant à de petits pois rouges. Le rayon des cucurbitacées rassemble la courge spaghetti, évoquée pour ses propriétés culinaires, et la courge éponge comme les gourdes ou calebasses, envisagées pour des utilisations autres qu'alimentaires (gratte-dos, carafes, maracas)⁹³¹.

Cette promotion offensive de la nouveauté s'accompagne en outre de conseils quant à l'acte d'achat en lui-même.

b. Éclairer l'achat

- *Garden centers ou marchands grainiers ?*

Un besoin de vert se fait sentir à l'époque. Face à la « recrudescence du bruit, des fumées et des tracasseries de la vie moderne », le jardin semble offrir une réponse appropriée⁹³². Les jours de congé et les week-ends fournissent, grâce aux activités jardinières, une « façon de

⁹³⁰ « Les légumes gadgets », *Rustica*, 9 juillet 1980.

⁹³¹ *Ibid.*

⁹³² Le bruit se voit de nouveau incriminé. Celui-ci conduit à se réfugier dans le jardin, lequel passe par le garden center, autre emblème de la modernité. Les paradoxes se côtoient donc. Christophe GRANGER, art. cité, p.85-100.

communier avec la nature ». Avoir son terrain avec sa maison constitue un rêve partagé⁹³³. Un paysagiste souligne même la démocratisation qui s'opère en matière d'accès aux interventions de sa profession. Ce besoin des citoyens contribue au renouveau de certains métiers ainsi qu'à l'émergence de nouveaux commerces, des rayons consacrés à l'horticulture se déployant dans les grandes surfaces et magasins spécialisés⁹³⁴. En 1970, la passion du jardinage comme activité de loisirs voit surgir tout un marché : celui du *Garden Center*, terme considéré comme importé des États-Unis tout comme cet engouement pour le jardin. Il en existe déjà outre-Atlantique près de 20 000 depuis de nombreuses années. En France, les grands magasins s'intéressent de ce fait au jardinage, cette activité devenant une branche comme les autres. Le directeur d'un établissement situé aux portes de Reims (51) déclare 800 000 francs de chiffre d'affaires annuel, visant une double clientèle : de l'amateur au professionnel⁹³⁵.

⁹³³ Au milieu des années 1970 s'opère un mouvement de rurbanisation repeuplant les campagnes (tourisme rural et résidences secondaires se développent auxquels s'ajoutent les « vaguelettes » du retour à la nature. Sont mises en avant les « aménités » campagnardes contrastant avec les nuisances et pollutions urbaines. L'essor des moyens de communication (automobile et télévision) contribuent à ce changement de perception. « La campagne devient accessible sans qu'il faille renoncer à la ville » dont les atouts (produits de consommation et services parviennent aux ruraux). Marc MORMONT, « Globalisations et écologisations des campagnes », *Études rurales*, vol.183, n°1, 2009, p.143-160. Par ailleurs, parmi les motivations avancées pour justifier les installations en lotissement, on trouve, outre la fuite de la cité HLM dépréciée socialement pour son environnement de plus en plus mal supporté, l'attrance pour la campagne issue tantôt d'un vécu antérieur (enfance), tantôt d'une sensibilité au thème de la nature « partout médiatisé ». Rolande BONNAIN, « Les citoyens aux champs », *Études rurales*, n°118/119, avril-septembre 1990, p.197-217.

⁹³⁴ « Des fleurs pour tous », Terroir, FR3 Bordeaux, INA, 14 avril 1977, 12'57''.

⁹³⁵ « Le jardinage », Vingt-quatre heures sur la deux, ONRTF, INA, 24 août 1970, 5'47''.



Figure 124. « Le jardinage », Vingt-quatre heures sur la deux, ONRTF, INA, 24 août 1970⁹³⁶.

- *Des Garden Centers aux jardineries*

Les magazines s’emparent de cette thématique pour apporter leur éclairage sur ces lieux privilégiés de consommation. Où donc s’avère-t-il préférable d’acheter ? Hormis la vente par correspondance ou la vente directe de pépiniéristes, deux grands circuits se côtoient alors, plus ou moins prisés. Dès 1971, *Mon Jardin et ma Maison* expose l’émergence des *Garden Centers*, destinés à des consommateurs ayant perdu le contact direct avec la vie dans la nature et qui veulent trouver groupés au même endroit tous les services et matériels indispensables à l’entretien de leur jardin. Selon cette revue, ces magasins d’un genre nouveau n’entrent pas en concurrence avec le commerce horticole traditionnel. Ceux-ci correspondent en fait à l’arrivée d’une nouvelle clientèle spécifique, constituée de citadins propriétaires d’une maison ou d’une résidence secondaire. Quatre pages sous forme de reportage photographique révèlent alors

⁹³⁶ Relevons la mise en scène de ce court documentaire, la jeune femme apparaissant à diverses reprises dans des situations parfois assez drôles : se coiffer avec un rateau ou surgir d’une « forêt » d’arrosoirs. Notons aussi le mannequin maniant un engin motorisé.

l'existence, en France, de 25 *Garden Centers*, la terminologie anglo-saxonne s'affichant comme synonyme de nouveauté. Conçus comme de vastes complexes commerciaux où l'amateur peut trouver tout ce qui lui est indispensable, ceux-ci sont situés à la périphérie des villes⁹³⁷.

Si le visiteur peut être déconcerté par l'immensité de la surface et la variété de l'offre, l'ensemble des arguments avancés vise plutôt à promouvoir ce concept. La présentation luxueuse des produits se voit comparée à de vraies expositions permanentes d'horticulture, traduisant une volonté de mettre en scène des jardins en situation réelle. La visite des Florélites CLAUSE sous l'égide de son directeur permet d'en découvrir, un à un, les atouts essentiels. Le vendeur est présenté comme un conseiller. Quel que soit le produit envisagé (graines, terres et engrais, outillage, matériels d'arrosage, gros matériels, microtracteurs), l'accent est mis aussi sur la nécessité d'envisager une large gamme de prix, en fonction des acheteurs et de leurs besoins. Le conditionnement des plants vendus retient aussi l'attention. Ceux-ci sont en effet délivrés en containers ou godets sous cellophane avec une illustration en couleurs représentant, avec la fidélité la plus exacte possible, la fleur ou le légume dont il s'agit. Transposition de l'univers du supermarché, l'acheteur remplit à sa guise une petite brouette lui servant de chariot⁹³⁸. Si les deux serres (l'une à température basse et l'autre élevée) constituent l'emblème le plus évident de ces magasins, d'autres rayons viennent compléter cet éventail de produits, regroupant accessoires pour le jardin et ceux dévolus « à tout ce qui a droit à la nature et à l'environnement de la maison », périphrase pour désigner l'animalerie⁹³⁹.

Une décennie plus tard, un autre reportage dénombre 407 jardinerie, créées en quinze ans. La dénomination s'est francisée entre temps. Ces magasins sont alors décrits comme des lieux de tentations pour les novices. Ceci conduit à la formulation de quelques conseils relatifs

⁹³⁷ On peut contextualiser cette arrivée des *Garden Centers* dans le cadre d'un développement généralisé des structures de distribution. Se développent en effet à la même époque les grandes surfaces alimentaires sans véritable concurrence jusqu'au milieu des années 1970. Mais c'est aussi l'essor d'une presse spécialisée « pour digérer les leçons américaines » car il s'agit bien de « faire comme les Américains » avec l'institutionnalisation progressive du marketing. Jean-Claude DAUMAS, « Consommation de masse et grande distribution. Une révolution permanente (1957-2005) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p. 57-76. DUBOST, *Les Jardins ordinaires, op.cit.*, p.71 et suiv. au sujet du *garden center*, à destination d'un nouveau public auquel correspond une évolution des fonctions du jardinage. La raison alimentaire passe à l'arrière-plan, devancée par le besoin de se distraire, le jardinage étant classé à l'époque parmi les activités de temps libre préférées des Français. S'ajoute à ces normes, celle de jardiner « pour embellir la maison » dans le cadre de l'accès à la propriété individuelle, « faire le ménage dehors » devenant une obligation.

⁹³⁸ Si le chariot provient bien des États-Unis, on constate ici que la leçon américaine donne lieu à une réappropriation dans le recours à la brouette qui ne reprend pas à la lettre le modèle d'outre-Atlantique. Toutefois, comme on peut le constater sur la figure 125, le modèle d'origine finit par s'imposer, sa praticité (notamment le fait de pouvoir s'encaster (innovation de Watson) permettant un gain de place évident pour les jardinerie. Catherine GRANDCLÉMENT et Franck COCHOY, « Histoires du chariot de supermarché. Ou comment emboîter le pas de la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p.77-93.

⁹³⁹ « Garden centers, ce que vous pouvez en attendre », *Mon Jardin et ma Maison*, n°152, 1971.

à l'outillage, distinguant le nécessaire de l'accessoire et rappelant comme indispensable au potager de commencer par des outils à main, de manière à ce que la terre soit bien préparée. L'interview d'un directeur de jardinerie de la région Nord-Pas-de-Calais confirme (à 3'33'') combien, en 1980, le jardinage est « une affaire qui marche »⁹⁴⁰.



Figure 125. À gauche : « Garden centers, ce que vous pouvez en attendre », *Mon Jardin et ma Maison*, n°152, 1971 ;
À droite : « Petits jardins et grandes surfaces », *Rustica*, 28 mars 1979.

⁹⁴⁰ « Jardin d'agrément et potager : la fièvre dans la région Nord-Pas-de-Calais », JT FR3 Lille, INA, 25 septembre 1980, 4'25''. Colette PÉTONNET, « Juin, mois des jardins. A propos des citadins. », *Les Annales de la Recherche Urbaine*, PUCA, 64, 1994, p.71-76. Cet article revient sur l'histoire du mot « jardinerie », daté selon le *Petit Robert* de 1974 et qui désigne « un magasin de grande surface où l'on trouve tout ce qui concerne le jardin ». « Contrairement à la graineterie [...], plutôt réservée aux amateurs éclairés, habiles aux semis, il s'adresse à un large public, en offrant, outre du matériel et des outils, une profusion de plants élevés en conteneurs et prêts, [...], à être repiqués en presque toutes saisons. Large espace ouvert aux déambulations, spectacle végétal renouvelé, la jardinerie se lit d'un triple point de vue : elle est à la fois une invitation permanente à se livrer, sans complexe, à l'expérience des plantations et le témoin irrécusable d'une importante activité dans ce domaine ; elle pose donc la question des rapports que les citadins entretiennent avec les plantes cultivées. »

- *La défense du marchand grainier*

Rustica se montre en revanche plus critique à l'égard des jardinerie, n'abordant ce sujet que plus tardivement et sur un ton plus moralisateur⁹⁴¹. Jouant sur une analogie, celles-ci sont en effet définies comme des supermarchés de la plante et de ses accessoires. Le titre retenu ne trompe pas, opposant petits jardins et grandes surfaces. L'accroche visuelle ne s'embarrasse guère de nuances : une femme avec un caddie, postée devant un bâtiment dont le toit arbore une inscription « Jardinerie », expose au regard ses achats, qu'une légende résume par « de quoi fleurir la maison ». D'autres photographies montrent toute une diversité d'accessoires : jardinières, outils, engrais en gros plan sur un rayon. Dans la serre, un couple plutôt âgé est mis en scène en train de regarder des plantes vertes, présentées comme moins chères qu'ailleurs.

Ce magazine entend montrer qu'il existe le même écart entre le marchand traditionnel et la jardinerie qu'entre la grande surface et la petite épicerie. La critique n'évite pas l'ambivalence, puisque la jardinerie offre tous les défauts et avantages du supermarché, dans la mesure où le pire côtoie le meilleur. Certes, le cadre est soigné se veut constituer un lieu de sortie dominicale. Mais c'est aussi le triomphe d'un modèle unique, celui d'un espace jugé standardisé, constitué quasi systématiquement d'un immense dôme en béton blanc, de style chapiteau de cirque en dur, indiqué par des grands panneaux fléchés à plusieurs kilomètres à la ronde et qui accueille ses visiteurs par un parking immense.

La critique se nourrit ensuite de l'exemple d'un consommateur fictif décidé à n'acheter que des oignons de tulipes et ressortant avec un chariot plein de plantes, de livres sur le jardinage et d'outils, rendant le passage en caisse éprouvant. Le seul avantage qui soit concédé réside dans le choix considérable de plantes et d'accessoires (des bottes en caoutchouc au nain de jardin, du greffoir au tracteur). Les prix sont certes jugés bien plus avantageux que ceux du fleuriste, mais c'est au détriment de la qualité pour le magazine qui considère les plantes en provenance de Hollande et de Belgique comme bien plus fragiles. En outre, les différences de prix évoquées donnent lieu à une relativisation immédiate par divers exemples emblématiques (un arbre fruitier, un rosier et un arbuste).

Mais surtout pour *Rustica*, c'est l'anonymat relationnel qui constitue le défaut majeur des jardinerie. Pour ce magazine, rien ne remplace en effet les conseils d'un vendeur, dans le cadre d'une relation personnalisée. Les plantes, souvent achetées en gros et revendues, sont de

⁹⁴¹ VADROT, *La France au jardin, op.cit.*, p.93. Est souligné ici le côté populaire de *Rustica*, ce qui peut justifier dans un premier temps le choix de ce positionnement éditorial, cette revue « faisant des efforts par la suite pour se concilier tous les publics », quand *Mon Jardin et ma Maison* vise expressément les nouveaux adeptes du jardinage.

ce fait moins bien connues que par le producteur lui-même. De surcroît, le client est considéré comme un acheteur en puissance avant d'être un amoureux des plantes. Aussi les jardinerie se voient-elles critiquées dans leur essence même de grande surface du jardin dans la mesure où leur logique intrinsèque consiste à tout faire pour pousser le client à consommer.

Pour ces raisons, sont formulés quelques conseils de mise en garde. Non seulement, il faut éviter d'y aller le samedi, mais afin de ne pas se laisser tenter, s'astreindre à se munir d'une liste et s'y tenir en ayant défini le plus exactement possible auparavant le nombre de plantes à acheter. Une fois sur place, il convient de vérifier l'état des plantes comme si on était au marché, en prenant le soin de bien se faire expliquer avant d'acheter. Enfin, dans une certaine logique de rationalité économique, le client doit comparer les prix, en se référant à ceux pratiqués par les horticulteurs ou figurant dans les catalogues⁹⁴².

Si *Rustica* se montre particulièrement critique à l'égard des jardinerie, c'est que ce magazine continue à s'afficher comme tenant d'une certaine tradition. Un éditorial éclaire ce point de vue, livrant un véritable éloge du marchand grainier qui, dans la France rurale, voit son activité redoublée un jour de marché, son magasin dégorgeant jusque sur le trottoir d'une avalanche de produits divers pour le jardin. Ce grainetier est considéré comme extraordinaire, dans la mesure où il ne se contente pas de vendre, mais conseille beaucoup et dispense ses connaissances. En cela, il constitue un relai vivant du magazine, réitérant vraisemblablement force recommandations déjà lues auparavant et rassurant ainsi le client. Cette relation construite peu à peu, quasi amicale, existe à des milliers d'exemplaires permettant une identification de tout jardinier-lecteur à celle-ci. Il n'y a guère de mise en garde ici, le marchand grainier étant jugé indispensable au bonheur des jardiniers⁹⁴³.

Dans une logique consumériste, *Rustica* se demande si le consommateur jardinier est suffisamment défendu et protégé en France. De par leur spécificité d'êtres vivants, les plantes, les légumes, les fleurs ont la difficulté d'être garantis au même titre que d'autres biens matériels. Si quelques rappels juridiques relatifs aux obligations légales sont effectués, notamment en matière de graines, des critiques sont exprimées au sujet des indications portées sur les sachets, jugées peu claires. Le poids en grammes ne fournit aucune équivalence en nombre de graines,

⁹⁴² « Petits jardins et grandes surfaces », *Rustica*, 28 mars 1979. Notons que le caddie, symbole du supermarché par excellence, n'est plus ici une brouette, version déclinée du chariot, mais est adopté comme tel. Relevons également que *Rustica* confirme le constat de son concurrent sur le type de clientèle visée. La jardinerie vise des urbains ou des consommateurs en quête d'évasion. Décrite comme un lieu de halte sur la route du week-end, sa fréquentation est l'indicateur d'une pratique citadine, typique de propriétaires de résidence secondaire, insistant sur le fait que c'est surtout pour eux qu'on a construit ces centres.

⁹⁴³ « Mon marchand grainier », *Rustica*, 4 avril 1979 (éditorial de Philémon).

alors que les magazines utilisent justement ces données quantitatives dans leurs pages relatives aux semis. Schémas et explications sont également considérés comme flous. Un exemple relate les mésaventures d'un jardinier voulant acheter des "Roma" dans une jardinerie. Or sur les 6 pieds acquis, un seul s'avère appartenir à cette variété, les autres étant des "Marmande". Mais comment le prouver ? Devant cette impossibilité, le consommateur est invité à redoubler de vigilance, ce que résume la formule « À vous de jouer, donc, et de bien jouer »⁹⁴⁴.

Loin de trancher le débat jardinerie-marchands grainiers, les médias s'attachent à faire de leurs cibles des consommateurs avertis.

- *Le triomphe des hybrides*

Si la liste des variétés de légumes commercialisées était marquée autrefois par une grande stabilité, les nouvelles peinant à s'imposer face aux anciennes, la situation est désormais tout autre. Les techniques d'hybridation font surgir chaque année des nouveautés régies par de nouveaux standards de qualité. Ceux-ci sont vantés par des mots-clés sans cesse réitérés : meilleure productivité, précocité accrue, cultures et récoltes facilitées, plus grande résistance aux maladies, végétation plus régulière. Sont ainsi fournis des produits jugés plus appétissants, dont le goût est réputé supérieur. Leurs propriétés en matière de santé et de vitamines se voient également soulignées. S'amorce le déclin des variétés anciennes, que le délai de deux ans d'essais avant l'inscription au Catalogue Officiel ne parvient pas à enrayer⁹⁴⁵.

Face aux kyrielles de nouveautés, constituant autant d'occasions d'égarement lors des achats, les magazines adoptent un procédé quelque peu paradoxal, à l'heure où le potager rationnel est présenté comme désuet. En effet, il s'agit d'asseoir la promotion de nouveautés par un discours de vulgarisation scientifique, justifiant la nécessité de création de ces variétés nouvelles et sur la manière dont celles-ci sont obtenues. Est ainsi décrit le processus de leur élaboration, le cadre de celle-ci (des « laboratoires ») et les acteurs mobilisés (des « chercheurs

⁹⁴⁴ « Jardiniers! Soyez aussi des consommateurs vigilants », *Rustica*, 14 novembre 1979. Ainsi, au titre des obligations légales, doivent figurer alors sur les sachets de graines le nom, la raison sociale et l'adresse du vendeur responsable de l'apposition de l'étiquette ou du marquage ; la dénomination de l'espèce, le poids net ou brut ; l'application de traitements antiparasitaires. Le règlement interprofessionnel (celui du Groupement National Interprofessionnel des Semences et Plantes, le G.N.I.S.) ajoute en outre la date limite d'utilisation (garantie du pouvoir germinatif) ainsi que les contrôles effectués ou non par les vendeurs (tests). Ce même article aborde également de manière critique la grande diversité qui semble régner en matière de garanties pour les machines à moteur.

⁹⁴⁵ « Quoi de neuf chez les légumes ? », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978. Chaque variété se voit décrite et affectée d'un nombre entre parenthèses renvoyant aux différents obtenteurs. La liste des grainetiers est la suivante : ASGROW ; CAILLARD ; CLAUSE ; Claude DUCRETTET, DELBARD ; DESPALLE ; FABRE ; FRANCE-GRAINES ; GENEST-ABONDANCE ; GRIFFATON ; LE PAYSAN ; RIVOIRE ; SEMINOR ; SUPERGRAN ; TÉZIER ; TRUFFAUT ; VILMORIN ; Jacques BRIANT ; BERTRAND FRÈRES ; GABORIAU.

en biologie et génétique végétale »). Afin d'expliquer comment les variétés existantes se voient améliorées, les croisements donnant naissance à des hybrides sont décrits. Le propos insiste sur l'extrême longueur de ce travail pour qu'une variété parvienne au stade final. Des intertitres tels que « 15 ans pour faire un radis » doivent frapper le lecteur et l'inviter à considérer l'investissement mis en jeu par rapport aux graines qu'il peut se procurer. Ces variétés, dites HF1 (Hybrides de première génération), sont présentées fréquemment sous forme d'abécédaire, facilitant ainsi leur repérage, en fonction des goûts et des habitudes potagères de chaque lecteur⁹⁴⁶. En 1980, cette promotion des nouveautés atteint de nouveaux records avec 90 variétés de légumes testées. Il s'agit de montrer combien leurs qualités évoluent année après année, le jardinier-lecteur devant considérer les variétés de « Grand Papa ou même de Papa » comme révolues⁹⁴⁷.

Pourtant, certaines variétés, parfois anciennes et faisant partie du domaine public, ne sont pas systématiquement abandonnées, notamment celles ayant fait la gloire de l'Île-de-

⁹⁴⁶ « La revue des catalogues », *Rustica*, 25 février 1973. Sont abordées toutes les nouveautés de 1973, soit 70 en matière de légumes. Certaines d'entre elles donnent lieu à des illustrations, notamment pour la Betterave "de Détroit", améliorée "Short Top" (VILMORIN) ; L'Épinard "Achille" (VILMORIN) ; le Haricot "Vilnel" (VILMORIN) ; la Tomate "Lucy" (CAILLARD) ; le Piment "Decan HF1" (CAILLARD). « Fleurs et légumes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°586, 1973, et « Actualités, nouveautés fleurs et légumes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973, (notamment sur "Flambor", une endive de l'I.N.R.A.). Ces rubriques sont envisagées de manière similaire par le concurrent de *Rustica*. En 1977, c'est Louis GIORDANO qui fait part de ses coups de cœur dans « Les nouveautés du printemps 1977 », *Mon Jardin et ma Maison*, n°236, 1978. En 1981, *Rustica* réitère son travail d'information sur la production de nouvelles semences, en dressant un éloge des hybrides, qualifié de « mariage pour le meilleur ». Voir à ce titre « Naissance des semences », *Rustica*, 11 février 1981.

⁹⁴⁷ « Testées pour vous 90 variétés de légumes », *Rustica*, 12 mars 1980. L'injonction est perceptible dans des propos tels que : « Abandonnez les vieilles variétés dont les mérites restent encore valables, mais qui sont la plupart du temps dépassées par les nouvelles plus productives, plus résistantes aux maladies et parfois aux vertus culinaires supérieures. » Christophe BONNEUIL et Frédéric THOMAS (avec la collaboration d'Olivier PETITJEAN), *Semences une histoire politique, Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale*, Éd. Charles Léopold Mayer, Paris, 2012. Les variétés sélectionnées sont considérées comme levier de modernisation et destinées à valoriser les intrants chimiques jusqu'à la mainmise de l'industrie chimique sur les firmes semencières elles-mêmes (p.38 et suiv.) ; le contrôle du commerce des semences avec obligation d'inscription au catalogue des variétés constitue un moyen de se débarrasser des variétés de pays, de celles jugées périmées et de faire reconnaître le droit de l'inventeur (p.69 et suiv.). Cet ouvrage souligne en outre l'hégémonie amorcée dès les années 1960 et confirmée lors des décennies suivantes de la voie hybride pour toutes les espèces et en particulier pour les plantes potagères (p.99 et suiv.), ce système s'inscrivant dans un contexte constituant un véritable « âge d'or du département Génétique et amélioration des plantes de l'I.N.R.A. » (p.126 et suiv.).

France⁹⁴⁸. Faut-il y voir un autre paradoxe ? Pas forcément. Il s'agit plutôt d'un artifice éditorial, ce rappel opéré, mettant d'autant plus en valeur les nouvelles variétés. Ainsi, concernant les pommes de terre, il est dit qu'elles font « peau neuve » et que leur qualité invite à les cultiver. C'est l'éloge de la sélection. De celle-ci résulte une spécialisation de chaque variété propre à un usage culinaire précis. De nouveaux standards visuels soulignent l'importance accordée à leur aspect extérieur. Moins difformes (leurs bosses cédant la place à une rondeur valorisée), elles s'avèrent de surcroît plus faciles à éplucher. Sont valorisées aussi celles plus résistantes au mildiou. Aussi lorsque réapparaissent d'anciennes variétés, celles-ci sont érigées au rang de produit de luxe. La "Ratte" en est l'exemple le plus emblématique au début des années 1980. Oubliée un temps en raison de sa productivité, celle-ci est présentée comme une vieille variété nouvellement régénérée. Avant d'être diffusée sous le nom de "Ratte", celle-ci était en effet affublée de noms pittoresques tels que "Corne de bouc", "Corne de mouton", "Princesse", "Cornichon hâtive" ou encore "Quenelle de Lyon"⁹⁴⁹. L'ancien ou réputé tel se voit donc auréolé d'innovations scientifiques. Afin d'orienter le consommateur dans ses achats, se développent également des approches teintées de pédagogie.

- *Apprendre à bien acheter*

Apprendre au lecteur à savoir lire les catalogues des semenciers constitue un objectif visé par les magazines. Si les qualités de présentation, le caractère d'exhaustivité et l'intérêt des illustrations en sont soulignés, encore faut-il aider le consommateur à décrypter sans difficulté les informations portées à sa connaissance en matière de semences. Un encadré intitulé « Pour bien lire un catalogue » témoigne d'une double logique : d'une part situer l'acheteur dans une dynamique d'apprentissage et d'autre part à s'ériger en prescripteur des obtenteurs. Sont ainsi définies les normes établissant la marque des « bons catalogues ». Aux impératifs de clarté et

⁹⁴⁸ « Les légumes rois de l'Île-de-France », *Rustica*, 12 novembre 1980. Parmi les variétés maintenues, on relève l'Asperge "d'Argenteuil" ; la Carotte géante "de Milly" ; le Céleri-rave "Blanc de Rueil" ; la Chicorée "Fine d'été de Paris" ; le Chou de Bruxelles "Demi nain de Rosny" ; le Chou Milan "d'Aubervilliers" ; le Chou-Fleur "Orgeval amélioré Chambourcy" ; le Cornichon "Vert de Paris" ; l'Épinard "Monstrueux de Viroflay" ; le Haricot Flageolet très hâtif "d'Étampes". Dans un encadré, on trouve en revanche les variétés définitivement radiées du Catalogue Officiel parmi lesquelles : le Chou cabus "Précoce de Milly", "de S^t Brice", "de Versailles", "de S^t Denis", "Pomme plat de Paris" ; le Chou-Fleur demi dur "de Paris", "de Massy" ; le Chou Milan "de S^t Brice" ; le Concombre à forcer "du Chesnay" ; l'Épinard "Merveille de Versailles" ; le Haricot "Fin de Villeneuve", "Blanc de Versailles", "Serpergreen", "Tenderlong", "Soissons Nain Vert", "Métis", "Noir de Belgique", "Aiguille Vert" ; la Laitue à forcer "de Milly" ; le Pois "de Clamart" et "Michaux de Paris". Quant à ceux en sursis, il s'agit de la Carotte "Demi-longue de Croissy", du Chou de Bruxelles "Précoce de Fontenay", de l'Épinard "de Rueil" et du Haricot "S^t Fiacre blanc".

⁹⁴⁹ « Les Nouvelles au goût du jour », *Rustica*, 18 mars 1981. Sont mises particulièrement en avant la "Rosabelle", la "Claustar", l'"Euréka", la "Danae", la "Catharina", la "Stella" ou encore l'"Apollo" et la "Claudia".

de facilité de consultation s'ajoutent le besoin d'un caractère « méthodique et exhaustif », la nécessité d'illustrations « honnêtes » et l'obligation de conseils nombreux et justes. En outre, les légumes doivent être présentés dans leur ordre de maturité, en commençant par les variétés hâtives pour se terminer par les plus tardives. Les variétés classiques ou anciennes doivent être distinguées des nouvelles. Enfin, le catalogue sérieux se reconnaît au fait de définir les sigles « F1 » ou « HF1 » (variétés non fixées dont on ne peut faire soi-même des graines), « RV » (résistant au verticillium), « RF » (résistant à la fusariose) et « RVF » (résistant aux deux maladies)⁹⁵⁰.

Parallèlement s'établissent des approches comparatives et évaluatives des nouveautés, sous le nom de « Bancs d'essais », terminologie commune à *L'Ami des Jardins et de la Maison* et *Rustica*. Non contentes de se limiter à la promotion des nouvelles variétés en indiquant leurs fournisseurs, les revues entreprennent de donner davantage de poids à leur propos, en s'appuyant sur des tests mis en œuvre par elles-mêmes dans des centres d'essais et en recourant à des experts, caution supplémentaire offerte au lecteur. Inaugurant la formule durant les années 1970, *L'Ami des Jardins et de la Maison* aborde ainsi toutes sortes de légumes, en suivant une trame souvent analogue où l'élément visuel occupe une place de choix. Avec « 12 radis à croquer », le ton est donné. Sept photographies en couleurs et en gros plan doivent susciter l'appétit par des légumes d'une parfaite fraîcheur, de formes bien rondes, aux fanes d'un vert éclatant. Au visuel répond une débauche de qualificatifs : « fermes », « croquants », « fondants », « frais ». Jugé supérieur à celui du marché, le radis de jardin se caractérise par une culture des plus faciles dont les seules exigences sont le terreau et l'eau. La nouveauté du "Palladium" (de chez Truffaut), mise à la disposition des journalistes horticoles pour essai depuis plusieurs années, est louée. Une sélection donnant lieu à comparaison est ensuite exposée sous forme de tableau synoptique sur fond coloré présentant variétés, forme et coloris, époque du semis et des remarques relatives à leurs qualités spécifiques⁹⁵¹. Les tomates font l'objet d'un traitement similaire. Très appréciées, leur récolte pouvant être envisagée sur plusieurs mois, dix variétés « savoureuses » en sont présentées. Après avoir exposé celles

⁹⁵⁰ « Quoi de neuf chez les légumes ? », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978.

⁹⁵¹ « Banc d'essai, 12 radis à croquer », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°588, 1973. Les douze variétés comparées sont "Grandy", "De 18 jours", "National", "De Sézanne", "Flamboyant", "Palladium", "Rond écarlate", "Blanc rond d'été", "Jaune d'or ovale", "Rose d'hiver de Chine", "Noir gros long de Paris", "Violet de Gournay". Les qualités spécifiques sont exposées en ces termes : « couleur très vive rouge carmin », « particulièrement lent à creuser, reste longtemps ferme et croquant, recommandé pour les jardins du week-end ».

considérées comme les plus intéressantes ou les plus originales, le jardinier est invité à tester lui-même quatre nouveautés faisant la part belle aux hybrides⁹⁵².

Relevons l'évolution de cette formule de « banc d'essai », qui perdure pendant la décennie suivante et s'amplifie, au point de mobiliser en 1985 quatre pages pleines. Celles-ci s'appuient sur tout l'arsenal éditorial : une accroche visuelle avec une photo analogue à celles des « fiches » et titre « Exclusif, notre verdict » non dénué de mordant. Ce ne sont plus désormais dix mais vingt variétés qui sont mises à l'épreuve afin de répondre à la question d'un choix rendu de plus en plus épineux, en raison de la diversité offerte. Avant de publier tout résultat, un suspens est ménagé, un exposé préalable louant le travail réalisé en matière d'hybridation, pour éliminer deux défauts majeurs (la présence d'un collet jaune très dur sur le haut de la tomate et l'éclatement de celle-ci avant la maturité). En outre, une certaine dramatisation s'observe sur la photo regroupant les membres du jury, réunis autour de Joël ROBUCHON, célèbre cuisinier qui préside. Collaborateurs de *L'Ami des jardins et de la maison*, membres du laboratoire coopératif d'analyse, la Direction de la Consommation et de l'I.N.R.A. se livrent à une approche sensorielle des variétés cultivées dans le jardin expérimental de la revue⁹⁵³. Il s'agit d'une dégustation à l'aveugle, les tomates étant d'abord goûtées crues puis cuites, passées simplement à la poêle et sans le moindre assaisonnement.

Suivent alors vingt petites fiches où sont consignés, relativement à chaque variété, les commentaires d'une quinzaine de lignes et une accroche en gras résumant l'utilisation première à laquelle elle doit être affectée. Si la "Better Boy" est considérée comme « la reine pour les salades », la "Pyros" est jugée sans rivale pour les coulis. Certaines *a contrario* font l'objet d'un rejet dissimulé, telle la "Manille" que le magazine invite à oublier ou encore la "Montfavet 63-5" critiquée pour son manque de chair. Les commentaires ne suffisent plus désormais : des notes sont attribuées aux variétés qui les méritent, rassemblées dans un grand tableau de synthèse. Relevons au passage ce double mouvement de starification, qui consiste à se placer sous le

⁹⁵² « Banc d'essai, 10 Tomates savoureuses », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°589, 1973. Les variétés testées sont respectivement la "Cerise", la "Fournaise", la "Jaune grosse lisse", la "Marmande hâtive", la "Merveille des marchés", la "Montfavet 63-5", la "Précoce Truffaut", la "Primabel", la "Saint-Pierre", la "San Marzano". Les variétés à tester par le jardinier sont la "Belvil" (VILMORIN), la "Tirana" (CLAUSE), la "Betterboy" (DELBARD) et la "Poire dorée" (Jacques BRIANT).

⁹⁵³ Comment exclure toute forme de connivence entre l'ensemble de ces acteurs aux logiques individuelles mais étroitement interdépendantes ?

patronage d'une célébrité (en l'occurrence un chef) et à considérer les tomates comme des « vedettes », gagnantes d'épreuves, comme lors d'une compétition sportive⁹⁵⁴.



Figure 126. En haut à gauche : « Banc d'essai, 12 radis à croquer », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°588, 1973;

À droite et en dessous : « Banc d'essai, Les Tomates », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°71, 1985⁹⁵⁵.

Rustica, de son côté, expérimente la formule des bancs d'essais sur les engins motorisés, destinés à faciliter le travail du potager, se félicitant en 1979, de la première année d'existence de son centre d'essais, création justifiée par une demande des utilisateurs exigeant « d'être mieux informés ». Tondeuses, débrousailluses, motoculteurs, tronçonneuses et arroseurs sont passés au crible des tests, à partir des critères suivants : énergie, maniabilité,

⁹⁵⁴ « Banc d'essai, Les Tomates », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°711, 1985. Les trois « vedettes » sont la "Better Boy", la "Casaque rouge" et la "Lucy". On relèvera également, que sous la signature du journaliste (J.P. COLLAERT) est indiqué que figure une quarantaine de pages plus loin un « carnet d'adresses » précisant les obtenteurs de variétés. On pourra aussi consulter « Banc d'essai Haricots verts, beurre, filets et mangetout », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°713, 1985, qui passe en revue 24 variétés, le haricot étant présenté comme « le légume le plus rentable du potager ». En matière de petits fruits, le procédé est analogue avec « Banc d'essai, Les Fraises, 21 variétés sur la sellette », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°716, 1985.

⁹⁵⁵ Relevons le tableau de notes « méritées » par les tomates testées ici. Les bancs d'essai se situent dans l'ambivalence résidant entre conseil et achat conditionné. Notons ainsi la figure de l'enfant moins anodine qu'il n'y paraît, pouvant renvoyer à l'expression populaire « la vérité sort de la bouche des enfants », au moment où il s'agit de prononcer un verdict qui ne peut se tromper.

esthétique, résistance, autonomie, utilisation, décibels et économie⁹⁵⁶. Ces tests « Émeraude » sont présentés de manière hebdomadaire. Soucieux de conserver son image de sérieux, le magazine n'entend alimenter aucune polémique pas plus que se montrer complaisant. La garantie annoncée au lecteur réside dans l'absence de participation des constructeurs à ces tests. Réalisés dans des contextes suffisamment diversifiés (terrains, météo, utilisateurs et utilisatrices), ceux-ci sont envisagés comme un service et destinés à faciliter l'achat⁹⁵⁷.

Chaque engin se voit passé en revue *in extenso*, après présentation de sa carte de visite (moteur et carter voyant leurs caractéristiques précisées). Vient ensuite un compte-rendu exhaustif détaillant chaque élément pour aboutir à une conclusion qui n'esquive pas, le cas échéant, sa déception, si un certain nombre de détails est à revoir⁹⁵⁸. La formule peut toutefois s'étoffer lorsqu'un événement le permet. Le Salon de la Motoculture donne ainsi lieu à un guide d'achat présentant 309 modèles, de toutes marques, de tous prix et égrenant de multiples fiches comparatives, attestant de l'extrême diversité d'appareils sur le marché, pour chacun des segments de clientèle. Précédé d'une apologie du motoculteur envisagé comme un outil désormais indispensable, réunissant tondeuse, charrue, barre de coupe et houe à lui-seul, un répertoire détachable classe les appareils par ordre alphabétique, prix et surface conseillée.

S'appuyant sur son savoir-faire didactique, le magazine offre une vue en éclaté recensant l'ensemble des éléments constitutifs de l'engin et définissant dix-neuf termes techniques pour permettre au lecteur de se familiariser avec le jargon des constructeurs, préalable nécessaire à la compréhension et au décryptage des fiches. Si quelques modèles donnent lieu à une illustration sous forme de photo en noir et blanc, le reste peut sembler toutefois aride dans l'approche, à moins d'être passionné ou visiteur du salon, ce guide constituant davantage un *memento*. Ce type de publication donne toutefois un aperçu des constructeurs. Beaucoup sont étrangers : LOMBARDINI (Italie) ; BRIGGS and STRATON ou

⁹⁵⁶ À l'instar des hybrides, ces engins sont également considérés comme des leviers de modernisation, s'opposant à l'outillage manuel traditionnel.

⁹⁵⁷ « Une bougie pour nos essais » (Éditorial), *Rustica*, 6 juin 1979.

⁹⁵⁸ « Motostandard au potager : tout un programme » (Test Émeraude au Centre d'essais *Rustica*), *Rustica*, 14 novembre 1979.

TECUMSEH (États-Unis) ; de MITSUBISHI et HONDA (Japon). On relève toutefois quelques Français, comme BERNARD Moteurs et STAUB⁹⁵⁹.



Figure 127. En haut, en bas à gauche et au centre, « Spécial GAM », *Rustica*, 28 février 1979 ; Les deux vignettes en bas à droite proviennent du reportage « Le jardinage », Vingt-quatre heures sur la deux, ONRTF, INA, 24 août 1970⁹⁶⁰.

Loin de se borner à informer, les magazines s'avèrent constituer des prescripteurs puissants qui orientent la consommation et incitent à celle-ci. Au-delà des publicités déguisées véhiculées par ces bancs d'essais et ces guides, il faut relever la place considérable occupée par de vraies publicités.

⁹⁵⁹ « Spécial GAM », *Rustica*, 28 février 1979. Les surfaces sont classées par tranches de moins de 500 m², de 500 à 1000 m², de 1000 à 2500 m², de 2500 à 5000 m², plus de 5000 m². Les petits modèles (3 premières tranches) occupent les deux tiers de cette liste. Selon le prix, les tranches sont les suivantes : moins de 2000 francs, de 2000 à 3000 francs, de 3000 à 5000 francs, de 5000 à 10 000 francs et plus de 10 000 francs (cette dernière catégorie étant la plus petite). Parmi les termes définis, citons « alisage » (diamètre intérieur d'un cylindre) ; « carburateur à flotteur » ; « embrayage à disque ». En outre, un tableau récapitule tous les modèles classés par surface et prix. Notons à nouveau le paradoxe relatif au bruit de ces engins. Celui-ci n'entre guère en ligne de compte ici. Certes dans cette autre source « Motostandard au potager : tout un programme » (Test Émeraude au Centre d'essais Rustica), *Rustica*, 14 novembre 1979, il était envisagé comme critère d'évaluation mais se voyait vite relativisé comme comparable sur d'autres modèles. Christophe GRANGER, art. cité, p.85-100.

⁹⁶⁰ Ce reportage dure 5'47". Relevons à ce titre, tout en bas, la présentation d'une tondeuse télécommandée permettant à son propriétaire de se prélasser sur une chaise longue (voir à l'arrière-plan). Ainsi la motoculture de plaisance oscille entre engin utile démocratisé et gadget élitiste.

2. L'omniprésence de la publicité

- *Des publicités en cohérence avec les critères éditoriaux*

« Faire vendre en usant de procédés de séduction et de persuasion » ou encore « chercher à déclencher l'acte d'achat et entretenir la fidélité du client », tels sont les enjeux de la publicité⁹⁶¹. Omniprésente dans les magazines (comme à la télévision) lors des décennies 70 et 80, tous y ont recours dans les mêmes proportions, offrant parfois des doublons diffusés simultanément⁹⁶². L'ensemble des évolutions éditoriales s'y retrouve mobilisé : simplicité des messages, malgré des argumentaires parfois développés ; accroches, slogans et formules-choc faisant écho par leur style à ceux des titres de rubriques ; mais surtout une forte prégnance des éléments visuels, convoquant une large palette de graphismes et de couleurs, dessins stylisés ou réalistes, photographies d'ensemble ou de détail, comprenant ou non des personnages en plus des légumes ou des objets qu'il s'agit de faire acheter.

Le potager y est mis en scène, occupant une place de choix tantôt explicite, tantôt symbolique ou sublimée. Forme et contenu étant étroitement imbriqués, trois domaines thématiques principaux sont abordés ici selon un ordre décroissant d'importance : les semences et graines ; le machinisme et les outils ; les engrais, insecticides et fongicides⁹⁶³.

a. Les semences entre tradition et modernité

C'est dans le domaine des semences que règne la plus grande diversité et la créativité publicitaire la plus marquée, offrant des représentations du jardin potager parmi les plus différenciées.

⁹⁶¹ Christian DELPORTE, « Publicité », *op.cit.*, p.673-676.

⁹⁶² La presse magazine est devenue un bon support publicitaire depuis les années 1950. Tout y concourt en effet : qualité du papier et de l'impression, périodicité favorisant la prise en main de plusieurs lecteurs, spécialisation et segmentation des contenus. Voilà qui « [offre] aux annonceurs la certitude de toucher au plus près le public qu'ils souhaitent approcher », dans le cadre d'une audience nationale. Gilles FEYEL, art. cité, p.44 et suiv. Ajoutons encore que médias et publicité, nés au sein de l'économie de marché, se sont développés avec celle-ci, relevant d'une « consubstantialité originelle ». La publicité fait vivre les médias, une partie importante des recettes de la presse provenant de celle-ci, les consommateurs faisant vivre les médias qui en retour font vivre la publicité. Patrick EVENO, « Médias et publicité : une association équivoque mais indispensable », *Le Temps des médias*, vol.2, n°1, 2004, p.17-27.

⁹⁶³ Soulignons l'abondance du matériau parmi nos sources, et ce, malgré une pupliphobie française. Patrick EVENO souligne en effet cette contradiction nationale, la publicité étant acceptée et rejetée dans le même temps en France. Patrick EVENO, art. cité, p.23.

- *Des ressorts classiques*

Malgré l'autorité conférée par le maraîchage professionnel, pour flatter le goût du jardinier grâce à des produits à la pointe, il n'est pas dit que la stratégie de communication de CLAUSE soit toujours des plus percutantes. Pour la Nandor, l'illustration d'une carotte dessinée, positionnée verticalement à gauche, complétée de quelques autres éléments, s'avère peu attractive étant donné l'absence de couleurs. La réitération d'éléments quantitatifs, relatifs à la productivité et au prix ou conventionnels sur le plan de l'iconographie semble davantage se référer aux publicités des décennies antérieures⁹⁶⁴. S'appuyant sur une vue cavalière d'un potager traditionnel aux planches rigoureusement alignées, c'est vraisemblablement une clientèle plus âgée qui est ciblée pour la vente d'un colis dit des « 7 merveilles potagères », réunissant un assortiment classique, constitué de carottes, laitues, haricots, endives demi-hâtives, poireaux, tomates et radis⁹⁶⁵. Leurs qualités de résistance de végétation et de saveur sont naturellement vantées, tandis qu'un cadeau est remis (un sachet de basilic vert) en contrepartie de l'achat, aussi bien par correspondance que chez le grainier, grâce à un bon d'échange⁹⁶⁶.

Spécialiste des plantes rares, implanté en Touraine, le vériciste Émile TRÉMIAIRE joue également sur l'argument productif, y ajoutant la photographie couleur pour bénéficier d'un impact visuel accru. De plus, en cohérence avec l'exigence de praticité soulignée par les magazines, l'acheteur se voit assuré d'une récolte sans peine. Les formules verbales insistent sur la rentabilité, argument hérité des décennies précédentes. Ainsi, le client peut s'assurer « avec une centaine de fraisiers pour 49 francs seulement, de pleins paniers de fraises de mai jusqu'aux gelées ». Avec "Lorella", il peut planter une aspergeraie lui fournissant 50 kg d'asperges par an, sur 10 m² pendant 15 ans »⁹⁶⁷.

Recourant davantage au spectaculaire, OMPEX, autre entreprise vériciste établie à Strasbourg (67), développe une variété de tomates grimpances en buisson. Celles-ci, dont le poids peut dépasser un kilo, nécessitent une échelle pour leur récolte abondante. Une

⁹⁶⁴ « Nandor, la carotte des professionnels dans votre potager ? », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978.

⁹⁶⁵ Le terme de « merveilles » a été employé par l'historien Jean MEUVRET en 1953 au sujet du potager, lieu d'expérimentation. QUELLIER, *op.cit.*, p.38.

⁹⁶⁶ « CLAUSE vous offre ces 100 m² de potager pour 76,90 francs », *Rustica*, 21 mars 1979. Un mois plus tôt à peine, la même publicité avait déjà été diffusée sous un titre laissant davantage de place à l'imaginaire mais dont le contenu comme la formule commerciale étaient analogues : « Jardiniers soyez heureux, voici les 7 merveilles CLAUSE », *Rustica*, 23 février 1979. Dans le même genre, on trouvera aussi « Jardin fleuri et potager gourmand » (Jacques BRIANT), *Rustica*, 4 mars 1981, où un bon pour une offre spéciale permet l'acquisition d'un colis de 50 fraisiers à 39,80 francs.

⁹⁶⁷ « Récoltez plus avec moins d'efforts » (Les conseils d'Émile TRÉMIAIRE), *Rustica*, 24 janvier 1979.

photographie couleurs tripartite met en scène une femme procédant à la cueillette en hauteur, montrant une main pleine d'une seule de ces énormes tomates et offrant un gros plan valorisant leur rouge brillant et écarlate. Parallèlement sont développés des arguments objectifs. Leur taille, plus grosse qu'un melon, annonce un diamètre de 14 centimètres. En outre, ces plants géants sont réputés grimper jusqu'à 4,50 mètres. Si les qualités gustatives ne sont pas omises, des arguments de nature plus économique sont brandis. Ainsi, une seule de ces tomates pourvoit à la préparation d'une salade pour quatre personnes et un plant suffit à remplacer avantageusement 4 à 5 plants traditionnels. La formule grimpante permet, quant à elle, un gain de place, ne nécessitant qu'un petit coin de terre et un mur ensoleillé. Pour achever de vaincre tout scepticisme, une garantie de trois mois d'essais sans risques est proposée parallèlement à celle d'un remboursement en cas d'insatisfaction⁹⁶⁸.

Dernier exemple, la "Ratte" fait, elle aussi, l'objet de publicités jouant sur des ressorts psychosociologiques, mettant en avant la distinction sociale octroyée par sa culture et sa consommation. S'autorisant un jeu de mots dans son intitulé, une publicité définit celle-ci comme « une pomme de terre de premier plant pour un jardinier gourmet » (*sic*). Ainsi désigne-t-elle celui qui l'adopte comme un adepte de la gastronomie et non plus un individu producteur de patates⁹⁶⁹. TOUQUET PLANTS, entreprise du Pas-de-Calais, s'appuie sur la suggestion gustative et olfactive offerte par la photographie couleurs d'une assiette où, couchées sur une feuille de salade, trônent quelques rattes cuites au beurre. Plusieurs logiques sont mobilisées : l'hédonisme prônant l'alliance des plaisirs du jardinage avec ceux du palais d'une part, la référence au luxe, marqueur social du goût et du raffinement d'autre part. Le message verbal à l'appui trahit même la volonté pour le producteur de convier le consommateur à un véritable rite de passage : « En choisissant la Ratte, entrez dans le monde des jardiniers connaisseurs et savourez le fruit de votre passion. »⁹⁷⁰

⁹⁶⁸ « Des tomates à profusion » (OMPEX), *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°651, 1979. Paradoxalement s'exprime ici la réminiscence des légumes géants des années 1950 alors qu'il s'agit de promouvoir une nouveauté.

⁹⁶⁹ « Ratte, pomme de terre de premier plant pour un jardinier gourmet », *Rustica*, 14 janvier 1981. On notera le jeu de mots.

⁹⁷⁰ « La Ratte. Jardiniers, savourez le fruit de votre passion » (Touquet Plants), *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985.



Figure 128. En haut : « Récoltez plus avec moins d’efforts » (Les conseils d’Émile TRÉMIAIRE), *Rustica*, 24 janvier 1979 ;
 « Des tomates à profusion » (OMPEX), *L’Ami des Jardins et de la Maison*, n°651, 1979 ;
 En bas : « Ratte, pomme de terre de premier plant pour un jardinier gourmet », *Rustica*, 14 janvier 1981 ;
 « La Ratte. Jardiniers, savourez le fruit de votre passion » (Touquet Plants), *L’Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985⁹⁷¹.

Parallèlement à ces obtenteurs, aux approches plutôt traditionnelles, VILMORIN se taille la part du lion, renouvelant très régulièrement durant ces deux décennies ses modes d’approche du discours publicitaire.

- *La figure emblématique de VILMORIN*

VILMORIN recourt à la publicité autour de deux axes principaux : l’annonce de la parution prochaine de ses catalogues dont le semencier fait systématiquement un événement et la promotion active de toute nouvelle variété.

Au cœur de *Rustica* ou en quatrième de couverture pour *L’Ami des jardins et de la maison*, il est difficile d’échapper à la publicité du nouveau catalogue de 1973, d’autant plus qu’un énorme amas de légumes parsemé de fleurs et de fruits, symbole d’abondance occupe la

⁹⁷¹ Facilité, spectaculaire et jeux de mots constituent les ressorts les plus fréquents de ces publicités.

moitié haute de la page. Cette profusion est à mettre en regard de la centaine de pages en couleurs d'un guide de plantations et de 449 photos annoncées dans l'accroche. Divers arguments visent à faire de ce catalogue une référence incontournable : une histoire riche et longue ; des laboratoires de recherche ultra-modernes ; 10 000 mètres carrés de serres climatisées et d'un bâtiment de 3,5 hectares pour le nettoyage, le stockage et le conditionnement de ses graines. Enfin, l'entreprise peut se prévaloir d'une incomparable connaissance du métier pour conseiller et aider. L'objectivité n'exclut pas une place laissée à un registre plus émotionnel et imaginaire, ce catalogue étant conçu comme une exploration offerte aux lecteurs⁹⁷².

Renouvelant la formule cinq années plus tard, le regard est immédiatement attiré par une grande photo couleurs située à gauche, représentant un jardinier rêveur appuyé sur sa bêche, seul dans son potager avec à l'arrière-plan le clocher d'un village de campagne, nimbé d'un halo de lumière blanche⁹⁷³. L'image est sur-titrée « imaginez une année de votre jardin ». Si l'identification constitue le ressort sur lequel se fonde l'accroche du lecteur, ce n'est pas le seul. En effet, en vis-à-vis à droite, s'offre au regard une mosaïque de dix photos en couleurs indiquant les 17 pages consacrées aux légumes et tout particulièrement aux variétés nouvellement créées. Comme le rappelle la devise du grainetier en gras « rien n'est trop beau pour votre jardin », le client n'a plus qu'à se rendre chez tous les distributeurs ou à adresser le bon clôturant la publicité au siège à Paris pour recevoir par voie postale le précieux catalogue⁹⁷⁴.

⁹⁷² « Le nouveau catalogue VILMORIN est paru », *Rustica*, 4 février 1973 ; « Le nouveau catalogue VILMORIN est paru », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°585, 1973. Fort de son histoire, VILMORIN s'affirme comme première sélection du monde à l'avant-garde des techniques depuis 1742. Claude-Marie VADROT, *La saga des Vilmorin. Grainiers depuis 1774*, Paris, Delachaux et Niestlé, 2014.

⁹⁷³ L'homme à la bêche constitue une figure de la culture populaire traditionnelle. DUBOST, *Les Jardins ordinaires*, op.cit., p.39. Comme le fait remarquer Françoise DUBOST, « tradition ne signifie pas archaïsme ou simple survivance du passé ». VILMORIN s'appuie toujours sur sa tradition pour valoriser d'autant plus ses innovations, celles-ci étant le fruit d'un savoir-faire éprouvé.

⁹⁷⁴ « Des goûts, des couleurs, des nouveautés et des conseils. Le catalogue VILMORIN 1978 est paru », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235, 1978.



Figure 129. En haut : « Le nouveau catalogue VILMORIN est paru », *Rustica*, 4 février 1973 ;
 En bas : « Des goûts, des couleurs, des nouveautés et des conseils. Le catalogue VILMORIN 1978 est paru »,
Mon Jardin et ma Maison, n°235, 1978⁹⁷⁵.

Relevons le recours à une double personnification : non seulement au travers du nom de la variété très clairement affiché et qualifié d'un trait marquant sa personnalité, mais aussi grâce au jardinier en jean, chemise à carreaux et pipe présentant sa récolte *in situ* dans son potager. C'est un dessin en couleurs plutôt réaliste qui doit créer, cette fois-ci, une sensation de proximité pour le lecteur, appelé à s'identifier à ce personnage anonyme. Faire référence aux archétypes d'une France rurale idéalisée permet aussi de stimuler un imaginaire. Les commentaires, réduits au minimum, n'excèdent pas dix lignes et se bornent à énumérer les qualités de la nouvelle variété, s'appuyant sur certains rappels, de manière à pouvoir s'imaginer celle-ci à partir d'éléments déjà connus. Ainsi, le "Contarnel "se voit mis en relation avec le

⁹⁷⁵ Faire de la parution d'un catalogue un événement en soi comme s'il s'agissait de la parution d'un ouvrage.

"Contender", autre variété de haricot nain mangetout la plus vendue afin de montrer que la dernière venue surpasse encore celle que l'habitude a promue⁹⁷⁶.



Figure 130. « La Tim Tom », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978 ;
 « Le Contarnel », *Mon Jardin et ma Maison*, n°238, 1978 ;
 « Le Favornel, seul haricot vert sans fil même cueilli tardivement », *Mon Jardin et ma Maison*, n°238, 1978⁹⁷⁷.

Même si l'on ignore son budget en matière de publicité, le semencier ne recule manifestement devant rien, s'octroyant en 1979 jusqu'à trois pages de suite pour vanter l'un de ses produits. Annonçant fièrement « 10 ans pour obtenir le meilleur haricot filet », le "Royalnel", celui-ci recourt à un article, introduit par une photographie en couleurs et en gros plan de cette nouveauté. Si le potager semble absent, en raison de l'angle adopté, il est en fait sous-entendu par l'allégorie de cette vue macroscopique, comme si l'enjeu était d'attirer plus

⁹⁷⁶ « La Tim Tom », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978 ; « Le Contarnel », *Mon Jardin et ma Maison*, n°238, 1978 ; « Le Favornel, seul haricot vert sans fil même cueilli tardivement », *Mon Jardin et ma Maison*, n°238, 1978.

⁹⁷⁷ Relevons la personnification de chaque variété, tant par le nom lui étant attribué que par le personnage permettant de susciter une certaine identification. La série bâtie autour du même personnage et d'un décor similaire offre de surcroît un cadre rassurant et dont les spécificités rendent la marque immédiatement visible au lecteur par son caractère familial.

l'attention sur le « joyau » que sur son écrin. Relevons l'analogie de présentation de cette accroche visuelle avec celle adoptée par les fiches de *Rustica* recourant exactement au même genre de photographies, laissant imaginer un certain mimétisme entre magazines et producteurs de graines.



Figure 131. « Le fin du fin. Royalnel », accroche visuelle de pleine page, suivie de « 10 ans pour obtenir le meilleur haricot filet. Royalnel », *Rustica*, 7 mars 1979⁹⁷⁸.

Mais un autre registre peut être mobilisé : celui de la narration, en plongeant le lecteur dans une histoire remontant à 1966, les chercheurs de l'entreprise ayant alors pour objectif de créer une variété exceptionnelle de haricot filet. Considéré comme « l'enfant prodige », le "Royalnel" est né de différents croisements, au terme de six années (1972). En 1974, les semences sont mises à disposition des maraîchers professionnels puis ensuite diffusées en 1976 aux jardiniers amateurs et finalement commercialisées en 1979 plus largement. Par analogie avec l'univers du conte de fées, *mutatis mutandis*, le haricot nouveau-né se voit paré de toutes les vertus. Aux dons correspondent en effet une productivité exceptionnelle, des semis et récoltes faciles, une santé de fer, une végétation saine et vigoureuse, la garantie d'être sans fil. De surcroît, il se conserve et se congèle parfaitement. Le lecteur est donc ici convié à explorer le processus de création variétale, par un procédé jouant tout à la fois sur un registre dénotatif

⁹⁷⁸ Le procédé consiste ici à raconter la recherche telle une quête de perfection.

(celui des faits) et connotatif (celui des émotions), à partir de références établissant un pont entre imaginaire et raison⁹⁷⁹.

Véritable synthèse du savoir-faire publicitaire de VILMORIN, « le dessus du panier » rassemble dessin, photos en couleurs et messages verbaux pour constituer une mosaïque équilibrée mettant en scène le jardin potager *in extenso*. Sur une double-page figurent en polychromie et avec réalisme, tomates, carottes, salades, choux, haricots beurre mangetout et radis organisés en planches parfaitement entretenues et alignées, tandis qu'au beau milieu figure une récolte savamment agencée, à la manière des peintres des XVII^e et XVIII^e siècles. Au fond, un mur avec sa clôture et divers outils délimitent cet espace, derrière lequel on devine quelque paysage champêtre. Étant donné le parti pris esthétique visuel, la taille de la publicité et le luxe des moyens envisagés (peinture et photographie), cette publicité a sans doute été conçue pour marquer les esprits, donnant à voir un potager totalement idéalisé. En contraste autant qu'en complément à ce tableau, faisant du jardin potager un véritable décor, des vignettes viennent, avec leurs cartouches explicatifs, légèrer le tout. Les sachets de graines illustrés, dont le nom et les qualités sont évoquées brièvement, permettent un effet de zoom sur les différentes zones du potager. Si l'écrin qu'offre celui-ci est résolument traditionnel dans sa forme (dans son dessin comme son agencement), en revanche la modernité triomphe grâce aux photographies. En effet, ce sont les dernières nouveautés, des hybrides, qui constituent les acteurs principaux de cette scénographie. Précocité, résistance et grande productivité constituent les mots-clés à dégager de l'argumentaire développé à l'appui. C'est la culture de l'entreprise qui s'affiche ici, articulant habilement tradition et nouveauté. VILMORIN pouvait-il trouver meilleur symbole que le potager à cette fin ?⁹⁸⁰

⁹⁷⁹ « Le fin du fin. Royalnel », accroche visuelle de pleine page, suivie de « 10 ans pour obtenir le meilleur haricot filet. Royalnel », *Rustica*, 7 mars 1979. Le lien établi entre imaginaire et raison est emblématique de cette période féconde dans les rapprochements qui s'opèrent entre des éléments relevant d'univers apparemment opposés.

⁹⁸⁰ « Le dessus du panier », *Rustica*, 7 mars 1979 et « Le dessus du panier », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°652, 1979, cette publicité constituant l'un des exemples doublons auxquels nous faisons allusions à l'orée de ce développement.



Figure 132. « Le dessus du panier », publicité VILMORIN, *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°652, 1979.

Forte de son savoir-faire publicitaire, cette firme investit, dans les années 1980, le champ télévisuel. Une série, constituée de saynètes situées dans un village de la France rurale, témoigne du paradoxe propre à cette période : la nouveauté, fruit de la recherche variétale, est vantée dans un décor rassemblant tous les poncifs d'un autrefois idéalisé. « Henri », un jardinier retraité, avec son chapeau de paille, en constitue le personnage récurrent. Le haricot vert "Delinel" se trouve au cœur d'un échange entre le celui-ci et le curé, lui reprochant de ne pas avoir apporté de fleurs pour sa messe dominicale⁹⁸¹. Henri se justifie par la venue de ses cousins à déjeuner, nécessitant la cueillette de ces « superbes » haricots. Dépourvus de fils, tendres et goûteux, ceux-ci sont synonymes de gourmandise, ce qui permet de laisser le curé, mortifié,

⁹⁸¹ Notons cependant l'éventuelle résonance par rapport à la place de la pratique religieuse pour laquelle est observée un détachement à la suite de la crise consécutive à la fin du Concile Vatican II. Jacques-Olivier BOUDON, « L'histoire religieuse en France depuis le milieu des années 1970 », *Histoire, économie & société*, vol.31^e année, n°2, 2012, p.71-86.

non invité parmi les convives⁹⁸². Un scénario de la même veine permet de décliner la formule autour des salades "Divina", qu'Henri est en train de récolter. Cette fois, c'est le facteur qui, lors de sa tournée, se montre particulièrement admiratif et aimerait bien pouvoir y goûter⁹⁸³.



Figure 133. En haut : « Divina/VILMORIN : Graine/Produit de jardinage », INA, 1^{er} janvier 1985 ;
En bas : « VILMORIN : Henri et M. le curé (haricot vert) », INA, 1^{er} mars 1984⁹⁸⁴.

Si le slogan « VILMORIN, rien n'est trop beau pour votre jardin » vient clôturer chaque spot publicitaire, celui-ci trouve assurément sa traduction visuelle dans une stratégie de communication différente en 1988, mêlant valorisation de la recherche (registre rationnel) et

⁹⁸² « VILMORIN : Henri et M. le curé (haricot vert) », INA, 1^{er} mars 1984, 33''. Si de prime abord histoire et publicité peuvent apparaître antinomiques (la première, réflexive, tournée vers le passé et la seconde ancrée dans le présent et le futur, destinée à provoquer l'achat), celles-ci entretiennent néanmoins des rapports plus fréquents qu'on ne pense. L'utilisation de l'histoire comme décor ou cadre a pour objet de privilégier des éléments de la mémoire collective. Ici, clocher, village, jardin (souvenir de l'Éden originel) mais aussi personnages inspirant la sympathie constituent autant de symboles, gages d'authenticité. Jouant sur des stéréotypes communément partagés, ces publicités parviennent à masquer science et recherche inhérentes à l'innovation variétale pour stimuler des ressorts profonds de l'identité française. Agnès CHAUVEAU et Isabelle VEYRAT-MASSON, « L'histoire dans les spots publicitaires : un mariage antinomique », *Le Temps des médias*, vol.2, n°1, 2004, p.127-136.

⁹⁸³ « Divina/VILMORIN : Graine/Produit de jardinage », INA, 1^{er} janvier 1985, 31''.

⁹⁸⁴ Voilà qui pourrait s'intituler « Scènes de la France rurale ».

approche sensorielle (registre émotionnel), au sujet d'une variété de tomate : la "Dona". Tout est fait pour séduire le téléspectateur-jardinier. Le commentaire adopté est le suivant : « Pour être si rouge, si ronde, si charnue, dix ans de recherche, de patience, de passion, pour être Dona, Dona de Vilmorin. » Autant les publicités des années précédentes reposaient sur des données explicites, immédiatement saisissables, par le registre narratif adopté, autant ici la symbolique et les analogies semblent vouloir stimuler l'imaginaire du téléspectateur. À la surenchère de qualificatifs positifs (« si rouge, si ronde ») répond le savant empilement de tomates, présentées sous la forme d'une pyramide tournoyante. L'apparition furtive d'un tube à essais sert à lui seul d'allégorie pour la recherche. Le nom à consonance aristocratique attribue à cette tomate une distinction, laissant penser à quelque personne de qualité. Quant aux vues sous toutes les facettes, à la surface desquelles perlent des gouttes, elles ne peuvent que susciter, au travers de l'esthétique qui s'en dégage, une gourmandise en éveil⁹⁸⁵.



Figure 134. « VILMORIN Dona : graine plants de tomate », INA, 1^{er} mars 1988⁹⁸⁶.

⁹⁸⁵ « VILMORIN Dona : graine plants de tomate », INA, 1^{er} mars 1988, 22''. Même si l'article référencé ci-après se réfère au domaine du culinaire, force est de constater qu'ici tout est fait pour faire saliver le lecteur et offrir une réponse à la question de savoir comment représenter la saveur. Entre en jeu la notion « d'esthésie » qui renvoie au monde des sens et des sensations. Ainsi, « le rapport aux aliments active non seulement tous nos sens mais il entretient un jeu complexe de correspondances, voire de permutations entre eux : on savoure des yeux, on touche du regard la surface des aliments qui préfigure, par exemple, les sonorités d'un croquant. » Jean-Jacques BOUTAUD, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.85-97. Effectivement, les plans utilisés par VILMORIN cherchent à dire autant qu'à figurer la saveur, et ce, grâce à un processus d'artification reposant sur une esthétique sophistiquée jouant de différents procédés : clair-obscur qui met en valeur les formes, effets de brillance sur les tomates, sobriété extrême du décor, architecture de la pyramide évoquant une pièce montée donc un univers festif. Comme le dit BOUTAUD, la matière est transfigurée par ce jeu d'esthétisation. La quasi immersion dans la matière (gros plans) s'inscrit même dans une forme d'hyperesthésie.

⁹⁸⁶ On trouve ici une allégorie de la recherche et de l'éveil des sens.

b. Des engins libérateurs ?

Le deuxième domaine investi par la publicité est celui des outils et engins motorisés de jardinage où se déploient également de nombreuses représentations du jardin potager⁹⁸⁷.

- *Les petits outils du bon jardinier*



Figure 135. « Outils WOLF », *Rustica*, 28 février 1979⁹⁸⁸.

C'est à WOLF qu'il revient d'employer des moyens proches de ceux de VILMORIN. En effet, la stratégie est la suivante : saisir le lecteur par une photographie en couleurs grand format avec un gros plan sur une griffe sarcleuse s'enfonçant dans la terre d'un potager suggéré par des feuilles de chou pour ensuite faire montre de toute sa gamme sur deux pages. Une frise d'outils numérotés renvoie à des commentaires illustrés par des vignettes servant de légende

⁹⁸⁷ « Le jardinier de vingt-quatre heures sur la deux », Vingt-quatre heures sur la deux, INA, 2 avril 1971, 4'37''. Il s'agit d'une courte séquence durant laquelle Nicolas le jardinier dispense quelques conseils de jardinage. À cette occasion, lors de la démonstration de certains gestes élémentaires, le célèbre animateur présente quelques engins. Il vante notamment la très grande rapidité offerte par une « bêche automatique (mécanique) qui ne demande aucun effort ». Il fait aussi l'éloge du « petit motoculteur », appareil « qui peut tout faire dans le jardin : labourer, tailler, herser, griffer, passer entre les rangs, atteler une brouette, une remorque ». S'inscrivant de surcroît dans une démarche interactive, il convie les téléspectateurs à écrire à « Nicolas jardinier de vingt-quatre-heures de la deux » pour lui indiquer le contenu à aborder sous quinzaine ou dans le mois à venir.

⁹⁸⁸ Au vu de cet encart publicitaire, la panoplie du bon jardinier apparaît comme encore élargie.

mais aussi de justification à l'achat. Ces schémas possèdent un caractère pédagogique, puisqu'à chaque outil correspond un geste technique en particulier et nécessaire à la culture potagère. L'accent d'ailleurs est mis sur cette maîtrise du savoir-faire dans les devises en gros caractères comme sur l'accroche visuelle (« des outils de culture pour jardiner vite et bien ») mais aussi lors du développement (« des outils de jardin qui savent ce que culture veut dire »). L'achat comme garantie d'acquisition des compétences est l'enjeu visé par ce genre de publicité, laissant imaginer au lecteur que le bon outil fera le bon jardinier⁹⁸⁹.

- *Le riche répertoire de la motoculture de plaisance*

L'univers des engins motorisés est particulièrement prodigue en publicités, sans cesse renouvelées dans leurs aspects visuels. Une virilisation du discours comme de l'image s'opère dans nombre de cas, l'individu étant parfois simplement évacué pour céder la place à l'engin magnifié et plus encore au produit résultant de son emploi⁹⁹⁰.

Le matériel japonais

Le potager se trouve particulièrement mis à l'honneur par les contributions de constructeurs nippons. Le motoculteur FUJI ROBIN permet de bêcher, biner, sarcler et labourer. Certes, l'argument ergonomique le valorise en soulignant toutes les positions de travail autorisées par ses manchons orientables. Mais l'élément visuel s'avère prépondérant. Mis en scène au potager au milieu d'une véritable avalanche de légumes (carottes, salades, choux-fleurs, pommes de terre, céleri), l'engin est entouré d'un couple avec son enfant, donnant l'impression d'être le quatrième membre de la famille. La tenue - aussi bien vestimentaire que posturale - des personnages paraît toutefois fort peu réaliste, tenant plus du portrait d'apparat que d'une scène de récolte prise sur le vif, ce qui confère à l'ensemble une certaine artificialité. La devise « Aide-toi, le ciel t'aidera » invite le jardinier à substituer au vain effort manuel, celui

⁹⁸⁹ « Outils WOLF », *Rustica*, 28 février 1979. La formule adoptée est très proche d'une autre publicité « Un jardinier sachant jardiner jardine avec le BHV », *Rustica*, 28 février 1979, parodiant le virelangue bien connu du chasseur sachant chasser. Outre l'effet de répétition, la mnémotechnie est ici évidente.

⁹⁹⁰ « Motobêche Motostandard TS 702 P », *Mon Jardin et ma Maison*, n°157, 1978 ; « STAFOR... le bon rapport », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1980. La première de ces publicités inscrit l'engin au centre de la page, articulant les commentaires de part et d'autre de l'image. Sur la gauche sont énumérées les caractéristiques, sur la droite figurent les avantages de cette motobêche permettant une culture tout terrain, étant considérée par son constructeur comme la plus puissante et la plus perfectionnée de sa gamme. La seconde adopte un visuel assez fruste avec engins et légumes stylisés. C'est essentiellement l'argumentaire verbal qu'on retient, à savoir un quintuple rapport dans l'utilisation des appareils : loisirs (un travail facile), économie (produire à moindre frais), santé, qualité (garantie d'un constructeur français) et qualité-prix.

de l'achat source d'une félicité domestique garantie par la technologie moderne. À nouveau, un pont est établi entre des univers apparemment opposés, celui de la tradition (la famille, le potager) et celui de la modernité (le motoculteur), le second venant revivifier le premier en lui offrant liberté et plaisir. Ceci est confirmé par des propos dénués d'ambiguïté à l'appui : « Votre potager vous réduit en esclavage. Il vous vole votre force et votre temps. Votre plaisir s'estompe. Alors multipliez-vous par dix [...] FUJI ROBIN, 5, 6 ou 7 vrais chevaux pour vous redonner l'envie de jardiner. »⁹⁹¹

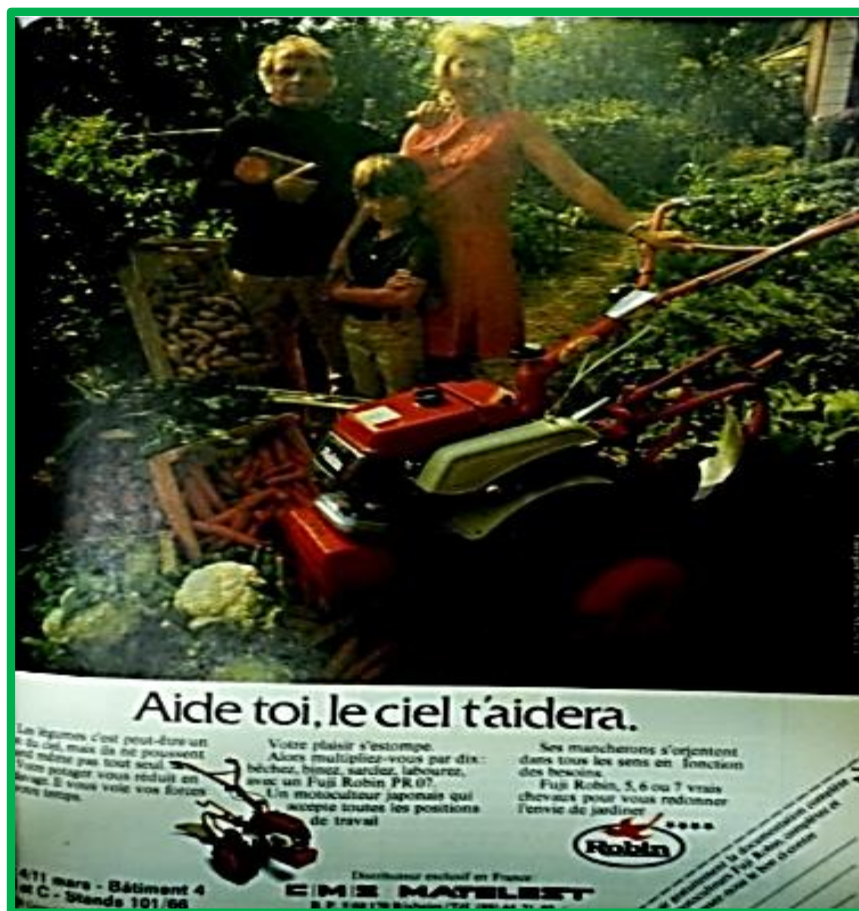


Figure 136. « Le FUJI ROBIN, motoculteur permettant de bêcher, biner, sarcler et labourer », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973.

⁹⁹¹ « Le FUJI ROBIN, motoculteur permettant de bêcher, biner, sarcler et labourer », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°587, 1973. « Augmentez votre plaisir » (Motobineuses MERRY TILLER), *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°652, 1979. D'un format plus restreint et dénuée de personnages, cette publicité véhicule cependant un argumentaire analogue d'un jardin sans corvée où seul demeure le plaisir de jardiner. La formule est reprise aussi bien dans les publicités des magazines qu'à la télévision. « HONDA jeu concours les 4 vertus d'un motoculteur », INA, 23 mars 1982, 10''. Jusqu'au 15 mai de la même année, c'est un grand jeu gratuit qui est organisé, avec 2000 lots à gagner, chez tous les concessionnaires de la marque. Un homme, revêtant l'habillement stéréotypé du jardinier (chemise à carreaux et pantalon de toile dans les bottes) y est mis en scène, arrivant sur son motoculteur. Quant à la devise « Aide-toi, le ciel t'aidera », il s'agit du dernier vers extrait de la fable 18 du *Livre VI* de Jean de LA FONTAINE (Le chartier embourbé).

Un concurrent, dont la devise est « HONDA, le bonheur dans votre jardin », avance des arguments identiques dans une publicité télévisée. Un homme s'active avec ardeur au jardin (sur la Pastorale de BEETHOVEN) et se fait mal à l'épaule en maniant sa bêche. Une formule injonctive semble constituer un remède imparable : « Jardinez dix fois plus vite et sans fatigue avec un motoculteur HONDA. Vous en trouverez un au point H, H comme HONDA. Au point H près de chez vous, il y a tout pour votre jardin. Allez-y vite ! »⁹⁹² Apportant une production exceptionnelle aussi bien quantitative que qualitative (« le goût naturel et la saveur retrouvée »), l'utilisation de ce motoculteur est décrite comme « un jeu d'enfant ». Non sans humour, une version télévisuelle met ainsi en scène un homme jeune, qui, après avoir mis en route son motoculteur, passant derrière un buisson, ressort en ayant troqué sa tenue d'adulte (pull, pantalon, bottes) pour celle d'un bambin (marinière, culotte courte à bretelles croisées et chapeau de paille à ruban). Relevons que le déplacement du personnage s'opère de droite à gauche, en guise d'illustration d'un retour dans le passé. Voilà qui n'évite pas, là non plus, le paradoxe, puisqu'il s'agit de vendre une innovation technologique⁹⁹³.



Figure 137. « HONDA : un jeu d'enfants motoculteurs », INA, 23 mars 1983.

Du jardin à l'assiette, HONDA s'érige en nouveau demiurge auquel le consommateur doit rendre grâce, à la manière d'un bénédicité : « Et quand vos légumes feront votre régal, pensez à dire : merci HONDA. » L'illustration établit un standard décliné à l'envi par la plupart des constructeurs : le bouquet de légumes fraîchement cueillis et disposés ou non devant un

⁹⁹² « HONDA : motoculteur », INA, 28 février 1975, 19''.

⁹⁹³ « HONDA : un jeu d'enfants motoculteurs », INA, 23 mars 1983, 10''.

potager impeccablement entretenu à l'arrière-plan. C'est le symbole d'un âge d'or retrouvé où à l'antique corne d'abondance se substitue le panier regorgeant de légumes. Soulignons d'ailleurs combien, la plupart du temps, cet emblème occupe une place plus importante visuellement que l'objet dont il s'agit d'assurer la promotion. En effet, la stratégie adoptée met davantage l'accent sur le résultat que sur le moyen, en stimulant émotions et imaginaire grâce à cette dimension symbolique⁹⁹⁴.



Figure 138. À gauche : « Merci HONDA », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1980 ; À droite : « HONDA motoculteur : une belle bête », INA, 26 mars 1980, 22'' (plan final)⁹⁹⁵.

Dans d'autres publicités télévisuelles, une oscillation entre deux pôles peut être constatée. Jouant une carte démonstrative, l'engin est assimilé à une « belle bête », particulièrement « facile à conduire, docile et efficace » et à laquelle répond visuellement une montagne de légumes, analogue à celle observée dans les magazines⁹⁹⁶. Mais une autre option réside dans l'unicité d'un message (« Pour labourer, bêcher, faucher avec un seul motoculteur, HONDA dans 200 points H ») excluant toute mention visuelle du matériel. Est substituée à celui-ci une carte de France positionnant tous les points de vente sur un territoire quadrillé⁹⁹⁷.

⁹⁹⁴ « HONDA, le bonheur dans votre jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1980.

⁹⁹⁵ Une double fierté : l'engin et les légumes.

⁹⁹⁶ « HONDA motoculteur : une belle bête », INA, 26 mars 1980, 22''.

⁹⁹⁷ « HONDA : les 4 vertus d'un motoculteur », INA, 19 mars 1981, 10''.



Figure 139. À gauche : « Les fruits de la passion, KUBOTA : un grand de la motoculture », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°662, 1980 ;
 Au centre : « L'amour de la Terre » (Motoculteur KUBOTA), *Rustica*, 20 mai 1981 ;
 À droite : « HONDA, ça a du bon », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°712, 1985⁹⁹⁸.

KUBOTA, qui se définit comme « un grand de la motoculture », inverse l'une des formules retenues par HONDA, cantonnant l'engin à l'arrière-plan dans une vignette en couleur en haut à gauche. Réduisant à néant les problèmes de culture pour métamorphoser ceux-ci en plaisirs, le résultat est érigé en « preuve » : une ambiance de clair-obscur, réminiscence de tableaux anciens, nimbe une corbeille de légumes frais et colorés (radis, tomates, carottes, poireaux, choux-fleurs, oignons, céleri agrémentées de grappes de raisin). Ce n'est plus tant l'argument rationnel qui compte que le triomphe d'un hédonisme promis par la matérialité, stimulant au passage les sens du lecteur, jusque dans l'emploi du titre « Les fruits de la passion »⁹⁹⁹. Ailleurs est évoqué, non sans lyrisme, un passé qui associait à des corps de métiers, des outils spécifiques les symbolisant. L'enjeu consiste alors à montrer que les valeurs demeurent immuables en dépit des évolutions technologiques. Parallèlement se déploie toute

⁹⁹⁸ À gauche « Les fruits de la passion, KUBOTA : un grand de la motoculture », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°662, 1980 ; au centre : « L'amour de la Terre » (Motoculteur KUBOTA), *Rustica*, 20 mai 1981 ; à droite : « HONDA, ça a du bon », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°712, 1985. On dispose ici d'un exemple frappant de mimétisme publicitaire et récurrence potagère.

⁹⁹⁹ « Les fruits de la passion, KUBOTA : un grand de la motoculture », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°662, 1980.

une sémantique positive (« technique sans faille », « longévité », « sobriété », « puissance », « silence ») que résume la devise « L'amour de la Terre »¹⁰⁰⁰.

Enfin, relevons le mimétisme entre constructeurs, HONDA n'hésitant pas à plagier visuellement à son tour KUBOTA. Toutefois aux arguments de valorisation technique s'ajoutent des éléments propres à flatter l'*ego* de l'acquéreur. La rationalité ne suffit plus, encore faut-il s'efforcer aussi de conquérir l'image de soi : « Tant qu'il y aura un motoculteur HONDA dans votre jardin, vos légumes seront votre plus grande fierté. »¹⁰⁰¹

Avec des motoculteurs systématiquement présentés comme des objets libérateurs permettant de transformer la corvée d'une culture pénible en une activité plaisante et source de bonheur, il semble que les services publicitaires des constructeurs japonais aient bien saisi l'état d'esprit des consommateurs français entrés dans une « civilisation du loisir »¹⁰⁰². Qu'en est-il des fabricants français ?

Les motoculteurs français

L'un des leaders dans le domaine, STAUB introduit d'autres arguments. Si la praticité, la solidité, l'efficacité et la facilité à conduire sont des justifications de l'achat déjà rencontrées, en revanche l'idée d'un travail professionnel est mise en avant là où les Japonais, étonnamment, valorisaient la part de loisir retrouvée¹⁰⁰³. Le savoir-faire pleinement maîtrisé repose alors sur un procédé d'identification, mobilisant dans le champ visuel, non seulement l'engin, mais en vis-à-vis de celui-ci un jardinier paré de ses attributs classiques et stéréotypés : le chapeau de paille, la chemise à carreaux, le tablier et l'incontournable panier regorgeant de légumes, fruits et fleurs¹⁰⁰⁴.

¹⁰⁰⁰ « L'amour de la Terre » (Motoculteur KUBOTA), *Rustica*, 20 mai 1981. Afin d'illustrer le caractère immuable de certaines valeurs, il est dit par exemple : « Et si la machine a pris leur place, en revanche la maxime "on ne fait bien que ce que l'on aime" n'est pas remise en question. »

¹⁰⁰¹ « HONDA, ça a du bon », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°712, 1985.

¹⁰⁰² Joffre DUMAZEDIER, *op.cit.*

¹⁰⁰³ Faut-il y voir l'expression d'un stéréotype culturel des Japonais à l'égard des Français ?

¹⁰⁰⁴ « STAUB, le motoculteur des jardiniers heureux », *Rustica*, 28 février 1979.



Figure 140. En haut à gauche « STAUB, le motoculteur des jardiniers heureux », *Rustica*, 28 février 1979 ;
 En haut à droite : « STAUB : le motoculteur », *INA*, 15 mars 1982, 10'' ;
 En bas : « STAUB 300 : le motoculteur fertile », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985
 (vue d'ensemble et détails)¹⁰⁰⁵.

Ailleurs STAUB déploie sur une double page en couleurs deux motoculteurs identiques, l'un en gros plan à gauche, l'autre intégré dans un potager lui servant d'écrin à droite, suivant ainsi le cheminement de l'œil et illustrant le processus culturel, de la préparation du sol jusqu'à la récolte. Sous le soleil, des légumes frais en train de pousser ou déjà cueillis établissent un lien d'automaticité entre engin et production optimale. Toutefois dans un contexte de concurrence étrangère, le constructeur a décidé de jouer sur un autre registre argumentatif, celui de la fibre nationale. Il s'affiche comme « 1^{er} constructeur français de motoculteurs » et offre une gamme complète baptisée « Les bleus de France » dont les engins, parés de cette couleur, sont présentés comme parfaitement adaptés « à la variété des sols et aux habitudes françaises de culture ». La marque, elle-même estampillée d'un logo tricolore, est ainsi facilement repérable. Tradition et modernité se trouvent à nouveau réunies dans un ancrage territorial et

¹⁰⁰⁵ S'affirme ici par extension et comme fibre nationale, le savoir-faire potager.

national ne se résumant pas à une symbolique mythique¹⁰⁰⁶. Dans une version télévisuelle, le gros plan sur la manette de démarrage pour lancer la publicité insiste sur la rapidité et l'extrême simplicité d'utilisation. En arrière-plan à gauche, un arbre symbolise la solidité, tandis qu'à droite, dans la brume, on distingue le clocher d'un village de campagne. S'appuyant sur la formule « STAUB, l'outil de la culture », la marque joue sur une polysémie féconde : à la culture du sol correspond une certaine identité française, sublimée par l'image du paysage rural à laquelle se superpose l'outil de fabrication nationale¹⁰⁰⁷.



Figure 141. « Jardiner avec Castorama », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985.

CASTORAMA, explore également le champ des engins motorisés polyvalents. L'enseigne de distribution de bricolage opte pour une publicité-article, lui permettant d'énoncer les critères propres aux « bons engins » (jardin réussi, récolte abondante, satisfaction du travail bien fait, plaisir de travailler la terre sans fatigue), mais aussi ceux qui forgent l'identité qu'elle souhaite véhiculer auprès de ses clients potentiels. Par le matériel sélectionné, ses accessoires

¹⁰⁰⁶ « STAUB 300 : le motoculteur fertile », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985.

¹⁰⁰⁷ « STAUB : le motoculteur », INA, 15 mars 1982, 10''. Faut-il y voir une réminiscence de l'affiche électorale du candidat MITTERRAND (« La force tranquille ») remontant à moins d'un an auparavant ?

en stock, son service après-vente et ses prix compétitifs, elle entend séduire tout autant que fidéliser, allant jusqu'à proposer des démonstrations à domicile sur simple demande. Au-delà de ces arguments classiques, comment susciter un peu de rêve sinon en invitant le client à se projeter ? Une photo couleurs de pleine page offre au regard un potager de grande taille avec une maison de campagne au fond. Une famille s'active à la culture et l'entretien du jardin nourricier, curieusement de manière manuelle. Mais sans doute les engins motorisés ont-ils permis d'accéder à ce résultat ?¹⁰⁰⁸

Le potager est enfin mis en scène dans les publicités relatives aux produits permettant de le fertiliser et de le protéger face aux insectes et maladies.

c. Les engrais et produits phytosanitaires : humour ou raison ?

- *L'humour comme registre*

Un ton professoral parodique est en vogue au début des années 1970 dans certaines publicités de produits de jardinage. Diverses saynètes mettent en effet en scène des situations « à problème », auxquelles un ou plusieurs personnages doivent répondre. La marque KB a recours à ce procédé. Ainsi, un homme armé d'une baguette énonce : « Pour faire disparaître une feuille de salade, posons-là à côté d'une limace ». Une voix féminine lui répond aussitôt : « Oh ! Et pour faire disparaître la limace ? ». Le premier personnage rétorque : « Ah, pour faire disparaître la limace : KB jardin ! KB jardin détruit les ennemis de votre jardin ! »¹⁰⁰⁹. Difficile d'imaginer plus simple solution.

¹⁰⁰⁸ « Semer avec Castorama », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°711, 1985 et « Jardiner avec Castorama », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985.

¹⁰⁰⁹ « KB : produit de jardinage », INA, 17 avril 1970, 0'18''. Un an plus tard, c'est un procédé analogue qui est requis pour un désherbant sélectif pour betteraves, réputé « libérer les agriculteurs d'un travail pénible » et décrit comme incarnant « le progrès ». La séquence s'organise de la même façon, quoiqu'en y ajoutant un soupçon de culture générale. Le maître d'école interroge : « Qui a introduit la betterave en France ? ». En chœur, sa classe lui répond : « Napoléon ». « Qui a remplacé le cheval ? » réitère le maître. Quelques-uns répondent alors : « Le tracteur M'sieur ! ». « Et qu'est-ce qui a remplacé la binette ? », à quoi, seul un élève répond, arborant un sourire rayonnant : « PYRAMINE ». « PYRAMINE : désherbant sélectif pour betteraves », INA, 4 avril 1971, 33''.



Figure 142. « KB : produit de jardinage », INA, 17 avril 1970.

Dans les années 1980, FERTILIGÈNE joue aussi la carte de l'humour, quoique sur papier, cette fois-ci. Annonçant un engrais « complet super organique » comme « bon plan pour le repeuplement » et donner « un coup de fouet à la natalité » en favorisant la croissance des jeunes pousses, une publicité fait la part belle au visuel, dont le graphisme s'inspire largement de l'univers de la bande dessinée ou du dessin animé. C'est une véritable nurserie de plants de pommes de terre anthropomorphes arborant tétines et expressions faciales de nourrissons qui sert de support à un produit censé féconder les sols¹⁰¹⁰.



Figure 143. « FERTILIGÈNE féconde vos sols », *Mon Jardin et ma Maison*, n°317, 1985¹⁰¹¹.

Mais à ce registre humoristique répond le plus souvent celui de la raison, reposant sur des arguments objectifs, tout au moins présentés comme tels.

¹⁰¹⁰ « FERTILIGÈNE féconde vos sols », *Mon Jardin et ma Maison*, n°317, 1985.

¹⁰¹¹ « Un bon plan pour le repeuplement », telle est la formule d'en-tête de cette publicité.

- *La raison comme levier*

Ici l'élément visuel joue un rôle souvent moindre¹⁰¹². Si le poncif du panier regorgeant de légumes s'y retrouve de manière récurrente, quelques traits d'originalité peuvent néanmoins y être parfois décelés. En particulier, le recours à la pédagogie peut permettre au lecteur d'identifier l'impact de certaines maladies ou de certains ravageurs, à partir de planches illustratives, dessinées pour la plupart en noir et blanc ou en couleurs. Pathologies et insectes considérés comme les « pires ennemis » qui « abiment et dévorent » plantes et légumes imprègnent le propos d'une terminologie guerrière. Pour proposer sa nouvelle gamme de produits, FLYTOX présente une série de six vignettes illustrant des productions endommagées, notamment par le ver du poireau (teigne). Pour chaque type de culture, différents insecticides adaptés se voient proposés. L'accent mis sur la facilité, déjà relevé en matière de diffusion de savoir-faire, se retrouve au travers de mémentos distribués lors de l'achat, afin de faire du consommateur « un jardinier sans problème ». De plus, la marque s'inscrit dans une démarche participative, invitant ses clients à prendre part à un concours, permettant de gagner 50 000 francs de prix et des outils de jardinage¹⁰¹³.

La « preuve » scientifique, loin de disparaître, fait aussi partie des artifices mobilisés. FERTILIGÈNE s'appuie sur un élément illustratif des plus classiques en la matière, consistant à juxtaposer deux images d'un même objet selon qu'un adjuvant lui a été ou non appliqué. Sur la gauche figurent poireaux, carottes, salades sans engrais et à droite, ces mêmes légumes une fois et demi plus gros ayant profité de son utilisation. Face au reproche éventuel de ne privilégier que l'aspect extérieur de ces légumes, cette marque de fertilisant expose en 80 lignes toute une série d'arguments à caractère « scientifique » : respect de l'équilibre biologique ; terre nourrie par l'engrais ; récolte plus abondante, avec des fruits et légumes plus lourds à volume égal, de conservation plus longue ; goût et saveur accrus car 100% naturels et pleins de vitamines ; haute valeur nutritive¹⁰¹⁴. C'est d'ailleurs surtout un argumentaire sanitaire qui se développe alors,

¹⁰¹² « Ce mois-ci SEM vous conseille », *Rustica*, 18 février 1973. Celle-ci présente deux produits « FUMIEX » (fumier de bovins) et ALGOR (fertilisant à base d'algues marines). Le contenu est essentiellement informatif et l'élément illustratif minimaliste avec ses pictogrammes en noir et blanc et la silhouette de chaque paquet d'engrais. Cette même publicité paraît dans le n°588 de *L'Ami des Jardins et de la Maison*. « SCAC croissance ou SCAC organique ? », *Mon Jardin et ma Maison*, n°156, 1971. Cette publicité avait déjà, deux ans plus tôt, mis en exergue l'importance d'un identifiant visuel, constitué de triangles colorés aux pointes tournées vers le bas sur l'ensemble de ses sacs d'engrais, de telle sorte que les clients puissent les retrouver facilement « chez le grainetier ou le droguiste ».

¹⁰¹³ « FLYTOX », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°589, 1973 ; « GÉSAL, Une santé à toute épreuve pour votre jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°590, 1973. Cette dernière publicité utilise le même procédé que la précédente en y ajoutant la couleur.

¹⁰¹⁴ « FERTILIGÈNE. Plus beaux mais surtout meilleurs parce que 100% naturels avec FERTILIGÈNE superorganique », *Rustica*, 1^{er} mars 1970. L'argumentaire « scientifique » expose en guise de « preuves » des

mettant en avant le « naturel », notion non réellement définie la plupart du temps, mais synonyme d'absence de toxicité. Certaines publicités établissent clairement un lien entre la santé des légumes et celle de l'individu. Les engrais BI-NUTRINE s'adressent aux jardiniers, souhaitant une « santé de fer » pour leurs fleurs, fruits et légumes. Une analogie est même établie entre jardin potager et individu : « pour être en forme, il faut être bien nourri », principe qui s'applique, selon le fournisseur d'engrais, aussi bien au premier qu'au second. Bien entendu, promesse est faite d'obtenir des légumes plus gros et plus savoureux. L'identification, formule déjà relevée ailleurs est encore mobilisée, une photo à l'appui de l'argumentaire montrant en effet un homme au potager venu y cueillir un gros chou bien pommé, au milieu de ses salades et tomates. Enfin, un logo figuré par un arrosoir blanc, outil s'il en est du jardinage, donne visibilité et nom à la gamme proposée¹⁰¹⁵.



Figure 144. En haut : « FERTILIGÈNE. Plus beaux mais surtout meilleurs parce que 100% naturels avec FERTILIGÈNE superorganique », *Rustica*, 1^{er} mars 1970 ;
En bas : « Les engrais BI-NUTRINE donnent à vos fleurs, fruits et légumes une santé de fer », *Rustica*, 10 mai 1970¹⁰¹⁶.

affirmations gratuites, reposant sur un ensemble de critères qui pourraient être objectifs, s'ils donnaient lieu à démonstration, ce que ne permet évidemment pas le format publicitaire. Par ailleurs, le procédé du concours utilisé par FLYTOX est à nouveau mobilisé ici, les marchands grainiers, *garden-centers*, droguistes et fleuristes proposant des bulletins de participation permettant de gagner outre des plantes, des téléviseurs et transistors.

¹⁰¹⁵ « Les engrais BI-NUTRINE donnent à vos fleurs, fruits et légumes une santé de fer », *Rustica*, 10 mai 1970.

¹⁰¹⁶ Le potager au service des engrais de l'industrie chimique.

UMUPRO fait du « naturel » la clé de sa communication. « Traités avec insecticide et fertilisants naturels », tel est le message inscrit sur l'étiquette attachée au traditionnel panier de légumes. Jouant de répétitions dans le commentaire : « vous les consommerez "naturels" en les soignant "naturels" », le message-clé insiste sur le fait que « des produits naturels (non toxiques) pour protéger et fertiliser votre jardin...oui, ça existe ! ». Il se dessine même dans le propos une volonté d'inviter à une certaine prise de conscience des clients : « Savez-vous qu'avec l'emploi exclusif d'insecticides et de fertilisants élaborés chimiquement, l'homme risque de détruire la source même de sa survie : l'équilibre biologique naturel ? » Se prévalant d'être la seule gamme complète de produits non toxiques pour le jardin familial, cette marque argue en outre du fait que ceux-ci, à base de roténone, permettent de détruire insectes et parasites sans impact olfactif ou gustatif, tout en préservant la nature environnante et sans épuiser le sol¹⁰¹⁷. Par la suite, pour son fertilisant HUMATINE, UMUPRO n'a même plus besoin d'en expliquer la composition, ne retenant que le terme de « naturel » pour vendre ses sachets d'engrais¹⁰¹⁸.



Figure 145. « UMUPRO, Fertilisant naturel Humatine », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°586, 1973¹⁰¹⁹.

Si les publicités relatives aux engrais mettent en avant l'absence de toxicité de ceux-ci, ce n'est pas un hasard. En effet, une préoccupation environnementale semble progressivement se faire jour. Doublée d'une critique de la société de consommation, celle-ci fait du jardin potager un acteur essentiel.

¹⁰¹⁷ « UMUPRO. Des produits naturels (non toxiques) pour protéger et fertiliser votre jardin...oui, ça existe », *Rustica*, 10 mai 1970.

¹⁰¹⁸ « UMUPRO, Fertilisant naturel Humatine », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°586, 1973.

¹⁰¹⁹ Le « naturel », l'argument maître ou incantation pour rassurer ou endormir la vigilance du consommateur ?

C. Le jardin potager vecteur de contestation de la société de consommation

1. L'émergence d'une préoccupation environnementale

Quelques signes d'une sensibilité grandissante à l'environnement s'expriment progressivement dans les médias avant de s'afficher avec récurrence¹⁰²⁰. D'autres valeurs acquièrent peu à peu droit de cité, portées par des acteurs qui s'engagent dans leur défense, proposant une sorte de contre-modèle, où le potager se voit repensé dans son organisation comme sa culture.

a. S'affranchir de l'achat « obligé »

- *Des engrais domestiques gratuits et naturels*

Non sans paradoxe, parallèlement à la promotion d'engrais industriels sont proposés des articles invitant à en produire de façon domestique, gratuitement et à partir de produits réellement naturels. Ce qui s'apparente à des recettes recommande, pour ce faire, d'utiliser des cendres de bois, lessivées (ou non) ou de végétaux (trognons de choux par exemple), enrichies de vieux os ou de déchets de cuir (tels que de vieilles chaussures). Convenant aussi bien aux fleurs, qu'aux arbres fruitiers et bien entendu aux légumes, il suffit d'incorporer ce fertilisant

¹⁰²⁰ Pour les éléments relatifs à l'histoire de l'écologie tout autant qu'aux définitions de celle-ci, on pourra se reporter aux ouvrages qui suivent. Patrick MATAGNE, « Aux origines de l'écologie. », *Innovations* 2/2003, n°18, p.27-42, « L'écologie est la science qui étudie les relations des êtres vivants avec leur environnement » ; Patrick DELÉAGE, *Histoire de l'écologie. Une science de l'homme et de la nature*, Paris, La Découverte, 1991 ; Pascal ACOT, *Histoire de l'écologie*, Paris, Presses Universitaires de France, 1988 ; Donald WORSTER, *Les pionniers de l'écologie. Une histoire des idées écologiques*, Paris, Sang de la terre, 1992. Alors que l'écologie politique apparaît aux États-Unis dès les années 1950, celle-ci peine à s'implanter en France, ce qui peut en partie expliquer cette introduction tardive d'éléments relatifs à une sensibilité environnementale dans les magazines. « L'impression d'imperméabilité de la France en matière de protection de la nature et de l'environnement se traduit par la rareté voire l'absence avec laquelle l'expérience française ou les penseurs français sont cités dans les ouvrages consacrés à l'environnementalisme » (p.15). En outre, des personnalités, comme Brigitte BARDOT ou le commandant COUSTEAU (« longtemps l'écologiste préféré des Français »), de la seconde moitié du XX^e siècle apparaissent comme plus importants pour les observateurs que bien des intellectuels (p.16 et suiv.). Les barrières linguistiques, des facteurs d'ordre culturel (la posture théorique plutôt que l'action dans la foulée du discours) et aussi une faible médiatisation peuvent justifier cet état de fait. Les premières revues consacrées à l'écologie politique (*La Gueule Ouverte* et *Le Sauvage*) ne commencent en effet à paraître qu'en 1972-1973 (p.25). Jean-François MOUHOT et Charles-François MATHIS, « Du manque de visibilité de l'écologisme français et de ses penseurs au XX^e siècle », *Écologie & politique*, vol.44, n°1, 2012, p.11-27.

au moment des labours¹⁰²¹. Autrefois très utilisé, victime de la modernité chimique, le guano du Pérou, 100% naturel est remis à l'honneur. Constitué de fientes, coquilles d'œufs, plumes de pélicans et cormorans ou encore de déchets de poissons, cet engrais marin particulièrement riche en azote, potasse, phosphore, chaux et oligoéléments convient également à tous les végétaux. Pour les légumes, la dose prescrite est de 6 à 8 kg pour 100 mètres carrés, devant être intégrée au sol un mois avant les semis, puis après en cours de végétation¹⁰²².

Le compost donne, quant à lui, naissance à une floraison d'articles. Défini comme un mélange de terre, débris végétaux et animaux décomposés par une infinité de micro-organismes, il est réputé valoir le fumier. Il est de surcroît expliqué comment le faire. Tout ce qui est organique et pourrit (ordures ménagères et déchets du jardin) y est bienvenu. On y ajoute des herbes sauvages (orties, achillées, armoise) mais en proscriit verre, métaux, étoffes, mauvaises herbes à graines ou plantes malades. Un schéma à l'appui permet de savoir comment superposer efficacement déchets coriaces et de terre en différentes couches, qui doivent être brassées tous les trois ou quatre mois. L'esthétique n'étant pas le fort du tas de compost, il convient selon les impératifs visuels, de le cacher avec des fleurs (roses trémières ou capucines par exemple) mais également des légumes. Des semis de concombres ou de potiron ("Rouge vif d'Étampes") servent ainsi à le recouvrir¹⁰²³. S'ajoute à cela, un argument de rationalité économique, le prix des engrais naturels augmentant chaque année en raison de la raréfaction du fumier et des matières organiques. En dépit de sa laideur, le compost, objet d'un consensus certain, est jugé indispensable à la santé du jardin¹⁰²⁴.

Le recours à la mnémotechnie permet d'accrocher le lecteur à partir d'une formule bien connue des usagers de la S.N.C.F. : « N'oubliez pas de composter » rappelle *Rustica*¹⁰²⁵. Le témoignage d'Hervé LELIAS, jeune jardinier normand, qui crée un compost pur auquel est ajouté du lithothamme, vise à convaincre le lecteur qu'aucun élément nuisible n'est introduit dans la terre. Cet amendement doit être affiné pour chaque type de légume : bien décomposé pour l'ail, l'oignon et l'échalote ; complété d'azote et de fumier pour les choux et salades ;

¹⁰²¹ « Des engrais gratuits et naturels », *Mon Jardin et ma Maison*, n°152, 1971.

¹⁰²² « Le guano du Pérou », *Mon Jardin et ma Maison*, n°154, 1971.

¹⁰²³ « La fertilisation, Concentré de fertilité gratuit : du bon compost », *Mon Jardin et ma Maison*, n°160, 1971. Peuvent être aussi utilisés des silos à compost en grillage (provenant de Suisse ou d'Allemagne) vendus chez le grainier ou dans un *garden center*.

¹⁰²⁴ « La réalisation d'un tas de compost », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°593, 1973. La présentation s'appuie sur l'une des formules favorites de ce magazine, à savoir le reportage photographique, lequel présente en 7 vignettes en noir et blanc les différentes étapes du processus de réalisation d'un tas de compost, à partir de déchets ménagers végétaux, de tontes de gazon et de feuilles mortes.

¹⁰²⁵ Voilà qui n'est cependant guère une nouveauté, *Rustica* faisant dès l'année de sa création en 1928, du compost « un auxiliaire puissant du jardinier » (n°38, 1928). Stéphane WANDRIESSE, *op.cit.*, p.53.

augmenté de potasse pour les légumes racines. Quand il n'est pas intégré à la terre, celui-ci est utilisé en surface, de façon à « mulcher », pour garder l'humidité entre les différentes cultures et limiter ainsi l'arrosage¹⁰²⁶.



Figure 146. À gauche : « Le compost au salon Marjolaine », A la bonne heure, INA, 16 mars 1977, 3'02'' ;
 À droite : « La fertilisation, Concentré de fertilité gratuit : du bon compost »,
Mon Jardin et ma Maison, n°160, 1971¹⁰²⁷.

D'autres exemples de fertilisation naturelle sont véhiculés. La récupération des feuilles des arbres du jardin (marronnier, peuplier, châtaigner, paulownia, catalpa, tilleul, aulne, frêne et orme en particulier) permet, à partir des petits tas constitués, de disposer d'une réserve d'humus appréciable et disponible au bout d'un mois après décomposition et brassage¹⁰²⁸. Le fumier n'est pas pour autant oublié. Mélanger les déjections animales avec leur litière (paille, fougères, feuilles mortes) offre ainsi des engrais décrits comme très intéressants car porteurs d'éléments nutritifs essentiels, tels que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse. Les

¹⁰²⁶ « Le bon usage du compostage », *Rustica* 14 mars 1979. Le lithothamme est un fertilisant à base d'algues marines imprégnées de calcaire afin d'ôter l'acidité du compost. L'usage du lithothamme est caractéristique de la méthode LEMAIRE-BOUCHER, émanant d'une société qui, dès 1962, est à l'origine d'une pratique agricole qualifiée de biologique. Est offerte aux agriculteurs la possibilité d'échapper aux pressions de la « modernisation » agricole en s'appuyant sur son expérience. Toutefois le recours à cette méthode condamne ces agriculteurs à l'exode par les organismes du développement agricole. Ceci peut expliquer en partie la pudeur du magazine qui ne cite guère la référence relative à ce produit. Christian NICOURT, *Être agriculteur aujourd'hui. L'individualisation du travail des agriculteurs*, Editions Quæ, 2013. En particulier, les pages 198-201 du chapitre « L'isolement paradoxal des bio » (p.197-240). LEMAIRE et BOUCHER, Christine CÉSAR, « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. La voix de La Vie Claire (1946-1981) », *Écologie & politique*, vol.27/1, 2003, p.193-206.

¹⁰²⁷ Faire son compost : démonstration en direct ou schéma ? Des approches différentes pour un même objectif.

¹⁰²⁸ « La fertilisation : Avec des feuilles de votre jardin, faites votre terreau vous-même », *Mon Jardin et ma Maison*, n°163, 1971. On notera au passage les essences d'arbres suggérées, lesquelles proviennent de propriétés d'un certain standing.

arguments avancés sont identiques : le moindre coût ainsi que la diversité des utilisations (enfouï ou épandu en « mulch »)¹⁰²⁹.

- *La lutte anti-gaspillage du jardinier*

Inviter à prendre conscience de sources de gaspillage contre lesquelles il est possible de lutter sans réelle difficulté constitue un autre objectif. « Le problème du mois », rubrique consacrée à l'étude d'une question technique, aborde la récupération de l'eau de pluie pour l'arrosage. L'absence d'eau courante n'est en effet plus qu'un lointain souvenir, l'aménagement de réseaux d'adduction ayant presque partout relégué bacs et citernes au rang de vestiges. Néanmoins, « celui qui sait ne pas gaspiller les quelques mètres cubes annuels d'eau pure qui lui tombent du ciel est peut-être en fait un précurseur. » En s'appuyant sur une moyenne de 50 litres par mètre carré et par an, l'eau recueillie par la toiture d'une maison permet d'alimenter un réservoir dont le lecteur n'a plus qu'à calculer la contenance. Un bac placé sous une gouttière avec un trop plein raccordé au réseau d'évacuation et équipé d'un couvercle pour empêcher la prolifération d'algues en cas de sécheresse, dispense une eau stockée à température ambiante, jugée parfaite pour arroser¹⁰³⁰.

« "Tout s'achète, tout se vend...et aussi tout se jette !" Ce slogan de la société de consommation peut un jour nous être fatal. » Interviewé, un jardinier tourangeau déclare qu'il n'a pas attendu la crise de l'énergie pour devenir « un chasseur de gaspi » et a décidé pour cette raison de mettre son potager au diapason de ce slogan. Une double page invite le lecteur à faire de la récupération, l'acte élémentaire de ce combat contre le gâchis. À côté de l'inévitable compost, sont fournies des astuces à cette fin : un tunnel constitué de bouteilles d'eau en plastique, mises bout à bout, et dont le fond est ôté ; des contre-plantations et cultures dérobées, ou encore des contre-semis et rotation des cultures, les plantes sobres succédant aux légumes les plus gourmands¹⁰³¹.

¹⁰²⁹ « Le fumier biologique », *Rustica*, 24 janvier 1979 ; « Marjolaine 1977 : agriculture biologique », À la bonne heure, TF1, INA, 16 mars 1977, 30'10''.

¹⁰³⁰ « Récupérer l'eau de pluie pour l'arrosage », *Mon Jardin et ma Maison*, n°157, 1971.

¹⁰³¹ Couverture « Lutte contre le gaspillage du jardin à la cuisine » (couverture), *Rustica*, 10 octobre 1979 ; « La lutte contre le gaspillage, le combat d'un jardinier », *Rustica*, 10 octobre 1979. En matière de cultures dérobées et de contre-plantations, il est proposé par exemple planter des salades avec les tomates ou des choux de Bruxelles avec les pommes de terre ; en matière de contre-semis d'associer par exemple des radis à une plantation de laitues. En outre, la créativité du jardinier interviewé est à l'origine d'autres astuces qui vont du dérouleur de fil à partir de vieux pots de fleurs aux systèmes d'arrosage constitués d'éléments en plastique récupérés. L'émission « Marjolaine 1977 : agriculture biologique », mentionnée ci-dessus, faisait elle aussi du verbe « récupérer » un maître-mot, que ce soit à la maison comme au jardin. Osons également un parallèle entre ce qui peut se faire en matière de décoration du jardin ou de l'habitat à partir de formes et d'objets donnant lieu à réappropriation. Rapprochons donc les astuces de ce jardinier de ce qui est dit dans l'étude ethnographique mentionnée ci-après : à

- *Le potager, remède à la crise ?*

« Avec l'inflation galopante [...], les prix des produits maraîchers ont augmenté avec une rapidité stupéfiante et dans des proportions astronomiques si bien que cela devient une véritable ruine de consommer des légumes à l'heure actuelle. La culture des plantes potagères, qui était un peu tombée dans les oubliettes des jardiniers amateurs, revient tout naturellement à la mode puisqu'elle permet de substantielles économies. »¹⁰³² Malgré ses réserves à l'égard du jardin nourricier, un hors-série souligne, dès 1978, l'intérêt qu'il y a à renouer avec celui-ci¹⁰³³. À la fin de l'été 1979, *Rustica* invite à miser sur le potager pour lutter contre la vie chère, n'hésitant pas à dramatiser la situation par une prophétie de mauvais augure : « L'été dernier, la vie est devenue encore plus chère. Cet hiver, vous paierez vos légumes à un prix plus élevé que l'an passé. L'an prochain, la situation s'aggravera encore et ils ne seront pas meilleurs pour autant ! Au contraire. Alors une solution : agrandissez votre potager, gagnez de la place sur le jardin d'ornement, vous gagnerez sur tous les plans. Vous mangerez mieux et pour moins cher. » Au registre émotionnel se juxtapose un argumentaire chiffré, certifiant qu'il est possible d'alimenter, avec seulement 300 mètres carrés, quatre personnes durant un an, sans trop de

la fierté d'être distingué par un magazine des plus lus doit correspondre « l'orgueil de pouvoir faire quelque chose à partir du rien que les autres rejettent et qui se double de l'invention de techniques de constructions des riens ». Jean-Pierre MARTINON, « Les formes du pauvre », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.8, n°2/3, Pour une anthropologie de l'art (1978), p.201-224 (citation, p.209).

¹⁰³² Au début des années 1970, la part de l'alimentation représente un tiers du budget des ménages. L'auto-consommation est particulièrement forte parmi les ménages agricoles. Globalement, la part des légumes dans les dépenses alimentaires représente 10,7%. [ANON.], « La consommation alimentaire en quantité et en valeur », *Économie et statistique*, n°26, septembre 1971, p.46-49. En 1980, la consommation globale est ralentie (effet du second choc pétrolier et des revenus qui croissent moins vite). La part du budget consacrée à l'alimentation continue à décroître mais représente toujours 22% des dépenses. L'élévation globale du niveau de vie fait diminuer la part d'auto-consommation de même que l'urbanisation et le développement de la journée continue (avec repas pris hors du domicile). L'élévation du niveau d'instruction favorise les nouveaux produits et l'attention portée à la diététique. Dans le même temps s'opère une modification de l'offre technique de produits transformés. La part des légumes dans le budget global des dépenses alimentaires baisse légèrement pour se stabiliser à 8,1% ; Annie FOUQUET, « La consommation des ménages en 1980 », *Économie et statistique*, n°84, décembre 1976, p.71-79.

¹⁰³³ « Guide Les meilleurs légumes à cultiver soi-même », *Mon Jardin et ma Maison*, Hors-série 1978. Toutefois, ces données sont sujettes à discussion : si la consommation de légumes reste stable entre 1969 et 1989 (celle de certains augmentant comme les tomates, d'autres diminuant comme les poireaux et les pommes de terre), en revanche l'autoconsommation augmente dans la population non agricole et baisse au contraire parmi la population agricole. La culture de légumes est une pratique répandue surtout chez les ménages à revenus moyens. L'accession à la propriété pavillonnaire qui a touché une partie des classes populaires ayant rendu le développement possible de pratiques jardinières mais aussi nécessaire une auto-consommation alimentaire, liée à l'endettement des ménages. GOJARD et WEBER, art. cité, p.2-4.

travail en adoptant un plan de culture, établi sur une rotation saisonnière des productions et des associations judicieuses¹⁰³⁴.

Succède le relatif rassurement de la décennie 1980, la crise faisant désormais partie du contexte général, ce que confirme une couverture intitulée « Les Français, le jardin et la crise »¹⁰³⁵. S'y relève en effet un certain hiatus assumé entre le titre et l'image offrant le portrait d'un couple souriant surplombant un paysage rural stéréotypé auquel rien ne manque : le village avec son emblématique clocher, la verdure et bien entendu au premier plan, un potager parfaitement entretenu. Suit un dossier établi sur un sondage dont les conclusions indiquent que les légumes sont autant cultivés que les fleurs, 23% des jardiniers enquêtés ayant même décidé depuis la crise d'accroître la part potagère de leur jardin, afin de faire face à l'augmentation des prix. Il est également précisé qu'un jardinier sur six fait son jardin dans le but de « manger plus sainement ». Si pour la plupart des personnes interrogées, cultiver son jardin reste « un moyen indispensable de sauvegarder l'environnement », l'ambiguïté à l'égard de l'écologie demeure entière, 2% seulement des Français concevant le pulvérisateur comme nuisible à « la vie en vert » malgré l'apparition, à la même période, de marqueurs tangibles sur ce plan¹⁰³⁶.

¹⁰³⁴ « Contre la vie chère, misez sur le potager. 20 fiches complètes de l'ail à la tomate », *Rustica*, 19 septembre 1979. Les trente légumes retenus sont : l'ail, l'artichaut, l'asperge, l'aubergine, la betterave, la carotte, le céleri-rave, le chou pommé, le chou-fleur, le concombre, le cornichon, la courgette, l'échalote, l'endive, la fraise, la pomme de terre, l'oignon, la pastèque, le poireau, le pois, le poivron, le potiron, le radis noir, le raifort et la tomate. « Un chou est un sou », *Rustica*, 19 septembre 1979. Si la vie est chère, le second choc pétrolier n'en est pas l'unique cause. Des aléas climatiques semblent s'être conjugués à la crise existante pour expliquer l'inflation : « Un hiver rigoureux, un printemps neigeux, un été sec, un automne pluvieux, tout est prétexte à la flambée des prix ». Déplorant une météorologie peu propice, le magazine résume d'une formule lapidaire : « Les légumes ont percé notre porte-monnaie ». Le vocabulaire employé trahit du reste les préoccupations économiques du temps, puisqu'en voulant rassurer sur la facilité à faire son potager, le magazine entend également apprendre à « gérer » celui-ci, donnant l'impression d'un relatif retour en arrière éditorial.

¹⁰³⁵ « Les Français, le jardin et la crise », (couverture), *Rustica*, 9 janvier 1986. Le sondage a été réalisé par IPSOS auprès de 905 personnes dont 501 jardiniers (soit 55% de l'échantillon) entre le 12 et le 16 octobre 1984. Un Français sur deux jardine alors et 54% sont des femmes. En outre, contrairement à l'idée reçue, la France jardine plus entre 25 et 55 ans qu'après. Au sujet du coût de la vie, relevons ces propos : « La crise ! Elle est présente, même au jardin, il n'y a pas de petites économies. Un chou est un chou pour environ trois millions de jardiniers » extrapole le magazine à partir du sondage. Henri MENDRAS et Michel FORSÉ, « Vers un renouveau du troc et de l'économie domestique ? », *Revue de l'OFCE*, n°2, 1982, p.113-126. Ces auteurs soulignent que, dès les années 1970, le potager est cultivé en Lorraine dans les foyers touchés par la crise affectant la sidérurgie (p.120). Le jardin est en effet conçu comme moyen d'économiser. Celui-ci doit coûter le moins possible. Est comptabilisé ce qu'il coûte mais pas ce qui est produit, qui ne peut être vendu et fait seulement l'objet d'échanges (on aime mieux échanger les semences que les acheter et quand tel légume est en surabondance, on donne par ordre de proximité : parents, voisins). Michel PINÇON, « Autoproduction, sociabilité et identité dans une petite ville ouvrière », *Revue française de sociologie*, vol.27, n°4, octobre-décembre 1986, p.629-653. « Disposer d'une maison individuelle, d'un jardin, fait partie de ces contre-handicaps qui permettent de faire face aux difficultés » (p.638 et suiv.). Bien entendu la mise en œuvre de l'auto-production suppose d'y consacrer un temps de travail domestique ou non (lorsque celui-ci s'effectue dans les Jardins Familiaux par exemple), un « temps contraint, en apparence librement choisi ». Néanmoins celui-ci est générateur de gains : en évitant certains achats et en contribuant à la valorisation de l'image de soi.

¹⁰³⁶ « Les Français, le jardin et la crise » (sondage), *Rustica*, 9 janvier 1986. Il est précisé à ce titre que « les légumes passionnent autant que les fleurs, mais un peu plus à droite (66%) qu'à gauche (62%). »



Figure 147. À gauche (couverture) et au centre (page introductive du dossier) : « Contre la vie chère, misez sur le potager. 20 fiches complètes de l’ail à la tomate », *Rustica*, 19 septembre 1979 ; À droite : « Les Français, le jardin et la crise » (sondage), *Rustica*, 9 janvier 1986¹⁰³⁷.

b. L’éveil à une sensibilité écologique

Avant que nature meure, ouvrage de Jean DORST, alertant sur les conséquences néfastes des activités humaines sur la nature connaît un grand succès¹⁰³⁸. Pourtant lorsqu’en 1971, le premier ministère de l’environnement est créé en France, le mot même alors quasiment inconnu, selon son ministre Robert POUJADE. Or, le terme était déjà employé dans les journaux américains et britanniques¹⁰³⁹. En 1972 se déroule la conférence de Stockholm sous l’égide des Nations Unies et consacrée à l’environnement. Des mouvements politiques s’organisent et

¹⁰³⁷ C’est le retour du potager comme vieux remède « anti-crise ».

¹⁰³⁸ Jean DORST, *Avant que Nature meure*, Paris, Delachaux et Niestlé, 1965, reparu sous formes d’extraits : Jean DORST, *La nature dé-naturée*, Paris, Le Seuil, 1970, pour être enfin réédité Jean DORST et Robert BARBAULT, *Avant que nature meure, pour que nature vive*, Paris, Delachaux et Niestlé, 2012. Dominique BOURG et Alain PAPAUX, « Écologie, 1980-2010 : de l’exception française à la normalisation », *Le Débat*, vol.160, n°3, 2010, p.94-114. Cet ouvrage faisait aussi dès 1965 l’objet d’une émission de radio : « " Avant que nature meure" de Jean Dorst », *Controverses*, INA, 22 mai 1965, 10’23”. Nous avons vu plus haut également comment une émission de télévision faisant des émules avait permis d’introduire dans le débat mais aussi paradoxalement de banaliser l’enjeu environnemental. Christian DELPORTE, « "N’abîmons pas la France !". L’environnement à la télévision dans les années 1970 », *Vingtième Siècle. Revue d’histoire*, vol.113, n°1, 2012, p.55-66.

¹⁰³⁹ Robert POUJADE et Stéphane FRIoux, « Le premier ministère de l’Environnement (1971-1974). L’invention d’un possible », *Vingtième Siècle. Revue d’histoire*, vol.113, n°1, 2012, p.51-54.

portent cette cause¹⁰⁴⁰. C'est dans ce contexte qu'émerge progressivement une sensibilité écologique.

- *Le salon Marjolaine : à l'assaut de la société de consommation*

L'émission « À la bonne heure » relaie les activités comme le discours ambiant tenu dans le cadre du salon « Marjolaine ou le mieux vivre ». Il s'agit « d'empêcher tout un système de profit et de commerce qui enchaîne ». Outre les réalisations d'objets en groupe, il est recommandé pour y parvenir, de se simplifier la vie en ayant des « besoins moins grands pour être heureux ». L'un des responsables de l'association Nature et Progrès, Roland CHEVRIOT (un ingénieur) est invité à présenter celle-ci et ses enjeux. Regroupant entre 7000 et 8000 personnes en France, ce mouvement comprend des ramifications à l'étranger dans une trentaine de pays. Sont soulignées des ambitions qualifiées de gigantesques (à 23'09''), perceptibles notamment dans la publication d'un *Guide des consommateurs d'aliments sains* (guide de vente directe en agriculture biologique). En effet, l'objectif n'est ni plus ni moins que de « refaire la société », insistant sur une manière d'être et d'aborder les problèmes d'alors, propre à ses adhérents (à 23'35''). L'acceptation du compromis et du dialogue se voit énoncée comme une qualité auto-attribuée à l'association, dont un portrait-robot des membres est dressé. À côté de mystiques ou de végétariens, c'est surtout un public plus vaste, inquiet et angoissé, en quête d'autres solutions, le salon Marjolaine constituant le lieu de présentation de celles-ci¹⁰⁴¹.

¹⁰⁴⁰ Alexis VRIGNON, « Les écologistes et la protection de la nature et de l'environnement dans les années 1970 », *Écologie & politique*, vol.44, n°1, 2012, p.115-125.

¹⁰⁴¹ « Marjolaine 1977 : agriculture biologique », À la bonne heure, TF1, INA, 16 mars 1977, 30'10''. Des artisans sur le plateau se livrent à des démonstrations : des étudiants en architecture fabriquent des briques à partir de terre minérale ; une fileuse de laine souligne le « besoin de créer soi-même » (à 8'). Le Salon Marjolaine est créé en 1976 à l'initiative de Nature et Progrès. Christine RAIFFAUD, « Chapitre 2. L'agriculture biologique, une démarche respectueuse de l'environnement », *Produits « bio ». De quelle qualité parle-t-on ?*, Christine RAIFFAUD (dir.), Educagri éditions, 2017, p.37-64. En matière d'éveil à la sensibilité écologique, la télévision joue un rôle sans doute essentiel mais aussi paradoxal. Par sa contribution, ce média a banalisé puis neutralisé l'enjeu environnemental. Ainsi, l'émission « La France défigurée », diffusée de 1971 à 1978, privilégie les situations de conflit local, se transformant fréquemment en juge de paix ou en arbitre en prenant position. Les dérives de l'urbanisme, les projets immobiliers défigurant villages ou sites côtiers ainsi que les nuisances industrielles (usines de produits chimiques) sont parmi les thèmes les plus fréquemment abordés. La télévision joue un rôle pédagogique dans la découverte de l'environnement. Mais la surveillance du pouvoir d'alors inscrit cette contribution dans le cadre d'une pédagogie contrôlée. En particulier, il s'agit d'une écologie sans écologistes. Christian DELPORTE, « "N'abîmons pas la France !" ». L'environnement à la télévision dans les années 1970 », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113, n°1, 2012, p.55-66. Sur Nature et Progrès, Benoît LEROUX, « L'émergence de l'agriculture biologique en France : 1950-1990 », *Pour*, vol.227/3, 2015, p.59-66.

- *Le « Guide de la vie en vert »*

Un autre exemple significatif réside dans la publication d'un « Guide de la vie en vert », structuré à partir de thématiques embrassant le jardin, la maison, le petit élevage domestique et la vie quotidienne en partant de questions que tout un chacun peut se poser pour y apporter de manière succincte des éléments de réponse concrets¹⁰⁴². En contrepoint des conseils véhiculés, s'exprime une critique de la société de consommation et notamment des nuisances engendrées par la modernité et le progrès technologique¹⁰⁴³. Les bruits et gaz d'échappement des engins motorisés de jardinage sont rapprochés de la pollution atmosphérique générée par les véhicules, les outils électriques développés alors par les constructeurs n'étant pas exempts de problèmes d'alimentation et de puissance. Une logique similaire anime la réponse apportée à la question : « que deviennent les produits de traitement que j'utilise dans mon jardin ? », conviant chacun à un examen de conscience, avant d'appliquer le moindre insecticide. Au lecteur de faire preuve de discernement pour ne traiter qu'à bon escient. Avec une attention toute pédagogique, il lui est également fourni un tableau récapitulatif des associations bénéfiques (ou celles à éviter) permettant de lutter contre insectes et maladies¹⁰⁴⁴. La culpabilisation n'est pas non plus absente du propos en matière d'entretien, réhabilitant la valeur de l'effort, quand la facilité triomphe à peu près partout : « Pour désherber une ligne de quelques framboisiers faut-il utiliser la binette ou l'arrosoir empoisonné ? Je vous laisse choisir. »

En outre, en matière de légumes, à quoi bon singer le maraîcher cherchant un légume de présentation impeccable, impératif des standards de la société de consommation auquel le jardinier amateur n'est absolument pas astreint ? Mais voilà qui suppose d'admettre de changer

¹⁰⁴² « Le Guide de la vie en vert », *Rustica*, 18 juin 1980. Son contenu semble faire écho par bien des aspects à celui des émissions relatant les démonstrations du salon Marjolaine, tout en évitant toute revendication militante. Parmi les questions, relevons à titre d'exemple, celles formulées ainsi : « Puis-je utiliser des moyens naturels pour lutter contre les pucerons ? » ; « Existe-t-il des produits de traitement naturels et non toxiques pour le jardin ? » ; « Je traite mes fruits et mes légumes, puis-je les consommer sans danger ? » ; « Puis-je cultiver mon jardin sans avoir recours à des produits chimiques ? » ; « Puis-je utiliser sans risque les purins d'animaux dans mon jardin potager ? ». D'autres thématiques abordent les questions relatives aux produits de beauté et d'entretien à faire soi-même à partir d'ingrédients naturels.

¹⁰⁴³ Cette critique avait déjà été envisagée dès 1973, notamment par Bernard CHARBONNEAU, dans son ouvrage *Le système et le chaos*, jugeant l'effet conjoint de la science et de la technique comme responsable d'un monde de plus en plus interdépendant et uniforme. Le système avide de puissance (y compris destructrice) et tout entier articulé autour du progrès pour le progrès conduisant à une homogénéisation de humains et à une destruction de la nature. Bernard CHARBONNEAU, *Le système et le chaos, critique du développement exponentiel*, Anthropos, 1973 (réédition Économica, 1990). Thierry PAQUOT, « De la « société de consommation » et de ses détracteurs », *Mouvements*, vol.54, n°2, 2008, p.54-64.

¹⁰⁴⁴ *Ibid.* Ce tableau à double entrée croise quelque 22 légumes courants, permettant de trouver très rapidement les associations bénéfiques et celles à proscrire.

de paradigme. Fidèle à sa ligne, qui se veut apolitique, *Rustica* entend faire preuve de prudence. Il s'agit d'éviter de s'aventurer sur un terrain dont les mots, non dénués de connotations, pourraient froisser certains de ses lecteurs ou partenaires (constructeurs d'engins motorisés, producteurs d'engrais chimiques et insecticides par exemple). Une formule assez consensuelle témoigne de cette précaution éditoriale : « Environnement ou écologie ? À chaque fois, les grands mots recouvrent une réalité plus simple : celle des heureuses fiançailles du bon jardinier et de son paysage. Hélas leurs peines de cœurs sont aussi nombreuses que les outrages infligés à la nature. "Le guide de la vie en vert" les réconciliera. »¹⁰⁴⁵



Figure 148. « Le Guide de la vie en vert », *Rustica*, 18 juin 1980.

Enfin, un autre indicateur de cet éveil à l'écologie réside dans des éléments d'information relatifs aux pratiques jardinières de voisins européens de la France.

¹⁰⁴⁵ *Ibid.*

c. Le potager à l'heure européenne

La première élection du Parlement européen en juin 1979 offre le prétexte d'un panorama des pratiques de jardinage et des spécialités propres à chaque membre de la Communauté Européenne. Sur une carte géographique verte se détachent des jardiniers ou jardinières, symboles de cette diversité¹⁰⁴⁶. Présentée comme la bonne élève potagère, la France retient l'attention, comparativement à ses partenaires, par la place consacrée au jardin nourricier familial, occupant, dans la plupart des cas, les deux tiers de la surface disponible des jardins¹⁰⁴⁷. Un reportage télévisé quasi contemporain confirme ces données en déclarant : « d'une manière générale, le légume occupe la première place en France »¹⁰⁴⁸. Rien ne vient néanmoins souligner une quelconque forme d'éveil à l'écologie dans ce qui est dit du jardinage dans l'hexagone¹⁰⁴⁹.

Cette préoccupation environnementale semble constituer une spécificité allemande et belge. Au-delà des poncifs attribués à l'Allemagne (le chou, la pomme de terre, la bière), il est intéressant de souligner les caractéristiques du jardin d'outre-Rhin. Si les Français ont tendance à délimiter leur espace et à en protéger l'accès, les Allemands proscrirent toute forme de haies ou de clôtures, préférant un jardin ouvert. L'importance des *Schrebergärten* y est culturellement

¹⁰⁴⁶ « L'Europe dans votre jardin », *Rustica*, 21 mars 1979. L'approche de chaque pays donne lieu à une double-page illustrée de dessins humoristiques et de photos. Un symbole végétal est associé systématiquement à chaque partenaire de la communauté. Une recette d'un plat national particulièrement représentatif y figure. Sur le plan iconographique, les clichés simplificateurs ne sont guère évités non plus, ceux-ci ayant toutefois le mérite de donner un éventail riche et distrayant de la diversité observable. Enfin, l'analyse des pays étrangers résulte de la sollicitation de correspondants y résidant et pouvant faire remonter des informations fidèles aux diverses situations relatives. Ce dossier, très étoffé, offre l'opportunité au lecteur français de se situer par rapport à sa propre pratique et de s'ouvrir à celles de ses voisins européens dans leurs différences. Sur la construction des stéréotypes et l'effet dont la presse les renforce, Christian *Lequesne*, « L'Europe des stéréotypes », *Hermès, La Revue*, vol.83/1, 2019, p.191-195.

¹⁰⁴⁷ « Le jardin de France », *Rustica*, 21 mars 1979. Symbolisée par le bleuet et par le pot-au-feu, la France est incarnée par un jardinier équipé d'un tablier et coiffé de son béret, fumant sa cigarette, son crayon sur l'oreille. Le jardinage y est envisagé comme une activité de loisirs. Quelques données chiffrées dont on ignore la provenance exacte (les sources de l'enquête n'étant guère mentionnées) indiquent que 41% des ménages possèdent un jardin et que les « plus fervents jardiniers sont les gens du Nord », disposant, pour ceux-ci, d'une superficie trois fois supérieure à celle observée dans les autres provinces. Il est également souligné qu'il s'agit d'une activité qui se féminise de plus en plus.

¹⁰⁴⁸ « Jardin d'agrément et potager : la fièvre verte dans la région Nord-Pas-de-Calais », JT FR3, INA, 25 septembre 1980, 4'25''.

¹⁰⁴⁹ Après avoir vu un essor des idées écologiques durant les années 1960 et 1970 (sans réel retentissement dans la presse magazine de jardinage), celles-ci semblent connaître durant les années 1980 une inflexion, quand dans le même temps le phénomène inverse se produit en Europe avec une consécration de celles-ci. Parmi les raisons invoquées, le « scientisme et la croyance en la toute puissance des technologies » apparaissent comme caractéristiques des élites françaises (l'aura des ingénieurs observée lors de la période précédente demeure). En outre, « l'écologie fleurit bon avec le passéisme et le gauchisme ». Ceci peut expliquer en partie, pourquoi *Rustica* se saisit, quoique de manière prudente, de l'occasion d'envisager les pratiques jardinières en Europe tout en esquivant la question du jardinage biologique, sans doute encore trop récente et marginale pour pouvoir être observée de façon significative. Dominique BOURG et Alain PAPAUX, « Écologie, 1980-2010 : de l'exception française à la normalisation », *Le Débat*, vol.160, n°3, 2010, p.94-114.

soulignée, regroupant en effet des milliers de jardiniers amateurs au sein d'une ligue. Si une évolution se dessine, conduisant du jardin utilitaire au jardin d'agrément, la situation apparaît clivée socialement : le potager reste caractéristique des ouvriers et des retraités, tandis que les cadres, professions libérales et la moyenne bourgeoisie lui préfèrent l'ornement. Quoiqu'il en soit, un espace affecté aux légumes demeure souvent, permettant d'y cultiver salades, haricots, radis, tomates, petits pois et fines herbes. Rigueur et perfection règnent au jardin. Afin d'atteindre ces objectifs, deux directions sont envisagées conjointement. D'une part, beaucoup de ménages sont équipés de tondeuses, cisailles, râpeaux, pulvérisateurs électriques et mini-tracteurs décrits comme « ultrasophistiqués ». D'autre part, les Allemands, longtemps adeptes du traitement chimique à outrance, découvrent l'écologie, des campagnes en faveur de celle-ci ayant sensibilisé le pays, lui permettant de redécouvrir « les qualités du jardinage à l'ancienne ». La manière dont ce point est souligné au sujet de l'Allemagne semble sous-entendre que cette pratique y connaisse davantage de succès qu'en France, malgré un argumentaire des plus minces¹⁰⁵⁰.

Présentant des analogies avec les Allemands et animés d'une préoccupation écologique grandissante, les Belges découvrent, eux-aussi, la culture biologique au potager, ce dont se félicite *Rustica* en ajoutant que « leurs nombreux légumes n'en seront que meilleurs ». Positionnée au début de cette rubrique de surcroît intitulée : « un potager très propre », l'importance accordée au jardin nourricier y est en effet nettement soulignée. Pourtant, hormis la période de l'Occupation, les légumes n'y détenaient qu'une place modeste. Un grand changement est observé en la matière depuis la fin des années 1950. En effet, résidences secondaires et expansion des villes vers la campagne autorisent la jouissance de terrains plus grands où les légumes poussent abondamment, à côté des arbres fruitiers et des fleurs. Pratique partagée par les différentes couches de la société (ouvriers, employés et cadres), ce sont avant tout des couples qui jardinent. De surcroît, des dispositions réglementaires en matière d'urbanisme interdisant murs et haies trop élevées entre maisons encouragent sociabilités et échanges de conseils pratiques entre voisins. La cabane comporte un outillage important et les plus aisés peuvent parfois disposer d'une serre. Il est toutefois souligné un certain paradoxe : si les Belges deviennent adeptes de la culture biologique, ceux-ci sont tant attachés à la propreté

¹⁰⁵⁰ « Le jardin d'Allemagne », *Rustica*, 21 mars 1979. Le terme de Schrebergärten provient du nom de leur « fondateur » (médecin et pédagogue de Leipzig auquel HAUSCHILD, directeur d'école de Leipzig voulut rendre hommage en créant une première association de jardins ouvriers et familiaux en 1864).

de leur jardin, qu'aucune plante parasite ne s'y trouve tolérée, conduisant à un emploi jugé encore énorme d'herbicides¹⁰⁵¹.



Figure 149. De gauche à droite : « L'Europe dans votre jardin », *Rustica*, 21 mars 1979 couverture ; « Le jardin de France » ; « Le jardin d'Allemagne » ; « Le jardin de Belgique ».

Élargie à l'échelle de l'Europe, cette « visite » permet donc au lecteur de se comparer et d'apprécier les différences culturelles en matière de jardinage. Certaines évolutions, se faisant jour en Allemagne ou en Belgique, ont peut-être eu une influence sur les représentations et suscité par la suite des changements de pratique, sans qu'on puisse pour autant l'affirmer. C'est néanmoins dans ce contexte, qui lui est favorable, qu'émerge, en réponse aux nuisances de la société de consommation, le jardinage biologique.

¹⁰⁵¹ « Le jardin de Belgique », *Rustica*, 21 mars 1979. La présence potagère s'avère de moindre importance chez les autres états membres de la communauté. S'il est dit qu'en Grande-Bretagne, « tout le monde jardine du lord à l'ouvrier » et s'adonne à des concours de légumes phénomènes (« Le jardin de Grande-Bretagne », *Rustica*, 21 mars 1979), rien n'est mentionné en matière d'écologie. En Irlande toutefois, l'utilisation de produits chimiques semble peu prisée, les engrais naturels (crottin de cheval) leur étant préférés. C'est cependant le vocable de jardinage « traditionnel » qui est adopté ici, sans la moindre référence explicite à l'écologie (« Le jardin d'Irlande », *Rustica*, 21 mars 1979).

2. Le jardinage biologique et ses avatars

a. Une arrivée progressive

S'opérant très progressivement dans les magazines, la diffusion du jardinage biologique y est même d'abord quasi imperceptible. Une simple annonce dans la rubrique « Actualités » signale une préparation biologique insecticide, sous le nom de Bactéospéine, proposée pour la première fois au grand public, pour la défense du jardin¹⁰⁵². C'est un peu plus tard, au cours des années 1970 que s'amorce un changement notable en la matière.

- *La création d'un potager biologique*

Au début de l'année 1979, *Rustica* invite ses lecteurs à créer un potager biologique, en leur fournissant un véritable mode d'emploi. De multiples précautions doivent être observées avant de se lancer dans pareille opération. Le meilleur entretien possible rend nécessaire le choix d'un terrain plat et le plus proche du domicile. Pour pratiquer une « agriculture biologique » (on ne parle pas encore de jardinage), l'injonction s'étend au fait que la parcelle envisagée soit à l'écart de toute pollution importante (route ou centrale nucléaire par exemple). Identifier les pratiques des jardiniers du voisinage, notamment en matière de traitements, s'avère indispensable. La direction des vents dominants considérée, il convient de voir si une haie peut protéger le jardin. En raison du ruissellement potentiel de pesticides, l'achat d'un terrain au bas d'une pente est à proscrire. Doit être entrepris un examen de la nature du sol, celui-ci devant offrir profondeur et richesse en humus. Mais l'enquête de l'acquéreur ne s'arrête pas là. Il doit aussi se renseigner sur la manière dont la parcelle a été cultivée durant les dix dernières années, étant donné la présence possible de produits toxiques. Enfin, une surface de 400 à 500 mètres carrés suffit à fournir tous les légumes (y compris pommes de terre et asperges) pour cinq personnes durant une année¹⁰⁵³.

¹⁰⁵² « La lutte biologique entre au jardin de l'amateur », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°593, 1973. Fruit de la recherche entre l'Institut Pasteur, l'I.N.R.A. et Rhône-Poulenc, ce produit a été utilisé jusque-là par l'État et les collectivités dans la lutte contre les chenilles des forêts et arbres d'ornement. Il s'agit d'un insecticide « biologique » (terme que l'article se garde bien de définir clairement) sélectif. En matière de légumes par exemple, il s'avère efficace contre les piérides (du chou notamment) mais est dénué d'effet nocif sur les autres insectes utiles (abeilles, coccinelles). Il est de surcroît « parfaitement non toxique pour les hommes comme les animaux ».

¹⁰⁵³ « Créez un potager biologique » *Rustica*, 10 janvier 1979. Il est en outre précisé que cette surface soit augmentée des deux tiers, en cas de « régime végétarien ».

Sous-titrée : « Ennemis de l'écologie : les produits du voisin », une photographie montrant un vieux jardinier armé de son pulvérisateur vise à alerter jardiniers ou agriculteurs désirant pratiquer une agriculture écologique « sérieuse ». Certains d'entre eux se retrouvent en effet devant les tribunaux, leurs produits étant identifiés comme porteurs de traces de produits chimiques de synthèse. Est ici évoquée la difficulté à se différencier, par l'adoption du jardinage biologique, dans le cadre d'une juxtaposition de pratiques opposées. Le jardinier choisissant cette voie est invité à discuter avec son voisin pour convaincre celui-ci de ne pas traiter la bande jouxtant sa parcelle¹⁰⁵⁴.

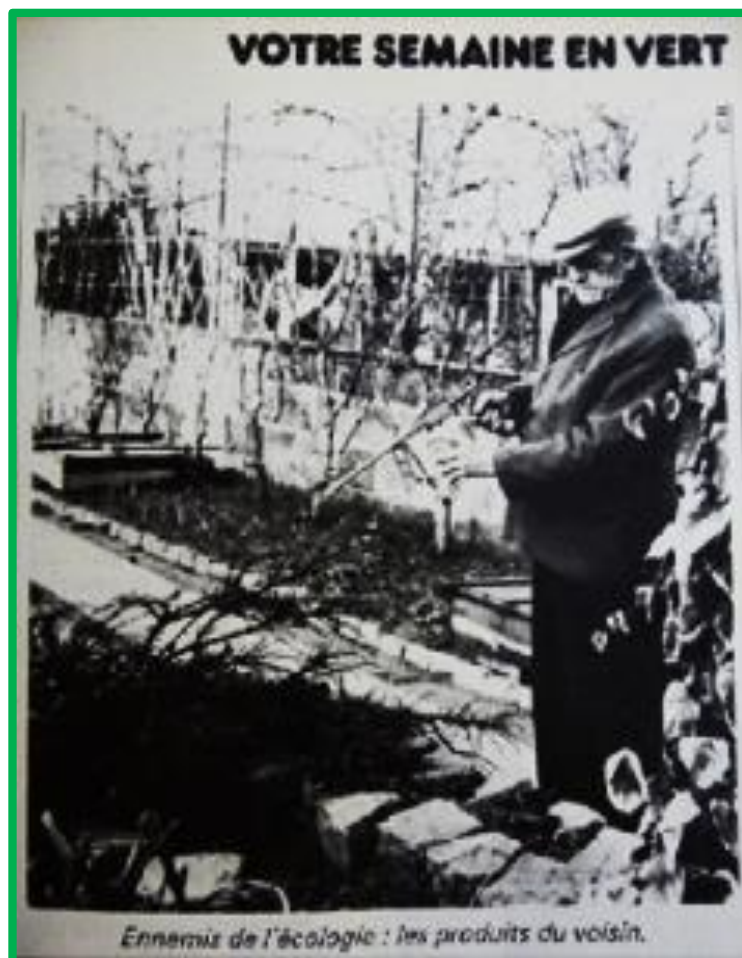


Figure 150. « Votre semaine en vert : Légumes bio et voisins », *Rustica*, 16 février 1979.

Devant tant d'obstacles, pourquoi les médias s'emparent-ils du jardinage biologique ? Il semble qu'une demande émane d'une partie du lectorat, souhaitant davantage d'éléments relatifs à ce sujet. Un rare exemple de courrier des lecteurs relate l'expérience d'un jeune père de 26 ans, ayant récupéré une parcelle appartenant à ses parents, qui s'initie aux joies du

¹⁰⁵⁴ « Votre semaine en vert : Légumes bio et voisins », *Rustica*, 16 février 1979.

jardinage. S'il exprime sa satisfaction à l'égard de sa revue favorite, il lui reproche néanmoins de n'en pas faire assez en matière de culture biologique. Si trop peu de crédit semble accordé au « courant écologique », c'est parce qu'il s'agit, selon lui, d'une découverte française. Citant les propos d'une personne de son entourage, il déclare : « Il a fallu trente ans pour faire valoir les engrais chimiques, il en faudra autant pour les discréditer ». Différenciant le potager du maraîcher, contraint à la productivité, de celui du particulier, il invite en outre les utilisateurs de produits chimiques à « faire remuer leur conscience écologique ». Enfin, ne trouvant pas matière dans sa revue sur le plan technique, ce lecteur mentionne la méthode qu'il a découverte et s'efforce d'employer : celle de LEMAIRE-BOUCHER¹⁰⁵⁵. Au vu des produits obtenus, il s'enorgueillit d'un certain succès, une forme de reconnaissance des anciens lui étant offerte par les compliments qu'il reçoit : « Mes résultats, qui faisaient sourire la première année, ont été respectés, malgré la mauvaise année que nous venons "d'essayer". Les vieux paysans s'appliquent à dire que j'ai raison, mais manquent de courage (ou de soutien financier) pour tenter l'expérience. » À ce propos bien affirmé, *Rustica* répond qu'une plus grande place doit effectivement être réservée au jardinage biologique, étant donné l'importance, compréhensible, de ses partisans. Toutefois, prudente comme à l'accoutumée, la revue entend aborder ce sujet avec sa « rigueur habituelle » et développer cette thématique sur de « bonnes bases »¹⁰⁵⁶.

- *Des idées reçues à combattre*

Rapidement s'offre une réponse aux attentes formulées par ce courrier, annoncée en couverture, en deuxième position parmi les grands titres¹⁰⁵⁷. Toutefois, l'accroche visuelle de l'article, montrant un homme d'âge mûr avec une mule tirant une charrette dans un grand jardin, pourrait conférer au titre joint une interprétation archaïsante, reproche adressé parfois avec condescendance par certains détracteurs de la culture biologique¹⁰⁵⁸. Voilà qui peut sembler paradoxal, à moins de vouloir provoquer quelque peu le lecteur, ce dossier s'évertuant à battre en brèche les préjugés sur le sujet, tout en promouvant une méthode présentée comme

¹⁰⁵⁵ Méthode qui vise à la mise en place d'une agriculture excluant tout produit chimique et qui utilise une algue, le lithothamme comme fertilisant des sols. Sylvain BERTOLDI, « La "saga" des débuts de l'agriculture biologique, l'aventure LEMAIRE d'après les fonds déposés aux Archives municipales d'Angers », *Archives d'Anjou*, 2010, n°14, numéro spécial Histoire du végétal, p.147-156.

¹⁰⁵⁶ « La lettre de la semaine : Jardinage biologique », *Rustica*, 7 mars 1979.

¹⁰⁵⁷ « Le jardinage biologique » (couverture), *Rustica*, 9 mai 1979. Arrivant juste après le premier titre « Le potager du soleil », « Le jardinage biologique » précède « Le mariage des plantes », « Magie et maison » et les « Arroseurs goutte-à-goutte ». « Le jardinage biologique » (article), *Rustica*, 9 mai 1979.

¹⁰⁵⁸ Paul PASCOTTO fait allusion à Michel COINTAT (Ingénieur agronome et Ingénieur des eaux et forêts, ministre de l'agriculture en 1971-1972) qui déclara à l'époque que l'agriculture biologique, « c'est l'agriculture des Bantous » (http://www.spirit-science.fr/doc_sante/agricultureBiologique.html).

résolument différente. En effet, son but est d'obtenir des légumes « sains », donc « meilleurs », en « bannissant la chimie ».



Figure 151. « Le jardinage biologique », *Rustica*, 9 mai 1979¹⁰⁵⁹.

Les mises au point sont d'abord définitionnelles. Paul PASCOTTO, rédacteur, s'insurge contre les formulations fausses comme celles faisant du jardin biologique un espace cultivé sans engrais ni traitements¹⁰⁶⁰. Or seuls les engrais chimiques et les produits de traitements organochimiques de synthèse y sont proscrits. Sont exposées à l'appui quatre méthodes apparentées à ces principes généraux, auxquelles s'adjoignent quelques références bibliographiques, sources de légitimité. Loin de rester dans la neutralité informative, cet article s'aventure sur le terrain d'un discours apologétique, dont la conclusion offre une illustration patente : « Les amateurs trouvent, avec la culture biologique et les récoltes, des résultats qui leur font comprendre que le respect de l'équilibre naturel aboutit aux meilleurs fruits de la terre, aux ondées du ciel, aux

¹⁰⁵⁹ En fait, l'image introductive à l'article est légendée ainsi : « le fumier de mule ou d'âne a pratiquement la même valeur que celui de cheval », remettant en cause d'emblée l'emploi d'engrais chimiques au profit de moyens traditionnels. C'est ainsi que le jardinage biologique fait son entrée en scène.

¹⁰⁶⁰ Paul PASCOTTO est un ingénieur agricole, auteur connu sous le nom d'Agrobios. Il est conseiller scientifique à Vie et Action (école de naturopathie). Source : www.spirit-science.fr

couleurs et aux parfums du soleil, aux fleurs des étoiles qui sont le salaire harmonieux de la peine de l'homme. »

Mais il s'agit aussi d'affirmer les fondements de cette culture pour en montrer les éléments de différenciation les plus caractéristiques. La formule lapidaire selon laquelle celle-ci « est pratiquement l'inverse de celle que nous avons tous appliquée jusqu'ici » implique un changement complet de paradigme pour les jardiniers. Primauté est donnée à la fertilisation organique, qualifiée aussi parfois de fermentaire, étant donné le rôle clé assigné au compost¹⁰⁶¹. Le jardinier bio nourrit son sol avec des engrais « verts » et ne doit jamais laisser sa terre nue, la couvrant de paille, d'herbes et de débris végétaux. Il peut aussi recourir à la fertilisation minérale grâce à des roches broyées (phosphates, roches primitives, algues calcaires). Quoiqu'il en soit, il ne doit jamais compléter ces fertilisants par des sels solubles d'ammoniaque ou d'urée par exemple.

L'édition de ces normes se double d'une critique de l'agriculture officielle ou chimique, à laquelle il est reproché sa facilité et la manière excessive dont elle suralimente la plante¹⁰⁶². *A contrario*, l'agriculture biologique est réputée activer les myriades d'êtres vivants du sol, en symbiose avec les racines du végétal et « qui lui font sa cuisine ». Notons le vocabulaire imagé permettant une compréhension immédiate pour le novice. Plantes pièges, aromatiques, insectifuges et animaux insectivores offrent de multiples remèdes à d'éventuels agresseurs. Pyrèthe et quassia sont les seuls produits du commerce tolérés, à la condition expresse de ne représenter qu'une solution ultime¹⁰⁶³.

Claude AUBERT, ingénieur agronome français, affirme dès 1973 lors d'un journal télévisé à 20 heures, que l'agriculture biologique est capable de répondre aux besoins quantitatifs et qualitatifs de l'alimentation. Dénonçant la recherche abusive de rendement, sans

¹⁰⁶¹ La culture fermentaire mobilise matières animales et végétales qui peuvent fermenter.

¹⁰⁶² Au même moment se fait jour une contestation à l'intérieur de l'I.N.R.A. qui correspond à celle se développant dans la société (le consensus productiviste est remis en cause dès les chocs pétroliers des années 1970, étant donné son caractère énergivore). L'impact sur l'environnement en est décrié, tout comme les produits de cette agriculture productiviste. Est créé en 1979 un département « Systèmes agraires et développement » mais qui aura peu d'influence. En outre, la France est désignée comme « pionnier de l'agriculture biologique dans les années 1970 » avec la création de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique en 1978 puis du comité interprofessionnel de l'agriculture biologique. En 1987, c'est la Confédération paysanne qui voit le jour. Christophe BONNEUIL et Frédéric THOMAS, *op.cit.*, p.117 et suiv.

¹⁰⁶³ « Le jardinage biologique », *Rustica*, 9 mai 1979. Les ouvrages cités comme références sont recensés ici à la suite. Sir Albert HOWARD, *Le testament agricole : pour une agriculture naturelle*, Escalquens, Dangles, 2010, [1972 en français, traduction de Jean Usse, 1940 pour l'original *An Agricultural Testament*] ; Paul PASCOTTO, *Cours de jardinage biologique en dix leçons*, Vence, Vie et action, 1979 (collection en plusieurs volumes) ; Ehrenfried PFEIFFER, *La fécondité de la terre*, Paris, Triades, 1972 ; A. de SAINT-HÉNIS, *Guide pratique de l'agriculture biologique*, Angers, Angers-Agriculture et Vie, 1972 ; Ida et Jean PAIN, *Les méthodes de Jean PAIN ou « un autre jardin »*, À l'heure de la dernière chance, s.l., Ida et Jean Pain, 1972.

préoccupation de qualité, il s'appuie sur l'exemple des épinards et la présence de nitrites et nitrates, constatant l'augmentation de la teneur en eau de ces légumes, se soldant par un amoindrissement de la valeur nutritive, un kilo d'alors équivalant, selon lui, à une livre d'avant. Il s'insurge de surcroît du « péché d'irréalisme » dont semble victime l'agriculture biologique, accusée d'être source de famine, si elle venait à être adoptée par tous¹⁰⁶⁴.



Figure 152. « Agriculture biologique », ONRTF, JT 20h, INA, 10 août 1973¹⁰⁶⁵.

Ce discours est d'ailleurs relayé dans d'autres émissions télévisées, visant à démontrer que l'agriculture biologique ne saurait être assimilée à une utopie. D'une part, celle-ci est vantée pour ses « techniques très nouvelles », faisant d'elle « l'agriculture de demain »¹⁰⁶⁶. D'autre part, il s'agit de montrer que cette manière de cultiver permet tout à fait de vivre aux agriculteurs qui l'adoptent. Non sans ambiguïté d'ailleurs, Claude JUILLET, adepte expérimenté initié par son père, a choisi de cultiver biologiquement son jardin, quand le reportage diffusé ne montre

¹⁰⁶⁴ « Agriculture biologique », ONRTF, JT 20h, INA, 10 août 1973, 2'42''. Soulignons combien la rationalité resurgit dès l'instant qu'il s'agit de justifier un nouveau mode de culture. Le discours scientifique est requis pour asseoir ce qui est présenté comme une innovation. Claude AUBERT, *Le jardin potager biologique*, Paris, Le Courier du Livre, 1972. Né en 1936, Claude AUBERT est auteur de nombreux ouvrages sur l'agriculture biologique, l'alimentation saine et les relations entre environnement et santé, cet ingénieur agronome est aussi l'un des fondateurs de la maison d'édition « Terre Vivante », créée en 1979.

Interview de Claude AUBERT : <https://boutique.terrevivante.org/librairie/interview/collaborateur/2/1691-presentation-auteurs-formateurs-illustrateurs.htm>. Notons au passage que les magazines s'associent à cette période de nouveaux collaborateurs, très impliqués dans la promotion de l'agriculture et du jardinage biologiques. Claude AUBERT est également cité comme source première par quelques néo-ruraux partis « fuir le système » en Arrière et qui ont recouru à ses conseils pour s'initier le plus souvent au potager. Voir l'étude ethnographique menée par Anne LUXEREAU, « A quelle mode avis-je planter mes choux ? », *Terrain*, n°6, 1986, p.47-56.

¹⁰⁶⁵ Il s'agit de Claude AUBERT, figure marquante de l'agriculture biologique.

¹⁰⁶⁶ « Marjolaine 1977 : agriculture biologique », À la bonne heure, TF1, INA, 16 mars 1977, 30'10'' (voir à 15'20'').

que l'exploitation agricole de celui-ci (à Fontaine-sous-Montaiguillon, 77). Depuis plus de trente ans (ce qui remonterait donc à 1952), celui-ci a décidé de ne plus recourir aux produits chimiques pour cultiver ses 120 hectares mais aussi nourrir ses animaux. S'il reconnaît des rendements moins élevés, il souligne l'alimentation équilibrée de son bétail, jugé en meilleure santé, et insiste sur le fait de produire une marchandise « bonne à manger », contrôlée par Nature et Progrès¹⁰⁶⁷.

b. L'introduction de rubriques régulières et typées

- *Se différencier visuellement*

Durant les années 1980, *L'Ami des Jardins et de la Maison* crée une rubrique expressément consacrée au jardinage biologique et intitulée « culture biologique ». Pour ce faire, ce magazine s'associe la collaboration de Claude AUBERT. Il est à noter, qu'à l'heure où couleurs et photos se généralisent dans les magazines, cette rubrique fait montre d'une grande sobriété visuelle. Comme seule accroche, on y relève un pictogramme représentant une figure ambivalente, tenant autant du jardinier que du fermier, écho illustratif à l'ambiguïté sémantique entremêlant agriculture et jardinage biologiques. Ce personnage avec chapeau, sabots, fourche, arrosoir et un coq sur un tas de compost est remplacé, quelques années après, par une coccinelle posée sur une feuille, l'insecte auxiliaire offrant un emblème plus moderne à une rubrique désormais bien installée. Le fond jaune et les illustrations dessinées en noir confèrent une image quelque peu rétro à l'ensemble, soulignant une économie de moyens souhaitée en matière d'impression.

¹⁰⁶⁷ « Agriculture biologique en Île-de-France », Actualités régionales, France Régions 3 Paris, INA, 23 avril 1982, 7'43''.



Figure 153. En haut, au centre : « Culture biologique : Ce mois-ci, semez de l'engrais vert », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1980 ;
En dessous et de part et d'autre : « Culture biologique : Réussissez votre compost », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°715, 1985¹⁰⁶⁸.

- *L'acceptation du changement*

Développant thématiquement un à un les grands principes de la culture biologique, cette rubrique insiste, de façon récurrente, sur les changements de cadre de référence nécessaires au jardinier devant livrer bataille contre des habitudes bien ancrées. Face aux réticences à cultiver des engrais verts, prétendument par faute de place, est opposé le principe de la culture dérobée, à partir de semis associant vesce ou pois et avoine ou encore épinards¹⁰⁶⁹.

Une autre modification essentielle à envisager suppose de savoir prendre davantage de temps et de modifier certains gestes¹⁰⁷⁰. L'importance accordée à la préparation du sol, étape lourde de conséquences, si celle-ci venait à être négligée ou mal faite, impose au jardinier de savoir ameublir son sol de telle sorte que celui-ci respire. Pour cela, il importe de ne pas être trop pressé, ni de trop émietter la terre, l'objectif étant de « préparer pour la semence un "lit" »

¹⁰⁶⁸ Le jardinage biologique : le choix de la sobriété visuelle.

¹⁰⁶⁹ « Culture biologique : Ce mois-ci semez de l'engrais vert », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°661, 1980. Il s'agit d'une référence explicite à Gertrud FRANCK spécialiste allemande du jardinage biologique. Ces semis permettent ainsi de produire un fertilisant totalement biologique. Cette culture dérobée est mise en place avant ou après la culture principale, au printemps ou à l'automne.

¹⁰⁷⁰ Rapprochons les conseils de cette presse magazine du récit empreint de poésie référencé ci-après. Le « jardin écologique » s'y voit défini comme « une mise en scène dans laquelle tous les acteurs sont mutuellement dépendants. Le rôle du jardinier s'exerce par le geste et la parole : la parole informe le geste, tandis que le geste conditionne la parole et tous les deux interviennent dans le déroulement du jardin performance » (p.103). Ce jardin « s'efforce de promouvoir la dynamique interne des plantes articulées par le passage cyclique du temps » (p.102). Philip FRY, « Le jardin image. Notes sur quatre saisons de discours. » *Études françaises*, vol.21, n°1, printemps 1985, p.101-115.

bien moelleux où air et eau circulent »¹⁰⁷¹. Le compost se voit également érigé en contre-modèle à ce qui fait la ressource énergétique phare de la société de consommation. « Le véritable or noir, ce n'est pas le pétrole, mais bien l'humus du compost apporté par la terre », déclare de manière péremptoire Claude AUBERT¹⁰⁷². Et s'inscrivant dans la lutte anti gaspillage, la logique de récupération trouve ici aussi un écho : rien n'est perdu, fanes de pommes de terre, carottes, betteraves rouges, radis, navets, tout est bon pour enrichir cet humus¹⁰⁷³.

Ces principes donnent lieu à des compléments marqués par la réintroduction d'une certaine rationalité organisationnelle, comme celle qui s'appuie sur une nécessaire rotation des cultures¹⁰⁷⁴. Mais attention, s'il a été relevé à titre d'astuce ou comme association plus ou moins fortuite le fait de cultiver plusieurs légumes dans une même planche, il s'agit d'opposer ici à l'organisation traditionnelle une autre manière de faire, heurtant parfois les représentations des jardiniers. En effet, ceux-ci mélangent rarement plusieurs légumes dans une même planche tant ils aiment « que l'ordre règne dans le jardin ». Or adopter le jardinage biologique suppose justement d'accepter une part de « désordre » relatif. En fait, c'est un ordre recomposé qui émerge. Celui-ci se voit justifié par l'entraide mutuelle de certaines plantes, une meilleure utilisation du sol, un gain de place résultant des rythmes de croissance différents et d'une raréfaction des interstices empêchant les mauvaises herbes de se développer¹⁰⁷⁵.

- *Le choix des variétés « anciennes » privilégiées*

Une autre spécificité du jardinage biologique s'inscrit dans la volonté de privilégier les variétés anciennes plutôt que de recourir aux hybrides F1¹⁰⁷⁶. Il est conseillé par exemple de

¹⁰⁷¹ « Culture biologique : Avant de semer préparons bien notre sol », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°662, 1980. Notons la teneur quasi affective du propos vis-à-vis de la terre.

¹⁰⁷² « Culture biologique : Sachez utiliser votre compost », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°665, 1980.

¹⁰⁷³ « Culture biologique : Récupérez vos fanes de légumes pour en faire de l'humus », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°666, 1980.

¹⁰⁷⁴ « Une bonne rotation au jardin », *Rustica*, 13 juin 1979. Il s'agit ici de combattre l'opinion erronée de résultats guère modifiés par un changement de rotation. Principe fondamental en agri-écologie, la rotation s'avère indispensable dans un système où l'on ne dispose pas de solutions permettant de corriger apparemment les conséquences d'une erreur culturale. Il importe donc d'éviter de faire revenir au même endroit, à intervalles trop rapprochés, des plantes appartenant à la même famille. Il s'avère donc bénéfique de faire se succéder des plantes à enracinement et à modes végétatifs très différents. Par exemple, après des légumes-feuilles, on aura des légumes-racines, puis des légumes-fruits ou des légumineuses, ces dernières devant revenir une fois tous les deux ou trois ans pour enrichir le sol en azote. Il est alors proposé de diviser le jardin en trois parties, la première portant des cultures exigeantes et des légumineuses, la deuxième des cultures moins exigeantes (ail, oignons, carottes) et légumineuses, puis pour la troisième des cultures pluriannuelles (fraisiers, artichauts, tomates). Un schéma sur trois années avec les permutations nécessaires est de surcroît fourni.

¹⁰⁷⁵ « Culture biologique : Plusieurs légumes dans une même planche », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°663, 1980.

¹⁰⁷⁶ Voilà qui s'oppose au système mis en place par les semenciers, visant à alimenter d'année en année la consommation de graines, en créant une situation de dépendance.

laisser mûrir un mètre linéaire de plants de petits pois qu'on ne récolte pas, mais qui offrent, après séchage, des graines pouvant être conservées jusqu'à deux ans¹⁰⁷⁷. La remise à l'honneur de légumes anciens ou rares recycle des articles déjà existants en les adaptant à la cible des partisans de la culture biologique¹⁰⁷⁸. Ces rubriques possèdent donc elles-aussi leurs « marronniers »¹⁰⁷⁹.

Présenté à la télévision, le potimarron constitue l'une des attractions du salon Marjolaine, consacré à l'alimentation naturelle et l'agriculture biologique. Il s'agit de prouver à cette occasion que l'agriculture biologique, loin de se situer en marge du progrès, peut également contribuer à l'élaboration de nouveaux produits. Cette cucurbitacée est cependant exposée non sans ambiguïté. En effet, connue et utilisée depuis des millénaires sous d'autres latitudes, reconnue comme aliment de base de l'Amérique précolombienne, elle est alors fréquemment cultivée en Extrême-Orient, à Hokkaido où, paradoxalement, elle est dénommée « courge de Chine ». Mais le potimarron est encore absent des jardins d'Europe, excepté en Sologne où il est produit et sélectionné, après s'être acclimaté. Interviewé pour la circonstance, Gabriel GUET en vante les mérites cultureux, ce légume-fruit s'accommodant de terres pauvres et n'étant guère sujet aux attaques parasitaires. Avec sa petite taille, sa saveur rappelant la purée de châtaignes, c'est un aliment complet, réputé pour sa richesse en vitamines A, B, C, D et E. Se prêtant de surcroît à de multiples préparations, du potage au dessert, il semble alors promis à un bel avenir sur le marché¹⁰⁸⁰.

Néanmoins, en développant, parallèlement à la diffusion de pratiques conventionnelles, des rubriques régulières consacrées au jardinage biologique, les magazines entretiennent une certaine forme de paradoxe éditorial.

¹⁰⁷⁷ « Culture biologique : Récoltez vos graines de petits pois », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°714, 1985.

¹⁰⁷⁸ « Culture biologique : Récoltez vos ignames, récoltez vos crosnes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°717, 1985. S'il est rappelé au sujet des premiers, que ceux-ci étaient autrefois cultivés en Touraine, les seconds se voient qualifiés de « gourmandises de jardiniers ». Quoiqu'il en soit, cette thématique avait déjà été traitée par la même revue dans son numéro d'avril 1984.

¹⁰⁷⁹ On se bornera à citer ici quelques exemples d'articles aux sujets répétés avec récurrence, conséquence directe du format imposé par les magazines et du caractère saisonnier de notre objet d'étude. « Culture biologique : Semez de l'arroche », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°711, 1985 ; « Culture biologique : Potager, techniques naturelles », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°711, 1985 ; « Culture biologique : Réussissez votre compost », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°715, 1985 ; « Culture biologique : Tondez régulièrement votre engrais vert », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°715, 1985 ; « Culture biologique : Faites votre compost spécial fraises », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°716, 1985 ; « Culture biologique : Compostez vos broussailles », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985. Le dernier article de cette liste n'hésite pas à souligner l'effort que cette opération demande, qualifiant ce débroussaillage de travail de longue haleine et octroyant aux « paresseux » le droit de se doter d'un « broyeur de déchets de bonne puissance ». C'est une concession au commerce, quand le faire soi-même est érigé en valeur suprême.

¹⁰⁸⁰ « Potimarron », D'un soleil à l'autre, FR3, INA, 21 novembre 1982, 1'56''. Gabriel GUET y est présenté comme un agriculteur. Il a suivi des études supérieures en agronomie et devenu technicien chez Nature et Progrès.

c. Le paradoxe éditorial

La question du désherbage et des traitements s'avère emblématique de ce paradoxe. En 1980, lors du lancement de cette rubrique « culture biologique », il faut convaincre les jardiniers de résister à la tentation des désherbants chimiques, produits polluant le sol et potentiellement cancérigènes. Ces substances se voient reprocher en outre, de finalement favoriser le parasitisme, contraignant à traiter encore davantage. *A contrario*, le jardinage biologique est érigé en cercle vertueux, à condition d'opter pour un travail totalement manuel, facilité à terme par le mulching¹⁰⁸¹. Certains traitements d'élaboration domestique font également l'objet de mises en garde, pouvant s'avérer parfois encore plus dangereux que les produits chimiques. C'est le cas de la bouillie de nicotine, réalisée à partir de vieux mégots¹⁰⁸².

Cinq ans plus tard en revanche, un dossier de plusieurs pages vient alimenter le débat du désherbage, articulé autour du choix : « chimique ou manuel ». L'accroche visuelle pourrait indiquer le choix du magazine, un jeune jardinier désherbant manuellement son potager. Or, l'examen du dossier recensant l'ensemble des techniques pour venir à bout des mauvaises herbes (envisagées comme une « plaie ») invite à une conclusion bien plus nuancée. Si le caractère encyclopédique de cette malherbologie, illustrée à la manière des herbiers anciens, peut impressionner le lecteur, ce dernier peut légitimement se montrer perplexe au terme de l'exposé. Par sa position balancée, le magazine se garde bien de trancher¹⁰⁸³.

¹⁰⁸¹ « Culture biologique : désherber sans produits chimiques, voici comment faire », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°664, 1980.

¹⁰⁸² « Culture biologique : Ne traitez qu'à bon escient », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°714, 1985.

¹⁰⁸³ « Les mauvaises herbes, comment s'en débarrasser ? Désherbage chimique ou manuel ? », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°714, 1985.



Figure 154. « Les mauvaises herbes, comment s'en débarrasser ? Désherbage chimique ou manuel ? », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°714, 1985¹⁰⁸⁴.

Mêlant le paillage à la chimie, l'article ne permet pas clairement d'opter pour l'un des modes de désherbage au détriment de l'autre. Peut-être par mimétisme vis-à-vis de son magazine, le lecteur peut jouer la carte du *statu quo* par rapport à sa pratique habituelle, sans remettre celle-ci en question. *A contrario*, il peut faire preuve d'une flexibilité contingente des situations auxquelles il se trouve confronté, alternant les modes de traitement. Cette ligne éditoriale équivoque permet de ménager les différents segments de lectorat, sans doute composés à la fois de partisans des méthodes conventionnelles comme d'adeptes du jardinage biologique. Ce compromis éditorial illustre tout-à-fait l'esprit de « la France vert-clair » typique

¹⁰⁸⁴ En haut, à gauche, figurent des conseils « pour mieux désherber à la main » tandis qu'au centre et en bas à droite, la chimie est envisagée comme une aide. Au travers de cet exemple du désherbage, se décèle une logique de compromis éditorial caractéristique de cette période où s'affrontent des tendances contradictoires.

d'un certain rapport à l'écologie en France¹⁰⁸⁵. Que se côtoient des rubriques résolument biologiques, d'autres qui ne le sont pas ou des synthèses d'éléments antagonistes ne doit donc guère étonner¹⁰⁸⁶.

C'est peut-être afin d'échapper à ces ambiguïtés compromettantes que parallèlement se développent des revues engagées dans l'écologie et la promotion du seul jardinage biologique, visant un public, sinon militant, du moins déjà convaincu de ce mode de culture.

d. L'émergence de revues spécialisées

Les quatre saisons du jardinage créées par Claude AUBERT en 1980, parallèlement à sa collaboration avec *L'Ami des Jardins et de la Maison*, répondent à cet impératif¹⁰⁸⁷. Teinté d'idéologie, le propos exprime ici une critique bien plus radicale de la société de consommation : « Il fut un temps - pas très éloigné - où chaque famille, à l'exception d'une toute petite minorité, produisait elle-même sa nourriture. Notre prétendue civilisation a confié cette tâche à quelques "exploitants" agricoles fort bien nommés, et à des machines. Déjà l'Empire Romain décadent avait voulu faire la même chose, les esclaves étaient les machines de l'époque. On sait ce qu'il en est advenu. »¹⁰⁸⁸ Le programme de cette revue est de permettre à ses lecteurs de réinvestir le jardin potager en étant amateur (au sens premier de celui qui aime la nature) tout autant que professionnel techniquement : « En réapprenant à produire notre nourriture, nous redevenons un peu des paysans. C'est un moyen de conserver ou de retrouver

¹⁰⁸⁵ Michael BESS, *La France vert clair. Écologie et modernité technologique 1960-2000* (L'environnement a une histoire), Seyssel, Champ Vallon, 2011. Dans cet ouvrage est souligné le processus d'hybridation entre certaines idées écologiques et certains éléments de la modernité auxquels il semble impossible pour les Français de renoncer entièrement. Voir aussi au sujet de l'ouvrage de BESS ayant suscité débat, deux avis différenciés à son sujet : Jean-Paul DELÉAGE, « La France vert clair ? », *Écologie & politique*, vol.45, n°2, 2012, p.131-144 et Geneviève MASSARD-GUILBAUD, « La France, une "société vert clair" ? Enjeu - Retour sur *The Light Green Society : Ecology and Technological Modernity in France, 1960-2000* », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113, n°1, 2012, p.205-210.

¹⁰⁸⁶ Il ne faut guère perdre de vue le fait que le genre magazine ne s'adresse pas à un mais à plusieurs publics en raison d'une segmentation obligatoire des cibles. Il s'avère donc nécessaire de s'imprégner, non seulement des préoccupations des différents types de lectorats mais aussi des tendances se faisant jour et d'en opérer une synthèse. Jean-Marie CHARON, art. cité, p.62-65. Le fait de se saisir des tendances laisse envisager, de la part des magazines, un positionnement quelque peu opportuniste à l'égard de ces sujets.

¹⁰⁸⁷ Soulignons la dimension universelle conférée par ce titre se référant explicitement aux quatre saisons, le caractère cyclique de celles-ci entrant en résonance avec les principes du jardinage biologique. En outre, le terme de jardinage intègre de fait une dimension pratique. Par ailleurs, la création de revues alternatives peut s'expliquer par un contexte particulier où l'écologie n'apparaît pas digne des gens sérieux. Les grandes maisons d'édition et les grandes revues françaises lui ferment leurs portes. Dominique BOURG et Alain PAPAUX, art. cité, p. 104.

¹⁰⁸⁸ « Éditorial », *Les quatre saisons du jardinage*, juillet-août 1980.

notre santé et notre équilibre, et aussi d'être plus autonomes, plus indépendants d'un système économique qui tôt ou tard s'effondrera. »¹⁰⁸⁹

De par son positionnement exclusivement consacré au jardinage biologique, cette revue se caractérise par une cohérence éditoriale immédiatement perceptible. D'un format plus étroit que les autres magazines grand public, elle adopte une présentation sobre pour ne pas dire austère. Peu nombreuses, les publicités sont ciblées, relatives pour la plupart aux publications de la maison d'édition Terre Vivante ou à d'autres revues partageant des valeurs communes. C'est le cas par exemple du journal *Le Sauvage*, émanation du *Nouvel Observateur*, proposant également des conseils relatifs au jardinage biologique. Sont également objets de promotion, des stages de jardinage biologique ayant lieu chez Claude AUBERT lui-même, dans le Doubs en période estivale¹⁰⁹⁰.

L'équipe des collaborateurs de cette revue est constituée de plumes engagées dans l'écologie : aux côtés du fondateur figurent Jean-Paul THOREZ (Ingénieur agronome ayant choisi de travailler pour Nature et Progrès, association développant le "bio" plutôt que pour une firme agrochimique) et Robert MOREZ (cofondateur du Centre de Formation Sainte Marthe et agroécologue)¹⁰⁹¹. Des rubriques focalisées sur les techniques de culture d'un végétal en particulier ou sur des principes fondamentaux du jardinage biologique alternent avec des recettes faisant la part belle aux légumes. Les éléments visuels sont, quant à eux, la plupart du temps schématiques ou restreints à des vignettes photographiées en noir et blanc¹⁰⁹².

¹⁰⁸⁹ *Ibid.* On notera la tonalité apocalyptique de cet éditorial.

¹⁰⁹⁰ « Publicité *Le Sauvage* », *Les quatre saisons du jardinage*, mai-juin 1985. *Le Sauvage* est un mensuel consacré à l'écologie politique. Source www.lesauvage.org. Relevons donc les liens qui existent entre différents mouvements pour que soit ainsi relayée une publicité pour une revue concurrente. Notons que fleurissent dès les années 1970 (donc bien avant la création des *Quatre saisons du jardinage*) diverses revues alternatives dans le contexte de la « Nouvelle presse ». Alexis VRIGNON, « Les écologistes et la protection de la nature et de l'environnement dans les années 1970 », *Écologie & politique*, vol.44, n°1, 2012, p.115-125 ; Jean-Paul DELÉAGE, art. cité, p.137 et Laurent MARTIN, « La "Nouvelle presse" en France dans les années 1970 ou la réussite par l'échec », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°98, avril-juin, 2008, p.57-69.

¹⁰⁹¹ Source <http://boutique.terrevivante.org/librairie/interview/auteur/50/458-jean-paul-thorez.htm>. Au sujet de Nature et Progrès voir aussi <http://www.natureetprogres.org/> qui présente cette association comme une « fédération de consommateurs et de professionnels engagés depuis 1964 dans l'agroécologie ». <http://www.formationsbio.com/robert-morez>

¹⁰⁹² « Travaux de saison », *Les quatre saisons du jardinage*, juillet-août 1980 (Jean-Paul THOREZ) article reprenant la forme bien connue du calendrier d'opérations culturales ; « La culture biologique de la tomate » (Robert MOREZ), *Les quatre saisons du jardinage*, mai-juin 1985.



Figure 155. En haut : de gauche à droite : « La culture biologique de la tomate », *Les quatre saisons du jardinage*, mai-juin 1985 ; « Des salades pour tout l'hiver », *Les quatre saisons du jardinage*, juillet-août 1980 ; Au centre : vignette introductive des « Travaux de saison », *ibidem* ; En bas de gauche à droite : « À la poursuite de la pomme de terre noire », *Les quatre saisons du jardinage*, mai-juin 1985 ; « Publicité *Le Sauvage* », *ibidem* ; vignette « les fruits de la terre », *ibidem*¹⁰⁹³.

Toutefois, *Les quatre saisons du jardinage* n'échappent pas à une forme de mimétisme vis-à-vis des revues grand public : certaines logiques éditoriales s'inspirent en effet de procédés directement issus de la presse magazine. La formule des « bancs d'essais » se voit ici adaptée au travers de tests comparatifs auxquels prennent part un ingénieur, différents couples et l'auteur de l'article. Ici, point d'autorité prestigieuse ni de représentants d'organismes officiels, la participation reste plus modeste. Néanmoins, afin d'établir la crédibilité de ces bancs d'essais, des tests sont parallèlement menés en laboratoire¹⁰⁹⁴. Ainsi, non sans paradoxe et malgré sa

¹⁰⁹³ « À la poursuite de la pomme de terre noire » est une aventure archéo-potagère se poursuivant sur plusieurs numéros. Observons que la vignette introductive des « Travaux de saison » contient à l'arrière-plan le zodiaque, emblème des saisons. Cette référence au cosmos n'est pas anodine, elle atteste des liens entre jardinage biologique et un savoir empirique en matière d'influence lunaire sur les cultures, revendiqué comme une affirmation identitaire contre le modèle « rationnel » en vigueur dans la société de consommation. QUELLIER, *op.cit.*, p. 182. Enfin, rappelons que la revue est estampillée de la vignette « les fruits de la terre » dans chacun de ses numéros, soulignant clairement son orientation potagère.

¹⁰⁹⁴ « Bancs d'essais : tomates », *Les quatre saisons du jardinage*, mai-juin 1985 ; « À la poursuite de la pomme de terre noire » (essais sur la "Négresse du Poitou"), *Les quatre saisons du jardinage*, mai-juin 1985.

critique de la société de consommation, cette revue, bénéficiant d'un contexte porteur, s'inscrit de fait sur un nouveau segment de marché et tire parti des opportunités qui s'offrent à elle¹⁰⁹⁵.

Enfin, parallèlement au jardinage biologique, les médias se font l'écho d'un courant qui lui est proche, tout en s'en distinguant : la biodynamie.

e. L'avatar de la biodynamie

- *La vulgarisation selon Rustica*

Il est intéressant de noter combien, sur le plan sémantique, l'éloignement des pratiques relevant de la modernité officielle (engrais, produits chimiques et engins motorisés), suscite un vocabulaire distant de celui relevant de la sphère scientifique pour emprunter un registre lexical propre au domaine du religieux ou des croyances. Au sujet des liens entre le biologique et le cosmique, relevons ces propos : « La querelle entre croyants et non-croyants à l'influence de la lune et les astres sur la pousse des carottes, des petits pois ou radis s'est accentuée avec l'intérêt accru qu'on porte à la nature dans les sociétés industrielles. »¹⁰⁹⁶

Considérée comme une agriculture cosmique, la biodynamie est regardée en 1979 par les tenants de l'agronomie moderne comme un ensemble de superstitions¹⁰⁹⁷. Joseph POUSSET, agriculteur dans l'Orne et agroécologue, admet certes la rareté des études relatives aux influences cosmiques sur les cultures mais mentionne celles de disciples de Rudolf STEINER (anthroposophe) tels que Eugen et Lily KOLISKO ou encore Mattéo TAVERA (fondateur de l'association Nature et Progrès) attestant de corrélations entre pousses plus rapides de végétaux

¹⁰⁹⁵ Georges ROSE, « Les 4 saisons du jardinage », *Études rurales*, n°84, octobre-décembre 1981, p.135-137. Ce compte-rendu revient alors sur l'émergence du courant biologique depuis une décennie et sur le second souffle que celui-ci connaît à partir de 1981. Sont ici soulignés les antagonismes fondamentaux entre jardinage et grande culture, amateur et professionnel, petites surfaces et grandes surfaces. Il est rappelé que la revue a reçu un bon accueil par les médias d'alors, le jardinage biologique étant à l'époque mieux considéré que l'agriculture du même nom, surtout dans un contexte où campagne et activités artisanales sont prisées comme loisirs. La conclusion souligne de surcroît un paradoxe : c'est le caractère « privé » de cette revue (à destination du jardinier et non du cultivateur) qui permettrait une « dimension publique » plus importante. S'y exprime en conclusion un rare exemple de réception : « Cette publication se présente donc comme un document intéressant, révélateur (pratiques, idées, élaboration de techniques - notamment du côté d'un rapport, sans doute essentiel avec la tradition), sur une tentative agricole et sociale de notre temps. »

¹⁰⁹⁶ « Jardinage biologique et cosmique », *Rustica*, 9 mai 1979. Il ne s'agit pas d'y voir l'irruption d'un courant irrationnel puisque l'auteur invite plutôt au pragmatisme : « Rien ne vaut l'expérience », telle est la philosophie qui doit imprégner l'observation des semences ou des travaux du sol lors des différentes phases de la lune, tout en s'informant des dictons locaux et en s'inscrivant dans une démarche comparative et participative d'échanges de résultats entre personnes adoptant des pratiques analogues.

¹⁰⁹⁷ La même condamnation à l'égard des croyances ou observations entre influences cosmiques et productions des cultures s'était exprimée notamment dans les traités horticoles de la seconde moitié du XVII^e siècle. QUELLIER, *op.cit.*, p. 77-78.

et cycle lunaire. À la suite de ces observations est né un mouvement, associé à l'agriculture biologique mais qui s'en distingue en recourant à des préparations à base de plantes épandues sur le sol ou pulvérisées sur les végétaux, en fonction d'un calendrier planétaire. Le purin d'ortie y sert d'engrais et il est reconnu à celui de prêle des propriétés anticryptogamiques¹⁰⁹⁸. Que *Rustica* se hasarde à informer et relayer des éléments propres à ce courant peut étonner. S'agit-il uniquement de distraire ou doit-on voir là une forme de critique à l'égard de la modernité ? La question demeure sans réponse, le magazine s'abstenant de tout avis tranché sur ce courant.

- *Mystique et sensationnel à la télévision*

Nicolas le jardinier convie les téléspectateurs à la rencontre de Victor MICHON, un homme qui, en Bourgogne, « ne cultive pas la terre de façon aussi habituelle [que la sienne] ». L'entrée en matière se veut ménager un certain suspense, plongeant les destinataires dans une ambiance, qualifiée par l'animateur de « quasi sorcellerie ». Le discours se teinte en effet d'une forme d'ésotérisme, que le vocabulaire adopté permet de relever : les « quatre règnes » (animal, minéral, végétal et celui des hommes) côtoient « trois plans ». Ceux-ci sont constitués de « l'animique » (lieu de l'intelligence du cœur), du « physique » (lieu de la matérialité) et du « spirituel » (lieu de la réceptivité aux courants spirituels). La méthode de culture décrite s'appuie sur un certain nombre de piliers. Les composts organiques vivants provenant d'un fumier complet (de vache, de cheval et de chèvre, animaux associés aux différents éléments) sont réputés constituer un fertilisant ayant entre dix à douze fois la valeur du fumier normal. Des préparations alliant achillée mille feuilles, bouse de vache fermentée dans des cornes de ce même animal, camomille, ortie, écorce de chêne et pissenlit, sont introduites dans le fumier, dynamisant le compost en quelques semaines ou quelques mois. Le quartz, réduit en poudre et mis en terre dans des cornes, est censé catalyser les forces solaires et cosmiques, notamment lorsqu'il est pulvérisé sur les vignes. Outre l'effet des influences planétaires, le propos développe également la thématique de l'affectivité des différents végétaux, des animaux entre eux et avec l'homme, dans le cadre d'un « faisceau de forces »¹⁰⁹⁹. Toutefois, l'absence de démonstration et la succession d'affirmations gratuites s'avèrent susceptibles d'engendrer autant l'adhésion que le rejet catégorique.

¹⁰⁹⁸ « Nature et cultures », *Rustica*, 31 octobre 1979.

¹⁰⁹⁹ « La biodynamie par Victor MICHON, Cultivons notre jardin, TF1, INA, 6 décembre 1980, 7'56''

- *L'école d'agrobiologie de Beaujeu*

Offrant une tribune à l'école d'agrobiologie de Beaujeu (69), *Rustica* propose une nouvelle ouverture sur la biodynamie, considérée comme une « alternative dans un moment de crise qui traverse le monde ». Sous la photo représentant une femme arrosant son jardin, on trouve la légende suivante : « Pour des légumes en pleine forme, respectez les lois de la nature et du cosmos ! » Ici promu, le jardinage biodynamique s'appuie, cette fois-ci, sur des préparations de type homéopathique, qu'une note en fin d'article invite à se procurer auprès de l'U.R.A.P.A.H.A. ainsi que des calendriers biodynamiques vendus par correspondance¹¹⁰⁰.

Nicolas le jardinier invite à nouveau Victor MICHON, celui-ci étant avec sa femme Suzanne, le fondateur de cette école de Beaujeu¹¹⁰¹. La biodynamie y fait à nouveau l'objet d'un discours apologétique, celle-ci étant présentée comme « un monde, une philosophie, une manière de vivre, une médecine, une pédagogie et une manière de cultiver et de jardiner ». Il y est affirmé que « contrairement à ce que pensent beaucoup de jardiniers amateurs, ce n'est pas la terre qui nourrit les plantes, les fleurs et les légumes mais à 80% le cosmos et l'environnement », qualifiés d'énergies gratuites et renouvelables. Voilà qui pourrait donner un temps l'impression d'une rupture avec la société de consommation.

Or, par la suite, le propos se mue en promotion des séminaires effectués dans des fermes biodynamiques (on en compte alors une centaine contre dix, vingt ans auparavant), lieux d'acquisition du savoir. Des publications sont également mises en avant, notamment l'ouvrage d'un disciple de STEINER ou à nouveau sous forme de calendriers planétaires, pour connaître les nœuds lunaires où influences de la terre et de la lune s'annulent¹¹⁰². Comme pour les revues visant de nouveaux segments de lectorats, les adeptes de la biodynamie, bien que s'inscrivant en rupture avec la culture conventionnelle emblématique de la société de consommation, n'échappent pas, eux non plus, à la logique mercantile de celle-ci.

¹¹⁰⁰ « Jardinez entre ciel et terre », *Rustica*, 9 janvier 1985. Il s'agit de l'Union pour la Recherche et l'Application des Pratiques Agrobiodynamiques et Homéopathiques en Agriculture.

¹¹⁰¹ [ANON.] *Une agriculture du vivant. L'héritage de l'École de Beaujeu*, Monclar de Quercy, Éditions du Fraysse/CEREA, 2006. Voir aussi sur l'agrobiologie, Jean-Paul ROBIDEL, « Chapitre 2. Quantifier et cartographier l'agriculture biologique des années 1980-90 en France », Aurélie Cardona Éd., *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets de contexte et appropriations*, Versailles, Éd. Quæ, 2014, p.45-55.

¹¹⁰² « La biodynamie », l'été en plus, TF1, INA, 29 juin 1981, 7'07''. L'ouvrage cité est Ehrenfried PFEIFFER et Erica RIESE, *Le gai jardin potager ou comment soigner son jardin selon la méthode biodynamique de PFEIFFER*, Paris, Centre Triades, 1978.



Figure 156. Tout à gauche : « Nature et cultures », *Rustica*, 31 octobre 1979 ;
 « La biodynamie par Victor MICHON, Cultivons notre jardin, TF1, INA, 6 décembre 1980 (deux vignettes centrales en haut) ;
 En haut à droite, « La biodynamie », l'été en plus, TF1, INA, 29 juin 1981 ;
 En bas à droite, « Jardinez entre ciel et terre », *Rustica*, 9 janvier 1985¹¹⁰³.

Cette deuxième période apparaît donc particulièrement complexe au jardin potager, qui, partagé entre tendances contradictoires, se retrouve dans une position ambivalente au sein de la société de consommation. En effet, celui-ci joue tout à tour le rôle de support de produits innovants qu'il incite à acheter et celui de vecteur de contestation du modèle consumériste, en devenant acteur à part entière d'un contre-modèle se revendiquant comme porteur d'avenir.

¹¹⁰³ En haut à gauche, l'image est légendée ainsi : « Cultivez le jardin quand la lune croît dans la Balance et le Verseau ». Relevons à nouveau le paradoxe entre le propos tout entier axé sur une philosophie articulée autour du « naturel » et un faux jardin complètement artificialisé servant de décor (vignette tout à droite). En bas à gauche est souligné combien ce courant s'avère sujet à controverse. Enfin, à droite, il s'agit du paragraphe d'accroche, de nature définitionnelle, quand le titre n'est pas dénué de poésie.

Chapitre 6. Au cœur du laboratoire culinaire

La poursuite du processus de modernisation amorcé durant les précédentes décennies a pour effet de générer désormais des produits agricoles de plus en plus transformés par l'industrie. Parallèlement, la distribution connaît une révolution apparentant l'alimentation à un marché de consommation de masse. Les métamorphoses des conditions de vie, affectant le travail, la sphère domestique ainsi que les loisirs font évoluer le rapport à l'activité culinaire. De surcroît, si l'industrie « fait de plus en plus souvent la cuisine à la place du consommateur, elle s'occupe aussi de son régime »¹¹⁰⁴. Néanmoins, jamais à cours d'innovations, les arts ménagers renouvellent les techniques et conditions de conservation, attestant d'une présence de l'autoconsommation en dépit des produits agroalimentaires¹¹⁰⁵. Ces derniers d'ailleurs sont loin de faire l'unanimité, certains consommateurs commençant à se plaindre de leurs piètres qualités, notamment sur un plan gustatif. Peu à peu les pratiques alimentaires s'individualisent et les goûts redeviennent, comme à la fin du XIX^e siècle, un signe de distinction sociale¹¹⁰⁶. Le potager par la diversité de ses produits peut-il répondre aux tendances contradictoires qui s'expriment au sein du laboratoire culinaire ? Magazines, télévision et radio fournissent matière à éclairer ces aspects. En effet, avec le concours des arts ménagers, le potager semble s'offrir au carrefour des goûts, entre gourmandise décomplexée et diététique assouplie.

A. Les arts ménagers au service du potager

Les innovations technologiques propres à cette période renouvellent les modes de conservation des produits potagers, sans pour autant faire disparaître les techniques anciennes. Juxtaposées, ces tendances contradictoires traversent également l'espace cuisine.

¹¹⁰⁴ FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.864-865. Parmi les transformations évoquées aux conséquences importantes : l'activité professionnelle des femmes, les conditions de logement et l'accès démocratisé à de nombreux biens d'équipement durables ainsi que les loisirs. Les produits alimentaires, dans le cadre d'un marché de consommation de masse, obéissent à des standards. Ceux-ci sont conçus et commercialisés avec l'appui du marketing, du packaging et de la publicité mais répondent aussi à des impératifs logistiques, techniques et économiques définis par les réseaux de distribution. Enfin, au détour des années 1980, les produits allégés font leur apparition afin de répondre à des consommateurs de plus en plus soucieux de leur ligne.

¹¹⁰⁵ La diffusion du congélateur s'opère très rapidement : 7% des ménages en sont équipés en 1972 contre 26% en 1980. Le fait d'en posséder un semble fortement corrélé avec le fait de pratiquer le jardinage et de posséder une résidence rurale ou banlieusarde. Henri MENDRAS et Michel FORSÉ, art. cité, p.113-126.

¹¹⁰⁶ FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.858 et 865.

1. La « révolution » de la congélation

a. La promotion des technologies

- *Le règne des robots*

L'arrivée de la congélation s'opère dans un contexte marqué par l'abondance de nouveaux appareils, emblèmes de la société de consommation. Sous le jeu de mots « Arts-ménagez-vous » s'exprime, dès 1970, l'idée de se faciliter la vie. Un étonnant procédé éditorial (à la manière d'un conte), retranscrit le rêve d'un dialogue imaginaire entre une maîtresse de maison et des techniciens chargés d'installer une cuisine ultra moderne dans un immeuble de 17 étages. Ce prétexte sert à montrer que désormais existent des robots pour tout préparer¹¹⁰⁷. Avec récurrence, sont présentées les nouveautés les plus marquantes du Salon des arts-ménagers. L'information se double d'une promotion non dissimulée, la sélection opérée des appareils, visant à orienter les choix de consommation à venir. Des évolutions significatives apparaissent en matière de cuisson : appareils programmables, plaques de cuisson « en vitre céramique » et une nouvelle génération de cuisinières à gaz avec four à basse température, dont l'éventail s'étend de 50 à 300 degrés, octroie la possibilité de préparations culinaires difficilement réalisables auparavant et des gains de temps appréciables. Le four micro-ondes, nouvel arrivant, voit ses mérites soulignés : décongeler, réchauffer des plats cuisinés, cuire en un temps record sans dénaturer le goût, l'aspect ou la saveur des aliments¹¹⁰⁸. Sa présentation, au Salon des arts ménagers, joue la carte du futurisme, dans une ambiance de décollage de fusée et par l'emploi de voix de robots, apparentant ceux-ci à des extra-terrestres : « les micro-ondes sont parmi nous ». Le commentaire explicatif renforce encore cette idée, soulignant que ces

¹¹⁰⁷ « Arts-ménagez-vous », *Rustica*, 1^{er} mars 1970. Ce procédé éditorial constitue en soi quelque chose de paradoxal, le conte se situant plutôt dans un passé lointain. L'ancrage dans le présent évacue toute forme de science-fiction. En revanche, notons que le merveilleux y règne. Une centrifugeuse (un modèle MOULINEX à moins de 130 francs) permet désormais de faire des jus de fruits et de légumes. « Le froid et le plus-que-froid » sert de formule pour mentionner la partie congélateur du réfrigérateur, destinée à conserver des aliments surgelés, produits de l'industrie agro-alimentaire, car en ville « il serait peu raisonnable d'acheter des fruits ou des légumes pour les congeler. » Sous forme de communiqué, BAUKNECHT présente toute sa gamme de petits appareils, dont un extracteur de jus, permettant lui aussi de faire des jus de légumes et de fruits, pleins de vitamines. Son moteur est décrit comme robuste, silencieux et autorisant un nettoyage facile. « Un petit électro-ménager de qualité exceptionnelle », *Mon Jardin et ma Maison*, n°241, 1978.

¹¹⁰⁸ « Ces arts qu'on appelle ménagers », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978. Une mijoteuse TEFAL, jugée « étonnante par son esthétique très spécifique » (un cube aux formes arrondies), y est primée. Programmable, elle aussi, elle cuit donc toute seule pour s'arrêter automatiquement « au moment prévu ». PHILIPS propose un four à micro-ondes à 3500 francs. « La guerre des robots. Arts-ménagers 80 », *Rustica*, 11 mars 1980.

appareils permettent de cuire de l'intérieur les aliments grâce à leurs ondes électromagnétiques de haute fréquence¹¹⁰⁹.



Figure 157. De gauche à droite : « Arts-ménagez-vous », *Rustica*, 1^{er} mars 1970 ; « Ces arts qu'on appelle ménagers », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978 ; « L'espace micro-ondes », Féminin présent, TF1, INA, 17 mars 1981, 1'35'' ; « La guerre des robots. Arts-ménagers 80 », *Rustica*, 11 mars 1980 (titraillé)¹¹¹⁰.

Au titre du petit électro-ménager, relevons l'arrivée de nouveaux modèles de robots « à tout faire », dont certains, en plus de malaxeur et coupe-légumes, jouent le rôle de presse-agrumes¹¹¹¹. Les émissions féminines explorent une veine analogue, un reportage mettant en scène une femme intéressée par un congélateur-armoire (différent du congélateur-bahut), qui présente, avec ses tiroirs étanches, l'intérêt d'un encombrement au sol réduit. En outre, celui-ci offre un rangement conséquent et rationalisé grâce à ses glissières permettant d'indiquer chaque catégorie d'aliments. Ceux-ci sont réputés pouvoir y séjourner jusqu'à un an sans le moindre problème¹¹¹². Sont soulignées ailleurs les nombreuses possibilités de combinaisons à partir de trois réfrigérateurs et trois congélateurs, proposées par ITT électro-ménager, les prix oscillant entre 1300 et 2300 francs pour les réfrigérateurs et de 1628 à 2700 francs pour les congélateurs¹¹¹³.

¹¹⁰⁹ « L'espace micro-ondes », Féminin présent, TF1, INA, 17 mars 1981, 1'35''.

¹¹¹⁰ De gauche à droite, une centrifugeuse, une mijoteuse et un micro-ondes.

¹¹¹¹ « La guerre des robots. Arts-ménagers 80 », *Rustica*, 11 mars 1980. Un robot KENWOOD polyvalent coûte alors 700 francs.

¹¹¹² « Électroménager au Salon des arts ménagers », Aujourd'hui Madame, ONRFTF, INA, 21 mars 1974, 13'13''.

¹¹¹³ « Ces arts qu'on appelle ménagers », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978.

- *Éclairer l'achat*

Parmi l'éventail proposé de congélateurs, les magazines entreprennent de montrer qu'à chaque situation correspond un appareil qui lui est adapté. Obtenir un service de longue durée et éviter tout achat à la légère constituent des objectifs prioritaires. Envisagés comme socialement différenciés, modes de conservation et habitudes alimentaires nécessitent des exemples, prenant en compte lieu de vie et structure familiale, pour permettre aux lecteurs de se repérer. Ainsi pour une famille d'agriculteurs exploitants et leurs six enfants, le congélateur prend la forme d'un coffre de 600 litres, dont la capacité n'est pas excessive au moment des récoltes. Pour un couple de fleuristes sans enfants, un coffre de 350 litres, servant surtout à la congélation de viandes et de légumes primeurs, s'avère suffisant. Enfin, pour un couple d'employés de bureau avec deux enfants et vivant en appartement est préférée une armoire de 200 litres, pour y conserver viandes, plats préparés et produits surgelés (achetés dans le commerce).

Si la taille du congélateur est assujettie aux conditions d'utilisation, en fonction du nombre de personnes, celle-ci dépend aussi des sources d'approvisionnement. Différents standards sont alors prescrits : 20 à 40 litres par personne dans une famille urbaine, 60 à 80 litres pour les ruraux, qui « possèdent le plus souvent un jardin ». Trois types d'appareils sont alors à disposition sur le marché de l'époque : le congélateur-coffre (de 140 à 850 litres) ; le congélateur-armoire (de 110 à 500 litres ou alors de petite capacité, soit 45 à 80 litres à poser sur le réfrigérateur) ; ou encore le réfrigérateur-congélateur comprenant deux compartiments distincts dans le même équipement électro-ménager. Dans ce dernier cas, le congélateur possède une capacité qui oscille entre 30 et 150 litres. Quatre critères doivent régir l'achat : le volume de rangement, le confort (accessibilité des aliments), l'encombrement et le prix.

Deux garanties de qualité sont en outre précisées indépendamment de la marque : « la norme NF Froid » avec la présence obligatoire des « 4 étoiles », l'étiquetage d'information AFEI (Association Française pour l'Étiquetage d'Information) qui précise « le pouvoir de congélation de l'appareil, sa consommation et ses principales caractéristiques techniques, notamment son « temps de remontée en température », en cas d'interruption de courant. Peuvent s'adjoindre à ces éléments, de nombreux atouts techniques présents ou non selon les appareils (voyants de contrôle extérieur, vérins de stabilisation par rapport au sol, fermeture à clé, aménagements divers intérieurs destinés à faciliter le rangement). En cas de panne excédant six heures, il est conseillé de couvrir son appareil de plusieurs épaisseurs de journaux, d'enfermer le tout dans des couvertures bien ficelées et d'emplir le compartiment de neige

carbonique ou de paquets d'eau congelée pour réduire les risques d'échauffement du produit. Malgré sa simplicité d'utilisation, un entretien régulier du congélateur s'avère indispensable, celui-ci devant être périodiquement dégivré et nettoyé. En dépit de la rationalité imprégnant ces recommandations, l'injonction paradoxale typique de la société de consommation est fréquemment brandie, perceptible dans ce genre de propos : « Une fois que vous avez votre appareil, il vous restera à l'approvisionner. S'il est constamment plein, sa rentabilité est assurée. Mieux vous faites des économies. »¹¹¹⁴



Figure 158. À gauche, « Appareils ménagers, "intégrés" ou "encastrés", cuisines installées...Commencez d'abord par vous poser quelques questions », publicité Arthur MARTIN, *Mon Jardin et ma Maison*, n°241, 1978 ; Au centre et à droite : « Électroménager au Salon des arts ménagers », Aujourd'hui Madame, ONRTF, INA, 21 mars 1974 13'13'' (à partir de 7'20'')¹¹¹⁵.

b. La norme suprême des techniques de conservation

Au tournant de la fin des années 1970, la congélation est considérée comme le mode de conservation le plus simple désormais : « Pratiquement dans tous les foyers, il y a maintenant

¹¹¹⁴ « La congélation au service de la famille », *Rustica*, 13 février 1980. Un encart central vante les mérites respectifs de plusieurs modèles photographiés en noir et blanc et de tailles différentes de quatre marques BOSCH, KENWOOD, INDESIT et PHILIPS, qui, bien que n'adoptant pas le format publicitaire habituel, remplit presque la même fonction, orientant les consommateurs potentiels vers certains appareils en particulier. Deux ans auparavant, *Mon Jardin et ma Maison* (« Ces arts qu'on appelle ménagers », n°237, 1978) déclarait, qu'en matière de froid, il y avait peu de perfectionnement : « tout est parfaitement au point depuis longtemps ». Toutefois, ce magazine relevait des améliorations esthétiques et surtout l'apparition du « froid combinable », réfrigérateur et congélateur se présentant comme des éléments identiques, qui peuvent être superposés et juxtaposés ».

¹¹¹⁵ La révolution du congélateur-armoire : sont ici soulignés le caractère jumelable du congélateur avec le réfrigérateur ainsi que l'ouverture de portes « en armoire ». Au centre et à droite, extrait d'un reportage où sont vantés notamment les avantages du congélateur-armoire.

un congélateur, de capacité plus ou moins importante, et l'on peut conserver fruits et légumes en excès durant la période d'abondance. »¹¹¹⁶

- *Un processus à savoir maîtriser*

La grande simplicité de la congélation contraste étonnamment avec le discours prescriptif qui en est véhiculé. Ceci peut s'expliquer par la nouveauté de ce processus, encore méconnu et suscitant appréhensions. En effet, lors d'une émission radiodiffusée, les docteurs Camille CRAPLET et Josette CRAPLET-MEUNIER, nutritionnistes à l'Institut National Agronomique, déclarent en effet (à 7') : « les Français ont peur du froid » et si la conservation par le froid est jugée comme une « excellente méthode », ces deux auteurs indiquent que « les Français ne savent pas l'utiliser. »¹¹¹⁷

Jouant d'une dialectique entre règles et facilité d'emploi des produits congelés, *Rustica* invite à cuisiner expressément pour la congélation, en vue de disposer de plats tout prêts à la

¹¹¹⁶ « La stérilisation et la congélation », *Mon Jardin et ma Maison*, n°241, 1978. « Les meilleures recettes pour conserver les fruits et légumes », *Mon Jardin et ma Maison*, n°242, 1978. La lecture du sommaire de ce hors-série est assez éclairante de la hiérarchie prescrite entre les différentes techniques de conservation. Si les confitures sont abordées d'emblée, la stérilisation, systématiquement mise en avant durant les années 1950-1960, occupe désormais la toute dernière place, reléguée à la fin du guide, quand la congélation s'affiche en deuxième place. Françoise DUBOST, art. cité, p.6. L'arrivée du congélateur est considérée comme un facteur revalorisant des produits des jardins. En effet, le stockage de ceux-ci peut s'effectuer sans nécessiter les longues préparations inhérentes aux conserves. Claude GRIGNON et Christiane GRIGNON, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol.21, n°4, octobre-décembre, 1980, p.531-569. Au-delà du propos général renvoyé par les magazines, il importe d'apporter quelques précisions relatives à l'emploi de la congélation qui se différencie socialement. Les classes dominantes, pour lesquelles la cuisine a un statut de distraction, s'observe le recours à des produits chers et économiques en gain de temps, notamment des légumes surgelés du commerce (p.533 et suiv.). Parmi les classes populaires, l'alimentation requiert « un sur-travail domestique », l'auto-subsistance et son substitut l'approvisionnement direct générant une cuisine coûteuse en temps. Celle-ci constitue un « loisir utile », au même titre que « la chasse, la pêche, le bricolage et l'entretien d'un jardin potager ». Les ouvriers utilisent principalement la congélation domestique pour la viande. Chez les agriculteurs, l'auto-consommation est la plus élevée (y compris chez ceux qualifiés « d'avant-garde »). Ceux-ci sont les plus nombreux à disposer d'un potager et à posséder un congélateur. En outre, ils pratiquent différents modes de conservation (congélation, confitures et conserves) tant pour les fruits et les légumes que la viande, des affinités entre auto-consommation et valeurs « traditionnelles » de l'épargne comme de l'esprit d'indépendance de l'entrepreneur individuel pouvant être établies (p.543).

¹¹¹⁷ « Nutrition et plaisir », Agora, INA, 19 mars 1980, 25'03''. Camille CRAPLET et Josette CRAPLET-MEUNIER, *Dictionnaire des aliments et de la nutrition*, Paris, Le Hameau, 1979.

minute, quelle que soit la saison, à partir d'une liste de ces mets présentée comme illimitée¹¹¹⁸. Égrenant leurs commandements, les conseils techniques précisent tout d'abord de ne jamais congeler de restes. Il est en effet conseillé de prévoir une quantité supérieure et de prélever une portion pour la congélation. En matière de cuisson, celle-ci ne doit être réalisée qu'aux trois quarts, puisque se terminant lors du réchauffage du plat. En raison de leur oxydation rapide, les corps gras doivent être utilisés avec parcimonie. Étant donné la manière dont la congélation accentue le goût, l'assaisonnement doit être effectué avec légèreté et éviter les épices au goût trop prononcé (curry, coriandre, safran, ail, laurier notamment). Pour les liaisons, l'emploi de mélanges associant farine et fécule est préconisé, ne devant avoir lieu qu'en fin de cuisson. Afin que les légumes ne soient pas trop cuits, ceux-ci ne doivent l'être qu'après la viande. Si un plat contient beaucoup de bouillon, ce dernier doit être congelé à part. Avant toute congélation, il convient en outre de parfaitement refroidir les plats, par recours à un bain-marie d'eau froide et d'achever le refroidissement au réfrigérateur jusqu'à 8°, pour opérer seulement ensuite la congélation. Seuls les emballages spécifiquement alimentaires peuvent être utilisés. Enfin, à tout instant du processus, le respect des règles d'hygiène s'avère impératif¹¹¹⁹. Des recettes accompagnent cette kyrielle de précautions, dont certaines mettent à l'honneur les légumes du potager¹¹²⁰.

¹¹¹⁸ Claude GRIGNON et Christiane GRIGNON, art. cité, p.550. L'impression de liberté offerte par la congélation (facilité d'utilisation comme diversité à l'infini des plats pouvant en faire l'objet) accrédi terait les « descriptions enchantées des loisirs ouvriers » contre lesquelles ces auteurs s'élèvent. Si les équipements électro-ménagers permettent de faire des économies, c'est au prix d'un supplément de travail (les congélateurs étant plus répandus chez les agriculteurs et les ouvriers que chez les employés, cadres moyens et supérieurs). Ce « sur-travail » devient un vrai travail : « Faire du jardinage ou des conserves [...] avoir un congélateur [...] sont à la fois des comportements obligés, inhérents à une situation, inscrits dans le cadre de vie, et des "choix" ou des "goûts", expression de rencontres, de conflits et d'ajustements entre l'habitus primaire et les mécanismes de sélection et de relégation sociales. » ; p.552, « Les ouvriers d'origine paysanne se distinguent nettement des autres ouvriers, par la nature des contre-handicaps dont ils disposent et par le volume du sur-travail domestique qu'ils consacrent à l'alimentation. » Ceux-ci sont « proportionnellement plus nombreux à faire du jardinage, à avoir un potager, à posséder un congélateur. » ; p.553, « Les ouvriers d'origine paysanne sont plus nombreux à faire des préparations familiales (conserves et congélation) requérant temps, compétence et travail collectif (réseau d'entraide). »

¹¹¹⁹ « Cuisinez pour congeler », *Rustica*, 14 mars 1979. « Conservez l'été », *Mon Jardin et ma Maison*, n°319, 1985. Les conseils initiaux sont complétés. Ainsi, il est recommandé d'expulser le maximum d'air des sachets de congélation, de les étiqueter avec nom et date de congélation, ce qui traduit d'organiser rationnellement la gestion de ces produits domestiques. En outre, afin de maîtriser le processus de congélation, les prescriptions se font plus précises. Il faut mettre les produits à -25° pendant 24 heures, puis remonter ensuite à -18°. Pour les légumes, la durée de conservation est estimée entre six et huit mois. En revanche, pour les plats cuisinés avec des produits laitiers, la durée conseillée est réduite de moitié, afin d'éviter un goût rance. La technique du tableau de synthèse est utilisée pour montrer qu'à « chaque légume, sa méthode ». Donnant lieu à une comparaison avec les conserves traditionnelles, on peut relever la préférence dont la congélation est désormais l'objet. Ainsi dans la moitié des cas, celle-ci est jugée supérieure à la conservation traditionnelle et dans six cas sur vingt, égale à celle-ci.

¹¹²⁰ « Cuisinez pour congeler », *Rustica*, 14 mars 1979. Parmi ces recettes, citons « le lapin de garenne aux choux rouges » ; « la potée verte », laquelle emploie en plus des légumes du potager, une boîte de petits pois.



Figure 159. À gauche : « Cuisinez pour congeler », *Rustica*, 14 mars 1979 (titraile) ;
 Au centre et tout en bas : « Les meilleures recettes pour conserver les fruits et légumes »,
Mon Jardin et ma Maison, Hors-série, 1978 ;
 « Emprisonnez fruits et légumes dans la glace », *ibid.* ;
 « La stérilisation et la congélation », *ibid.*¹¹²¹.

- *Des opérations spécifiques selon les légumes*

La congélation s'affirme comme la solution aux excédents du potager. Mais ceci conduit à souligner les différences à observer selon les légumes traités. En effet, pour certains d'entre eux, il est proposé une préparation à l'étuvée plutôt que de procéder au blanchiment. C'est le cas en particulier des haricots grains, des petits pois et des épinards. Les légumes sont alors mis à feu doux avec un peu de matière grasse et éventuellement des oignons dans une cocotte en fonte avec un couvercle hermétique. Ce procédé est même conseillé comme mode de décongélation. Regroupés dans un tableau de synthèse, quatorze légumes voient indiquées leurs durées de blanchiment avec les quantités par litre d'eau. Est également spécifié leur type de décongélation préférable (dans l'eau bouillante, par cuisson directe, à température ambiante). Sont précisées en outre certaines exceptions. Ainsi, pour les tomates, tout dépend de leur utilisation future. Pour des tomates farcies, il convient de les vider et les remplir avec une boule

¹¹²¹ Relevons combien le sommaire laisse clairement apparaître la nouvelle hiérarchie en matière de conservation, la congélation figurant quasiment en tête et la stérilisation en fin. Si cette dernière est qualifiée de « classique », la seconde est jugée « plus simple ».

de papier aluminium et de les envelopper ensuite pour les congeler. Pour une ratatouille, on les conserve entières. Les fines herbes, quant à elles, sont lavées, puis séchées et peuvent séjourner au congélateur aussi bien hachées qu'en branches. Les frites sont précuites dans un bain de friture avant d'être congelées pour être plongées telles quelles lors de leur cuisson finale¹¹²².

Paradoxalement, l'omniprésence de la congélation ne relègue pas pour autant aux oubliettes les autres techniques de conservation, qui, présentées régulièrement, continuent *a contrario* à faire montre de toute leur diversité, non sans originalité parfois.

2. Le maintien de techniques « anciennes »

a. Entre raretés et tradition

Défini comme un « art délicat », le séchage est proposé pour un certain nombre de légumes : les carottes, les haricots verts, les artichauts, les herbes aromatiques, les aulx, les échalotes, les oignons et les champignons. Exposés au soleil, considéré comme le meilleur moyen, ceux-ci peuvent à défaut être séchés au four, moyennant une surveillance attentive. Pour les consommer, il suffit de les tremper dans une eau tiède. Ils offrent de surcroît un intérêt décoratif, comme en témoigne une illustration présentant une mère et son enfant s'adonnant à cette activité de conservation, dans un environnement rustique orné de tresses suspendues aux murs et poutres de la maison¹¹²³. Alors qu'elle est toujours pratiquée en Italie et en Espagne, il semble que cette technique se soit perdue en France, excepté dans le Midi. Présentés comme de la « santé concentrée », ces légumes doivent être taillés en julienne pour permettre de façonner des guirlandes de haricots verts, d'herbes aromatiques, de carottes, de poireaux, de champignons. Au passage, paradoxe de la société de consommation, ces conserves domestiques peuvent être réalisées avec l'aide des évaporateurs de ménage vendus dans le commerce¹¹²⁴.

¹¹²² « Congelez vos légumes », *Rustica*, 13 février 1980. L'étape du blanchiment donne lieu ici à un reportage photographique en noir et blanc de quatre vignettes commentées, montrant la phase qui consiste à éplucher, couper, nettoyer et laver les légumes, puis celle relative au blanchiment à proprement parler, lorsque les légumes sont plongés dans l'eau bouillante pendant quelques minutes afin de détruire les enzymes qu'ils contiennent et qui sont susceptibles de les altérer. Le refroidissement et l'égouttage font l'objet d'un traitement analogue. Notons que l'introduction de cette nouvelle technique de conservation renoue avec un propos éditorial où la rationalité prime, le processus se voyant détaillé et adapté à chaque type de légume, de manière à en tirer le meilleur parti.

¹¹²³ « Les meilleures recettes pour conserver fruits et légumes », *Mon Jardin et ma Maison*, Hors-série, 1978.

¹¹²⁴ « Fruits secs : les vitamines du soleil », *Rustica*, 18 juillet 1979. Le mimétisme déjà observé en matière de jardinage se rencontre également sur le plan culinaire : illustrations et argumentaires se correspondant en tout point.

Décrit comme une vieille technique quasiment plus utilisée, le salage se voit tout de même mentionné, étant donné sa praticité. Une fois la saumure réalisée, il est possible de préparer toutes sortes de légumes selon ce procédé, qui suppose un dessalage avant consommation¹¹²⁵.

Autre technique à l'ancienne, tombée elle aussi visiblement en désuétude, la conservation à l'huile s'avère adaptée pour les blettes, l'oseille, le pourpier, la ciboule, les épinards qu'on peut y faire confire. L'influence méditerranéenne du procédé est perceptible au travers des recettes proposées qui mettent en avant les légumes typiques de la Provence : artichauts, aubergines, tomates, poivrons et ratatouille sans oublier le basilic. D'autres techniques proches, enfermant les légumes cuits préalablement dans une matière grasse, sont aussi rappelées comme la conservation dans le saindoux, autorisant une consommation jusqu'à six mois plus tard¹¹²⁶.



Figure 160. « Les meilleures recettes pour conserver fruits et légumes », Hors-série *Mon Jardin et ma Maison*, 1978¹¹²⁷.

Le rappel de ces modes de conservation d'autrefois peut surprendre. S'agit-il d'une réaction face à la surabondance générée par la société de consommation d'innovations

¹¹²⁵ Carottes, poireaux, haricots verts, céleri, concombres, artichauts, tomates mais aussi persil et oseille.

¹¹²⁶ « Les meilleures recettes pour conserver les fruits et légumes », Hors-série *Mon Jardin et ma Maison*, 1978. « Conserves d'hiver », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235, 1978. Cet article est consacré à la conservation au vinaigre déjà rencontrée mais dont les exemples se trouvent ici étoffés et diversifiés : fenouils, choux, tomates vertes, carottes, cornichons, estragon, câpres, capucines, échalotes, choux-fleurs en constituent l'essentiel, le tout étant abondamment illustré en couleurs. « Pour prolonger l'été toute l'année », *Mon Jardin et ma Maison*, n°241, 1978, qui expose à son tour les choix possibles entre de nombreuses techniques, avec comme objectif principal d'éviter toute forme de gâchis face à l'abondance au moment des récoltes potagères. Naturellement, la congélation y est mise en avant, considérée comme la technique la plus récente et celle qui offre « de merveilleuses possibilités ». Mais en vis-à-vis celle du séchage est présentée sur toute une page agrémentée de nombreuses photographies.

¹¹²⁷ De gauche à droite : le séchage, le salage et la conservation dans l'huile.

technologiques ? Ou faut-il voir dans cette exhumation de procédés anciens une volonté de distraire le lecteur à moins qu'il ne s'agisse de lui fournir les moyens de se distinguer socialement ?¹¹²⁸ Outre des problèmes conjoncturels, tels un congélateur qui déborde, la stérilisation traditionnelle fait toujours l'objet d'articles au milieu des années 1980¹¹²⁹. *Rustica* réfute même le caractère prétendument rétrograde de cette technique de conservation, à l'heure où la congélation a acquis ses lettres de noblesse et où, grâce aux échanges internationaux, les légumes sont accessibles indépendamment de toute saisonnalité, sans omettre les conserves peu onéreuses de l'industrie agro-alimentaire. La stérilisation s'avère de surcroît intéressante pour certaines variétés de légumes, dont la récolte est limitée dans le temps (tomates, haricots en grains, petits pois, asperges, artichauts). En revanche, elle l'est beaucoup moins pour les haricots verts ou les épinards qui perdent leurs qualités après une cuisson prolongée¹¹³⁰. *Mon Jardin et ma Maison* confronte les deux modes de conservation dominants en une comparaison des atouts respectifs à chaque technique, en précisant « à chaque légume, sa méthode ». Orienter le lecteur et lui permettre d'optimiser les processus, afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, témoigne d'un souci de rationalité¹¹³¹.

b. Les légumes biologiques : se différencier aussi en matière de conservation

Les rubriques consacrées au jardinage biologique peuvent parfois faire place à des exposés en matière de conservation. À l'instar des techniques potagères exposées et mettant en exergue tout ce qui peut les différencier, c'est également un mode particulier de conservation qui se voit présenté par Claude AUBERT. Il s'agit en effet de remettre au goût du jour la « fermentation lactique », technique connue depuis des millénaires mais en passe d'être

¹¹²⁸ Comme c'était le cas au jardin avec les légumes gadgets par exemple.

¹¹²⁹ « Conserves d'été, légumes toute l'année », *Rustica*, 8 août 1979. Le contenu des articles relatifs à la stérilisation durant les années 1980 fait l'objet d'un nouvel habillage, notamment illustratif, le reportage photographique y étant fort répandu. Le maintien de rubriques relatives à cette technique peut résulter d'une volonté de satisfaire un segment de son lectorat encore non acquis à la congélation.

¹¹³⁰ « Le potager en bocal », *Rustica*, 28 septembre 1985.

¹¹³¹ « Conservez l'été », *Mon Jardin et ma Maison*, n°319, 1985. La conservation est formellement déconseillée pour les brocolis par exemple mais jugée nettement préférable pour les tomates cerises.

oubliée¹¹³². Afin de préserver au mieux saveurs et vitamines, ce mode de conservation est préconisé, dans la mesure où il est jugé supérieur aux bocaux où la cuisson s'avère destructrice des vertus vitaminiques des légumes. Après quelques rappels définitionnels pour indiquer ce qu'est la fermentation et battre en brèche l'idée selon laquelle l'acide lactique aurait quelque chose à voir avec le lait, les spécificités de ce mode de conservation sont exposées. Parmi les arguments avancés, relevons d'une part, que ce procédé n'exige aucune dépense d'énergie, ni aucun matériel sophistiqué. D'autre part, la qualité des aliments est réputée s'en trouver améliorée. À l'abri de l'air, les légumes mis à fermenter voient les micro-organismes se multiplier et transformer une partie des sucres en acide lactique. En outre, l'intérêt sanitaire est brandi : le processus mis en œuvre permet d'accroître la digestibilité des aliments ainsi conservés, fabriquant même des vitamines au passage.

Deux recettes de légumes lacto-fermentés sont détaillées à la suite des principes généraux. Pour la choucroute, le chou est mis à dégorger au sel pendant quelques jours, jusqu'à baigner complètement dans son jus. Un couvercle en bois, recouvert d'un torchon et d'une pierre est posé dessus, afin de maintenir une pression gardant le légume à l'abri de la lumière et des insectes. La fermentation dure alors trois semaines à une température comprise entre 12 et 15 degrés, à la suite de quoi, il suffit de prélever la quantité nécessaire, le reste pouvant être conservé. La macédoine de légumes met à l'honneur ceux du potager (carottes, navets, oignons, chou-fleur, céleri, brocolis et chou vert). Le procédé est analogue à celui de la recette précédente, à l'exception du conditionnement final en bocaux de verre hermétiquement fermés et pouvant être maintenus au frais durant plusieurs mois. Il est également indiqué comment consommer ces légumes lors des repas, de préférence en accompagnement de céréales ou de poisson¹¹³³. Le mode de conservation exposé dans ces pages vise donc l'expression d'une double critique de la société de consommation, que ce soit dans le refus d'acheter des équipements électro-ménagers produits par l'industrie, mais aussi au travers d'une certaine façon d'envisager l'alimentation.

¹¹³² Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, *op.cit.*, p.158. Est cité l'exemple de la « Sour-crouste » (*sic*), sous-titrée « manière de préparer de la sour-crouste pour l'usage des vaisseaux du roi », recette du Service historique de la Défense et datant de 1780, faisant expressément référence à la manière de faire fermenter le chou avec sel et vinaigre. Cette sour-crouste est qualifiée de mets allemand composé de cœurs de choux-pomme hachés très menus, placés en futailles (tonneaux) et mis à fermenter pendant quinze jours à trois semaines. Il est recommandé de la consommer au début d'une campagne, sa conservation étant moins bonne « à la mer que l'oseille ». BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.38-39 sur l'histoire de la choucroute, mot construit à partir d'une fausse étymologie de l'allemand *Sauerkraut*. La question de la conservation du chou s'était posée très tôt en Europe du Nord, Flandre, Russie qui avaient adopté la fermentation lactique, y compris pour les navets, les raves et même pour la viande (l'exemple du *Pickelfleisch* de la tradition ashkénaze est donné). Et avant que la France ne l'emploie, celle-ci avait contribué à l'essor de la marine hollandaise au XVI^e et au XVII^e siècle.

¹¹³³ « Conservez vos légumes par fermentation lactique », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°667, 1980.



Figure 161. « Conservez vos légumes par fermentation lactique »,
L'Ami des Jardins et de la Maison, n°667, 1980.

Si les arts ménagers apportent leur concours au potager, en juxtaposant des techniques de conservation marquées tantôt par l'innovation la plus récente, tantôt par des procédés ancestraux, l'espace-cuisine est lui-même traversé de tendances contradictoires réservant au jardin nourricier une fonction sur laquelle il convient de s'interroger.

3. Des produits potagers mis en scène de la cuisine au jardin

Fruits et légumes, réels ou figurés, apparaissent de façon récurrente dans les illustrations relatives à l'espace-cuisine. Mais quel est leur rôle et de quoi leur présence peut-elle témoigner ?

a. Rationalité et esthétique

La tendance à considérer la cuisine comme pièce à vivre s'affirme encore davantage durant les années 1970-1980. Cette influence d'outre-Atlantique tend à reléguer la salle à manger « au rayon des antiquités ». La cuisine « parfaite » doit nécessairement apporter à chaque maîtresse de maison un gain de temps substantiel, permettant un travail quotidien dans d'agréables conditions. Il s'agit même d'imaginer à terme un espace fonctionnant totalement de manière autonome. De la cuisine « laboratoire », colorée et fourmillant de gadgets, à la cuisine résolument contemporaine avec ses éléments stratifiés blancs ou colorés, en passant par la cuisine « rustique » mêlant bois et carreaux de grès, tous les agencements possibles et les

styles décoratifs les plus divers sont susceptibles de satisfaire les goûts les plus différenciés¹¹³⁴. Parfois, le style composite, mêlant différentes influences, ne satisfait pas pour autant. En témoigne cette jeune femme interviewée, qui, face à une cuisine modèle, très bien équipée (avec réfrigérateur et congélateur) juge celle-ci « un peu froide » et « trop moderne », tout en reconnaissant l'intérêt d'une disposition « côté ranch », pour « donner l'impression d'être à la campagne »¹¹³⁵.

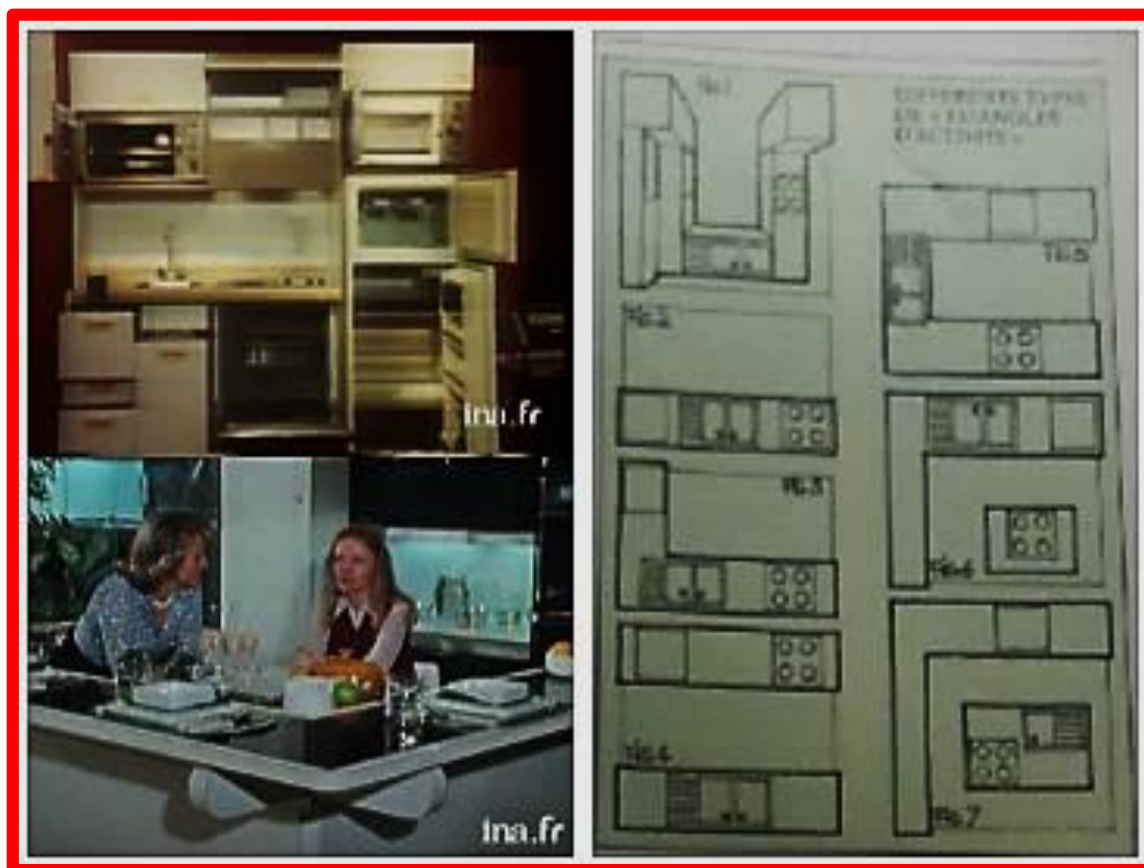


Figure 162. En haut à gauche : « L'espace micro-ondes », Féminin présent, TF1, INA, 17 mars 1981, 1'35' ;
 En bas à gauche : « La cuisine moderne », Aujourd'hui Madame, ONRTE, INA, 21 mars 1974 ;
 À droite : « Les règles d'or d'une cuisine bien comprise », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°667, 1980¹¹³⁶.

¹¹³⁴ « 50 cuisines dans le détail », *Mon Jardin et ma Maison*, n°160, 1971.

¹¹³⁵ « La cuisine moderne », *Aujourd'hui Madame*, ONRTE, INA, 21 mars 1974, 4'40''. Claire LEYMONERIE met en évidence cette dimension esthétique à l'opposé de l'esprit de laboratoire pour l'espace cuisine dès les années 1950. Force est de constater que nos sources font apparaître cette tendance plus tardivement, sans doute parce que les pages culinaires ne constituent qu'un complément pour des magazines orientés essentiellement sur le jardinage. Claire LEYMONERIE, art. cité, p.52 et suiv.

¹¹³⁶ Si le caractère fonctionnel est souligné dans la plupart des reportages (« un maximum de matériel dans un minimum de place »), force est de constater que malgré ses atouts, la cuisine présentée ci-dessus ne fait pas rêver la ménagère interviewée. Les schémas ont beau expliciter les différentes formules du triangle d'activité, il semble que la rationalité ne suffise plus à satisfaire les consommateurs en attente d'espaces plus chaleureux et personnalisés.

Espace optimisé dans le moindre détail, la place étant limitée et le temps devenu « un luxe », les cuisines nouvelle génération sont régies par une double logique : celle de la rationalité (dans leur ordonnancement) et celle de l'esthétique, les appareils devant être habillés. L'aspect technique est cependant jugé prépondérant, s'articulant autour du « triangle d'activité », régi par trois pôles, l'un consacré au rangement des denrées (et incluant le réfrigérateur), un autre nécessaire pour laver (l'évier), enfin celui dévolu aux appareils de cuisson. Plus le tracé de ce triangle est court, moindre est la fatigue. Argumentaire chiffré à l'appui, il est rappelé que dans une cuisine mal conçue, une femme parcourt en moyenne et par an 190 kilomètres et passe 1260 heures. Une bonne implantation et un équipement fonctionnel permettent d'économiser six pas sur dix et une heure sur trois, soit plus de cinquante journées de travail qui peuvent être consacrées à autre chose¹¹³⁷. Suivent des conseils pour une bonne disposition, avec des plans suggérés en L, en U, en G¹¹³⁸.

Mais là, où la rationalité est mise en avant, la dimension esthétique doit lui offrir un contrepoint désormais indispensable. La photographie couleur est amplement mise à profit par les magazines pour présenter de manière très attractive des ambiances diversifiées. Aux zones de travail marquées par une rationalité fonctionnelle, s'adjoint une dimension décorative, directement issue des magazines spécialisés dans ce domaine. Au beau milieu d'un décor, où briques et bois confèrent une touche rustique à la cuisine, les légumes du jardin sont mis en scène, prenant la place de personnages se répartissant partout dans l'espace. Architecturant ainsi un décor, corbeilles abondamment garnies et bocaux en verre de conserves constituent maints rappels des activités culinaires reliant cette pièce à vivre au potager¹¹³⁹.

¹¹³⁷ Les principes de Paulette BERNÈGE n'ont pas disparu. Ils continuent à être recyclés, ceux-ci étant en cohérence avec les objectifs de la société de croissance d'alors. Ici encore s'exprime l'idée d'un temps minuté, planifié et inscrit dans l'espace de manière à limiter les déplacements. Non sans ambiguïté, cette promotion du statut de la femme comme ménagère professionnelle ne remet pas en cause son rôle de fée du logis. Claire LEYMONERIE, art. cité, p.23.

¹¹³⁸ « Les règles d'or d'une cuisine bien comprise », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°667, 1980. Hormis les cuisines en kit ou non posées, commercialisées par la grande distribution ou vendues sur catalogue, dans la plupart des cas, l'installation nécessite le recours à un professionnel. Aussi le magazine indique-t-il des prix moyens en mètre linéaire (et ce sans appareils), qui peuvent sensiblement varier. Pour une cuisine montée par un installateur, il faut compter 2300 à 5000 francs en moyenne (les prix pouvant grimper bien au-delà en fonction des matériaux) ; de 30 à 35% de moins en recourant à un menuisier ; de 800 à 2500 francs pour les cuisines de la grande distribution et vendues par correspondance ; de 1800 à 2000 francs pour les cuisines en kit.

¹¹³⁹ « Les plans de travail », *Mon Jardin et ma Maison*, n°238, 1978. « Appareils ménagers, intégrés ou encastrés, cuisines installées... Commencez d'abord par vous poser quelques questions », Publicité Arthur MARTIN, *Mon Jardin et ma Maison*, n°241, 1978. Cette marque promet au travers d'une double-page sous forme d'article illustré ses cuisines toutes équipées, conçues comme un « puzzle très facile à assembler ». Deux objectifs sont visés : la praticité et l'esthétique. Le potager s'invite, ici aussi, sur la table de la cuisine, venant apporter une touche vivante et colorée dans un univers marqué par les lignes droites et les à-plats unis.

Mais il peut aussi s'agir d'inviter les lecteurs à exprimer leur créativité, sur les objets aussi bien que les meubles de la cuisine en peignant ceux-ci et les revêtant de motifs puisant leur inspiration au jardin potager. Ainsi réalisé sur l'ensemble des éléments bas de la cuisine, ce décor de trophées de légumes offre une ambiance chaleureuse grâce à ses couleurs chatoyantes. Paniers d'osier tressé accrochés aux murs, vieux moulin à café et cafetière en tôle émaillée, tout concourt à jouer sans ambages la carte rétro¹¹⁴⁰.



Figure 163. À gauche : « Les plans de travail », *Mon Jardin et ma Maison*, n°238, 1978 ;
 Au centre publicité Arthur MARTIN, *Mon Jardin et ma Maison*, n°241, 1978 ;
 À droite : « De la couleur avant toute chose », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978¹¹⁴¹.

¹¹⁴⁰ « De la couleur avant toute chose », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978. Ce décor a été effectué par Nicole et François BIDAUD, un couple vivant en Normandie et interviewé lors d'un reportage. Ces éléments semblent caractéristiques de la maison du rurbain. Les objets de la vie paysanne parfois exhibés hors de tout contexte témoignent d'une ruralité devenue décor. Par ces ustensiles, il s'agit de « montrer que l'on est comme tout le monde et sait apprécier les choses de "l'ancien temps" », parfois par mimétisme avec les agriculteurs. Jean-Paul GUÉRIN et Hervé GUMUCHIAN, « Ruraux et rurbains : réflexions sur les fondements de la ruralité aujourd'hui », *Revue de géographie alpine*, t.67, n°1, 1979, p.89-104. Cette carte du rétro s'observe également au sujet des petits outils manuels de cuisine, quelques rares critiques s'exprimant à l'égard des robots marqués par le couple matières plastiques et électronique. « Shopping, Petites batteries pour grande cuisine », *Mon Jardin et ma Maison*, n°235, 1978 ; « Saladiers des quatre saisons », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°656, 1979 ; « Petits outils manuels pour grande cuisine », *Rustica*, 18 février 1981. Ce dernier article adresse divers reproches aux outils modernes : leur possibilité de tomber en panne, la manutention importante pour passer d'une opération à une autre, leur encombrement, leur lavage mal aisé, leur bruit, leur coût élevé. Le lecteur se voit conseiller des ustensiles jugés indémodables et moins onéreux comme le moulin à persil, le presse-légumes, le pilon presse-purée, le couteau « pom-frit » (permettant une découpe de frites parfaitement calibrées) ou celui « pom-gaufrettes » pour des frites décoratives.

¹¹⁴¹ Les éléments du potager viennent apporter une touche vivante et colorée à des cuisines certes fonctionnelles mais qui peuvent être perçues comme de plus en plus aseptisées.

Voilà qui peut sembler paradoxal dans un contexte d'hyper modernité des arts ménagers. Malgré la présence d'éléments préfabriqués des cuisines modulaires, un encadré met l'accent sur le retour du buffet de cuisine, recréant l'ambiance des cuisines des grands-mères. Un magazine se demande s'il faut y voir là une nostalgie du rétro ou une volonté d'indépendance à l'égard d'un ordre imposé ?¹¹⁴² Force est de constater que les équipements sophistiqués plongeant leurs utilisateurs dans une « ambiance d'usine » et la rationalisation contribuent à rendre la sphère culinaire quelque peu étouffante¹¹⁴³. Il n'est dès lors guère étonnant que la cuisine cherche à prendre l'air.

b. S'exporter au jardin

- *Le jardin, salle à manger de verdure*

En se déplaçant au jardin, la cuisine fait de celui-ci un lieu d'exposition et de dégustation des productions potagères à nouveau mises en scène, sur un double plan : décoratif et gustatif. Dès 1979, le ton est donné avec diverses recettes de vins aromatisés aux noix, oranges, roses, framboises, pêches, rhubarbe et même ce « vin des dieux », remettant à l'honneur une recette du XVII^e siècle, puisqu'on la trouve chez LA VARENNE¹¹⁴⁴. Leur fabrication doit constituer pour toute la famille l'occasion d'une véritable fête dans le jardin où petits et grands sont conviés à s'amuser en cueillant fruits, feuilles et racines à l'origine de leurs parfums¹¹⁴⁵. Le lecteur est invité à profiter pleinement du jardin pendant l'été, saison de l'abondance, afin d'y festoyer à l'ombre d'une tonnelle ou d'un parasol.

Le manger et le boire y sont abordés tour à tour. Des sauces qualifiées d'originales (sauce dite « bretonne ») ou classiques (sauce verte et sauce gribiche) pour les légumes y sont proposées. Des salades mobilisent pommes de terre nouvelles ou lentilles sous forme de pâté. À côté de brochettes ou grillades conventionnelles sont proposées des pommes de terre farcies. Les desserts s'appuient sur des fruits, tels que poires au vin rouge ou pêches à la cannelle. Parmi

¹¹⁴² « Les règles d'or d'une cuisine bien comprise », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°667, 1980. À la question posée par le magazine (nostalgie rétro ou volonté d'indépendance à l'égard d'un ordre imposé ?), il semble que, plus prosaïquement pour les professionnels de la cuisine, il s'agisse avant tout d'une simple mesure d'économie, plus que d'un fait sociologique.

¹¹⁴³ « Petits outils manuels pour grande cuisine », *Rustica*, 18 février 1981.

¹¹⁴⁴ Au sujet de cette dernière recette : Dominique MICHEL, *Vatel et la naissance de la gastronomie, Recettes du Grand Siècle adaptées par Patrick Rambourg*, Paris, Fayard, 2005, p.275-276 et SABBAN et SERVENTI, *op.cit.* p.282. Cette recette repose sur l'emploi de pommes et citrons, pelés et coupés en tranches qu'on laisse macérer dans un vin avec du sucre pendant deux heures avant de filtrer le tout pour le servir rafraîchi.

¹¹⁴⁵ « Les vins de l'été », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°655, 1979.

les boissons synonymes de fête, relevons ces bières aromatisées au gingembre, à l'orange ou au pissenlit, aux côtés desquelles on note surtout la présence de cocktails de fruits et de légumes. Hormis leur caractère vitaminé, ceux-ci sont présentés comme offrant des parfums estimés beaucoup plus joyeux et surprenants que les habituels jus d'orange, de pamplemousse ou d'ananas. Malgré l'univers bucolique servant de cadre, il est rappelé que la centrifugeuse constitue bien entendu l'outil par excellence de fabrication de ces breuvages. À chaque cocktail est attribué un nom évocateur de bijoux, afin de mettre en appétit : rubis (cerises, groseilles, framboises) ; or (abricots, oranges, citrons) ; émeraude (pamplemousse, raisin, pommes et feuilles d'épinard) ou encore améthyste (cassis, mûres, rhubarbe)¹¹⁴⁶.

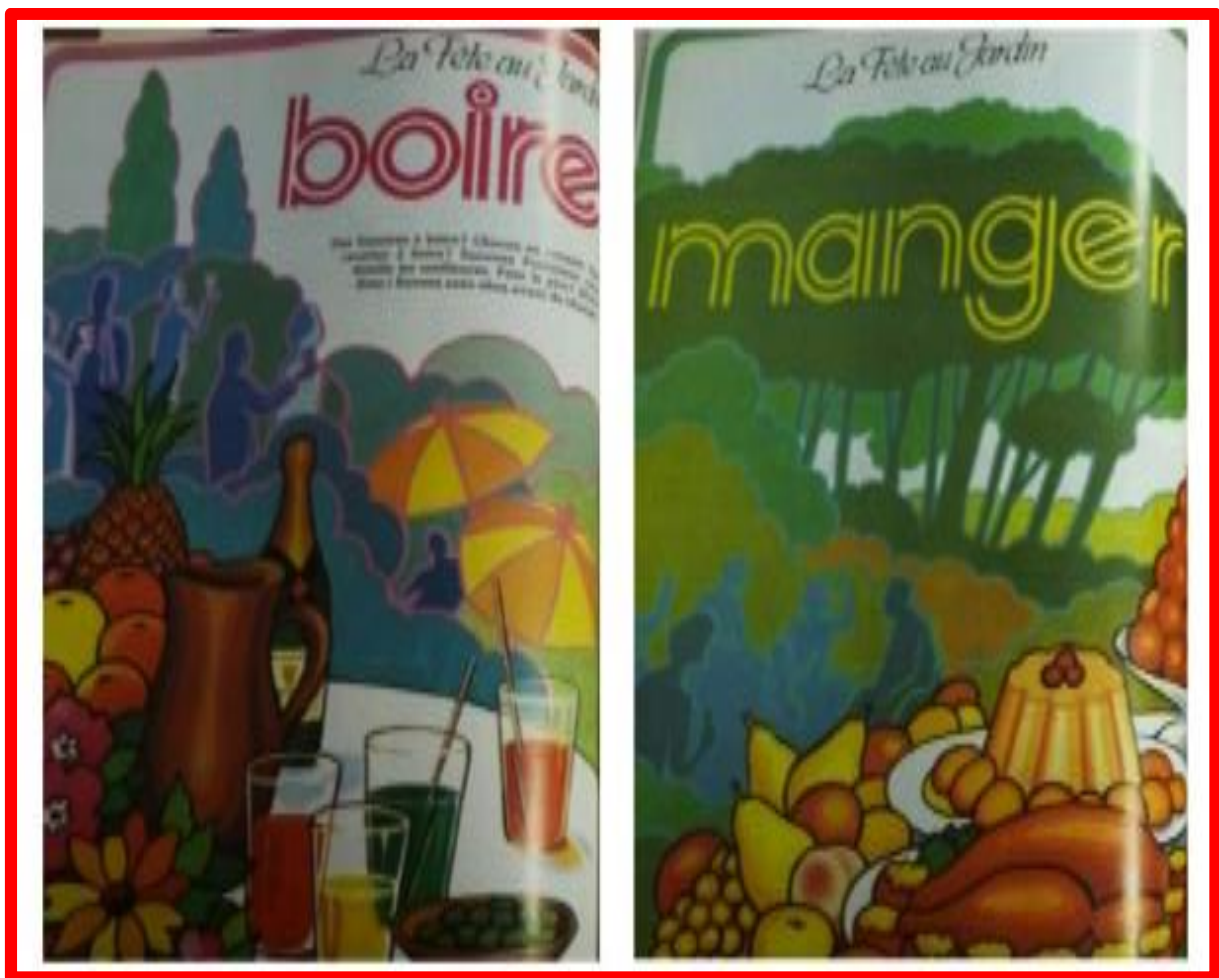


Figure 164. « La fête au jardin : manger et boire », *Rustica*, 7 mai 1980¹¹⁴⁷.

¹¹⁴⁶ « La fête au jardin : manger et boire », *Rustica*, 7 mai 1980.

¹¹⁴⁷ Relevons combien s'entrechoquent ici des tendances opposées entre un jardin dont le cadre festif visant à fuir l'artificialité de la cuisine-laboratoire et des illustrations d'esprit psychédélique.

Contrastant avec la cuisine, ce jardin accueillant, lieu d'hédonisme, est envisagé comme vecteur de découverte, en particulier de nouvelles façons de préparer, marier et déguster les fruits et légumes, en s'amusant à expérimenter des recettes originales et inattendues. S'ajoutent ainsi des potages glacés de légumes. Afin de profiter au mieux des bons légumes frais du jardin, le cru y est vivement recommandé. Tomates, carottes, céleris, concombres, poivrons mixés sont accompagnés de parfums et divers liants (yaourt, crème, lait) et herbes aromatiques (persil, basilic, coriandre, menthe). Préparés quelques heures auparavant et réfrigérés, des sorbets de légumes peuvent également être apprêtés avec facilité et rapidité, grâce aux appareils disponibles dans le commerce. Offrant goût et effet désaltérant, tomate, concombre, carottes ou encore avocat au citron renouvellent la gamme des sorbets réservés jusque-là aux fruits et habituellement sucrés. Outre cette nouvelle façon de déguster ces légumes, ces sorbets sont présentés comme offrant des vertus apéritives jugées surprenantes. Mais s'il faut satisfaire le palais, il faut aussi charmer l'œil. Des conseils de présentation, utilisant les aromatiques, des légumes coupés finement en dés, des zestes de citron s'appuient sur des exemples visuels recourant à une vaisselle de verre, garantie de transparence, le jardin offrant son décor foisonnant¹¹⁴⁸.

À la même période, dédiées à la jeunesse, les émissions « cuisine sans cuisson », qu'animent le chef Maurice CAZALIS et Lyvia d'ALCHE, adoptent un décor stylisant un univers champêtre, rempli de verdure. Tel un nid, la table de préparation semble juchée sur un arbre. Certains épisodes sont expressément dévolus à des plats propres à être dégustés en plein air. Relevons à nouveau le côté patchwork mêlant des tendances contradictoires : le rétro pour les recettes présentées sur un cahier ou les plats agencés de façon traditionnelle quand s'affiche le surréalisme d'une cuisine suspendue, décor artificialisé s'il en est¹¹⁴⁹.

¹¹⁴⁸ « Douze recettes fraîches », *Mon Jardin et ma Maison*, n°318, 1985. Relevons à nouveau l'alliance du « naturel » illustré par des fruits et légumes photographiés en gros plan et du technologique, les appareils (centrifugeuses, sorbetières électriques) venant s'intégrer sur le plan illustratif, les marqueurs de la société de consommation renouvelant le genre de la nature morte. Bien entendu, un peu de publicité s'opère au passage pour les marques citées.

¹¹⁴⁹ « Salade californienne », *Cuisine sans cuisson*, FR3 Jeunesse, INA, 25 mars 1982, 5'05''. La chanson du générique vante une « cuisine vitamine » et une « cuisine sans bobos ». Cette salade réunit céleri-branche, poivron vert, tomates, maïs, abricots frais, crème, citron et pignons. « Brochettes pique-nique », *Cuisine sans cuisson*, FR3 Jeunesse, INA, 28 janvier 1982, 4'57''. Ces brochettes mêlent morceaux de légumes crus (concombre, tomate, céleri-branche, poivron) aux viandes froides ou poissons découpés (hareng) qu'assaisonne une pommade à base de moutarde par exemple.

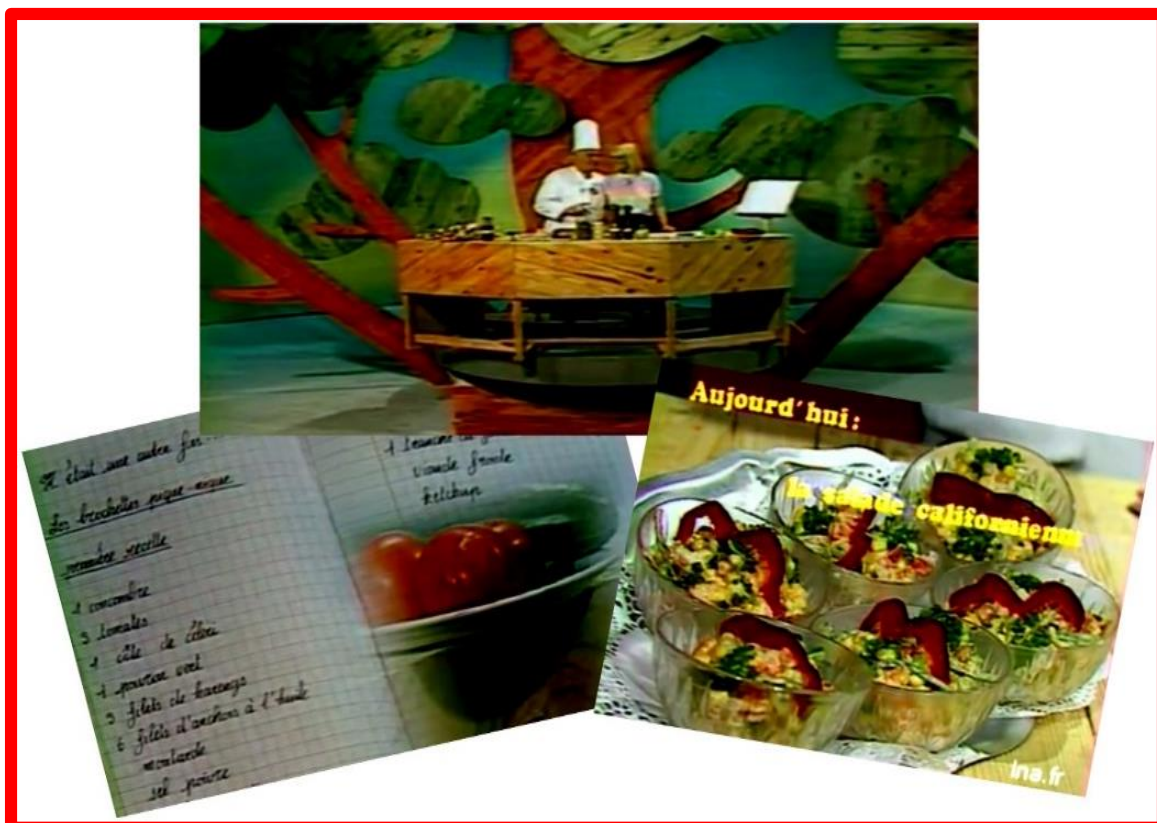


Figure 165. À gauche : « Brochettes pique-nique », Cuisine sans cuisson, FR3 Jeunesse, INA, 28 janvier 1982 ;
À droite « Salade californienne », Cuisine sans cuisson, FR3 Jeunesse, INA, 25 mars 1982.

- *Les produits du potager, arts de la table*

Des conseils sont en outre prescrits pour mettre en scène mets et boissons, en recourant à des accessoires et une décoration thématique en accord avec leurs spécificités propres. Il s'agit avant tout d'inviter à jouer avec les couleurs, les formes, afin de stimuler les sens¹¹⁵⁰. Les éléments visuels offrent l'image d'un jardin écriin où le coin-séjour est le reflet de celui-ci : il se veut en effet informel et accueillant pour prodiguer un bien-être qualifié de naturel. En contrepoint à ces conseils paysagers, est proposé un inventaire d'activités culinaires dont le jardin constitue la scène. Les légumes nouveaux, que les lecteurs sont invités à savourer, s'y voient magnifiés. Les tendres primeurs, tout juste cueillis, sont donc servis « nature », accompagnés seulement de beurre ou de petites préparations légères. Carottes nouvelles, navets nouveaux, oignons, petits pois, fèves doivent procurer aux viandes un accompagnement coloré

¹¹⁵⁰ « La fête au jardin : manger et boire », *Rustica*, 7 mai 1980. Relevons à cet égard une similitude entre les tendances observées au jardin et celles propres à l'univers de la table.

et savoureux. Ce service « au naturel » fait la part belle aux déjeuners sur l’herbe, jugés d’autant plus savoureux qu’ils se doivent d’être dégustés « à même les légumes »¹¹⁵¹.



Figure 166. En haut et en bas : « Vie au jardin : Privilégiez les coins-plaisir », *Mon Jardin et ma Maison*, n°317, 1985 ;
 À gauche et à droite : « Vivre dans le jardin », *Mon Jardin et ma Maison*, n°314, 1985.

Ceci consiste à proposer une table dressée sans le moindre plat, ni la moindre assiette. En effet, les légumes et les fruits font ici office de vaisselle. La salade de fruits est offerte dans un melon soigneusement creusé, de même qu’une tomate renferme une macédoine de légumes, le tout posé sur une large feuille de chou, lui offrant son galbe pour enveloppe. Les artichauts,

¹¹⁵¹ « Vie au jardin : Privilégiez les coins-plaisir », *Mon Jardin et ma Maison*, n°317, 1985. « Jardin d’arômes », *Rustica*, 23 octobre 1985. Dans cet article, on note que « Dans la conception moderne du jardin méditerranéen, il est courant de réserver un emplacement adapté à la vie en plein air, soit en aménageant une cuisine d’été, soit un coin grillade. Pas de jardin au Midi sans "barbecue", ce n’est pas une invention moderne mais plutôt un retour aux sources. »

une fois leurs feuilles centrales ôtées, constituent ainsi le réceptacle d'une sauce où nage un œuf révélant au regard son jaune éclatant¹¹⁵². Esthétique visuelle et éveil du goût vont donc de pair.

À cette dualité entre technologie et naturel répond une juxtaposition d'héritages culinaires provenant d'horizons différents.

B. Au carrefour des goûts

Un besoin de changement en matière de goûts se fait sentir. Celui-ci se manifeste sur différents plans : par une valorisation de l'insolite, un regain d'intérêt pour les aromatiques et le débat où s'affrontent tradition et « nouvelle cuisine »¹¹⁵³.

1. Un goût particulier pour l'insolite

a. Les confitures du potager

Typiques de la logique de transmission ascendante propre à cette période, certaines recettes de lecteurs sont publiées et recommandées pour leur caractère gourmand. Si les noms sont masqués, leurs auteurs peuvent néanmoins s'identifier grâce à la mention de leur commune d'origine et à leurs initiales citées entre parenthèses. La formule semble avoir fait florès, puisqu'elle donne lieu à plusieurs épisodes. S'en dégage un goût pour l'étrange comme peuvent en témoigner un certain nombre d'exemples. Gelée d'épinette-vinette, confiture de noix fraîches, de carottes, confiture « tomfigor » (donnant lieu à un savant mélange entre tomates vertes, figues fraîches et oranges) et même une gelée de persil en constituent la première livraison¹¹⁵⁴. La deuxième valorise tomates vertes, azeroles (petites cerises jaunes), cynorrhodon (fruit de l'églantier), angélique, menthe, citrouille, roses ou encore haricots (ceux dont les grains très farineux donnent un résultat proche de la confiture de marrons). Tout cet éventail de raretés au service de l'insolite s'inscrit également dans une logique anti-gaspillage. Ainsi toute recette publiée donne lieu à un avoir de 20 francs, sur un ou plusieurs livres de la collection "La vie en vert"¹¹⁵⁵. Ces articles fournissent donc matière à une promotion à peine déguisée pour ces ouvrages publiés par *Rustica*. L'un des magazines concurrents fait preuve

¹¹⁵² « Vivre dans le jardin », *Mon Jardin et ma Maison*, n°314, 1985

¹¹⁵³ Au sujet de la « nouvelle cuisine », Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2014, p.283 et suiv.

¹¹⁵⁴ « Faites des confitures insolites », *Rustica*, 31 octobre 1979.

¹¹⁵⁵ « Faites des confitures insolites », *Rustica*, 7 novembre 1979.

d'un même engouement pour l'originalité : confitures et marmelades de fruits et légumes y embrassent une diversité couvrant un spectre large, du classique à l'excentrique. À ce titre, on y trouve recommandées comme « délicieuses et étranges », des confitures de betteraves rouges, de céleri, de melon, de chou rouge et de même salsifis¹¹⁵⁶.

Si dans de nombreux foyers, les confitures s'inscrivent dans une tradition toujours vivace, celle-ci ne doit pas rester figée pour autant. Véritables figures iconiques des expertes en confitures, les grands-mères peuvent parfois céder place à des personnages jusque-là inhabituels. Ainsi, accompagnant les « trucs » fournis pour rattraper des confitures ratées, un jeune homme, barbu et à cheveux longs, est photographié en train de remplir ses pots. S'agit-il de casser les codes illustratifs traditionnels ? La juxtaposition d'une série de conseils pour venir au secours de mains inexpérimentées a-t-elle orienté le choix de cette image ? Toujours est-il que l'iconographie traditionnellement associée aux confitures s'en trouve modifiée¹¹⁵⁷.



Figure 167. À gauche : « Août : le mois des confitures », *Rustica*, 15 août 1979 ;
À droite : « Légumes à confiture », *Rustica*, 16 avril 1980.

¹¹⁵⁶ « Les meilleures recettes pour conserver les fruits et légumes », *Mon Jardin et ma Maison*, Hors-série, 1978.

¹¹⁵⁷ « Août : le mois des confitures », *Rustica*, 15 août 1979. Par confitures ratées, il faut entendre restant liquides, ayant cristallisé, fermenté ou même moisie. L'article, parallèlement aux conseils techniques abordés, diffuse aussi des extraits de l'ouvrage de Suzanne FONTENEAU, issu de la collection "La vie en vert", au travers de recettes de confitures telles que « framboises express », « écorce de melon », « pêches au citron », « abricot vert » et « figues fraîches ».

En outre, faire ses confitures avec les légumes de son jardin est considéré comme une manière de sortir des sentiers battus, donc de se différencier socialement. Il s'agit vraisemblablement de vaincre des préjugés en la matière, en invitant les lecteurs à expérimenter : « À défaut de verger, faites appel au potager : certains légumes font merveille pour confectionner ce mets que les enfants adorent. » Le lien entre jardin potager et cuisine est ici pleinement évident, puisque sur les mêmes pages se trouvent rassemblés les conseils de culture et les recettes. Si certaines du « journal des lecteurs » sont citées à nouveau, d'autres s'inscrivant dans la même ligne, proposent de travailler de la même manière l'aubergine, l'oignon ou la pastèque¹¹⁵⁸. Mais cette étrangeté investit d'autres « aliments » jusque-là proscrits.

b. Des fleurs et « mauvaises herbes » dans l'assiette

Ce goût pour l'insolite gagne peu à peu les assiettes. Afin de sortir de la monotonie de « la robe verte de la salade », l'idée est d'agrémenter celle-ci de coloris, flattant le regard autant que le goût, au travers de véritables « floralies en salades ». Faisant éclater à la poêle, sous l'action de la chaleur, des boutons encore fermés de pissenlit, une salade de printemps côtoie une autre à la capucine d'une veine analogue¹¹⁵⁹. Un reportage photographique éclaire la réalisation de beignets de corolles voisinant avec des recettes de fritures salées (fleurs d'hémérocailles à la sarriette) et sucrées (fleurs d'acacia, de lilas simple ou double, d'arbre de Judée, de sureau). Pour les moins hardis sans doute, diverses préparations à partir de roses sont suggérées (confiture, pâte - à la manière d'une pâte de coings, beurre, ratafia). Le sureau est requis également pour un ratafia ou pour un « punch de lait ». Un vin de pissenlit, une liqueur de menthe ou une boisson à l'intitulé poétique de « liqueur des fées » mélange millepertuis et eau de vie par exemple¹¹⁶⁰. Même certaines mauvaises herbes ont droit de cité comme ce « passage des champs » (dit aussi Bourse de Judas) dont les tiges peuvent être mangées en salade ou cuites à la vapeur comme un légume vert. Ses fleurs s'ouvrent comme des brocolis, et doivent être cuisinées comme ceux-ci. En outre, cette plante offre des décoctions rafraîchissantes¹¹⁶¹.

¹¹⁵⁸ « Légumes à confiture », *Rustica*, 16 avril 1980.

¹¹⁵⁹ Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, op.cit., p. 156. Est citée ici une recette anonyme du XVI^e siècle de salade de pissenlits.

¹¹⁶⁰ « Fleurs gourmandes », *Rustica*, 8 avril 1981.

¹¹⁶¹ « Plantes comestibles », *Rustica*, 27 février 1985.



Figure 168. À gauche, « Fleurs gourmandes », *Rustica*, 8 avril 1981 ;
À droite, « Plantes comestibles », *Rustica*, 27 février 1985.

Néanmoins, l'originalité gustative peut emprunter des chemins plus classiques. Les herbes aromatiques présentes dans nombre d'articles, établissent, ici aussi, un lien notable entre potager et cuisine.

2. Le regain d'intérêt pour les aromatiques et condiments

a. Un usage raffiné des herbes

Éviter toute fadeur et sublimer le goût des aliments sans le masquer, tel est le rôle des herbes aromatiques. Celles-ci se confondent parfois dans l'esprit des rédacteurs avec les épices, sans qu'une différenciation très nette s'établisse. Est constaté un regain d'intérêt en faveur des plantes condimentaires, comme en témoigne un tableau qui en recense vingt-cinq. Y est établi un lien très clair entre rubriques techniques et cuisine, permettant peut-être des échanges au sein du couple à ce sujet. Ainsi, outre les conseils de culture, sont précisées systématiquement les utilisations culinaires offertes par ces végétaux. Le basilic est requis pour la soupe au pistou ou simplement haché sur des tomates et dans les salades. Le cerfeuil est recommandé pour certaines sauces, les mayonnaises ou simplement cru pour les soupes. Le raifort est considéré comme un substitut à la moutarde. La sauge, nécessaire aux marinades et farces est jugée

excellente avec la viande de porc, les haricots verts et les pois. Le fenouil, dont les graines parfument les soupes, peut être servi cru en salade ou cuit pour accompagner des grillades¹¹⁶².

Dans sa critique à l'égard de la vie moderne qui conduit à cuisiner beaucoup de légumes précuits, *Rustica* déplore, non sans nostalgie, la disparition des légumes de saison, sauf pour ceux qui ont un jardin, posant expressément la question de la transmission : « Que deviennent les goûts que nous ont légués nos parents et grands-parents ? » S'il est conféré aux aromatiques dans un premier temps une fonction d'aide culinaire, afin de lutter contre l'anonymat des légumes industriels, fines herbes et bulbes (oignons, échalotes) sont mis à profit dans maintes recettes pour assaisonner pommes de terres, courgettes, salades. Non sans paradoxe, le bouillon Maggi ou Kub fait aussi partie de la panoplie des astuces¹¹⁶³.

Par la suite, l'approche se fait bien davantage sensorielle, requérant un certain lyrisme rédactionnel pour accrocher le lecteur : « Mars : avec l'hiver, s'en vont tristesse et fadeur, au jardin comme à la cuisine. Le printemps lave les couleurs du ciel. Tout s'éclaircit. Avril : des parfums subtils d'épices et de bonnes herbes flottent dans l'air. Saisissez-les, maniez-les pour faire entrer beaucoup de printemps et un peu de "piment" dans vos mets. » Tout ceci n'est prétexte qu'à l'utilisation des produits du jardin. Finement hachée, la menthe rehausse l'assaisonnement d'une salade, de petits pois ou d'une jardinière de légumes. Elle est même proposée pour une sauce béarnaise revisitée, remplaçant le traditionnel estragon. Une touche d'exotisme est apportée par un taboulé employant concombre, oignons et tomates du jardin. Relevons surtout une tarte au persil, renouant avec d'anciennes recettes de tourtes, faisant la part belle à la plus universelle des fines herbes. Sur une pâte brisée, un appareil réunissant œufs, crème fraîche et deux tasses de persil haché avec un peu de ciboulette offre une préparation aisée donnant un résultat assurément savoureux¹¹⁶⁴.

¹¹⁶² « Les bonnes épices du potager », *Mon Jardin et ma Maison*, n°153, 1971. Parmi les principales plantes condimentaires exposées, on note la présence du basilic, du cumin-carvi, du cerfeuil, du cresson, de la ciboule, de la ciboulette, de l'estragon, du fenouil, du laurier-sauce, du persil, de la pimprenelle, du raifort, du romarin, de la sarriette, de la sauge, du thym-serpolet).

¹¹⁶³ « Cumin, farigoule et pimprenelle pour les légumes », *Rustica*, 9 décembre 1973.

¹¹⁶⁴ « La cuisine des arômes », *Rustica*, 26 mars 1980. Cette tarte au persil s'inscrit dans une longue lignée de tourtes aux herbes. Pour la période médiévale, la « tourte d'espinoches » (*Viandier de TAILLEVENT*) ou « L'arbolastre en tarte faite à la paelle » (quiche aux herbes aromatiques issue du *Ménager de Paris*) sont citées dans Jeanne BOURIN, *Cuisine médiévale pour table d'aujourd'hui*, Paris, Flammarion, 2000, p.36-37 et 39. La cuisine de la Renaissance aussi est friande de ce genre de mets comme en témoigne cette « Tarte d'herbes du mois de mai », proposée par *Le Platine en Français*, 1505 et réunissant persil, marjolaine, menthe, sauge et gingembre. BLOCH-DANO, *La fabuleuse histoire des légumes*, op.cit., p.22-23.



Figure 169. « La cuisine des arômes », *Rustica*, 26 mars 1980¹¹⁶⁵.

b. Le « jardinier-gourmet »

Le recours aux aromatiques et condimentaires constitue en outre la marque du bon goût pour le jardinier, qui se doit d'être gourmet : « La vocation principale du potager est de nourrir ceux qui lui prodiguent des soins. À l'affiche de cette super-production légumière, la qualité doit être indissociable de la quantité. Manger beaucoup et faire fi du goût n'est pas digne de nos fins palais. Fort bons qu'ils soient, nos légumes préférés se mettent à chanter si quelques plantes condimentaires leur font un brin de conduite en cuisine ou en table. »¹¹⁶⁶

Selon une formule éprouvée, alliant deux volets (l'un expliquant techniquement les variétés à cultiver, l'autre sous forme de recettes pour en tirer parti), les plantes condimentaires telles que le piment, le radis jaune d'or ovale, le cresson sans eau ou à l'ombre, le raifort sauvage ou champêtre, la moutarde sont conviés pour un florilège de recettes aux arômes relevés. Une mousse de cresson accompagne les viandes blanches ou fait office d'entrée, servie sur des tranches de pain frites et frottées à l'ail. Des radis au jus sont cuits en compagnie d'un rôti de

¹¹⁶⁵ La menthe est requise pour un tabouleh et le persil pour une tarte. Ce dernier est considéré comme essentiel, un dicton à l'appui rappelant : « ôter le persil au cuisinier, c'est presque le mettre dans l'impossibilité d'exercer son art ».

¹¹⁶⁶ « Un jardin piquant, les condiments », *Rustica*, 15 avril 1981. Déjà au XVII^e siècle s'était opérée une évolution allant dans ce sens, la cuisine s'affranchissant des épices au profit des aromatiques devenant indispensables. QUELLIER, *op.cit.*, p.99.

porc. Une sauce au piment, servie froide, côtoie des poissons cuits au court-bouillon, tandis qu'une tarte unit à la moutarde, tomates et origan¹¹⁶⁷.

L'influence méridionale se fait également sentir ici, qu'il s'agisse de parfumer d'anis les gâteaux ou de rehausser de marjolaine les pizzas. De façon à bénéficier de récoltes sur toute une année, le lecteur est invité à penser son jardin aromatique, pour en échelonner les plantations. En outre, sont livrées également trois utilisations originales. La première consiste à placer sur la braise, lorsque le poisson ou la viande sont cuits au barbecue, thym, romarin ou sauge pour les parfumer. La deuxième nécessite de sécher et moulin les aromates récoltés au moulin à café, pour disposer d'une poudre en toutes circonstances. La troisième prévoit d'insérer entre les morceaux de viandes de brochettes, des feuilles de laurier ou de sauge¹¹⁶⁸.



Figure 170. « Fines herbes : vite on plante », *Mon Jardin et ma Maison*, n°317, 1985¹¹⁶⁹.

Faire saliver par des mots évoquant des saveurs constitue une stratégie éditoriale en soi. Jouer sur le visuel en est une autre. C'est ce qu'envisage *Mon Jardin et ma Maison* au travers d'un étalage gourmand de plantes en pots, soulignant avec évidence le lien entre potager

¹¹⁶⁷ « La cuisine qui vous emporte », *Rustica*, 15 avril 1981.

¹¹⁶⁸ « Un jardin d'arômes », *Rustica*, 23 octobre 1985. Notons qu'un tableau récapitule la « base indispensable » du jardin aromatique, comprenant comme éléments incontournables : ail, anis, basilic, capucine, céleri perpétuel, cerfeuil, ciboulette, échalote, estragon, fenouil, Impatiens Balsamica, laurier-sauce, marjolaine, menthe, persil, piment, romarin, sarriette, sauge, thym. « Au menu, cuisinons l'agneau nouveau », *Mon Jardin et ma Maison*, n°315, 1985, propose notamment « une épaule farcie au vert » (attestant du goût pour les aromatiques, avec persil, cerfeuil, ciboulette et blettes, rehaussés d'ail, d'échalote et pistaches).

¹¹⁶⁹ Les fines herbes, marque du bon goût jardinier.

et cuisine. Une grande double page de photographies couleurs permet d'identifier chacune des plantes aromatiques, le verbe relayant toutefois ce que le regard ne peut deviner. Chaque plante se voit attribuer une formule résumant ses principales qualités¹¹⁷⁰. Si les herbes aromatiques suscitent un indéniable consensus, des conceptions opposées dans la manière de cuisiner s'affrontent, plaçant les productions potagères au cœur du débat.

3. Le potager conciliateur ?

a. Des débats télévisés passionnés

Les points de vue exprimés lors de différents numéros d'Apostrophes par exemple témoignent de positions tranchées. Henri PHILIPPON, s'insurge contre une cuisine qui évolue mal du fait d'une agriculture intensive et prône le retour à l'artisanat. Il se fait le chantre des soupes, notamment celles aux choux, cuisinées à la « graisse d'oie rance », témoignage vivant d'une cuisine régionale, chauvine par essence, selon lui¹¹⁷¹. D'autres s'efforcent de composer avec les exigences de la vie moderne comme Emma TUBIANA et Catherine ANGLADE qui concilient conseils de jadis, en cuisinant en grandes quantités pour les restes qui en résultent, tout en mettant à profit l'innovation technologique que constitue l'autocuiseur, synonyme de gain de temps. Ainsi, selon elles, il est possible de faire une cuisine « rapide mais bonne »¹¹⁷².

Divers ouvrages, recommandés en fin d'émission, font la part belle au répertoire culinaire des provinces ou s'intéressent à un légume en particulier, comme celui consacré par la poétesse Lucienne DESNOUES à la pomme de terre, retraçant l'histoire de celle-ci, complétée d'une « sociologie et d'une poétique de la patate »¹¹⁷³.

¹¹⁷⁰ « Fines herbes : vite on plante », *Mon Jardin et ma Maison*, n°317, 1985. Les qualités attribuées se voient ainsi formulées : « thym à odeur de citron » ; « ciboulette : une succession de récoltes » ; « la menthe : de nombreux parfums » ; « l'aneth : un goût de fenouil » ; « le persil simple : le plus parfumé » ; « la coriandre : ses graines et ses feuilles » ; « l'angélique : une vivace décorative » ; « le raifort : une racine à forte saveur » ; « la rhubarbe : une ramure spectaculaire » ; « la sauge officinale : un petit arbrisseau » ; « l'oseille : la plus facile ».

¹¹⁷¹ Henri PHILIPPON, *Cuisine du Quercy et du Périgord*, Paris, Denoël, 1979. BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.38-39 où est soulignée l'importance du chou dans l'alimentation paysanne, en remontant au moins au Moyen Âge. Sont cités plusieurs auteurs y faisant référence, témoignant d'un ancrage culturel indéniable : Eugène LE ROY (*Jacquou le Croquant*), Émile ZOLA (*Le ventre de Paris*), Roger MARTIN DU GARD, George ORWELL.

¹¹⁷² Emma TUBIANA et Catherine ANGLADE, *Recevoir sans en faire un plat*, Paris, Grancher, 1979.

¹¹⁷³ « La sensibilité gastronomique », *Apostrophes*, INA, 19 octobre 1979, 1h15'. Parmi les ouvrages mentionnés, relevons : Dominique et Vincent WEBER, *Bonnes recettes des provinces de France*, Paris, Bordas, 1979 ; Amicale des cuisiniers et pâtisseries auvergnats de Paris, *Cuisine d'Auvergne*, Paris, Denoël, 1979 ; Lucienne DESNOUES, *Toute la pomme de terre*, Paris, Mercure de France, 1978.

Le débat n'évite pas quelques passes d'armes lors de l'émission abordant la question, lancée par Bernard PIVOT, de l'existence d'une « nouvelle cuisine française ». Le somptueux décor du Train bleu (restaurant de la gare de Lyon, à Paris) s'offre aux échanges des chefs Paul BOCUSE¹¹⁷⁴, DENIS¹¹⁷⁵, Gaston LENÔTRE¹¹⁷⁶, des cuisinières Lise MARIE¹¹⁷⁷ et Ginette MATHIOT¹¹⁷⁸ et des chroniqueurs Henri GAULT et Christian MILLAU¹¹⁷⁹ mais aussi Robert COURTINE¹¹⁸⁰ venus parler de leurs ouvrages. S'il n'est pas expressément fait référence au potager, la question de la cuisson des légumes est en revanche soulevée à plusieurs reprises. S'étant vu traiter « de tous les noms », pour avoir servi des carottes *al dente* (à 29'30''), le chef cuisinier DENIS rappelle combien il a été en avance sur ce plan. GAULT et MILLAU, invités à définir ce qu'est la nouvelle cuisine, en énumèrent alors les caractéristiques principales (à 37'34'') : des produits moins cuits, distincts les uns des autres, dont les goûts sont nets et les sauces légères (des jus). C'est en outre une cuisine qui ne se réfère pas à des recettes préétablies mais s'affiche comme « inventée ». BOCUSE leur emboîte le pas en définissant celle-ci comme un état d'esprit.

Or DENIS avoue ne pas comprendre en quoi cette cuisine est « nouvelle », prétextant qu'on a toujours fait des « sauces légères », des « légumes peu cuits », des « poissons un peu crus ». COURTINE, citant Voltaire, qui dès le XVIII^e siècle fustigeait la « nouvelle cuisine » de son temps, déclare d'un ton provocateur que celle-ci est un « gadget publicitaire », encourageant immédiatement les foudres de critiques gastronomiques (à 41'45'')¹¹⁸¹. Et DENIS de surenchérir, en citant le *Larousse gastronomique* d'avant-guerre qui disait, déjà, de cuire les haricots verts « un peu fermes sous la dent » (p.576) et de ne pas trop cuire les asperges, au risque de rendre celles-ci aqueuses (p.101)¹¹⁸². Selon ce chef, qui refuse cet adjectif « nouvelle », il suffit de faire de la cuisine, « dans le respect des sources ». Bocuse, quant à lui, n'hésite pas à souligner ce qui constitue de son point de vue des failles dans la nouvelle cuisine. Il signifie en effet son désaccord vis-à-vis du « cru » et critique l'abus du mixeur, conduisant à

¹¹⁷⁴ Paul BOCUSE, *La cuisine du marché*, Paris, Flammarion, 1976.

¹¹⁷⁵ DENIS, *La cuisine de Denis*, Paris, Robert Laffont, 1976.

¹¹⁷⁶ Gaston LENÔTRE, *Faites la pâtisserie comme LENÔTRE*, Paris, Flammarion, 1975.

¹¹⁷⁷ Lise MARIE, *Nouvelle méthode de cuisine simplifiée*, Paris, Table ronde, 1976.

¹¹⁷⁸ Ginette MATHIOT, *À la table d'Édouard de POMIANE*, Paris, Albin Michel, 1975.

¹¹⁷⁹ Henri GAULT et Christian MILLAU, *Guide de la France 1976*, Paris, Gault et Millau, 1976.

¹¹⁸⁰ Robert COURTINE, *Cahier des recettes de Madame MAIGRET*, Paris, Robert Laffont, 1974.

¹¹⁸¹ Effectivement, une « nouvelle cuisine » avait émergé dans les années 1730 et donnant lieu à un ouvrage de MENON, en 1742 intitulé comme tel. RAMBOURG, *op.cit.*, p.144.

¹¹⁸² Prosper MONTAGNE, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1938.

proposer « trois ou quatre purées » au cours d'un repas, « sans que l'on ne sache plus de quoi il s'agit »¹¹⁸³.

Le débat semble se pacifier par la suite, tout au moins entre cuisiniers, les tenants de la cuisine traditionnelle et figures emblématiques de la nouvelle cuisine se témoignant un respect mutuel. Leur assemblée sur le même plateau est elle-même illustrative de la juxtaposition de répertoires culinaires différents, mais qui n'excluent pas des correspondances entre eux¹¹⁸⁴.



Figure 171. En haut, « Existe-t-il une nouvelle cuisine française ? », *Apostrophes*, INA, 26 mars 1976 ; En dessous, « La cuisine du nouveau ou du réchauffé », *Apostrophes*, INA, 10 décembre 1982.

¹¹⁸³ « Existe-t-il une nouvelle cuisine française ? », *Apostrophes*, INA, 26 mars 1976, 1h19'. Il faut cependant relativiser les piques que s'adressent GAULT, MILLAU et COURTINE, ces chroniqueurs ayant préfacé ensemble l'ouvrage de DENIS.

¹¹⁸⁴ « La cuisine du nouveau ou du réchauffé », *Apostrophes*, INA, 10 décembre 1982, 1h17'. Sur le plateau de l'émission participent Frédy GIRARDET, chef cuisinier suisse, Paul BOCUSE, Paul HAEBERLIN, chef cuisinier alsacien, Fernande ALLARD, cuisinière, Alain SENDERENS, chef cuisinier, Olympe, cuisinière (devenue par la suite animatrice d'émissions culinaires) et Jean LACOUTURE, journaliste et écrivain. C'est à nouveau une avalanche d'ouvrages qui est présentée à la fin de l'émission, abordant les registres culinaires les plus divers, couvrant un très large spectre. Aux deux extrémités pourraient se trouver : Henriette DUSSOURD, *Les secrets des fermes au cœur de la France (la cuisine paysanne)*, Paris, Berger-Levrault, 1982 et Filippo TOMMASO et Fillia MARINETTI, *La cuisine futuriste*, Paris, Métailié, 1982 (réédition du Manifeste de la cuisine futuriste, paru en 1930 dans la *Gazzetta del Popolo*).

b. L'attrait des traditions régionales, réaction des magazines à la nouvelle cuisine ?

Les répertoires culinaires régionaux sont sollicités par les magazines pour renouveler le fond des recettes que ces derniers dispensent¹¹⁸⁵. C'est encore une forme de paradoxe qui s'exprime ici : la nouveauté reposant sur l'exhumation de l'ancien. S'agit-il d'affirmer une position conservatrice, dans un contexte qui met la nouvelle cuisine en pleine lumière ? Gardons-nous d'apporter une réponse affirmative, la situation s'avérant plus complexe qu'il n'y paraît. Quoiqu'il en soit, le potager occupe ici une place de choix.

- *Les soupes, entre anecdote et nostalgie paysanne*

La soupe fait figure d'emblème, prenant ses racines dans une histoire parfois très ancienne, que certains magazines revisitent en adaptant au goût du jour certaines recettes¹¹⁸⁶. Se parant de photographies en noir et blanc (sans doute pour faire rétro), illustrant des scènes de genre (ici, une mère de famille servant la soupe à ses enfants ; là, une femme épluchant ses légumes à la cuisine), *Rustica* déclare en 1981, non sans exagération, avoir « compulsé des milliers de recettes de soupes colorées et pimentées, en direct du Moyen-Âge ». Fourmillant d'anecdotes et de citations, l'article se veut d'être aussi divertissant qu'instructif. La période médiévale est qualifiée « d'âge d'or de la soupe » par ses « mille recettes, au lait d'amandes, aux racines de persil, à l'eau de lard » et aux textures colorées et épicées¹¹⁸⁷.

Fruits d'une interprétation, les quatre recettes voient leurs ingrédients, modes de cuisson ou proportions indiqués (ce qui ne figure jamais dans les sources originales). D'où proviennent ces recettes ? S'agit-il du *Ménagier de Paris* ? Du *Viandier de Taillevent* ? La logique éditoriale, volontairement simplificatrice à l'égard du grand public ne s'embarrasse guère de telles précisions. Intitulée « soupe de l'ivrogne, la première recette réunit oignons, ail

¹¹⁸⁵ L'intérêt pour les cuisines régionales n'est pas en soi une nouveauté. Julia CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales » dans FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.823-841 mais aussi Priscilla FERGUSON, « Identité et culture : la gastronomie en France », *Revue de la BNF*, vol.49, n°1, 2015, p.12-17. S'exprime ici en effet dans ces rubriques culinaires, faisant de la France le pays de la bonne chère, la continuité d'un récit mythologique fondateur d'une idéologie gastronomique. Patrick RAMBOURG, *op.cit.*, p.270 et suiv. à propos de la cuisine régionale.

¹¹⁸⁶ La thématique des soupes, certes déjà rencontrée, se voit renouvelée dans son approche. L'emploi d'éléments visuels, jusqu'ici absents, amplifient celle-ci. En outre, le répertoire envisagé visait à affirmer une identité nationale, à partir de recettes classiques. Désormais, l'insolite comme la spécialité régionale offrent une autre diversité de saveurs à explorer.

¹¹⁸⁷ Si *Rustica* n'étaye point ses dires, l'alimentation de la période médiévale fait en effet la part belle aux soupes, les légumes constituant le complément fondamental des céréales et légumineuses dans le cadre de l'alimentation paysanne mais aussi monacale, FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.288 et suiv., p.302 et suiv.

et poivre cuits dans un bouillon mêlé de vin blanc. Le pain, mis à mitonner au fond de chaque assiette, est ensuite gratiné d'un Camembert, bien anachronique !¹¹⁸⁸ La « soupe à l'huile » est constituée de farine de pois chiche, d'ail mais aussi d'une dizaine de feuilles de sauge. Sans doute plus caractéristique de l'époque médiévale, tout au moins selon l'idée que peut s'en faire le grand public, la « soupe au chènevis » fait la part belle aux amandes, aux graines de chanvre (chènevis), moelle, sucre, eau de rose et épices telles que gingembre, safran, cannelle et cardamome. De même, la « soupe dorée » s'appuie sur une subtile alchimie où sucre, vin blanc, jaunes d'œuf, eau de rose et safran s'accordent tant pour le plaisir des yeux que du palais¹¹⁸⁹. Si l'exactitude historique ne fait guère partie des objectifs du magazine, observons néanmoins le paradoxe entre ce voyage dans un passé lointain et des illustrations guère en rapport, inscrites dans une atmosphère rustique contemporaine.

Mon Jardin et ma Maison, sans remonter jusqu'au Moyen-Âge, préfère jouer sur les évocations suscitées par une cuisine venue du tréfonds de la tradition paysanne. Antidote conjoncturel à l'hiver ou expression d'une forme de nostalgie de la vie à la campagne ? Il est difficile de trancher. Toujours est-il que ce magazine met également en avant l'idée d'un double héritage, tant historique que régional¹¹⁹⁰. Un encadré spécifie en outre que chaque région détient ses propres recettes de soupes. Si la soupe tenait lieu de repas autrefois et offrait le soir un moment de partage familial, elle semble désormais être servie en entrée et moindre quantité,

¹¹⁸⁸ Jeanne BOURIN, *op.cit.*, p.28. Il en est proposé une version plus authentique sous le simple intitulé « Soupe à l'oignon », provenant bien du *Ménager de Paris*.

¹¹⁸⁹ « Ah ! La soupe », *Rustica*, 4 mars 1981. Parmi les anecdotes et citations, relevons ce florilège mettant en scène des personnages du roman national : « Le pot-au-feu du peuple, base des empires », *dixit* MIRABEAU ; Jeanne d'ARC ne prenant pour tout repas qu'une soupe arrosée de vin ; DUGUESCLIN en prenant trois, en l'honneur de la Sainte Trinité. Saisissant par ailleurs l'occasion de clarifier quelques points définitionnels, le magazine précise que *stricto sensu*, « la soupe se compose d'un bouillon plus ou moins gras dans lequel on trempe de fines tranches de pain ». Le potage est un « ensemble constitué de légumes, viande et d'eau », ou de « consommé », « potage filtré ». Certaines soupes ont acquis avec le temps un statut d'envergure nationale, comme le « pot-au-feu », la « soupe poireaux-pommes de terre », la « soupe aux choux » ou celle « à l'oignon ». S'ajoutent quelques principes de technique culinaire, tels que les liaisons (à la crème, à l'œuf...), les assaisonnements où règnent en bonne place à nouveau les herbes aromatiques (grâce au « bouquet garni ») mais aussi les épices (clous de girofle, coriandre, cumin, carvi, muscade, paprika, safran). Les recettes proposées sont représentatives de ce goût pour l'insolite, rencontré plus haut en matière de confitures. Relevons que le potager, hormis pour quelques ingrédients (oignon, ail, sauge), s'y trouve peu valorisé.

¹¹⁹⁰ Ceci traduit l'idée d'une cuisine traditionnelle dont la définition renvoie à plusieurs réalités. D'une part, il peut s'agir d'une cuisine familiale qui, pour la ménagère, est synonyme de recettes éprouvées par un long usage et ayant été fixées depuis les XVIII^e et XIX^e siècles. D'autre part, celle-ci peut s'inscrire dans un patrimoine familial constitué de tours de main transmis de façon intergénérationnelle et de recettes gardées secrètes. En outre, le plat traditionnel est constitutif du système culturel d'une région. S'exprime à travers cette cuisine une aspiration à retrouver un passé souvent idéalisé, en particulier dans le cadre d'une opposition à une alimentation standardisée et industrialisée. Rolande BONNAIN-MOERDYK, « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie française*, nouvelle série, t.2, n°3/4, 1972, p.287-294. Ici, la référence opérée par les magazines à cette cuisine traditionnelle, mythifiée, exprime implicitement son opposition à une cuisine « dénuée de signification, faite rapidement, consommée encore plus rapidement et solitairement ».

gardant encore bien des amateurs comme plat complet, dans des régions telles que le Centre, la Bretagne, le Nord notamment. Afin d'illustrer les disputes inter-régionales sur qui possède la « vraie soupe », l'exemple de celle à l'oignon est exposé comme significatif à cet égard¹¹⁹¹. En effet, l'Île-de-France, le Lyonnais, les Flandres ou la Bretagne la revendiquent tous, à leur façon. La soupe de potiron connaît une situation comparable. Celle-ci, très consommée dans les régions pauvres, donne lieu à une multitude de noms différents selon les provenances, pour désigner en fait un plat identique. Une photographie en couleurs la présente dans un potiron creusé, tel une soupière avec une noix de crème fraîche, qu'une louche plongée dedans s'apprête à servir, et sous-titrée « une façon d'accommoder ce légume peu utilisé »¹¹⁹².



Figure 172. En noir et blanc : « Ah ! La soupe », *Rustica*, 4 mars 1981 ;
Au centre : « Un goût de campagne », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985.

À côté des soupes, les potées font également bonne figure.

¹¹⁹¹ Priscilla FERGUSON, art. cité, p.14-15. Référence est faite ici aux « plats nationaux », quatre grandes soupes nationales, « quatre poèmes de soupes qui valent la peine d'être étudiées avec soin » (pot-au-feu, soupe à l'oignon, soupe poireau-pommes de terre et soupe aux choux) en s'appuyant sur un ouvrage de 1913 signé Pampille, *alias* Marthe Allard DAUDET (1878-1960), journaliste, épouse du chroniqueur polémiste Léon DAUDET. Voir la réédition : PAMPILLE, *Les bons plats de France, cuisine régionale*, Paris, CNRS Éditions, 2008.

¹¹⁹² « Un goût de campagne », *Mon Jardin et ma Maison*, n°313, 1985. Parmi les recettes proposées, outre celle au potiron, relevons une « crème carottes-oranges », une « crème de marrons » et une « soupe de lentilles vertes ».

- *Les potées*

L'intitulé générique d'un plat peut masquer une grande diversité culinaire, mobilisant des productions potagères spécifiques en fonction de leur origine. La potée se décline en effet en un florilège de recettes dépassant aisément les frontières de l'Auvergne à laquelle le sens commun l'associe spontanément¹¹⁹³. Pas moins de huit variantes invitent le lecteur à un voyage au sein de l'hexagone ou à proximité de celui-ci. *Rustica* en fait le lieu de prédilection du « mariage du petit domaine et du potager », paraphrasant au passage le titre de deux de ses rubriques régulières. Ainsi potée de campagne (petit salé, poireaux, potiron, chou frisé, carottes, navets et oignons) et potée du Puy (aux lentilles, saucisses et pommes de terre) se côtoient. Le Nord est représenté par la potée des Ardennes (aux saucisses de campagne, lard, oignons, poireaux, chou, pommes de terre et saindoux) et la potée liégeoise (aux endives, saucisses et pommes de terre). L'Est trouve comme emblème la potée lorraine (au jambonneau ou palette de porc, poitrine fumée, saucisson à cuire, couenne, carottes, navets, poireaux, chou vert et pommes de terre). Le Sud fait honneur à la potée au fenouil ou à celle au céleri-rave qui associe à la viande un coulis de tomates (à l'huile d'olive, oignons, ail et herbes). Enfin, l'Ouest est figuré par la potée dite de Brocéliande, mélangeant poule, haricots blancs demi-secs, cèpes, tomates, échalotes, oignon, persil et ail, arrosés de vin blanc. Une débauche de légumes, photographiés en couleurs, symbole d'abondance, invite à mobiliser les ressources potagères tout en leur apportant une spécificité locale propre aux origines de chaque lecteur¹¹⁹⁴.

Ce répertoire culinaire régional trouve de surcroît des porte-paroles de renom, grâce à certains écrivains médiatiques. La starification, procédé déjà rencontré, donne lieu à un reportage développé sur la table de la famille VINCENOT. S'y exprime une conception traditionnelle paysanne avec l'homme d'un côté et de l'autre la femme. Si le premier est réputé « régner en maître » sur les champs, les élevages et la terre, « la femme possède son royaume : le domaine intérieur, dans la cuisine ». Le lecteur est convié à prendre part à un repas réunissant quatorze convives. Se prépare pour l'occasion, une potée, plat de luxe jadis réservé aux fêtes

¹¹⁹³ C'est le propre de cette cuisine traditionnelle dont l'image n'est pas univoque. Celle-ci est régie par une série d'antithèses : agéographique/régionale ; élaborée/simple ; fastueuse/modeste ; professionnelle/familiale ; exceptionnelle/quotidienne. Ce genre d'article permet de répondre à « l'appel cocardier aux valeurs françaises éternelles incarnées dans la cuisine » (en opposition avec la standardisation industrielle anglo-saxonne). Rolande BONNAIN-MOERDYK, art. cité, p.288.

¹¹⁹⁴ « Les potées mariage du petit domaine et du potager », *Rustica*, 18 novembre 1981. La formule a pour avantage de flatter l'origine de chaque lecteur, tout en permettant de sortir des sentiers battus, en expérimentant des versions plus inhabituelles, répondant ainsi aux exigences de diversité attendues. Le même magazine avait approché cette formule, quoique de manière moins développée, avec le pot-au-feu, qualifié de plat « bien de chez nous ». Le « chez nous » étant du reste très englobant, l'article reconnaissait volontiers les diverses manières de préparer celui-ci, en fonction des régions. « Les bons légumes du pot-au-feu », *Rustica*, 18 octobre 1970.

pour lesquelles on achetait exceptionnellement de la viande chez le boucher. Au potager est réservée une place de choix avec une entrée constituée de crudités toutes fraîches cueillies le matin même : concombre, tomates, courgettes, carottes et quelques pommes de terre cuites, arrosées d'une sauce moutarde jugée délicieuse. Les légumes du jardin constituent en outre l'essentiel du plat, la potée mêlant ceux-ci au lard. Outre les fromages locaux (Chaource et Chambertin), une glace au cassis vient clôturer cet « office » pour reprendre les mots mêmes d'Henri VINCENOT¹¹⁹⁵.



Figure 173. De gauche à droite : « Les bons légumes du pot-au-feu », *Rustica*, 18 octobre 1970 ; « Les potées mariage du petit domaine et du potager », *Rustica*, 18 novembre 1981 ; « La sensibilité gastronomique », *Apostrophes*, INA, 19 octobre 1979 (Henri VINCENOT).

¹¹⁹⁵ « La famille VINCENOT à table », *Rustica*, 14 novembre 1979. L'entrée en matière se veut particulièrement éloquente : « La cuisine a une prêtresse : la femme. Chaque jour, la messe s'organise et l'homme assiste à l'office. Henri VINCENOT, bûcheron et éleveur par goût, paysan et bourguignon par origine, écrivain, journaliste, sculpteur sur bois, peintre par amour de l'art, professeur de géographie par passion pour la terre et son histoire, ce jardinier aux qualités humaines incontestables est animée d'une conception réaliste de l'organisation d'une maison. » Quand Madame VINCENOT prend la parole, c'est pour décrire ses journées très tôt commencées avec un programme évoquant en tout point la figure de la ménagère modèle vantée par les magazines et émissions des décennies précédentes : conserves, épluchages et préparation des plats. Elle passe son temps à cela, préférant même faire la cuisine au fait de la manger. Elle déclare : « J'aime préparer le plat de l'homme. J'y mets de moi, cela me représente. C'est pour moi le désir de produire un plat avec rien. C'est cela la vraie cuisine : l'arrangement des restes. ». « La sensibilité gastronomique », *Apostrophes*, INA, 19 octobre 1979, 1h15'. VINCENOT, venu présenter son ouvrage, *Cuisine de Bourgogne*, y rend déjà hommage aux femmes (à partir de 35'), « grandes prêtresses de l'art culinaire », associant la cuisine à une fête et un rite. Une analogie se dessine selon lui entre « sa majesté la femme » qui est « toujours debout comme le prêtre ». Il provoque le rire sur le plateau à plusieurs reprises, en disant : « j'ai essayé ma femme d'abord à la cuisine ». Puis, expliquant que la crème, le saindoux et le vin constituent la base d'une cuisine saine, gage de longévité, il ajoute : « dans ma famille, on ne meurt pas avant 94 ans ». Les légumes du jardin sont évoqués par un pâté de pommes de terre et des soupes. Le registre lexical empruntant au domaine du sacré n'est guère fortuit. Rolande BONNAIN-MOERDYK, art. cité, p.289. « La cuisine traditionnelle est prétexte à la pratique extrêmement sérieuse d'un culte avec ses grands prêtres, gardiens de la tradition, organisés en société hiérarchisée à deux niveaux, l'un contrôlant l'orthodoxie et le savoir-opérer de l'autre, soit les gastronomes et les chefs célèbres ». Les termes « communion », « dogme », « authentique », « vrai », « pur » et « sain » font partie du vocabulaire usuel.

Face aux tenants de la tradition, les émissions télévisuelles culinaires donnent le champ libre aux promoteurs de la nouvelle cuisine.

c. Le potager au service de la nouvelle cuisine

Les émissions culinaires s'associent la collaboration de grands chefs vulgarisant leur savoir-faire tout autant que les commandements de cette nouvelle cuisine¹¹⁹⁶. Michel GUÉRARD, l'un des fondateurs de celle-ci, participe ainsi au succès des séries intitulées « La grande cocotte » puis par la suite « La cuisine légère »¹¹⁹⁷. Si les produits proviennent sans doute du marché, rien n'empêche d'utiliser ceux du jardin. Nombre de recettes proposées réservent en effet une place de choix aux légumes et herbes aromatiques. La « salade de jardin de curé » mêle œufs pochés, légumes confits, mesclun, pousses de soja, petits pois, lardons sautés et naturellement aromatiques¹¹⁹⁸. Légumes et condimentaires peuvent parfois n'être qu'un accompagnement ou se limiter à la touche délicate d'un parfum¹¹⁹⁹. Parfois, la préparation s'avère plus raffinée, comme pour ce blanc de volaille au sabayon de poireaux, qui est élaboré à partir du jus de cuisson (poireau, poulet et échalote) auquel sont ajoutés au dernier moment des jaunes d'œuf battus avec un peu d'eau, conférant une texture mousseuse et aérienne au plat¹²⁰⁰. La formule peut en outre être déclinée avec d'autres légumes (chou, endive par exemple).

Certaines émissions s'articulent autour de la valorisation d'un seul produit comme avec cette tourte aux poireaux¹²⁰¹. Les pommes de terre donnent lieu à un double éclairage, Michel GUÉRARD conviant, avant de livrer sa propre recette de gratin, Alex HUMBERT à

¹¹⁹⁶ Henri GAULT et Christian MILLAU édictèrent en effet dix commandements propres à fixer une ligne de conduite pour les chefs souhaitant s'inscrire dans les valeurs modernes de cette cuisine des années 1970. Ceux-ci sont respectivement : 1. Tu ne cuiras pas trop ; 2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité ; 3. Tu allégeras ta carte ; 4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste ; 5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques ; 6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations... ; 7. Tu élimineras les sauces riches ; 8. Tu n'ignoreras pas la diététique ; 9. Tu ne truqueras pas tes présentations ; 10. Tu seras inventif. <https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau>. « 1973, les 10 commandements de la Nouvelle Cuisine », retour vers l'info, INA, 16 mai 2017, 3'. Ces principes y sont exposés à partir d'images d'archives.

¹¹⁹⁷ Cette dernière émission « se veut plus moderne » et à destination « des femmes qui travaillent ». Évelyne COHEN, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.165-179.

¹¹⁹⁸ « Salade de jardin de curé », *La cuisine légère*, TF1, INA, 1^{er} juillet 1978, 18'23''. Relevons au passage cette conciliation entre un jardin, faisant référence au passé et la nouvelle cuisine, inscrite dans le temps présent. Voir aussi « Salade à l'oiseau », *La cuisine légère*, INA, 25 février 1979, 17'48'', qui mêle cailles ou grives à un mesclun aux raisins.

¹¹⁹⁹ « Aujourd'hui : merlan et julienne de légumes par Michel GUÉRARD », *La grande cocotte*, INA, 13 avril 1976, 22'35 ; « Marinère de poissons et coquillages au cerfeuil », *La grande cocotte*, INA, 5 novembre 1976, 24'37''.

¹²⁰⁰ « Blanc de volaille au sabayon de poireaux », *La cuisine légère*, INA, 8 avril 1978, 18'26.

¹²⁰¹ « Tourte chaude aux poireaux », *La grande cocotte*, INA, 3 juin 1977, 21'18''.

présenter celle d'un gâteau réalisé à partir de Belles de Fontenay. Celles-ci finement émincées, lavées puis séchées, sont ensuite humectées d'un beurre clarifié, avant d'être tassées dans un moule puis enfournées, pour en ressortir dorées à point¹²⁰². Toujours dans le cadre de la même émission, Alain SENDERENS convoque les herbes pour une savoureuse recette de navets farcis au cidre, où les aromatiques entrent dans la composition de la farce comme de la sauce¹²⁰³. Quant à Roger VERGÉ, outre un « Suprême de loup au vert de laitue », il rassemble toute une farandole de saveurs provençales pour son « Anchoïade de légumes frais ». Céleri en branche, trévisse, poivrons vert et rouge, tomates, artichauts poivrade, radis, oignon, ail, thym et basilic viennent apporter leurs touches colorées et toute une diversité de goûts et textures aux anchois mixés à l'huile d'olive avec ail et citron. Le dessert proposé en complément met les fraises à l'honneur dans des profiteroles allégées par leur garniture à la crème fouettée et le coulis des fruits rouges venant les napper avec éclat¹²⁰⁴.



Figure 174. En haut : « Salade de jardin de curé », La cuisine légère, TF1, INA, 1^{er} juillet 1978 ;
 En bas à gauche : « Aujourd'hui : merlan et julienne de légumes par Michel GUÉRARD »,
 La grande cocotte, INA, 13 avril 1976 ;
 En bas à droite : « Navets farcis braisés au cidre », La grande cocotte, TF1, INA, 27 mai 1977.

¹²⁰² « Gratin de pommes de terres », La grande cocotte, INA, 22 septembre 1976, 25'47''.

¹²⁰³ « Navets farcis braisés au cidre », La grande cocotte, TF1, INA, 27 mai 1977, 22'23''. Notons qu'il s'agit d'une adaptation d'une recette d'Édouard NIGNON (1865-1934), grand cuisinier, dont Alain SENDERENS déclare s'être inspiré. Voilà qui établit directement un pont entre cuisine traditionnelle et nouvelle cuisine.

¹²⁰⁴ « Anchoïade de légumes frais et profiteroles aux fraises », La grande cocotte, INA, 10 juin 1977, 19'12''.

La série « Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur » exploite un schéma analogue durant les années 1980, avec des recettes parfois plus ambitieuses et recherchées. Joël ROBUCHON invite le téléspectateur à confectionner une « salade pastorale aux herbes » pour laquelle il recommande de ramasser « toutes les herbes du jardin » : aneth, cerfeuil, marjolaine, basilic, estragon, menthe, sauge, à mêler à un assortiment de mâche, frisée, trévisse et cresson, le tout étant servi avec une vinaigrette augmentée d'un jus de viande¹²⁰⁵.



Figure 175. En haut à gauche : « Salade pastorale aux herbes », Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur, FR3 Paris, INA, 19 septembre 1987 ;
 En haut à droite : « Soupière d'escargots aux herbes potagères », Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur, FR3 Paris, INA, 20 mai 1989 ;
 En bas : « Queue de bœuf en mille-feuille de chou à la moelle, sauce ravigote », Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur, FR3 Paris, INA, 10 octobre 1987¹²⁰⁶.

Jean-Paul DUQUESNOY cuisine une « soupière d'escargots aux herbes potagères » dont il vante la pleine saison. Si l'aumônière en feuille de brick, renfermant les escargots et une mirepoix de champignons, est délicatement nouée à la ciboulette, la sauce mélange un jus de

¹²⁰⁵ « Salade pastorale aux herbes », Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur, FR3 Paris, INA, 19 septembre 1987, 13'04''.

¹²⁰⁶ Herbes et légumes s'accordent pour une cuisine recherchée. Le vert se décline aussi bien frais que cuit ou encore émulsionné.

poireaux passé au blender et tiédi auquel s'ajoutent des herbes potagères ciselées et non cuites de manière à leur préserver toutes leurs qualités gustatives¹²⁰⁷. Enfin, Alain DUTOURNIER propose un classique dont la présentation est toutefois retravaillée : une « queue de bœuf en mille-feuille de chou à la moelle, sauce ravigote ». La viande émincée est disposée sur des feuilles de chou, découpées à l'emporte-pièce, réchauffée à la vapeur avant dressage à l'assiette, nappée de vinaigrette aux câpres, ciboulette et persil, émulsionnée d'une louche de bouillon¹²⁰⁸.

Cette diffusion télévisuelle de la nouvelle cuisine impose de nouveaux standards conduisant les magazines à s'adapter et dispenser peu à peu des recettes répondant à ces critères¹²⁰⁹. Dans le même temps est conservée une cuisine mâtinée de références traditionnelles, sans doute destinée à une partie plus conservatrice du lectorat. La juxtaposition de répertoires différents, dont les influences réciproques ne sont pas à négliger, génère un autre paradoxe éditorial cette fois-ci sur le terrain culinaire. Celui-ci est cependant surmonté grâce aux produits du potager établissant un pont entre ceux-ci, répondant aux impératifs de gourmandise et de santé alors visés conjointement.

C. Entre gourmandise décomplexée et diététique assouplie

Gourmandise et cuisine-santé dialoguent donc dans les médias, offrant au jardin potager le beau rôle : celui d'autoriser la gourmandise tout en regorgeant de trésors de santé, dont les vertus sont tour à tour célébrées.

¹²⁰⁷ « Soupière d'escargots aux herbes potagères », Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur, FR3 Paris, INA, 20 mai 1989, 15'02''.

¹²⁰⁸ « Queue de bœuf en mille-feuille de chou à la moelle, sauce ravigote », Quand c'est bon, il n'y a pas meilleur, FR3 Paris, INA, 10 octobre 1987, 13'02''.

¹²⁰⁹ Nous nous bornerons à quelques exemples illustrant la présence de recettes régies par les standards de la nouvelle cuisine mais non estampillées comme telles. « Verts, blanc ou rouges : les choux se mettent à table », *Rustica*, 31 octobre 1979. Il est ici proposé, par exemple, d'accompagner les viandes blanches avec ces légumes ou de les marier à des pommes vapeur, des carottes et navets. « Croquez vos choux », *Rustica*, 23 octobre 1985. S'y distingue un « gigot de lotte au chou », à rapprocher de certaines recettes télévisuelles. « Cuisine de graines, la bonne aubaine », *Rustica*, 11 février 1981. Les fèves y sont proposées « fraîches à la française » (avec du beurre et un bouquet de sarriette). Le haricot peut être cuisiné « à la Vendéenne » (avec poireaux, carottes, oignon et bouquet garni, crème et persil). Les lentilles sont apprêtées au citron ou à la crème. Qualifié de « premier sourire du potager », le petit pois, une fois séché, offre l'occasion de déguster une « purée Saint-Germain » servie avec des croûtons. *A contrario*, « Le pain d'épinards », *Rustica*, 4 avril 1979, répondant à une demande d'une lectrice, livre une recette ancienne ne répondant guère aux critères de la nouvelle cuisine, ne serait-ce que par son temps préparation nécessitant près de trois heures et par l'impact gustatif de cette cuisson prolongée sur le goût du légume. Ceci illustre la juxtaposition de répertoires culinaires différents destinés à satisfaire les exigences d'un lectorat segmenté. On se trouve ici à nouveau en présence d'un plat traditionnel, s'opposant à la cuisine quotidienne, « long à réaliser et chargé de significations familiales ». Rolande BONNAIN-MOERDYK, art. cité, p.287.

1. Une gourmandise érigée en valeur

a. L'éloge des stars

À Jacques CHANCEL, qui lui demande « si on apprend à être gourmand » (à 1'20''), le chef Michel GUÉRARD, répond qu'il s'agit d'un don mais qu'on peut aussi effectivement « apprendre à l'être ». Un bon cuisinier doit, selon lui, « aimer la fête, avoir le sens du travail, le sens de l'amitié et la passion du faste ». Condamnant l'engourdissement et le ronronnement auxquels la codification d'ESCOFFIER, utile selon lui, a conduit la cuisine française (à 5'59''), il considère son métier comme un art, le seul qui arrive à réjouir simultanément les yeux, le palais et l'ouïe (à 6'47''). Il établit de surcroît un lien évident entre cuisine et gourmandise, expliquant comment se passe la phase d'intégration d'un jeune cuisinier dans sa brigade¹²¹⁰. Si plus haut, une analogie avait pu être établie entre le jardinier et le peintre, Michel GUÉRARD réitère celle-ci, considérant le cuisinier comme disposant d'une palette étendue d'éléments, lui permettant de réaliser un « bon ou un mauvais tableau ». Rien ne le réjouit tant mais aussi l'inquiète, que de voir arriver des clients « les yeux remplis de gourmandise et avec un large sourire » (à 26'29'').

Aussi la présentation de sa démarche comme de son livre consacré à la cuisine minceur suscite-t-elle l'interrogation de Jacques CHANCEL, de savoir s'il n'y a pas là oubli de la cuisine gourmande, Michel GUÉRARD répond justement qu'il ne s'agit en aucun cas de régime car « le repas doit rester une fête, une fête des yeux et du palais » (à 36'37'')¹²¹¹. Il énumère alors quelques-uns des plats proposés. Les « œufs à la coque enrichis de pointes d'asperges » voient celles-ci remplacer le pain en guise de mouillettes. Les oignons doux sont apprêtés en tourte ou en marmelade. Les aromates sont qualifiés de « moyen fantastique », tel plat bénéficiant de la « vapeur de marjolaine ». Les légumes sont utilisés en abondance et trouvent un usage nouveau : celui d'épaissir les sauces (les moyens traditionnels du beurre et de la crème étant proscrits). Les liaisons s'opèrent désormais grâce à des purées de légumes judicieusement mélangées (à 38'40'' et suivantes). Débordant du cadre de cette cuisine-minceur, il est fait allusion à un foie

¹²¹⁰ Michel GUÉRARD déclare : « Quand il vient un cuisinier à la maison, la première chose que je fais, je regarde d'abord s'il est gourmand, et puisque nous parlions tout à l'heure de la gourmandise et que c'est une qualité indispensable, je regarde s'il est capable de dire ce qu'il sent dans une sauce ou ce qu'il ne sent pas, si elle est assez salée, poivrée, pointue ou ronde, bonne façon de déceler si le petit sera un bon ou un mauvais cuisinier. »

¹²¹¹ Michel GUÉRARD, *La grande cuisine minceur*, Paris, Robert Laffont, 1976. Notons que cet ouvrage paraît juste avant celui que ce même cuisinier consacre à *La cuisine gourmande*, Paris, Robert Laffont, 1977.

gras chaud aux navets et même, lors de la conclusion, à un gâteau de homard aux carottes, élaboré à partir du jeu des saveurs sucrées de ces deux ingrédients principaux¹²¹².

Lors de la parution de *Gourmandise au singulier*, Jean-Pierre COFFE explique en quoi consiste le fait d'être gourmand selon lui (à partir de 1'07'') : « C'est tout aimer, tout apprécier, tout savourer et avoir envie de tout toucher et tout connaître. [...] C'est aimer avant toute chose, parce que c'est ça qui est important, c'est aimer et rien d'autre. »¹²¹³ COFFE évoque, lui aussi, son émerveillement de la table dès son enfance, l'une de ses grands-mères travaillant comme cuisinière professionnelle dans une maison bourgeoise. La bonne cuisine se doit, d'après lui, d'être « toute simple » et de « laisser léger ». Elle doit en outre permettre de bien reconnaître les produits qui la composent, et que les saveurs y gardent leur originalité (à 8'24''). L'important est d'être heureux en mangeant et en buvant. Le « goût », selon lui, c'est « de recevoir de la nourriture et de la boisson, le bonheur » (à 30'12''), le repas étant conçu comme « fête de la générosité » (à 32'45'').

Mais il va plus loin dans son éloge de la gourmandise. Tout en déplorant la « perte de sensualité dans le manger » constatée auprès de certains de ses contemporains, COFFE considère qu'une « manière de s'aimer peut commencer à table » et qu'il ne faut pas hésiter à se servir de celle-ci comme d'une aide vers la sensualité et l'amour (à partir de 34'09''). Tout cela doit passer selon lui par un apprentissage du goût, appelant de ses vœux l'installation d'une grande université de la gastronomie française (à 39'50''), où l'on apprendrait tout, et pas seulement à tourner des sauces, mais aussi tout ce qui touche à l'art de la table, envisagé comme un « art de recevoir et d'aimer »¹²¹⁴.

Si la gourmandise fait l'objet à la radio ou à la télévision de discours élogieux, portés par des personnes ayant autorité, la starification contribuant à nouveau à la diffusion de nouvelles normes, celle-ci se voit aussi prônée par les magazines.

¹²¹² « Michel GUÉRARD », Radioscopie, INA, 7 décembre 1976, 54'37''.

¹²¹³ Jean-Pierre COFFE, *Gourmandise au singulier*, Paris, Le Signe, 1979, 232p. Présenté comme « cuisinier, restaurateur et gourmand », COFFE dirige alors son restaurant La Ciboulette, reprenant, à peine modifié, le nom d'avant-guerre Chez Ciboulette, en référence à l'opérette de Reynaldo HAHN.

¹²¹⁴ « Jean-Pierre COFFE », Radioscopie, INA, 6 avril 1979, 55'28''. Sur COFFE, voir aussi VADROT, *La France au jardin, op.cit.*, p. 97-100. Celui-ci présente les arbres de son jardin comme s'il s'agissait de personnes. Il aime à rappeler que son grand-père était maître jardinier, racontant avoir cassé au lance-pierres les cloches en verre de ce dernier. « Au frais sous la tonnelle "Jean CARMET", qui fut l'un de ses amis, il offre le vin blanc du matin accompagné d'un peu d'andouille et désigne son coin préféré : un fouillis de lupins, de plantes aromatiques et d'iris autour d'un vieux rosier. » Il déclare aimer « ce bordel, ce mélange, que les fleurs côtoient les légumes ». Il inspecte ses cornichons, ses vieilles variétés de melon (le "petit gris de Rennes" que son grand-père produisait) et rêve de se mettre à la culture de salsifis. Parmi ses passions, le jardin l'emporte sur tout, « parce que c'est la vie, la nature authentique, un moyen de redécouvrir qu'il existe des saisons, une école de patience, une série de miracles renouvelés chaque année ». Ou encore « Le jardin c'est de la proximité, du rêve qui ressemble à la réalité. »

b. Le potager tentateur

- *L'incitation verbale*

Déculpabiliser les cibles apparaît comme un objectif en soi, ce qui n'est guère étonnant dans une société de consommation incitant à céder à bien des tentations. Qu'il s'agisse du vocabulaire requis pour la titraille ou des qualificatifs émaillant le propos des articles, la gourmandise est valorisée en tant que telle. La formule injonctive « Croquez... ! » est employée avec récurrence, invitant le lecteur à faire tomber toute forme de résistance devant les délices promises par de nombreuses recettes¹²¹⁵.

Un autre procédé consiste à consacrer tout un florilège de recettes à un légume en particulier. En effet, le principe de la déclinaison provoque une sensation de surenchère verbale par l'accumulation qui en découle. Ainsi jouant sur le mot « pointe », *Rustica* fournit avec prodigalité quantité de variations autour des asperges, pouvant servir d'entrées froides ou chaudes ou de plats aux saveurs raffinées. Asperges à la crème de thon ou « à la polonaise », quiche aux asperges, épaule d'agneau aux asperges, soufflé aux asperges, coulis d'asperges (accompagnement pour les volailles), crème d'asperges (qui n'est pas un potage mais une sauce destinée à agrémenter les salades estivales) et asperges à l'orange renouvellent l'inspiration, évitant soigneusement le rappel des versions classiques à la vinaigrette ou au beurre, pour développer *a contrario* une touche d'originalité gastronomique. Certaines recettes s'avèrent même assez luxueuses dans l'esprit, n'employant par exemple que les pointes, parfois même écrasées, à seule fin d'aromatiser une sauce¹²¹⁶.

¹²¹⁵ Citons quelques exemples de titres: « Pour plats rapides et gourmands, pâtes, riz et légumes », *Mon Jardin et ma Maison*, n°237, 1978 ; « Cuisinez les endives à toutes les sauces et redécouvrez le bon goût des châtaignes », *Mon Jardin et ma Maison*, n°244, 1978 ; « Fleurs gourmandes », *Rustica*, 8 avril 1981 ; « Fraises au jardin des gourmands », *Rustica*, 22 avril 1981 ; « Croquez vos choux », *Rustica*, 23 octobre 1985.

¹²¹⁶ « L'asperge pour une cuisine de pointe », *Rustica*, 29 avril 1981. Notons au sujet de la « quiche aux asperges », une double filiation, celle de la cuisine régionale revisitée mais aussi celle relative à des recettes anciennes de la Renaissance ou du Grand Siècle apprêtant ce légume en tourtes. SABBAN et SERVENTI, *Gastronomie à la Renaissance*, Paris, Stock, 1997, p.232-233 et *Gastronomie au Grand Siècle*, Paris, Stock, 1998, p.239-240. La recette tirée de Pierre de LUNE en particulier mêle aux légumes une liaison à l'œuf et à la crème. Cette formule est utilisée pour de nombreux légumes : « Verts, blancs ou rouges : les choux se mettent à table », *Rustica*, 31 octobre 1979 ; « La tomate à toutes les sauces », *Rustica*, 9 juillet 1980.

- *La jouissance sensorielle*

D'une puissance peut-être encore supérieure au registre lexical, la prégnance des artifices visuels propres à stimuler les appétits se fait de plus en plus forte. Dans *Rustica*, par exemple, ce ne sont pas moins de quarante fiches, qualifiées de recettes ensoleillées qui invitent à se régaler des fruits du jardin. Image de cette profusion, la nature morte inaugurale du dossier, avec ses cuivres rutilants et ses corbeilles de fruits remplies à craquer, offre une surabondance digne des tableaux anciens. Pictogrammes, indiquant les usages possibles de ces fruits et grands encadrés de couleurs ont pour fonction d'attirer le regard, avant même d'envisager toute lecture. Jouant de cet effet pléthorique, les recettes adoptent la forme d'un pêle-mêle, faisant figurer en bonne place melons, tomates et petits fruits rouges. Les nombreuses illustrations couleurs exposent tantôt les modes opératoires de transformation, tantôt le résultat obtenu, à la manière des ouvrages de cuisine, propres à susciter l'appétence¹²¹⁷.

Les fraises constituent par excellence le fruit de la gourmandise. Une stratégie éditoriale courante vise à juxtaposer deux photographies couleurs, l'une sous-titrée « une délicieuse façon d'initier les enfants aux plaisirs du jardin » et l'autre figurant une pyramide couronnée d'un monceau de crème Chantilly. Suit toute une ribambelle de recettes propres à exciter les sens : mousse de fraises, semoule aux fraises, soufflé chaud à la fraise, parfait aux fraises, beignets de fraises, fraises au coulis de poires ou encore cette omelette sucrée « à la mode de Plougastel » réminiscence de celles qu'on cuisinait au XVII^e siècle¹²¹⁸. Œufs, beurre, crème, alcool viennent donc enrichir la matière première fruitière issue du jardin. Si l'un des magazines concurrents se consacre aussi aux fraises, avec des recettes certes moins prodigues d'ingrédients, c'est néanmoins en mettant l'accent sur le goût auquel il convient de donner toute sa plénitude. Le lecteur se doit donc de mélanger, dans l'idéal, plusieurs variétés tant acides que sucrées, pour équilibrer le goût, sans un quelconque ajout de citron. L'art des sorbets offre également l'occasion de stimuler la gourmandise, en invitant le lecteur à imiter l'artisan-glacier, à domicile. L'accroche est des plus explicites dans l'évocation du plaisir procuré : « Une purée de fruits gelée, qui fond dans la bouche, tiédist et délivre tout à coup son parfum : c'est merveilleux. »¹²¹⁹

¹²¹⁷ « Croquez les fruits, goûtez l'été », *Rustica*, 20 mai 1981.

¹²¹⁸ « Fraises au jardin des gourmands », *Rustica*, 22 avril 1981. Dominique MICHEL, *op.cit.*, p.265. Y est donnée une recette « d'aumelette à la mode » (*sic*) provenant du *Pâtissier français* de LA VARENNE, mêlant aux œufs battus, pignons, raisins de Corinthe, écorce de citron, sucre et eau de rose.

¹²¹⁹ « Sorbets : l'eau à la bouche », *Rustica*, 17 juillet 1985. Mais c'est aussi quelques pistes plus originales qui sont offertes, au travers de ce sorbet à la tomate rehaussé de menthe, qu'il est conseillé de servir avec un plat de crudités ou encore ce sorbet de melon, qu'agrémente un coulis de framboises en dessert.



Figure 176. En haut à gauche : « Croquez les fruits, goûtez l'été », *Rustica*, 20 mai 1981 ;
 Au centre : « Fraises au jardin des gourmands », *Rustica*, 22 avril 1981 ;
 En bas à gauche : « Sorbets : l'eau à la bouche », *Rustica*, 17 juillet 1985 ;
 À droite : « Douze recettes toutes fraîches », *Mon Jardin et ma Maison*, n°318, 1985¹²²⁰.

Se consacrant à la gourmandise, l'émission *Apostrophes*, souvent plus coutumière de mots que de photos, vise également à louer celle-ci. Le photographe Robert FRESON, dans un ouvrage élaboré avec une journaliste de *Marie-Claire*, convie à une visite de la France gourmande. Partant des origines de la nourriture française, il s'est agi de « remonter aux sources pour en trouver les ressources ». Normandie, Bretagne, Anjou, Touraine, Sologne, Alsace, Bourgogne, Lyonnais, Provence, Languedoc, Pays Basque, Bordelais et Périgord, définies comme les régions les plus formatives et les plus typiques ont donné lieu à un ensemble de

¹²²⁰ Remarquons à nouveau l'étonnant mélange entre jardin et robots ménagers.

chroniques, illustrées de « nature mortes », signées d'un artiste qui se définit toutefois comme plus « gourmand de beauté que de nourriture »¹²²¹.

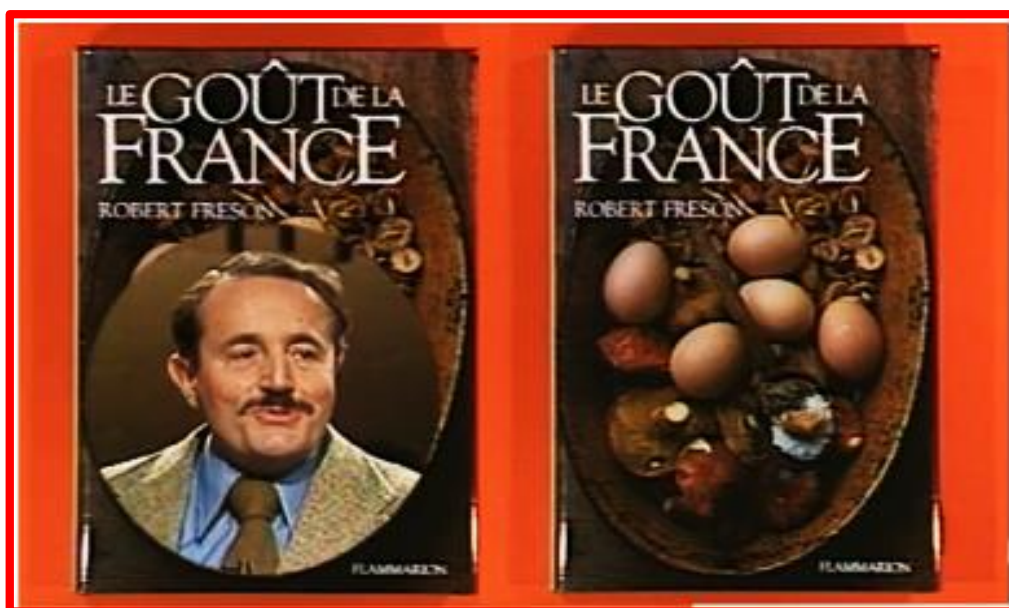


Figure 177. « La gourmandise », Apostrophes, INA, 14 décembre 1984 (Robert FRESON)¹²²².

- *Le potager, lieu de la gourmandise originelle*

Les émissions culinaires télévisées jouent sur des registres un peu différents. Le format imposé en matière de durée, la démonstration d'une ou deux recettes, ne permettent guère le recours au procédé de la déclinaison. L'effet se voit en revanche compensé par toute une mise en scène, privilégiant l'abondance de points de vue, du produit brut, jusqu'à son dressage raffiné, en passant par sa transformation. Tout est mobilisé pour stimuler l'appétit et susciter, sans ambages, la gourmandise.

Si le poncif visuel de l'assemblage de victuailles est un procédé partagé avec la presse magazine, en revanche faire démarrer le processus culinaire au potager semble constituer une particularité télévisuelle. Le quasi de veau aux légumes confits de pays du chef Jean-François

¹²²¹ Robert FRESON, *Le goût de la France*, Paris, Flammarion, 1984. Cet ouvrage est présenté lors de « La gourmandise », Apostrophes, INA, 14 décembre 1984, 1h 19'. Relevons également, à la fin de cette même émission, la floraison d'ouvrages, que Bernard PIVOT présente. Nombreux sont ceux qui dans leur intitulé recourent au qualificatif de « gourmand ». Nouvelle cuisine, cuisine régionale mais aussi découvertes historiques se côtoient. Bornons-nous ici à quelques exemples. Jacques MAXIMIN, *Couleurs, saveurs et parfums de ma cuisine*, Paris, Robert Laffont, 1984 ; Alain SENDERENS, *La grande cuisine à petits prix*, Paris, Robert Laffont ; Jean DUCLOUX, *Mes recettes gourmandes*, Paris, Solar, 1984 ; Lucie BOLENS, *Élixirs et merveilles*, Chêne-Bourg, Zoé, 1984. Il s'agit, pour ce dernier ouvrage, de l'édition d'un manuscrit du XVIII^e siècle, retrouvé en Suisse et contenant environ 400 recettes relatives à la cuisine et la pharmacopée d'une maison bourgeoise.

¹²²² « La gourmandise », Apostrophes, INA, 14 décembre 1984, 1h 19'. Portrait de Robert FRESON diffusé en surimpression de son ouvrage pendant l'émission.

ISSAUTIER réunit « petits violets de pays » (artichauts), carottes, courgettes-fleurs, cébettes (petits oignons verts à bulbe très réduit), tomates et naturellement laurier, ail, basilic, mais aussi muscade (référence trouvée chez PAGNOL par le cuisinier). Devant cet assemblage coloré propre à éveiller les papilles, la référence au potager est notable, le commentaire soulignant au sujet de ces ingrédients (à 2'20'') : « c'est comme si c'était cueilli dans un jardin »¹²²³. Mais parfois, dès le générique, le téléspectateur se voit plongé dans une serre pour assister à la cueillette. Le chef Michel TRAMA propose ainsi de préparer des « fleurs de courgettes farcies ». Les queues de courgettes cuites, passées au blender avec crème, œuf et herbes hachées, viennent farcir les fleurs, pour être passées au four et enfin servies avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron¹²²⁴.



Figure 178. « Les légumes en fleur de Michel TRAMA », Toques, pianos et crêpes dentelles, FR3 Toulouse, INA, 25 mai 1985.

¹²²³ « Quasi d'agneau aux légumes confits de pays », La bonne table, FR3 Nice, INA, 19 avril 1980, 18'07''.

¹²²⁴ « Les légumes en fleur de Michel TRAMA », Toques, pianos et crêpes dentelles, FR3 Toulouse, INA, 25 mai 1985, 14'03''. Ce chef tient le restaurant l'Aubergade à Puymirol (47). Le commentaire relaie plus loin l'image introductive : « si on a la chance d'avoir un pépé ou une mémé qui fait des courgettes comme ça », vantant explicitement les produits du jardin domestique. Voir aussi « Michel TRAMA à Puymirol, un gaspacho pas chaud », Toques, pianos et crêpes dentelles, FR3 Toulouse, INA, 1^{er} juin 1985. Cette autre émission débute aussi sur des vues d'un jardin potager.

Parallèlement aux suggestions des chefs, des recettes ménagères et familiales sont également proposées à la télévision. Son titre ne laissant guère de doute sur ses intentions, l'émission « Écran gourmand » se déroule dans une cuisine traditionnelle et non sur un plateau de télévision, jouant la carte rétro. Les légumes y occupent souvent une place de choix¹²²⁵.

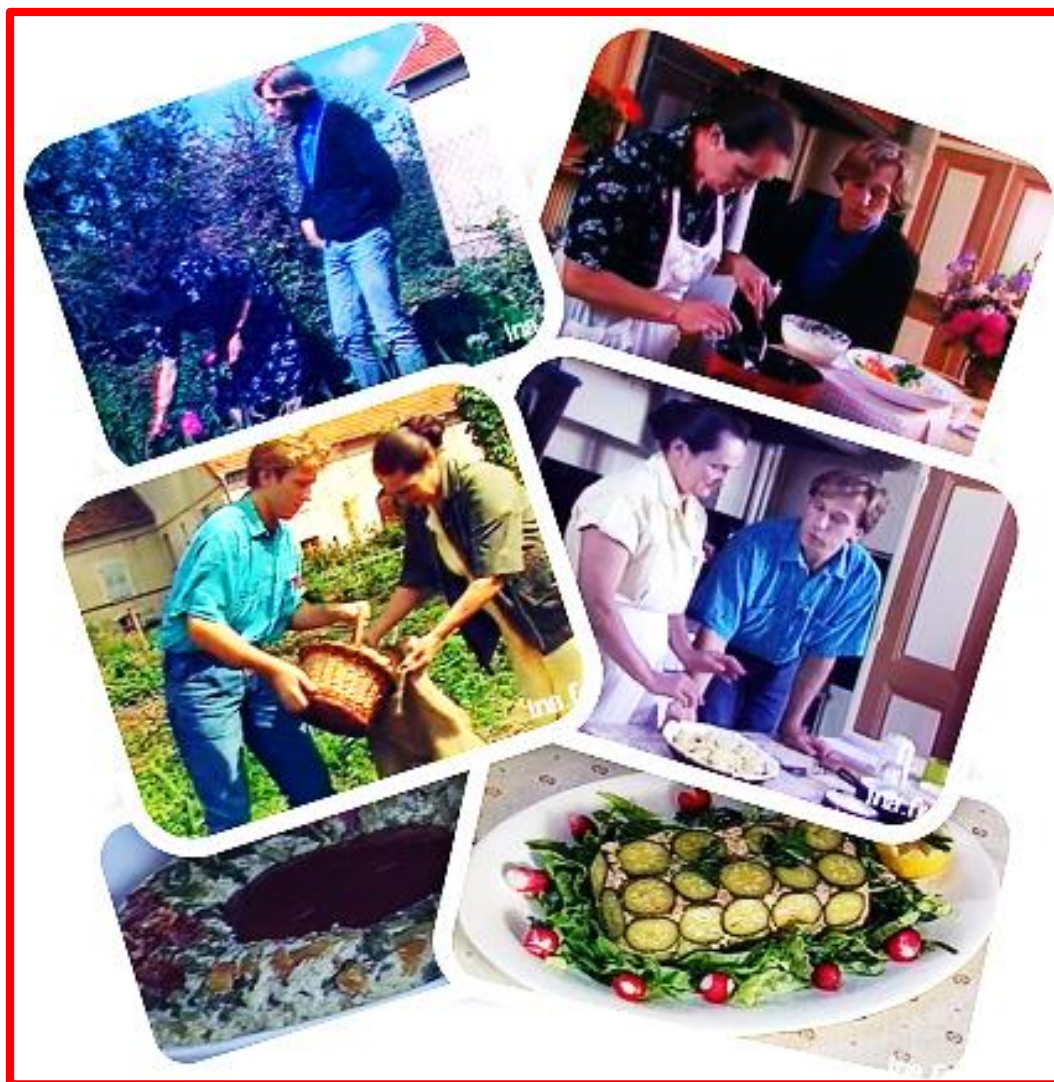


Figure 179. En haut : « Les beignets de légumes » Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 11 juin 1987, 6'16'' ;
 Au centre : « Le pâté de pommes de terre » Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 22 octobre 1987, 7'04'' ;
 En bas à gauche : « Turban de légumes » Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 1^{er} octobre 1987, 6'39'' ;
 À droite : « La terrine de courgettes au jambon », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 18 juin 1987, 6'14''¹²²⁶.

¹²²⁵ « Turban de légumes », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 1^{er} octobre 1987, 6'39'' et « Blinis de légumes », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 16 juin 1988, 6'25''. « La terrine de légumes et aux foies de volailles », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 20 novembre 1986, 17'06'' (utilisant poireaux, carottes, haricots mais aussi tomates cerises « du jardin » pour la décoration. Les petits fruits aussi sont à l'honneur : « Le soufflé aux framboises », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 28 avril 1988, 6'08''. Celui-ci peut se préparer de la même manière avec des fraises. Étant donné la saison de diffusion, il est précisé que ce dessert chaud peut se préparer avec des framboises congelées, lesquelles proviennent très certainement du jardin de Madeleine, la cuisinière.

¹²²⁶ On tient ici un exemple emblématique d'une cuisine familiale qui commence au potager.

Parfois, avant ou pendant le générique, l'animateur Jacques PATÉ et Madeleine, la cuisinière, se rendent au potager pour y cueillir ce dont ils ont besoin pour réaliser le plat du jour. Les beignets de légumes rendent nécessaire cette entrée en matière pour y trouver du persil. Madeleine déclare devoir être souvent dans son jardin en cette période printanière où tout pousse. La préparation achevée donne lieu à une dégustation jugée délicieuse¹²²⁷. La formule est reproduite à l'automne avec une récolte de pommes de terre. Sur le potager en arrière-plan, Jacques vide un plein panier dans un sac de jute que Madeleine s'empresse d'emporter en cuisine. Il s'agit d'y confectionner un alléchant pâté de pommes de terre, d'inspiration auvergnate¹²²⁸.

Si le potager n'est pas montré en tant que tel, il est parfois suggéré en cours de recette. Au moment de débiter les courgettes, il est précisé que les graines peuvent en être récupérées pour les planter, la saison y étant propice¹²²⁹. Le lien entre la cuisine et le jardin, source originelle de gourmandise s'avère ici explicite. Le potager apparaît comme un Éden revisité, pourvoyeur de tentations auxquelles succomber n'est plus répréhensible.

Dans un tel contexte, le discours diététique ne peut que se renouveler, dans une perspective sans doute moins normative, à laquelle le jardin nourricier peut apporter sa contribution¹²³⁰.

¹²²⁷ « Les beignets de légumes », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 11 juin 1987, 6'16''. Chou-fleur, courgette, carotte, radis et poivron cuits à l'avance ou crus sont trempés dans une pâte à la bière puis mis à frire.

¹²²⁸ « Le pâté de pommes de terre », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 22 octobre 1987, 7'04''. Plusieurs recettes de diverses origines régionales sont en effet proposées dans le cadre de cette émission.

¹²²⁹ « Les courgettes duchesse », Écran gourmand, FR3 Besançon, INA, 25 juin 1987, 6'45''.

¹²³⁰ Durant les années 1970, apparaissent de nouvelles contraintes pour le corps. La centration sur celui-ci entraîne une demande toujours plus importante de santé, qui voit l'éclosion de magazines spécialisés sur ce sujet. Au sein de ceux-ci, l'argumentation médicalisée adopte la forme de prescriptions médicales. Les règles alimentaires établies par les médecins et diffusées par les médias relèvent « d'une logique d'auto-surveillance de la diététique qui doit favoriser la santé de tous ». La diététique, en perdant son caractère strictement thérapeutique et en se définissant comme le contrôle des rapports alimentaires quotidiens de chaque individu, malade ou en bonne santé, tend à devenir une « nouvelle morale ». Voir Yves TRAVAILLOT, *op.cit.*, p.49 à 69.

2. Une diététique moins normative ?

Si la gourmandise est valorisée en tant que telle, paradoxalement l'alimentation des Français semble alors constituer néanmoins une thématique traversée de questionnements¹²³¹.

a. L'alimentation des Français en question

- *De multiples critiques*

Un certain nombre d'émissions voient médecins et scientifiques dénoncer les habitudes alimentaires des Français, réputés trop manger. Malgré une relative sédentarité, les calories continuent à être absorbées en excès, donnant lieu à des hyperlipidémies, la consommation de viande se faisant au détriment des fruits et légumes crus¹²³². Le prospectiviste Joël de ROSNAY et son épouse Stella stigmatisent la « malbouffe ». Ne voulant pas utiliser le terme « diététique », et en critiquant « l'excessisme végétarien » (*sic*), ceux-ci considèrent que le régime alimentaire des Français est « trop copieux, trop carné, trop sucré, trop raffiné (bluté), trop arrosé »¹²³³.

Les conditions de vie au travail et leurs répercussions psychologiques sur l'équilibre de l'individu sont également blâmées. Le « repas collectif imposé » d'entreprise ne vient guère compenser l'isolement au travail¹²³⁴. De surcroît, ces repas sont qualifiés « d'usines » pour la cantine, suscitant amertume pour ceux qui se voient contraints de les consommer (ouvriers ou

¹²³¹ Et ce d'autant plus dans un contexte profondément renouvelé : aux produits d'autrefois provenant des paysans, d'artisans, du cuisinier ou de la ménagère ont succédé des produits élaborés industriellement (les « industries du prêt-à-manger »). FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.717-718. Entre 1965 et 1985 s'opère en outre une « Seconde Révolution » laissant apparaître une société plus complexe aux structures plus diversifiées et imbriquées, octroyant aux individus un espace de liberté plus vaste (p.17). La place des femmes s'en trouve transformée (p.137 et suiv.) avec « une marche vers l'égalité » reposant sur le travail salarié féminin (p.141) mais dont la sphère domestique sent peu les répercussions, la répartition des tâches ménagères évoluant peu (p.153 et suiv.). Les modes de vie se transforment également durant cette période qui voit un desserrement des contraintes, avec une demande plus forte de sociabilité et parallèlement un besoin constant d'affirmer son identité dans le cadre d'un accès généralisé à la société de consommation (mouvement de « moyennisation ») et des choix multiples que celle-ci permet (p.267-385). Dans ce cadre, l'alimentation n'est plus une hantise (p.275). Henri MENDRAS et Laurence DUBOYS FRESNEY, *op.cit.* Pourtant, celle-ci est devenue paradoxalement objet de culpabilité. Les publicités sur les produits mentionnent « Bon pour le cœur », « Bon pour la santé » et les classes moyennes se mettent à suivre des régimes, à pratiquer le sport de manière quasi obsessionnelle sans que pour autant soit constatée une baisse de poids. FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.* (p.856-858).

¹²³² « Bien manger pour vivre », Portrait de l'univers, Antenne 2, INA, 27 août 1975, 55'17''.

¹²³³ « La sensibilité gastronomique », Apostrophes, Antenne 2, INA, 19 octobre 1979, 1h15'.

¹²³⁴ « Interview du professeur TRÉMOLIÈRES », Vivre en France, ONRTF, INA, 16 janvier 1971, 6'27''.

employés des usines et administrations notamment) et celles qui ont « de moins en moins de temps pour faire la cuisine »¹²³⁵.

Mais c'est également la qualité intrinsèque des aliments eux-mêmes qui est décriée. Il leur est reproché d'être de plus en plus dépourvus de goût. De ce fait, les Français apparaissent mécontents de leur alimentation, n'y trouvant pas ce qu'ils en attendent. Les clivages sociaux accentuent le problème, les plus aisés pouvant fréquenter « les temples de la gastronomie que sont les grands restaurants », offrant viande de qualité et fruits et légumes au juste degré de maturation¹²³⁶. Certains spécialistes admettent que « le rendement s'oppose à la saveur », tout en trouvant des avantages à cette situation¹²³⁷. La station de l'I.N.R.A. d'Avignon mène des expérimentations sur la fermeté des fruits (ici des pêches Pavie), grâce au pénétromètre. Ce critère devient essentiel pour les producteurs et les industriels, la qualité de fermeté permettant mécanisation et par voie de conséquence baisse du coût de revient¹²³⁸. Quelques voix s'élèvent toutefois contre ces « aliments objectivés », qui, selon le professeur Jean TRÉMOLIÈRES, devraient conduire à l'émergence « d'hommes robots »¹²³⁹.



Figure 180. « Les maladies du savoir-vivre », Signes des temps, ONRTF, INA, 1^{er} avril 1974¹²⁴⁰.

¹²³⁵ « Le goût du goût », Portrait de l'univers, ONRTF, INA, 2 décembre 1971, 55'35''. Voir à 5'07''. Le reportage estime à dix millions de personnes, celles qui sont assujetties à ce régime, notamment en raison de temps de trajets trop longs, empêchant tout repas du midi au domicile.

¹²³⁶ *Ibid.* Voir à 4'27''. « On se plaint des poulets insipides, des melons à goût de courge, des goldens à la couleur trompeuse, des petits pois extra-fins qui sont souvent extra-durs, des pêches trop fades, des camemberts trop crayeux ».

¹²³⁷ *Ibid.* Voir à partir de 15'44''. C'est ainsi que le professeur Pierre CHARLET, de l'Institut National Agronomique souligne une certaine « neutralité du goût », notamment d'une viande économique à produire tout en étant saine. Des séquences tournées dans différentes stations de l'I.N.R.A. (à Dijon et Clermont-Ferrand notamment) mettent en évidence l'objectif poursuivi par toutes sortes de recherches : mettre au point des races stables, définies, régulières, en quelque sorte d'animaux standards. Soulignons au passage les similitudes en matière de légumes, observées chez les semenciers à la même époque, comme nous avons pu le voir précédemment.

¹²³⁸ *Ibid.* Voir à partir de 37'47''.

¹²³⁹ *Ibid.* Voir à partir de 25'07''. « Les maladies du savoir-vivre », Signes des temps, ONRTF, INA, 1^{er} avril 1974, 48'01''. Jean TRÉMOLIÈRES parle alors d'aliments « de plus en plus technologisés », pour lesquels « on fait appel à l'apparence de science ».

¹²⁴⁰ À gauche, le professeur TRÉMOLIÈRES ; à droite : la station de l'I.N.R.A. d'Avignon.

Veaux aux hormones et pesticides suscitent aussi des inquiétudes auprès des consommateurs, notamment au sujet des pommes de terre saupoudrées d'anti-germinatifs, plongées dans du sulfite de soude gazéifié pour être vendues toutes épluchées ou encore par l'ajout d'anti-oxygènes transformées en flocons pour la purée par divers traitements chimiques¹²⁴¹.

Un documentaire de 1974 intègre à son propos diverses coupures de presse, filmées en gros plan, permettant d'envisager l'émergence d'une forme de réaction face à cette situation. Quelques titres apparaissent furtivement. Aussi peut-on lire (à 15'53'') : « Du folklore mais aussi un grand espoir, un nouveau type d'agriculture pour préserver notre santé ». Ainsi à Versailles en 1972, 3000 congressistes se sont réunis afin de parler de terres fertilisées naturellement pour produire ainsi des aliments « non pollués ». Il semble que ces adeptes de l'agriculture biologique aient suscité une vive curiosité selon ces sources, l'absence de traitement insecticide étant susceptible de répondre au fait que « 85% des consommateurs français [soient] inquiets de l'invasion croissante de la chimie dans leur alimentation »¹²⁴². Se tenant à Paris en 1974 et réunissant alors 15 000 personnes, un autre congrès, auquel participent 170 journalistes, marque, selon Nature et Progrès, le début d'un courant écologiste dans l'opinion¹²⁴³. La presse quotidienne témoigne de l'émergence de ce mouvement¹²⁴⁴. Réalisée auprès de chercheurs de l'agronomie française, une enquête (à 22'36'') pose la question : « Comment retrouver en tous temps le goût de l'aliment frais ? » Des rapprochements de termes sont opérés : « agriculture biologique » et « alimentation naturelle » figurent ainsi en gros plan (à 22'39''). Le propos se veut en outre rassurant pour le consommateur : « Victimes d'années d'erreur, les bons fruits et les bons légumes vont revenir ». Certains articles n'hésitent pas à manier l'analogie à des fins militantes, comme en témoigne cette assertion: « les agriculteurs biologiques tiennent leurs assises à Versailles et affirment : "les paysans sont les premiers médecins des hommes " » (à 23'00). Toutefois, certaines marques de scepticisme se faisant jour dans l'opinion ne sont pas tuées pour autant : « science ou mystique, les spécialistes s'interrogent », titre Georges MERCHIER pour l'une de ses enquêtes¹²⁴⁵ (à 23'06'').

¹²⁴¹ *Ibid.* Voir à partir de 33'48'' . Le commentaire mentionne expressément l'avis des consommateurs.

¹²⁴² « Les maladies du savoir-vivre », Signes des temps, ONRTF, INA, 1^{er} avril 1974, 48'01''. Le goût est jugé altéré par la peur du chimique, dont l'impact sur l'hérédité est alors jugé plus dangereux que celui des radiations.

¹²⁴³ http://www.natureetprogres.org/nature_et_progres/histoire_nature_progres.html

¹²⁴⁴ Il ne nous a malheureusement pas été possible d'identifier ces sources écrites, diffusées dans ces documentaires télévisés, avec précision. Toutefois, la mention de Georges MERCHIER, journaliste et rédacteur en chef à *L'Aurore* laisse envisager que la plupart des éléments de presse filmés à cette occasion proviennent de ce quotidien. R.L BRUCKBERGER, *À l'heure où les ombres s'allongent*, Paris, Albin Michel, 2013, p.319. Ces mémoires citent le nom de ce journaliste.

¹²⁴⁵ « Les maladies du savoir-vivre », Signes des temps, ONRTF, INA, 1^{er} avril 1974, 48'01''.



Figure 181. « Les maladies du savoir-vivre », Signes des temps, ONRTE, INA, 1^{er} avril 1974.

Si la chimie constitue la principale source d'inquiétude dans les années 1970, ce sont les retombées radioactives dues à la catastrophe de Tchernobyl en U.R.S.S. en 1986 qui poussent les médias à tenter de rassurer l'opinion. Lors d'un journal de 20 heures, compteur Geiger à l'appui, il n'est décelé qu'un niveau de radioactivité tout à fait minime en deux lieux distincts. Sur l'étal d'un marchand de fruits et légumes, la « psychose du nucléaire » a même du bon, les fruits et légumes valant « deux fois moins cher que d'habitude ». Il en est de même au potager de Michel LIS, sollicité pour l'approvisionnement en salades, carottes et poireaux. Le jardinier d'Antenne 2, attablé à éplucher ses légumes, signale beaucoup de cageots laissés remplis au marché faute d'acheteurs. Prudent, il conseille toutefois de bien laver, peler et gratter les légumes. Si des traces possibles de radioactivité peuvent ainsi être éliminées, il s'agit surtout de se prémunir vis-à-vis de la pollution chimique engendrée par les engrais et désherbants jugés beaucoup plus dangereux¹²⁴⁶.

¹²⁴⁶ « Fruits et légumes », Le Journal de 20h, Antenne 2, INA, 16 mai 1986, 1'51''.



Figure 182. « Fruits et légumes », Le Journal de 20h, Antenne 2, INA, 16 mai 1986¹²⁴⁷.

Au-delà de ces multiples interrogations, relevons combien le discours rationnel, qui prévalait jusque-là en matière de diététique, semble remis en cause.

- *Une rationalité contestée*

Régulièrement invité à la radio comme à la télévision, le professeur Jean TRÉMOLIÈRES s'oppose avec constance à la primauté de la rationalité alimentaire alors en vigueur. Ce spécialiste de la nutrition à l'hôpital Bichat (75) met en avant le conditionnement par le plaisir du comportement alimentaire¹²⁴⁸. Il souligne la dimension affective du goût, un sens, qui, selon lui, « s'éblouit extrêmement vite », constituant un moyen de perception essentiellement émotionnel, qui définit l'homme très profondément¹²⁴⁹. De ce fait, en s'opposant à l'idée selon

¹²⁴⁷ Du marché au jardin de Michel LIS après Tchernobyl.

¹²⁴⁸ « Interview du professeur TRÉMOLIÈRES », Vivre en France, ONRTF, INA, 16 janvier 1971, 6'27''.

¹²⁴⁹ « Le goût du goût », Portrait de l'univers, ONRTF, INA, 2 décembre 1971, 55'35''. Le professeur TRÉMOLIÈRES y apparaît dès les premiers instants.

laquelle il y aurait des règles du savoir-manger, il appartient « à chacun de trouver son assiette »¹²⁵⁰.

Face aux injonctions publicitaires « sur le fait de ne pas se laisser aller » ou « sur les produits légers », Jean TRÉMOLIÈRES oppose une « volupté à manger », soulignant l'importance de la table familiale, non sans développer une conception traditionnelle des rôles sociaux¹²⁵¹. En effet, il déclare, au sujet du repas domestique : « Quand la femme y a mis tout son amour, ce sera très bon, car c'est son amour qu'on mange »¹²⁵². Vecteurs de santé, les légumes se trouvent dès lors servir conjointement les cheminements propres à la diététique et la gourmandise.

b. Éloge des salades

Parmi l'ensemble des légumes, ce sont sans doute les salades qui connaissent la plus grande vogue. S'inscrivant pleinement dans cette approche d'une cuisine équilibrée, bénéfiques pour la santé, sans pour autant renier le plaisir, celles-ci sont vantées à divers titres. Par leurs qualités gustatives et diététiques, ces « élégantes du potager » peuvent être de tous les repas car « toujours changeantes, discrètes mais essentielles ». Mis en avant par les magazines leurs sels minéraux et leurs propriétés vitaminiques sont réputés offrir une cure de santé, en raison notamment des oligo-éléments qu'elles contiennent, mais aussi de leurs acides organiques facilitant la digestion. Une accroche atteste de cet engouement : « Plein soleil et plein air, le jardin, dans une grande respiration, nous offre ses salades de saison. Mettez-vous au vert ; un rien d'idées et tout le potager passe à table. »¹²⁵³

¹²⁵⁰ « Jean TRÉMOLIÈRES », Radioscopie, INA, 25 septembre 1973, 58'03''. Celui-ci déclare qu'il faut « écouter son désir et son plaisir de manger ». Pour lui, la diététique (à 2') est avant tout une « médecine par bonne hygiène de vie », au sens grec d'Hygieia, la déesse qui présidait avec Athéna et réglait le « bon ordre des choses dans la cité », considérant que les mots ont été « dégradés » en la matière et qu'il « faudra en refaire ». Il considère qu'il ne faut pas se maintenir dans une stricte définition scientifique des choses mais « y inclure la poétique comprise dans les mots » et dénonce une « idolâtrie scientiste » dans l'air du temps, qui « ne croit qu'à une connaissance objective, instrumentale et logique », caractéristique de l'ère présente. Or l'intuition est nécessaire à la science, ne serait-ce, selon Jean TRÉMOLIÈRES, que par des hypothèses qui lui sont indispensables.

¹²⁵¹ « Les maladies du savoir vivre », Signes des temps, ONRTF, INA, 13 avril 1974, 48'01''.

¹²⁵² « Interview du professeur TRÉMOLIÈRES », Vivre en France, ONRTF, INA, 16 janvier 1971, 6'27''.

¹²⁵³ « Composez l'été en salades », *Rustica*, 1^{er} août 1979.

- *Un éventail de goûts*

L'anecdote d'un restaurateur ayant déclaré quelques années auparavant : « La verdure, c'est tout juste bon pour les animaux » permet de mesurer combien la salade semble avoir redoré son blason, profitant d'un goût en pleine évolution¹²⁵⁴. Au milieu des années 1980, un dossier complet de douze pages lui est consacré, réitération amplifiée d'une formule parue en 1979. Telles des vedettes, les salades sont à l'honneur de couvertures, envisagées non plus sous l'angle d'une alimentation rationnelle mais bien de la gourmandise¹²⁵⁵.

Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne, laitues romaines de printemps et d'été, laitues à couper, laitues batavias de printemps et d'été, laitues grasses, ce volet introductif masque une diversité bien plus grande encore. En effet, un terme générique englobe également les choux (choux-fleurs, brocolis, rouges et de Milan), les chicorées (frisées, scaroles, rouges) tout comme le céleri à côtes et le pissenlit. La mâche et le cresson font, quant à eux, l'objet d'une double-page. Enfin, quelques salades « peu communes » sont évoquées, qu'il s'agisse de la roquette ou de l'arroche, de la claytone de Cuba, du pourpier et du pé-tsaï (chou de Chine). Parfois présentées dans les rubriques techniques, les voici investies à des fins culinaires, trahissant un goût ambiant pour l'originalité¹²⁵⁶. En écho à cette multiplicité de variétés répond toute une palette aromatique d'assaisonnements, qu'il importe de savoir maîtriser et adapter aussi bien au type de salade envisagé qu'au régime alimentaire suivi.

- *Une diversité d'assaisonnements*

« Bien faire la salade requiert un avaré pour le vinaigre, un prodigue pour l'huile, pour le sel, un sage » indique le dicton, jouant sur la mnémotechnie du lecteur. Parmi toutes celles recensées, c'est assurément l'huile d'olive qui jouit d'une préférence absolue de la part de *Rustica*. Bien que qualifiée de « reine des huiles », sa consommation ne représente que 3% de celles consommées en France à l'époque. À côté des huiles pures, il est expliqué comment les parfumer à grand renfort d'herbes aromatiques. Le goût pour l'étrange trouve ici un nouveau terrain d'expression. L'huile des boucaniers est relevée de coriandre, piments, girofle, fenouil, estragon et ail dans un savant cocktail. L'huile de faînes utilise les fruits du hêtre, séchés,

¹²⁵⁴ « Salades de saison », *Rustica*, 2 avril 1980.

¹²⁵⁵ « Au cœur des salades », *Rustica*, 22 mai 1985. La couverture de ce numéro, par exemple, les montre trônant dans leurs formes composées sur une table apprêtée au jardin sous un parasol aux rayures jaunes qui répondent aux assiettes colorées par l'éventail des légumes ici assemblés. Il s'agit donc d'une véritable mise en scène comme pour un repas de fête.

¹²⁵⁶ *Ibid.*

mondés puis réduites en farine, procurant un goût très délicat. Particulièrement conseillée pour la salade niçoise, l'olivette est constituée d'huile d'olive où macèrent pendant une quinzaine de jours clous de girofle, poivrons séchés, piments de Cayenne, feuilles de laurier et poivre en grains¹²⁵⁷.

Il est également recommandé de parfumer les vinaigres. La formule « Vieille France » est obtenue à partir d'un assemblage d'estragon, d'ail, de petits oignons, de fleurs de sureau séchées, de pétales de roses rouges odorantes, de capucines, de thym, laurier, girofle et de sel macérés dans du vinaigre blanc. Vinaigre rosat, vinaigre aux fleurs, vinaigre de muscat, vinaigre à l'ail ou à l'échalote s'appuient sur un savoir-faire maison tout autant que sur les productions du jardin domestique. Mais pour ceux devant surveiller leur régime, une sauce au jus de citron est proposée, jugée idéale pour les laitues. Elle peut être adoptée également avec une salade de carottes, pissenlit et radis, qui, « tout en réjouissant les yeux, fait aimer tous les régimes »¹²⁵⁸.

- *De la mise en bouche au plat élaboré*

Sur un plan gustatif, les salades composées se voient attribuer des qualités de mises en bouche, jugées supérieures à toute autre forme de hors d'œuvre. Une nature morte photographique, illustre d'ailleurs bien cette idée, la salade préparée se nichant dans un amoncellement de légumes, simple préfiguration d'un repas en cours d'élaboration.

¹²⁵⁷ *Ibid.* Sont recensées les huiles végétales les plus connues (arachide, olive) ou les plus rares (de marmottier, l'amande d'un prunier de Briançon ; d'œillette, pavot utilisé dans le Nord), ainsi que leurs usages, selon leur résistance à la température. C'est l'huile vierge qui a la faveur du magazine, invitant les lecteurs à se méfier de certaines méthodes d'extraction industrielles, utilisant des combinaisons chimiques, dont il n'est pas prouvé que des résidus de solvant organique ne subsistent pas dans l'huile. Voir, au sujet des huiles, Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux, op.cit.*, p.124. « Le royaume d'Henri IV ou de Louis XVI est limité à ses propres ressources, il produit dix fois plus d'huile d'olive qu'aujourd'hui, beaucoup plus d'huile de noix, d'huile de navette (voisine du colza) et d'œillette (comprendre oliette, petite huile [...]). » Les rappels opérés par le magazine sont exacts. On mesure en revanche la différence des habitudes de consommation, notamment au sujet de l'huile d'olive.

¹²⁵⁸ « Composez l'été en salade », *Rustica*, 1^{er} août 1979. Madeleine FERRIÈRES, *op.cit.*, p.172-174. « Le goût de l'aigre ». Sont cités à titre d'exemple des vinaigres aromatisés d'après des exemples fournis par CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER, DUSSIEUX et ROARD, en 1806.



Figure 183. En haut à gauche : « Au cœur des salades », *Rustica*, 22 mai 1985 (couv.) ;
 À droite : « Composez l'été en salade », *Rustica*, 1^{er} août 1979 (salade « impressionniste ») ;
 En bas : *ibidem* et « Salades de saisons », *Rustica*, 2 avril 1980¹²⁵⁹.

D'autres préparations transforment les salades en plats plus ou moins élaborés convoquant pour la circonstance d'autres légumes et ingrédients. La salade « bonne-femme » mêle ainsi à la laitue ou la scarole, quelques tomates, les restes d'un rôti froid, le tout dans un saladier frotté à l'ail et parsemé d'olives noires. Dans la salade « à la diable », le lecteur est invité à « appeler à la rescousse verger et potager » pour finir un reste de betteraves cuites marinées avec du céleri-rave auxquelles des pommes de terre tièdes sont ajoutées ainsi que quelques pommes, morceaux de jambon et de la frisée très fine. Une formule poétique invite de surcroît à « colorer l'ensemble d'une pluie fine de persil haché et d'un zeste de citron ». La « salade impressionniste » rassemble laitue, concombre, menthe, tomates, rehaussés d'une vinaigrette aux herbes et cresson. La salade « *Rustica* » s'inscrit dans un moment de convivialité

¹²⁵⁹ Notons la présence de la Rouge de Vérone (2^e à partir de la droite), jugée indispensable pour les mescluns notamment pour la touche esthétique qu'elle procure.

partagée, dont la formule est la suivante : « Réunissez quatre amis et ensemble lavez une laitue, une romaine, une petite scarole, une chicorée et quelques feuilles de mâche » mélangées dans une sauce verte à base d'huile d'olive, avec une touche de persil. » Si les photographies environnantes cherchent à stimuler l'appétit, c'est dans le cadre d'une alimentation équilibrée. La formule conclusive joue de l'équivoque, le dernier qualificatif pouvant s'apprécier de diverses manières, à la fois gustative et sanitaire : « Ainsi, l'été de votre potager assaisonne vos repas, pour le meilleur. »¹²⁶⁰

Aux côtés des salades, ce sont les légumes dans leur ensemble, qui sont vantés comme des ferments de bonne santé.

c. Les légumes, marque du bien manger

« Le savoir-manger n'est pas seulement affaire de bonne cuisine : [...] rendons aux légumes leurs qualités diététiques », déclare *Rustica* au début de l'année 1985, faisant des productions potagères « un filon de santé ». Le circuit-court est objet d'éloge, les jardiniers connaissant ce plus court chemin qui va du potager à la table. Si les vertus des petits pois, du poireau, de la salade, de la pomme de terre, de la lentille et de la tomate sont passées en revue, c'est en soulignant au passage leurs meilleures utilisations culinaires et en proscrivant *a contrario* certains usages : hors de question d'adopter des sauces chargées pour les salades ; aux frites, il faut toujours préférer les pommes de terre cuites à l'eau et avec leur peau. Bien que 66% des jardiniers cultivent alors des légumes, la consommation de légumes frais est en baisse, même si les prévisions laissent entrevoir à l'époque « une marée haute pour les légumes crus, riches en vitamines et pauvres en calories » (tomate, salade, melon, concombre, endive) justement pour des raisons diététiques. Quoique défendus dans les jardins familiaux, les légumes à cuire sont décrits comme en perte de vitesse (carottes, navets, salsifis, choux). Aussi la promotion d'une brochure élaborée par le syndicat national de l'association des diététiciens n'est-elle pas anodine. Celle-ci explique la nature des aliments et leur relation avec la santé, délivrant ainsi de multiples conseils pour des repas équilibrés¹²⁶¹. Laisant la parole à une diététicienne de Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire, un encadré, intitulé « la part du raisonnable », rappelle quelques principes élémentaires en matière de légumes, insistant sur leur consommation rapide après cueillette à maturité. Loin de bannir les conserves, celles-ci sont au

¹²⁶⁰ *Ibid.*

¹²⁶¹ « La santé par les légumes », *Rustica*, 30 janvier 1985. Publicité est faite également dans cet article pour un ouvrage d'un de ses collaborateurs : Louis GIORDANO, Christiane SCHAPIRA, *Les légumes du potager à table*, *Rustica* sens pratique, Paris, Dargaud Éditeur, 1981.

contraire louées pour la qualité de leurs produits. Il est rappelé en outre de laver rapidement les légumes et d'adopter un mode de cuisson qui en préserve les vitamines¹²⁶². Notons le changement de ton par rapport à la période précédente : l'heure n'est plus à l'exposé docte de vulgarisation scientifique. Il s'agit désormais de prescrire des principes simples, plus incitatifs que culpabilisants.

Afin de profiter au mieux des bienfaits des légumes, la cuisson à la vapeur se voit recommandée. *Mon Jardin et ma Maison* livre ainsi six recettes « originales, savoureuses et rapides à préparer » pour des « envies de cuisine légère, saine, diététique ». L'objectif est explicite : allier, grâce ce mode de cuisson, la gourmandise à la santé, par une cuisine procurant à la fois plaisir et plats jugés parfaits pour la ligne. Le potager est propre à fournir les ingrédients de cette cuisine où règnent primeurs ou légumes d'été : haricots verts fins, fèves et petits pois frais, carottes nouvelles, petits artichauts violets, poireau, céleri-rave et branche, courgettes, ail, échalotes et aromatiques. Couscous aux légumes printaniers, filets de rougets aux poireaux, saumon au céleri, citron et échalote, rognons aux courgettes sauce crème, filet de bœuf aux pommes de terre, poulet en pot-au-feu sont mis en valeur par des illustrations qui doivent achever de convaincre que gourmandise et diététique peuvent trouver un terrain d'entente¹²⁶³.

Le chef Michel OLIVER présente ses vœux aux téléspectateurs le 1^{er} janvier 1983 par un repas du soir constitué de légumes cuits à la vapeur, afin de se remettre des agapes du réveillon de la Saint-Sylvestre. Carottes, pommes de terre, poireaux, chou, champignons mais aussi une courgette (pelée en zèbre) et des épinards (guère de saison) sont cuits au tamis. Il est rappelé le bilan énergétique de chaque légume mobilisé et souligné pour les pommes de terre, que celles-ci ne représentent que 75 calories aux cent grammes lorsqu'elles sont cuites à l'eau contre 400 en cas de friture. L'accent est également mis sur l'aspect visuel du plat, l'œil comptant autant que les papilles (à 12'25''). Afin de « ne jamais priver l'organisme de ce qu'on va lui donner par la suite » (à 19'11''), une sauce « naturelle » comprenant huile d'arachide, ail « râpé comme aux Antilles », jus de citron qualifié de « très reconstituant », un peu de sauce soja, détendue avec une petite louche d'eau bouillante est servie avec de la coriandre ciselée¹²⁶⁴.

¹²⁶² *Ibid.*

¹²⁶³ « La vapeur et toutes ses subtilités », *Mon Jardin et ma Maison*, n°316, 1985.

¹²⁶⁴ « Cuisine mise en forme », La vérité est au fond de la marmite, INA, Antenne 2, 1^{er} janvier 1983, 26'59''. Se retrouve ici le phénomène de la starification à l'échelle familiale mais aussi la volonté de créer une proximité avec le téléspectateur au travers d'un certain nombre de procédés : ambiance et tenue décontractées, la présence d'un complice sur le plateau s'inscrit désormais dans une logique de transmission renouvelée par rapport à la génération paternelle, visant cette fois-ci une cuisine d'amateurs. Sur cette série d'émissions, notamment, voir Olivier ROGER, « Raymond et Michel Oliver, stars de la cuisine à la télévision de père en fils (1953-1985) », *Télévision*, vol.6/1, 2015, p.49-61.



Figure 184. « Cuisine mise en forme », La vérité est au fond de la marmite, INA, Antenne 2, 1^{er} janvier 1983¹²⁶⁵.

Dépassant la sphère de la diététique grand public, les médias relaient durant cette période d'autres courants où les vertus thérapeutiques des productions potagères sont à l'honneur.

3. Le jardin potager et les « médecines douces »

Si les marronniers relatifs aux vertus curatives des légumes sont toujours d'actualité, la période est en revanche marquée par plusieurs nouveautés¹²⁶⁶. Non seulement célébrées sur le plan culinaire, les aromatiques se voient également prisées pour les remèdes qu'elles offrent. En outre, les médias s'intéressent à un certain nombre de courants médicaux ou se définissant comme tels, pour lesquels les productions potagères présentent un intérêt. Enfin, les tisanes acquièrent une dimension davantage hédoniste.

¹²⁶⁵ Légumes à la vapeur, sauce légère, tout est ici réuni pour stimuler la gourmandise tout en respectant les principes d'une diététique non plus transmise sur le registre du rationnel mais du bien-être.

¹²⁶⁶ « En forme cet hiver : la solution dans les fruits et légumes de votre jardin », *Rustica*, 27 novembre 1985.

a. Des herbes aromatiques aussi pour se soigner

Outre leur atout gustatif sur le plan culinaire, les herbes aromatiques voient leurs vertus thérapeutiques mises en avant et, conjointement aux usages gastronomiques, illustrent l'idée d'un bien manger autant pour le palais que pour le corps. Le procédé du tableau synoptique est souvent requis pour les recenser. Un hors-série en présente quasiment une vingtaine, précisant en premier lieu la partie utilisée (feuilles, gousses, graines, plante entière, fraîche ou séchée) ainsi que l'époque de la récolte. L'ail, employé dans de nombreux potages, mais aussi pour parfumer légumes, salades et viandes est vanté tout autant pour ses vertus antiseptiques, bactéricides, expectorantes et vermifuges. Outre son goût, l'anis est réputé antispasmodique et galactogène. Le persil est à la fois calmant et tonique mais aussi carminatif (favorisant l'expulsion des gaz intestinaux) tandis que la sauge est qualifiée de stimulante et cicatrisante.

Des vignettes en couleurs ou noir et blanc donnent lieu à une vulgarisation botanique et contribuent à l'impact d'une synthèse pratique par l'ordre alphabétique adopté. Devant l'engouement provoqué par les herbes, certains magazines croient bon d'alerter leurs lecteurs devant des usages non anodins. Ainsi, parallèlement aux aromatiques communes, est recensée également une bonne soixantaine « d'herbes », en réalité des plantes médicinales, telles qu'on les qualifie « dans les campagnes ». En trois colonnes sont rappelées successivement pour chaque plante : son appellation populaire (par exemple « herbe à l'ambassadeur »), sa dénomination en langue vernaculaire (en l'occurrence ici, le tabac) et enfin sa propriété principale (« toxique »). Certaines, qualifiées de très toxiques permettent ainsi de prévenir toute utilisation malencontreuse (telle que « l'herbe aux loups », qui n'est autre que la digitale ou « l'herbe aux druides » à savoir l'arum)¹²⁶⁷.

En résonance avec cette vogue, le salon Marjolaine présente une foire aux herbes. Le reportage, au cours duquel sont interviewés aussi bien clients qu'artisans, vise à démontrer l'utilité des herbes « pour mieux vivre ». Servant d'écrin sonore, la chanson de Gilbert BÉCAUD intitulée *Les Marchés de Provence* plonge le téléspectateur dans cette ambiance d'odeurs et de saveurs que l'image ne saurait restituer. Une visiteuse, intéressée par l'écologie, déclare ramasser des herbes et en achète malgré les difficultés à en trouver. Un herboriste de Saint-Rémy-de-Provence (13) indique que ce « mieux vivre » suppose simplement d'avoir chez soi

¹²⁶⁷ « Les plantes qui guérissent de A à Z », Hors-série de *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°594, 1973. « Jardin d'arômes », *Rustica*, 23 octobre 1985, qui, au sujet de l'utilisation du barbecue dans le jardin, déclare : « La diététique, en pleine expansion, favorise son développement et sa mode. Elle exerce une influence très profonde sur l'emploi des herbes ou plantes aromatiques. »

les six plantes élémentaires que constituent le thym, la sarriette, la marjolaine, l'estragon, le basilic et le romarin. Celles-ci sont considérées comme bénéfiques pour la santé, sans que soit apportée de réelle démonstration à ce sujet. Un exemple est toutefois donné en matière de soin pour les voies respiratoires : une mère de famille déclare y recourir pour ses enfants, devant l'inefficacité des antibiotiques selon elle. Le goût du faire soi-même trouve aussi à s'exprimer dans cet emploi, qualifié de « psychothérapie » par une des exposantes¹²⁶⁸.



Figure 185. « Salon Marjolaine : Foire aux herbes », Aujourd'hui Madame, INA, 17 juin 1976, 4'26''.

Enfin, tourné dans le Parc naturel des Vosges, un court reportage permet au téléspectateur d'aller à la rencontre de Sœur Bernardine, une religieuse allemande, qui est capable de fournir une plante pour chaque mal. « Elle cueille toutes les guérisons » est-il joliment dit à son sujet, son visage ne reflétant que « bonheur et bonté ». Véritable vedette de la télévision allemande, c'est aussi une « championne en librairie », ses ouvrages faisant autorité, dans le domaine de l'homéopathie notamment¹²⁶⁹.

¹²⁶⁸ « Salon Marjolaine : Foire aux herbes », Aujourd'hui Madame, INA, 17 juin 1976, 4'26''.

¹²⁶⁹ « Sœur Bernardine et les tisanes », Parc régional, France Régions 3 Strasbourg, INA, 30 mai 1986, 2'39''. Sœur Bernardine, *Guérir par les plantes avec Sœur Bernardine, la pharmacienne du Bon Dieu*, Paris, Solar, 1987.



Figure 186. « Sœur Bernardine et les tisanes », Parc régional, France Régions 3 Strasbourg, INA, 30 mai 1986.

Même si le jardin potager n'est pas toujours expressément mentionné, ces rubriques et séquences télévisées peuvent inciter à réserver une place au potager pour ces plantes envisagées comme bienfaisantes. Ceci peut être mis en regard d'un certain nombre de médecines douces, qui, à cette période, font l'objet d'une promotion ou *a contrario* d'une critique sévère¹²⁷⁰.

b. Des régimes alimentaires en marge

- *La naturopathie, entre promotion et scepticisme ?*

Ce qui pourrait ne sembler qu'un nouvel habillage du discours hygiéniste traditionnel sert en fait à dresser un état des lieux des médecines douces. La stratégie éditoriale adoptée est la suivante. En premier lieu, planter le décor d'un potager foisonnant où règne l'abondance permet d'exprimer visuellement la vigueur et la bonne santé. En deuxième lieu, par une allusion à peine voilée au *Candide* de VOLTAIRE, il s'agit d'amplifier verbalement cette accroche : « Courez dans la campagne, respirez au grand air, entretenez votre corps et votre esprit en

¹²⁷⁰ Durant les années 1970, la définition de la santé s'élargit, englobant « un état complet de bien-être physique, mental et social ». Ceci a pour effet, de façon paradoxale, de « démedicaliser » la notion de santé et entraîne un élargissement des pratiques à son service. Yves TRAVAILLOT, *op.cit.*, p.49-69.

cultivant votre jardin. Être en bonne santé c'est "être bien dans sa peau". En troisième lieu, il s'agit de cultiver l'analogie entre jardinier et médecin. En effet, celui qui figure sur la photo n'est autre que le docteur DONADIEU, amoureux de la nature et passionné, qui « fait pousser dans son potager de nombreuses recettes de santé. » Avant d'en indiquer les principes, s'exprime une critique de la société plus prompte à identifier les maladies et les moyens susceptibles de les combattre (« maladie-reine » et « médicament-roi » faisant partie du registre lexical) que de la santé, à proprement parler. L'objectif éditorial vise donc à informer et promouvoir les moyens de se situer dans une logique préventive et non plus curative.

L'idée-clé consiste à trouver un parfait équilibre biologique interne (le bien-être physique) en harmonie avec l'environnement extérieur (bien-être psychique et social). La connaissance de soi s'impose comme préalable. L'argumentaire s'établit à partir d'une succession d'analogies. La santé est ainsi conçue comme un capital, dont la gestion appartient à l'individu. Envisagé à la manière d'un « terrain » (tel un jardin), le corps doit rester à l'abri et résister aux agressions multiples dont il peut être l'objet. En effet, en cas d'agression, il s'agit de faire le choix entre plusieurs formes de thérapeutiques qualifiées de naturelles.

Après l'image du terrain, c'est celle de « l'édifice » qui est utilisée pour décrire l'individu, avec ses « superstructures », son « rez-de-chaussée » et ses « étages ». Sont abordées les thématiques de la respiration et du sommeil avec force injonctions : « ce que vous devez faire », « ce que vous ne devez pas faire ». Le dernier volet, consacré à « l'alimentation et l'excrétion », met l'accent sur les maladies du temps, d'origine cardio et cérébro-vasculaires. L'alimentation « saine et équilibrée » passe par une consommation de légumes importante¹²⁷¹.

¹²⁷¹ « Les recettes santé d'un jardinier », *Rustica*, 23 mai 1979. Relevons que le Docteur DONADIEU est naturopathe, ce que l'article ne dit pas. Le procédé vise sans doute à ne pas marginaliser ce courant aux yeux de lecteurs qui pourraient lui être réticents. Ce dossier étoffé (6 pages) recense diverses médecines douces : l'homéopathie, la phytothérapie, l'aromathérapie, l'apithérapie (soins par les produits de la ruche), l'acupuncture, la thalassothérapie, la sophrologie et bien d'autres encore comme la fangothérapie (soins par les bains de boue), la négativation électrique (électrothérapie) et la vasothérapie (utilisation de la vase à des fins thérapeutiques). Notons les nombreuses analogies comme procédé rhétorique, que ce soit dans le titre (le terme « recettes » reliant ce sujet à la cuisine) ou dans l'argumentaire développé (la santé comme capital, le corps comme terrain). Outre une alimentation saine, où priment les légumes, des règles d'hygiène de vie sont formulées : prendre son temps, « faire du sport, éviter les toxiques (tabac, alcool, café), savoir ce que l'on veut (y croire pour y parvenir) et apprendre à ne pas craindre la mort. C'est donc toute une philosophie de vie qui est prescrite, où à une certaine discipline alimentaire correspond une hygiène psychique, où la surabondance d'informations négatives, source de mal-être doit faire l'objet d'un évitement systématique. Sur le plan thérapeutique, l'allopathie et la chirurgie, considérées comme toxiques par les produits qu'elles emploient, ne doivent être mobilisées qu'en dernier ressort. Le Docteur DONADIEU, après des études de médecine classiques, se fait connaître par de nombreux ouvrages portant sur les médecines naturelles. À titre d'exemples, citons : Yves DONADIEU, *12 fruits et légumes fondamentaux (cure verte 1^e partie)*, Paris, Maloine, 1979 ; Yves DONADIEU, *Jus de légumes et de plantes adaptés aux thérapeutiques naturelles alimentaires*, Inconnu, 1986.

Parallèlement aux articles, des publicités relatives à ces « médecines douces » peuvent être relevées dans les magazines. Celle relative à la méthode mise au point par un certain Gustave MATHIEU, naturopathe, développe un argumentaire reposant aussi sur l'idée de « manger différemment » pour « retrouver la santé, éviter la maladie et vivre plus longtemps ». Bien connus, les ressorts utilisés consistent à dire qu'il est possible de bien manger, tout en se faisant plaisir et sans régime aucun. Jouant sur la corde sensible de la différenciation, le lecteur est invité à agir autrement pour se distinguer de l'essentiel de ses concitoyens, « 70% des Français mangeant en dépit du bon sens ». Proposant un essai sans engagement, la formule assure un remboursement en cas d'insatisfaction. Enfin, de courts témoignages d'utilisateurs exposent comment, malgré leurs différentes pathologies, ils ont recouvré la santé, que ce soit sur un plan alimentaire ou psychologique¹²⁷². Toutefois, l'approche de la naturopathie sous cette forme ne renseigne qu'assez peu sur ses principes, alors même qu'elle en vante les résultats.

Les sources audio-visuelles sont plus explicites de ce point de vue, présentant la naturopathie comme s'inscrivant, en France et d'autres pays, dans « un mouvement pour la médecine dite naturelle », recourant aux plantes et arômes des épices. Toutefois, celle-ci pose problème, étant pratiquée aussi bien par des médecins que des personnes ne l'étant pas. Les praticiens interviewés dans le cadre d'un reportage considèrent le « triangle médical », à l'aune de la complémentarité entre allopathie, homéopathie et naturopathie, cette dernière s'avérant, selon eux, particulièrement indiquée face à des maladies chroniques. Ceux-ci défendent l'idée selon laquelle « le naturopathe s'intéresse plus à la santé qu'à la maladie », en se livrant à une analyse globale et non uniquement centrée sur les symptômes¹²⁷³.

¹²⁷² « Comment retrouver la santé en 30 jours en mangeant différemment » (Publicité pour la naturopathie), *Rustica*, 13 février 1985. Dès 1979, un article vantait les mérites d'une cure gratuite pour des lecteurs de *Rustica*, tirés au sort et ayant perdu 30 kilos chez Maurice MESSÉGUÉ grâce à une cure de plantes médicinales. « La cure des miracles », *Rustica*, 23 mai 1979.

¹²⁷³ « Les naturopathes », *Ainsi va la vie*, France 3 Orléans, INA, 6 décembre 1983, 8'59''. Ce reportage confronte les témoignages d'un généraliste, le docteur CARRARA et d'un juriste reconverti en « naturo-praticien », monsieur CHAUCHARD. En dépit de modes d'accès différents à cette discipline (par la voie de la formation continue pour le premier et par une « initiation » pour le second), tous deux s'accordent à dire qu'il s'agit de « remèdes naturels ». Ni l'ordre des médecins, ni la sécurité sociale ne reconnaissent la naturopathie comme spécialité. Relevons en outre l'analogie avec les fondements du jardinage biologique dans la conception exposée d'une thérapeutique. « La naturopathie », *Télé Poitou-Charentes*, France 3 Poitiers, INA, 21 mars 1984, 1'39''. Pierre-Valentin MARCHESSEAU, président de la fédération internationale de naturopathie, définit ici celle-ci comme « l'étude et l'enseignement des lois de la vie saine ». Reposant sur des « méthodes douces », ces techniques mobilisent la « pratique des plantes, des aliments, des exercices, des bains », pour restaurer les santés déficientes des individus. Seuls les « petits fléchissements et petites maladies » peuvent être soignés ainsi, en permettant à l'individu de « s'auto-guérir ». Anahita GRISONI, « Sous les pavés, la terre : culte du bien-être et nouveaux métiers : la naturopathie en transformation à la conquête du marché », *Archives de sciences sociales des religions*, 160 | 2012, p.309-358.



Figure 187. « Les naturopathes », Ainsi va la vie, France 3 Orléans, INA, 6 décembre 1983¹²⁷⁴.

- *L'instinctothérapie, vivement critiquée*

Guy-Claude BURGER, atteint d'un cancer à l'âge de 26 ans, décide d'en rechercher seul les raisons éventuelles, à l'intérieur de son mode de vie. Rapidement, son analyse met en cause la nourriture qu'il absorbe. Éliminant peu à peu certains aliments, il guérit. C'est à Éclépens, un village de la banlieue de Lausanne (Suisse) qu'il poursuit depuis une douzaine d'années cette étude et constitue une communauté. Un documentaire portant sur ce mouvement indique que 200 personnes en Europe ont choisi d'appliquer ce « système ». Son fondateur y critique vivement l'alimentation traditionnelle, cette nourriture étant considérée comme dénaturée par les artifices culinaires, provoquant une « lente intoxication du corps »¹²⁷⁵.

Pour satisfaire la demande et pouvoir pratiquer cette instinctothérapie, un circuit commercial se met en place avec la création d'une sorte de coopérative et l'ouverture d'un magasin dans le centre de Lausanne (à 5'19''). Les produits doivent provenir en outre d'une

¹²⁷⁴ Il s'agit ici de documents affichés dans le cabinet de l'un des naturopathes interviewés dans le cadre de ce documentaire. Soulignons l'importance visuelle occupée par les légumes.

¹²⁷⁵ « Les croqueurs de pommes », France 3 Lyon, INA, 18 novembre 1976, 13'23''. L'intitulé du reportage n'a rien à voir avec l'association éponyme créée en 1978.

culture non pas biologique mais « bio originelle », évitant non seulement la chimie mais aussi la présence de « métabolites thermiques » (des molécules qu'abîmerait la chaleur), potentiellement introduites dans la terre par le fumier ou n'importe quelle technique agricole, comme celle de la désinfection à la vapeur (à 6'18''). Voilà qui, des plantes, se propagerait à l'organisme.

Le documentaire porte un regard assez sarcastique sur le jardin potager de la communauté, qui, en guise de culture, n'est guère plus grand qu'un « mouchoir de poche » et dont « on envisage mal qu'il puisse nourrir plus que la famille l'exploitant » (à 6'38'' - on aperçoit celui-ci d'ailleurs à 7'09''). Les questions de remembrement invoquées, pour justifier, cette taille, laissent la journaliste sceptique. Dès lors, le propos laisse la place à un amoncellement de critiques. S'il est admis que cette technique puisse constituer une découverte aux conséquences graves, des doutes sont exprimés quant au fait que la communauté puisse en tirer les enseignements scientifiques qu'elle suppose car il manque à son dirigeant « l'envergure à son exploitation rigoureuse ». En outre, l'instinctothérapie est qualifiée de « fait isolé, marginal et suspect ». Cette expérience est d'ailleurs reconnue par son fondateur lui-même comme hors la loi (à 9'40''). Sa « clientèle » est elle-même stigmatisée (à 9'48''), décrite comme constituée « d'invalides espérant sursis ou résurrection », de « jeunes en quête d'une doctrine nouvelle » ou encore d'une « bourgeoisie de bon ton qui redoute de manquer le train d'une mode ». Enfin, les stages organisés à la Ferme des trois noyers ne dépassent souvent pas le stade de l'initiation, chaque convive recevant six heures de cours et deux repas (environ 90 francs suisses), la plupart n'allant « pas au-delà de cette épreuve » souligne le commentaire.



Figure 188. « Les croqueurs de pommes », France 3 Lyon, INA, 18 novembre 1976¹²⁷⁶.

Mais c'est surtout la figure de Guy-Claude BURGER qui concentre les attaques les plus vives. Celui-ci est comparé à un « mage », impression confirmée par ses visiteurs. Il lui est reproché de développer « une philosophie de bas-étage, sentencieuse et grandiloquente, qui discrédite sa découverte ». La conclusion est sans appel : « Cette manière d'avoir, sur une base technique, des avis sur toute grande interrogation humaine ne manque pas d'irriter. Sans le secours de la médecine officielle - mais consentira-t-elle à se pencher sur un empirisme, qui pourtant en d'autres temps et d'autres lieux a souvent fait ses preuves ? - l'instinctothérapie restera un gadget de marginaux. »¹²⁷⁷

¹²⁷⁶ En haut à gauche, la boutique servant à commercialiser les produits ayant reçu l'aval de Guy-Claude BURGER : on remarque le slogan « mieux que naturel : originel » ; en haut à droite : le potager. En bas : repas lors d'un stage avec recommandations du gourou (à gauche).

¹²⁷⁷ *Ibid.* Guy-Claude BURGER déclare à 3'13'' : « Le corps humain est construit pour le carburant d'origine, [celui] qui date d'avant les artifices intelligents (entendez culinaires). En retournant aux aliments naturels, appelés "aliments originels", on constate qu'on est doué d'un instinct alimentaire, extrêmement précis, qui permet de trouver exactement l'aliment qui répond aux besoins du corps. Et cela constitue une thérapeutique, parce que chaque malade peut trouver l'aliment dont il a besoin pour combler telle carence et éviter l'aliment qui perturberait son organisme. » Ce courant comme d'autres, de nature alternative propres à cette période, renvoient à ce qu'Annie HUBERT appelle « le mangeur mystique », individu centrant son existence sur ce qu'il mange, en se créant « un schéma de représentations quasi philosophiques sur les aliments, le corps et la santé ». Il est dit au sujet de ces personnes qu'elles commencent souvent « par suivre un gourou pour se fabriquer par la suite un mode de vie » les

- *L'alimentation macrobiotique : l'importance des légumes biologiques*

Interviewés dans le cadre du salon Marjolaine, Léo et Jean-Claude expliquent ce qu'est pour eux la macrobiotique. Il s'agit d'appliquer « un principe universel » à un « mode d'alimentation », qui les conduit à manger de tout mais dans des proportions qui diffèrent des habitudes de la plupart des gens, car « tout dépend des polarisations ». Se teintant d'ésotérisme, le propos reprend l'image, rencontrée du plus haut, du « terrain » que constitue le corps. Il faut entretenir celui-ci (relevons la métaphore jardinière) afin d'éviter les maladies, conçues comme un déséquilibre des énergies corporelles. Des références à l'acupuncture et à la philosophie Ying et Yang sont mobilisées pour l'occasion¹²⁷⁸.

Reposant sur des produits « biologiques » (formule ambiguë non définie dans le reportage), cette alimentation est reconnue comme celle « traditionnelle de notre pays, que nous sommes en train de retrouver », déclarent ces deux hommes, qui se défendent de tout snobisme ou effet de mode. En matière de coût, le propos n'évite pas certaines contradictions. S'il est admis que les produits biologiques soient plus chers, cette alimentation est considérée comme moins onéreuse que celle standard, riche en protéines animales. En effet, le consommateur se voit invité à limiter ses achats de viande, ce qui permet, selon les deux interviewés un budget « rééquilibré » et « une amélioration en matière de santé ». L'expérience personnelle relatée indique qu'en mangeant « bio et macro-bio » à deux, le coût s'élève à deux cents francs mensuels, ce qui est estimé comme moitié moins cher.

En quoi consiste un menu macrobiotique ? Celui-ci est constitué de céréales, de légumes cuits et crus mais aussi de protéines par les légumineuses et les algues. À première vue, ce régime semble végétarien, à quoi il est rétorqué, que si l'on mange de la viande, il faut alors supprimer la céréale et consommer davantage de légumes. À cela s'ajoutent des fruits non importés, provenant de préférence d'une « ceinture climatique ». Une démonstration de recette est également présentée. Blé concassé, oignon, ail, thym, marjolaine, levure, huile végétale (de la graisse de palme) sont assemblés pour être travaillés à la main avec un peu d'eau et mis à reposer pendant deux heures. Sont façonnées ensuite à partir de cette préparation des galettes,

garantissant de « tout dérapage » les menant à des maladies issues d'une alimentation « chimique ». Issue du crudivore (régime alimentaire reposant sur l'ingestion d'aliments crus), l'instinctothérapie a été classée comme secte dans la loi française. Annie HUBERT, *La santé est dans votre assiette*, Toulouse, ERES, 2007, p.65-80.

¹²⁷⁸ Annie HUBERT, *op.cit.*, *ibid.*, qui développe également un volet relatif au régime macrobiotique, en soulignant les origines asiatiques de celui-ci, au prix d'une réinterprétation de ces traditions nutritionnelles conduisant à une théorie complexe la rendant attractive aux yeux des Occidentaux. Celle-ci est considérée par Annie HUBERT comme un régime menant à l'orthorexie (obsession constante de ce que l'on va manger pour trouver l'équilibre selon la situation dans laquelle on se trouve. En outre, dans ce cadre de référence, personnalité et sociabilités sont formés par l'alimentation.

à faire cuire à la poêle¹²⁷⁹. Si le jardin potager n'est guère mentionné expressément, ce régime alimentaire peut le mettre à l'honneur. Les rapprochements établis avec d'autres reportages portant sur le salon Marjolaine permettent en outre de poser l'hypothèse d'une alimentation de ce type pour certains adeptes du jardinage biologique durant cette même période.



Figure 189. « Alimentation macrobiotique », Aujourd'hui Madame, INA, 17 juin 1976¹²⁸⁰.

c. Les tisanes : entre pharmacopée et plaisir

Au carrefour du médicinal et du plaisir, les tisanes continuent de faire l'objet d'articles mais dans le cadre d'approches renouvelées. D'une part, l'accent est mis sur la nécessité du naturel présidant à leur production. En 1979, un producteur explique comment éliminer le plus possible insecticides, fongicides et herbicides, soulignant un mode de culture se référant au passé : « La culture des plantes médicinales se fait un peu à l'ancienne, avec le minimum d'engrais chimiques. En phytothérapie, elles doivent être le plus naturelles possible. »¹²⁸¹ Derrière ces affirmations, se fait l'écho du combat mené alors en France pour l'herboristerie,

¹²⁷⁹ « Alimentation macrobiotique », Aujourd'hui Madame, INA, 17 juin 1976, 8'01''

¹²⁸⁰ Il s'agit d'une démonstration de recette macrobiotique en direct du salon Marjolaine : y est élaborée sous les yeux du téléspectateur une galette végétale réunissant blé, oignon, ail, persil, thym, marjolaine, levure alimentaire, huile de palme et eau.

¹²⁸¹ « Le potager de la tisane », *Rustica*, 16 mai 1979.

dans l'espoir qu'une loi soit votée, reconnaissant la profession d'herboriste. Le syndicat des producteurs, situé à Milly-la-Forêt (77), profite de cette occasion pour expliquer ses techniques, les lecteurs étant invités à s'inspirer de ces recettes. Pour ceux que la question passionne, il est même indiqué d'écrire au Centre National d'Expérimentation des Plantes Médicinales et Aromatiques.

Les fondamentaux d'un potager médicinal sont rappelés, mettant en avant le thym, le basilic, la verveine et la menthe. Parallèlement aux conseils de culture et de séchage des plantes (conservation et préparation), les vertus de ces dernières sont naturellement mentionnées, quoique non systématiquement. Une publicité met aussi en avant la possibilité de suivre différents stages hebdomadaires, sous la conduite d'une certaine Madame Luu. Ces sessions de formation sont articulées autour de thématiques telles que « les plantes et l'homéopathie », « les plantes et les autres médecines », et en particulier l'utilisation des plantes dans la phytothérapie chinoise ou encore la constitution d'un jardin médicinal¹²⁸².

Comparativement à cette approche plutôt technique, Michel LIS livre ses recettes de « jardinier tisanomane » (*sic*) avec un tout autre style, beaucoup plus axé sur le plaisir et les émotions. Au sein d'une rubrique consacrée au bien-être, une accroche visuelle réunit sur un plateau de métal argenté, une tasse de fine porcelaine remplie de la boisson chaude, en compagnie de différents pots renfermant les plantes séchées, sous oublier le miel, jaune et crémeux pour une touche gourmande. D'emblée les tisanes sont présentées comme un « art du mieux vivre », s'appuyant sur le savoir-faire des herboristes et des jardiniers. Le vocabulaire utilisé puise ses références dans l'univers du sacré voire de l'ésotérisme : « pharmacie du Bon Dieu », « cérémonial », « rituel », « herbes bienfaisantes » et même « magiques ». Tout est fait pour inviter le lecteur à la célébration des dons d'une nature quasi divinisée.

Si les manières de faire sont rappelées (macération, décoction, infusion), c'est avant tout pour convier le lecteur, à une expérience sensorielle relayée par des photographies couleurs au parti pris esthétisant où règnent jaunes, verts, brillance des flacons et touche rustique des paniers. En effet, pour la circonstance, l'herboristerie du Palais Royal à Paris a ouvert ses portes pour servir de décor à cette véritable mise en scène à la gloire des tisanes. Si l'œil doit être flatté par le contenant requérant des matières nobles (porcelaine, faïence vernissée), le nez est aussi invité à un voyage, certes imaginaire dans un premier temps, grâce à la lecture : « Tous les parfums de l'Arabie, les fragrances, les senteurs, les arômes, les bouquets, les odeurs doivent se conjuguer depuis l'ouverture de la boîte étanche où vous rangez vos herbes préférées,

¹²⁸² *Ibid.*

jusqu'au moment où le fumet de l'infusion monte, en même temps que la tasse, vers votre bouche. » Le toucher constitue une autre source de plaisir : « Quand, entre les doigts, vous froissez une pincée de fleurs de tilleul ou de graines de carottes, il se produit toujours une sensation délicieuse, prélude à la dégustation. » Le goût proscrit le sucre en morceau, seul le miel ayant droit de cité. Au-delà de la mise en éveil des sens, « l'instant tisane » se doit d'être en plus un moment de convivialité partagée¹²⁸³.



Figure 190. « Mes tisanes de jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985.

Les recettes fournies à l'appui s'avèrent étonnantes, par les rencontres ou mélanges occasionnés, témoignant encore d'un goût prisé pour l'insolite. Ainsi, celle appelée « tisane du lendemain » ajoute à une infusion de menthe refroidie, jus de tomate, glaçons et citron vert coupé en quartiers. Le potager, notamment grâce à ses laitues, est aussi fournisseur de tisanes. En effet, les feuilles de salade infusées durant un quart d'heure aident à s'endormir et permettent « de refroidir les sens des plus ardents ». De même, afin de soulager les douleurs intestinales, il est préconisé de boire une tisane de pelures d'oignons, au goût jugé surprenant mais agréable. Le basilic, quant à lui, donne une « tisane d'automne », qui mêle aux fleurs de cette plante quelques gouttes de citron, au moment de déguster celle-ci¹²⁸⁴.

¹²⁸³ « Mes tisanes de jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°718, 1985.

¹²⁸⁴ *Ibid.*

Conclusion de la deuxième partie

À la cohérence intrinsèque de la première période étudiée succède à partir des années 1970 une époque où les différentes formes d'héritages du potager transmises par les médias connaissent d'importantes évolutions, tantôt synonymes de tensions, tantôt de ruptures avec ce qui a précédé.

L'analyse du contenu sur la période (1970-1989) montre tout d'abord combien celui-ci se voit traversé de multiples contradictions. Si l'émiettement spatial et la volonté éditoriale des magazines d'esthétiser le potager semblent signer l'arrêt de mort du potager rationnel, ce n'est en définitive qu'un trompe-l'œil. En effet, dans un contexte de consommation de masse et alors que les Garden Centers sont en plein essor dans le courant des années 1970, la promotion incessante des innovations semble contredire l'idée selon laquelle la rentabilité serait parente de la vulgarité. Semences, traitements, engins : tout doit au contraire concourir à assurer une production maximale.

Pourtant, à la toute fin des années 1970, une forme de contestation s'exprime à la faveur d'une conjonction de facteurs (la crise économique et le voisinage européen notamment) permettant une irruption de l'écologie dans le débat et dont la pratique au potager du jardinage biologique ou de ses avatars constitue la traduction la plus significative. Le jardin nourricier se retrouve donc traversé par deux conceptions antagonistes, toutes deux porteuses d'une certaine vision de la modernité. La première s'appuie sur un discours enjoignant à consommer pour produire toujours plus et mieux. La seconde, loin de se présenter comme un modèle nostalgique, s'inscrit en rupture avec celui alors dominant « offert » par la société de consommation, le jardinage biologique possédant ses propres règles de fonctionnement, différenciant ses conseils techniques et disposant de rubriques autonomes. Soucieuses de satisfaire des intérêts divergents parmi les différents segments de lectorats, les revues, elles-mêmes confrontées aux exigences du marché, se gardent bien de trancher entre ces deux modèles, préférant les conserver tous deux et les juxtaposer, au risque d'afficher sans sourciller des paradoxes éditoriaux.

Le domaine culinaire connaît des contradictions analogues. Si la congélation constitue en soi une véritable révolution pour conserver les produits du jardin, les techniques anciennes ne disparaissent pas pour autant. La question du rapport au temps s'affirme de façon récurrente. Congeler légumes, herbes et fruits ne supprime pas les bocaux traditionnels, de même que la cuisine express, emblématique d'une rationalité qu'impose la vie professionnelle, côtoie des préparations particulièrement chronophages. Les répertoires culinaires s'étoffent, confrontant

au carrefour des goûts des tendances contradictoires. Tradition et nouvelle cuisine s'affrontent dans des débats passionnés quand la gourmandise s'affiche face à une diététique certes libérée de son corset mais toujours présente. Tour à tour tentateur ou conciliateur, le potager vient dépasser ces débats en nourrissant une dialectique de l'effort productif et de la jouissance gustative venant récompenser celui-ci. Ce jardin fournit également matière à une alimentation jugée plus « naturelle » tout en étant présenté comme le dispensateur privilégié des médecines douces.

Le volet social n'échappe guère à ces mêmes tensions. Si le potager est attaqué durant cette période, il est également promu. Face aux assauts de l'urbanisation, de nombreuses associations entrent en résistance. La demande sociale toujours forte vient infirmer l'idée même d'une marginalisation du potager, ce moyen employé par ses détracteurs se heurtant en effet à la présence grandissante d'éléments alliés du jardin nourricier. D'une part, vers la fin des années 1970, le contexte prenant en compte l'écologie voit la création d'un ministère de l'environnement favorable à l'éclosion de potagers en milieu urbain, fournissant à cette occasion une documentation prodigue de conseils pratiques mais aussi de critères de recevabilité des projets. D'autre part, au cours des années 1980, certains médias ne se font plus seulement spectateurs des rites annuels des jardins collectifs mais visent à prendre la défense de ceux-ci, vantant leur dynamisme et leur offrant une tribune aussi opportune qu'inattendue. La seconde décennie de cette période voit également germer des expériences de lutte contre le chômage, le potager se faisant vecteur de solidarité comme d'autonomie pour soi ou pour les autres, valeurs relayées médiatiquement face aux conséquences d'une crise persistante.

L'étude des formes, registres et moyens mis en œuvre met en évidence deux ruptures majeures dans la transmission des différents héritages. La première s'illustre par le caractère divertissant et simplificateur des messages véhiculés. Quels que soient les médias considérés, la standardisation inhérente à la société de consommation de masse trouve sur un plan éditorial des supports emblématiques déclinables à l'envi et marqués d'une praticité partagée autant par ceux qui les élaborent que ceux les utilisant. Fiches et séries s'inscrivent dans cette logique visant concision et efficacité dans la dispensation du savoir et du savoir-faire. Communes au potager comme à la cuisine, celles-ci acquièrent le double statut d'aide-mémoire et d'épisodes distrayants. La sérieuse austérité d'un propos uniment rationnel se voit supplantée dorénavant par des procédés ludiques. Ce n'est sans doute pas un hasard si la publicité connaît alors un véritable âge d'or, usant de multiples registres : humour, onirisme ou parfois nostalgie. Le potager y trouve de multiples emplois, oscillant entre plusieurs rôles : tantôt décor ou écrin pour mettre un produit spécifique en valeur (un engin, un engrais, un fongicide), tantôt acteur de

premier plan lorsque ses légumes et ses fruits sont célébrés par l'intermédiaire de telle semence, présentée comme le précieux sésame du succès jardinier.

La seconde rupture réside donc dans le fait que désormais les procédés éditoriaux jouent sur de nouveaux ressorts d'ordre psychologique : il faut susciter des émotions. Sans pour autant disparaître, les normes prescrites *ex cathedra* comme les démonstrations un rien sentencieuses ne font plus recette. D'une part, l'élément visuel se faisant de plus en plus prégnant et toujours plus diversifié dans ses formes, celui-ci se substitue de plus en plus aux éléments textuels, laissant place à une approche sensible des récepteurs, à qui s'offre l'opportunité de laisser libre cours à leur imagination. Les photographies en couleurs servent aussi bien les conseils techniques que les évocations sociales des jardins, le recours au pittoresque plongeant lecteurs et téléspectateurs dans une sorte de rêve éveillé bien éloigné des schémas sévères ou du noir et blanc encore très présents lors de la période précédente. D'autre part, des procédés issus des sciences sociales semblent parfois donner lieu à réappropriation par les médias. Si le recours à l'histoire sociale tient plus de l'artifice éditorial propre à introduire tel sujet relatif à telle association de jardins, en revanche les enquêtes de terrain, les interviews *in situ* ou sur plateau donnent droit de cité à la subjectivité. Les jardiniers, quels qu'ils soient, deviennent audibles.

C'est le troisième enseignement révélé par l'étude de cette deuxième étape : aux archétypes par nature abstraits de la première période succèdent des figures incarnées et véhiculées par des procédés éditoriaux renouvelés. Parmi ceux-ci la starification occupe une place de choix, s'inscrivant sur un vaste continuum, transcendant les différentes formes d'héritages. Ainsi, sur le plan social se distinguent à de multiples reprises les emblèmes que constituent l'abbé LEMIRE, figure quasi obligée de toute référence à l'histoire des jardins familiaux et Coluche, son pendant sécularisé au cours des années 1980. Acteurs populaires, écrivains et artistes viennent témoigner à la télévision ou à la radio de leur pratique jardinière, dévoilant ainsi au public une part de leur intimité, pourfendant certains usages (l'emploi de produits chimiques par exemple) pour exhorter le public à en expérimenter de nouveaux (le jardinage biologique en l'occurrence). Plus fondamentalement, ces personnalités font montre d'une approche sensible à l'égard du potager, jugé incontournable dans un jardin et souvent envisagé comme élément originel de leur passion, évoquant des souvenirs de transmission familiale à cet égard.

La starification est perceptible également sur le plan des conseils techniques, au jardin comme en cuisine. Souvent très populaires, les animateurs (jardiniers ou cuisiniers, ces derniers étant souvent accompagnés d'un acolyte posant des questions) constituent en effet des figures

bienveillantes, dispensatrices du savoir et du savoir-faire. Leur discours se veut déculpabilisant, s'appuie sur l'expérience, véhicule des astuces et invite à faire par plaisir et non plus par obligation ou respect de règles dogmatiques. Dans une moindre mesure, à la faveur de l'autonomisation des rubriques consacrées au jardinage biologique, les promoteurs de celui-ci s'affirment comme de nouveaux experts missionnaires, devenant des signatures des magazines et des auteurs faisant référence dans leur domaine.

Mais ce procédé touche également les jardiniers ordinaires. La transmission du savoir s'envisageant désormais à l'aune d'une certaine horizontalité, de nombreuses rubriques s'appuient dorénavant sur des témoignages apportés par des contributions de lecteurs devenant rédacteurs ou de jardiniers faisant l'objet de reportages. Stars éphémères, ces anonymes sortant furtivement de l'ombre permettent néanmoins aux différents lectorats de s'identifier d'une manière sans doute plus évidente, la proximité envisagée ici étant encore davantage accentuée. Le phénomène est également observable au sujet des jardins familiaux. À l'univers institutionnel de l'époque précédente se substitue l'image d'un micro-collectif où la hiérarchie semble désormais moins primordiale. Presse locale et reportages télévisés jouent de cette empathie permettant de voir les jardiniers *in situ* et de partager un vécu qu'illustrent expériences, anecdotes ou revendications.

Enfin, cette période voit émerger l'enfance comme un acteur à part entière du potager. L'orientation des médias vers cette cible concrétise en effet cette volonté d'accessibilité d'un domaine jusque-là réservé aux adultes dans les rubriques des magazines, à l'exception près des illustrations relatives aux récoltes. Désormais, c'est tout un ensemble d'activités d'éveil qui se voit proposé. Jeux et loisirs créatifs permettent de se familiariser avec le vocabulaire du jardin nourricier. Tout un éventail d'émissions à destination de la jeunesse (des tout-petits aux adolescents) permet ainsi d'embrasser le potager sous un angle ludique où la fiction se taille la part du lion, n'hésitant pas à plonger les enfants dans un univers quelque peu onirique propre à stimuler leur imaginaire comme à susciter en eux des émotions. Celles-ci peuvent par la suite faire naître bien des vocations.

Titre : Le jardin potager au regard des médias dans la France du second XX^e siècle

Mots clés : potager, jardin, médias, magazines, alimentation, écologie

Résumé : Si le jardin potager a souvent intéressé les sociologues, celui-ci a en revanche peu suscité de productions d'historiens, l'absence de sources constituant un obstacle majeur. Une approche originale reposant sur la mobilisation des médias, magazines, presse quotidienne régionale, radio et télévision a permis de pallier ce manque. Malgré les limites inhérentes à ces sources, de par leur caractère idéal et prescriptif, il s'est agi ici de les interroger dans leur capacité à transmettre l'héritage culturel du potager dans la France du second XX^e siècle. Un triple éclairage a été privilégié, technique, culinaire et social. Ont été envisagées plusieurs facettes complémentaires : celle relative au savoir-faire productif ; celle de l'utilisation de ses produits ; celle enfin des liens sociaux générés par ce jardin.

Il a été possible de dégager l'évolution du contenu des sources sur une cinquantaine d'années, d'étudier les procédés éditoriaux requis dans la transmission, mais aussi d'identifier les différents acteurs y prenant part. Dans une France traversée de nombreux bouleversements socio-économiques et institutionnels, la figure du jardinier s'y dévoile également dans ses transformations. De nécessité, le potager devient un espace remplissant de multiples fonctions : réalisation de soi, éducation au goût, insertion sociale, conservation d'un patrimoine, vecteur de sensibilisation à l'environnement et à l'écologie.

Title: The vegetable garden through the media in France in the second half of the 20th century

Keywords : vegetable garden, media, magazines, food, ecology

Abstract: If the kitchen garden has often been of interest to sociologists, little has been produced by historians, with the absence of sources being a major obstacle. By choosing an original approach based on the mobilization of the media, magazines, regional daily press, radio and television, it has been possible to build various corpus in order to fill this gap. Despite the limitations inherent in these sources, because of their ideal and prescriptive character, one of the aims of this thesis was to question the sources in their capacity to transmit the cultural heritage of the vegetable garden in France of the second half of the 20th century. Three main themes have been selected: the technical practices, the culinary uses and the social benefits.

The sources offered by the media were analysed in such a way as to identify the evolution of their content over a period of about 50 years, to study the editorial processes required in the transmission, and to identify the various actors involved. The figure of the gardener appears in his transformations, in a France that is then experiencing many socio-economic and institutional upheavals. Of necessity, the vegetable garden becomes a space fulfilling many functions: self-realization, education to taste, social integration, conservation of a heritage, vector of ecology and awareness of the environment.

THESE DE DOCTORAT DE

L'UNIVERSITE D'ANGERS

ECOLE DOCTORALE N° 604
Sociétés, Temps, Territoires
Spécialité : Histoire

Par **Stéphane WANDRIESSE**

**Le jardin potager au regard des médias dans la France
du second XX^e siècle (Tome II)**

Thèse présentée et soutenue à Angers, le 30 juin 2020
Unité de recherche : TEMOS
Thèse N° : 119293

Rapporteurs avant soutenance :

Pierre Cornu Professeur Université Lyon 2
Chiara Santini Ingénieur de recherche École nationale
supérieure du paysage de Versailles

Composition du Jury :

Pierre Cornu Professeur Université Lyon 2
Rapporteur
Chiara Santini Ingénieur de recherche École nationale
supérieure du paysage de Versailles
Rapporteur
Arnaud Frauenfelder Professeur de la Haute école de travail
social de Genève
Examineur
Florent Quellier Professeur Université d'Angers
Examineur
Yves Denéchère Professeur Université Angers
Directeur de thèse
Cristiana Oghina-Pavie Maître de conférences Université
Angers
Co-directeur de thèse

SOMMAIRE

TOME I

REMERCIEMENTS	5
AVERTISSEMENT	7
INDEX DES ABRÉVIATIONS	9
SOMMAIRE	11
INTRODUCTION	13
PREMIÈRE PARTIE. LE TEMPS DE L'ORDRE (1950-1969)	57
Chapitre 1. Le jardin potager « rationnel ».....	61
Chapitre 2. Le jardin potager de « la bonne ménagère »	133
Chapitre 3. Le jardin potager reflet d'une certaine organisation sociale.....	193
Conclusion de la première partie	251
DEUXIÈME PARTIE. LE TEMPS DES PARADOXES (1970-1989)	255
Chapitre 4. Entre affirmation collective et valorisation de soi	257
Chapitre 5. Le jardin potager sujet et antidote de la société de consommation	327
Chapitre 6. Au cœur du laboratoire culinaire	439
Conclusion de la deuxième partie	513

TOME II

SOMMAIRE	523
TROISIÈME PARTIE. LE TEMPS DES CONSENSUS (1990-1999)	525
Chapitre 7. La célébration culturelle et sociale du jardin potager	527
Chapitre 8. Le potager des délices : du corps au palais	621
Chapitre 9. Le potager des plaisirs	705
Conclusion.....	795
CONCLUSION	801
BIBLIOGRAPHIE	813
SOURCES	839
TABLE DES MATIÈRES	847

Troisième partie.
Le temps des consensus
(1990-1999)

Chapitre 7. La célébration culturelle et sociale du jardin potager

L'année 1991 semble s'illustrer par un « coup de cafard » des Français lorsqu'en est dressé *a posteriori* le bilan. En justifier les raisons revient à sonder la perception ressentie puis renvoyée de la situation, aussi bien intérieure qu'internationale. La crise, durablement installée, se traduit par une aggravation du chômage qu'accompagne une baisse de confiance dans la classe politique. Le monde apparaît plus incertain que jamais avec la disparition de repères stables. Guerre du Golfe et implosion de l'empire soviétique génèrent bouleversements et inquiétudes¹²⁸⁵. Pourtant, la dernière décennie du XX^e siècle est celle qui voit le réenchâtement du potager auquel sont en effet prêtées bien des vertus¹²⁸⁶. Dépassant le strict cadre du remède social qui lui était jusque-là assigné, celui-ci se voit paré d'un statut patrimonial unanimement reconnu. Peut-être le jardin nourricier permet-il à tout un chacun, dans un contexte instable, de se rassurer. La fréquentation de vestiges du passé peut offrir un certain réconfort à qui cherche ses racines. Plus que jamais se pose en effet la question d'une quête d'identité, aussi bien individuelle que collective. Tous les médias, sans exception, conviennent à l'exploration du potager perdu, tout en livrant le témoignage de Jardins Familiaux bien vivants, entre idylle et nécessités.

A. À la recherche du potager perdu

Cette recherche s'articule autour de deux axes essentiels : l'engouement pour les jardins historiques d'une part, les festivités légumières d'autre part.

¹²⁸⁵ CESEM, Jacques ANTOINE, Marie-Thérèse ANTOINE-PAILLE, Hélène VALADE, « Chronique des tendances de la société française » [Le « coup de cafard » des Français en 1991], *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°40, 1992, p.249-263. Ces données se voient confirmées par les analyses menées les années suivantes. Chômage et nouvelle pauvreté justifient des activités collectives pour resocialiser et réintroduire de nombreux exclus sur le marché du travail. Louis DIRN, Laurence FRESNEY DUBOYS, Henri MENDRAS, Louis CHAUVEL, « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°44, 1993, p.211-230. En 1996 est constatée « la fin du cercle vertueux de la société française des Trente Glorieuses » qui permettait aux individus de se projeter sur un avenir de long terme (avoir des enfants, acquérir un logement) suscitant des comportements attentistes à tous les niveaux. Louis DIRN, Louis CHAUVEL, Michel FORSÉ, Jean-Pierre JASLIN, Henri MENDRAS, Carole RIVIÈRE, Irène FOURNIER, « Chronique des tendances de la société française », *Revue de l'OFCE*, n°56, 1996. p.121-155.

¹²⁸⁶ QUELLIER, *op.cit.*, p.173 et suiv.

1. L'engouement pour les jardins historiques

a. Un contexte favorable à l'Histoire ?

Cette fin de XX^e siècle semble marquée par un intérêt certain à l'égard de l'histoire, registre que les médias exploitent, notamment dans un contexte marqué par « l'extension vertigineuse » ou « l'explosion » du patrimoine¹²⁸⁷.

- *Les plantes et leur histoire*

Une exposition intitulée « Flore en Italie », se déroulant au Petit Palais d'Avignon entreprend d'illustrer les liens unissant l'histoire des plantes et le génie artistique humain¹²⁸⁸. Au Creusot (71), un colloque réunit des chercheurs et praticiens pour comprendre comment fruits et légumes ont progressivement pénétré la sphère des menus. Sont ainsi étudiés origines, créations et usages des productions potagères, retraçant une histoire de l'humanité, de l'âge de la cueillette à celui des biotechnologies. Différents champs disciplinaires investissent ces questions, de l'archéologie à l'histoire, en passant par la linguistique (évolution des noms), sans oublier la sociologie cherchant à comprendre et expliquer la valeur sociale attribuée aux fruits et légumes selon les époques. Citons encore l'ethnobotanique, soulignant la nécessité d'une approche pluridisciplinaire, complétée par les recherches variétales agronomiques. L'annonce de la publication des actes du colloque se voit même précisée en fin d'article, ce qui est fort rare dans un magazine¹²⁸⁹.

Eu égard à la fonction de divertissement de ce type de presse, notons cependant une approche parfois fantaisiste de la matière historique. Relevons cette curieuse accroche visuelle introduisant un dossier sur un jardin réputé préhistorique situé devant une abbaye en ruines. Le

¹²⁸⁷ Françoise DUBOST, *Vert Patrimoine*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, coll. Ethnologie de la France, 1994, p.2. Il est même utilisé le terme de « syndrome » du patrimoine. Voilà qui donne lieu à une transformation de la conception même de patrimoine. Celle-ci ne s'incarnait jusque-là que dans les monuments historiques. Elle englobe dorénavant le monde du végétal, qu'il s'agisse des jardins ou des plantes cultivées, « à l'interface du culturel et du naturel ».

¹²⁸⁸ « Les plantes musées de nos civilisations » (Enquête), *Rustica*, 3 juillet 1991.

¹²⁸⁹ « Fruits et légumes : l'Histoire en marche », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°764, 1990. Nous n'avons pu malheureusement nous procurer ces actes, publiés par l'Agence Nationale de Création Rurale à Chalon-sur-Saône (71). Si *L'Ami des Jardins et de la Maison* reste purement informatif sur ce sujet, *Rustica* préfère aborder cette question de l'histoire des plantes, au travers d'anecdotes. « L'aventure des plantes » (Enquête), *Rustica*, 29 juillet 1992. Dans un contexte de commémoration de « découverte de l'Amérique » par Christophe COLOMB (le film de Ridley SCOTT sort en octobre 1992 en France), c'est ce registre qui est employé. Aussi peut-on lire : « il y a 500 ans, Christophe Colomb découvrait le haricot ».

schéma narratif ne mobilise aucune connaissance scientifique sérieuse. Plonger le lecteur à l'époque du néolithique revient à raconter comment « certains hommes se sont avisés de mettre en terre des racines et des graines ramassées dans la nature » et de montrer comment une nature patiemment domestiquée a permis à l'humanité de se nourrir. L'habitude d'avoir à proximité des plantes qui nourrissent est même envisagée comme « l'origine de la sélection ».



Figure 191. « Notre premier jardin a 5000 ans » (Enquête), *Rustica*, 25 décembre 1991.

Si des fouilles archéologiques sont évoquées, aucun exemple clair et précis n'est porté à la connaissance du lecteur. Le tableau est brossé à très grands traits, la « pression des invasions de l'Est » ayant provoqué « la diffusion des plantes venues du Moyen-Orient ». En fait d'enquête, s'offre ici une histoire sommaire des plantes, visant à inciter à la visite de la collection historique du conservatoire des jardins botaniques de Nancy (54), regroupant 539 variétés, dont certaines « cultivées à l'époque préhistorique » et plus tard au Moyen-Âge ou depuis la Renaissance. Un autre objectif est de faire prendre conscience au lecteur de la constitution d'un patrimoine végétal sur lequel s'est accumulé un grand nombre de connaissances depuis des siècles¹²⁹⁰.

¹²⁹⁰ « Notre premier jardin a 5000 ans » (Enquête), *Rustica*, 25 décembre 1991.

- *Le potager au musée*

À Limeuil (24) s'ouvre alors un Jardin-Musée¹²⁹¹. Véronique et Michel GUIGNARD y ont créé cinq jardins sur un hectare, avec un millier d'espèces, retraçant l'histoire du jardinage de la préhistoire à nos jours. La rencontre du professeur MATHON de l'Université de Poitiers (86) a permis de déterminer les plantes qu'il convenait d'y cultiver, l'association « Mémoire verte » les fournissant. De surcroît, une abondante correspondance avec des passionnés de toutes nationalités a contribué à accumuler toute une documentation sur ces végétaux cultivés dans le « jardin de Cro-Magnon ». Les fondateurs se sont en outre appuyés sur une démarche compréhensive, en cherchant à se mettre à la place des jardiniers de ce temps très lointain. Ainsi, défrichage et entretien des parcelles n'ont utilisé que des outils de l'époque considérée : une houe néolithique ou un silex pour réaliser la moisson. Une photographie permet de se figurer ce potager reconstitué, où les légumes-feuilles permettent, durant la préhistoire, de « faire son marché » à proximité de l'habitation. Le régime alimentaire de cette époque comptait semble-t-il beaucoup de plantes : oseille et ail sauvages, consoude mais également feuilles de bouleau, chêne, tilleul blanc et d'orme, à côté d'une multitude d'herbes sauvages et de fleurs (mauve, violette, pissenlit pour n'en citer que quelques unes)¹²⁹².



Figure 192. « Ancêtres jardiniers. Au jardin de Cro-Magnon », *Rustica*, 19 avril 1995¹²⁹³.

Le musée de Revermont à Cuisiat (01) s'appuie notamment sur son jardin pour raconter la vie des cavets, vigneron, carriers et paysans du XVIII^e siècle à nos jours. Le choix opéré a été d'y conserver des plantes cultivées, menacées de disparition, faute d'être semées,

¹²⁹¹ Les années 1990 sont marquées par cette tentation de la muséification du potager. QUELLIER, *op.cit.*, p.174-175.

¹²⁹² « Ancêtres jardiniers. Au jardin de Cro-Magnon », *Rustica*, 19 avril 1995.

¹²⁹³ La vue du jardin de Limeuil s'avère assez impersonnelle. Elle évite l'anachronisme rencontré plus haut. Peu informative, elle emploie une stratégie à double tranchant qui peut soit susciter la curiosité, soit s'avérer peu motivante pour le lecteur à venir découvrir les lieux.

contribuant à la connaissance botanique de variétés anciennes et locales : « l'œil de perdrix » (haricot), le « poivre rouge » (petit piment fort de la Bresse) ou encore l'œillette (oléagineuse)¹²⁹⁴. De multiples expériences émergentes de « musées paysans » contribuent alors à l'entretien d'une mémoire locale. Alors que l'agriculture emploie de moins en moins de personnes, l'Association Française des Musées d'Agriculture souligne l'intérêt grandissant pour ces lieux d'exposition du patrimoine rural. Le Bournat (24) s'appête à recevoir ainsi son 200 000^e visiteur. Paul-Jean SOURIAU, son fondateur, explique son besoin de transmettre une tradition, donnant lieu à la reconstitution d'une ferme-village complète, revivant grâce à des mannequins ou des personnages réels (le boulanger par exemple). La sonorisation permet de « s'y croire », le patois y étant entendu. Les produits du terroir, vendus à la boutique, permettent d'y retrouver des saveurs. N'ayant pas seule vocation à l'archivage, ces musées ont également une mission pédagogique : faire comprendre au public les gestes fondateurs et le sens d'un objet, permettant ainsi de comprendre les grandes mutations éprouvées par la France rurale. « Mieux connaître son passé n'est-ce pas mieux pour envisager l'avenir ? se demande François DON, responsable du Musée de plein air de Cuzals (46). Afin de retrouver ces écomusées disséminés partout en France, un carnet d'adresses est joint. Maître-mot de ces pages, l'authenticité se nourrit de la nostalgie gagnant les visiteurs de ces lieux, évoquant un passé à jamais révolu¹²⁹⁵.

¹²⁹⁴ « Quand le musée va au jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°764, 1990.

¹²⁹⁵ « Enquête : musées paysans, flambeaux de la mémoire locale », *Rustica*, 27 avril 1994. Sur le mouvement de patrimonialisation du monde rural : Michel RAUTENBERG, André MICOUD, Philippe MARCHENAY, Laurence BÉRARD, *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2000. Pour LAFERTÉ et RENAHY, le fait de qualifier de patrimoniaux des objets ruraux procède d'une revalorisation de ceux-ci pour les hisser au rang de la culture légitime et permettre ainsi l'accession de tous au patrimoine. L'invention récente d'une patrimonialisation des produits du terroir leur semble davantage résulter d'une re-labellisation administrative et scientifique des pratiques culturelles des campagnes que d'un changement endogène dans le rapport aux objets ruraux. Gilles LAFERTÉ et Nicolas RENAHY, « "Campagnes de tous nos désirs"... d'ethnologues », *L'Homme*, vol.166, n°2, 2003, p.225-234. Jean CUISENIER, « Que faire des arts et traditions populaires ? », *Le Débat*, vol.65, n°3, 1991, p.145-157. Jean CUISENIER a dirigé le Musée national des arts et traditions populaires jusqu'en 1989. Il met en évidence l'importance d'arts qui ne sont pas des beaux-arts (parallèle entre potager et jardin d'ornement appartenant à l'art des jardins). Est évoquée l'idée d'un renouvellement de l'idée de patrimoine (p.149 et suiv.) avec, dans le cadre de la décentralisation, la création des écomusées en différentes régions de France. Au moment où il rédige cet article, il vient de réaliser une vaste étude sur la maison rurale ordinaire, embrassant une période large (de la Renaissance à l'époque contemporaine), adoptant une approche pluridisciplinaire (ethnologie, histoire de l'art et histoire culturelle), mobilisant un riche corpus et structurée autour d'une problématique interrogeant les liens entre architecture et société. Jean CUISENIER, *La Maison rustique : logique sociale et composition architecturale*, Paris, Presses Universitaires de France, 1991.

- *Commémorations*

Ce goût pour l'histoire peut également s'exprimer dans des articles à visée commémorative. Un dossier consacré à l'histoire d'une enseigne familière des lecteurs-jardiniers, VILMORIN, en rappelle le 250^e anniversaire. Évocation des personnages-clés et bons mots (tels celui de Louise de VILMORIN déclarant : « il faut le dire, nous sommes des marchands de graines ») posent les jalons essentiels de cette histoire familiale. Sont rappelés les noms des diverses boutiques, « Le coq de bonne foy », devenant par la suite « Au roy des oiseaux et de la renommée » pour être rebaptisée VILMORIN-ANDRIEUX. Sont aussi retracés les liens très tôt tissés avec explorateurs et scientifiques, débouchant sur la création d'un jardin d'expérimentation pour étudier les plantes nouvelles et la faculté germinative des graines, sur des sites emblématiques : Verrières-le-Buisson (91) et le Domaine des Barres à Nogent-sur-Vernisson (45). Le lecteur découvre aussi la fondation, en 1872, d'un laboratoire de botanique et de génétique. Il apprend également, qu'afin d'immortaliser nombre de découvertes, ont été réalisés par des artistes des moulages de légumes. Et, sous l'égide de Philippe de VILMORIN, entre 1904 et 1909, une série de 280 planches en couleurs représentant les variétés de la collection familiale a été effectuée. Les *Fleurs de pleine terre* et *Plantes potagères* sont également mentionnés comme deux « monuments de la littérature jardinière ». Gravures anciennes, tableaux et portraits de famille viennent en outre à l'appui d'un propos souvent louangeur, ce qui n'est guère étonnant au regard de l'importance de cet annonceur¹²⁹⁶.

¹²⁹⁶ « Histoire d'une dynastie jardinière : VILMORIN », *Rustica*, 24 novembre 1993. Relevons ce propos laudateur : « une maison qui a contribué à la propagation de près de 450 variétés de plantes, faisant de son catalogue le rendez-vous des nouveautés florales et potagères pour le plus grand plaisir des jardiniers ». Sur l'histoire de la famille VILMORIN, Claude-Marie VADROT, *op.cit.*



Figure 193. En haut à gauche : « Histoire d’une dynastie jardinière : VILMORIN », *Rustica*, 24 novembre 1993 ;
 En bas à gauche : « À offrir ou s’offrir un cadeau passion inédit. L’édition reliée des premiers *Rustica* »
 (Publicité), *Rustica*, 25 juillet 1990 ;
 À droite : « *Rustica* fête ses 70 ans de succès », *Rustica*, 1^{er} février 1998¹²⁹⁷.

Profitant de cet attrait pour un passé investi émotionnellement, *Rustica* célèbre en 1998 son soixante-dixième anniversaire, retraçant à grands traits son histoire. En pleine page s’affiche la couverture du numéro inaugural du journal, paru le 8 avril 1928. S’offre alors une rétrospective articulée par décennies, illustrées de couvertures représentatives de chaque époque. Est fait mention de la relation unissant le magazine à ses lecteurs, parfois de génération

¹²⁹⁷ En haut à droite figure la couverture du tout premier numéro paru le 7 avril 1928. Relevons aussi en haut à gauche comment cet article adopte les codes visuels et rédactionnels de magazines historiques : images d’archives, portraits de personnages notables, utilisation du terme « histoire » dans la titrairie, parfum d’anecdote pour divertir le lecteur tout en lui dispensant un savoir culturel d’un accès aisé. Nicolas ROUSSELIER, « À la fenêtre de Vingtième Siècle (1984-2000) », *Vingtième Siècle. Revue d’histoire*, vol.69/1, 2001, p.161-174.

en génération, les ROBERT, lecteurs à Plan-d'Orgon (13) ayant adressé au magazine, une photo, prise entre 1929 et 1932, de leurs grands-parents avec *Rustica* en main (malheureusement non reproduite). Leur fils a continué l'abonnement avant que la génération actuelle ne témoigne de la même confiance. Voilà une rare trace de la réception du lectorat sur une longue période. S'appuyant sur les lettres reçues, proposant astuces et bonnes adresses, la revue exprime en outre ses remerciements pour ces contributions.

Mais un tel article permet également au magazine de réaffirmer son identité, celui-ci se définissant, soixante-dix ans après sa création, comme le seul hebdomadaire consacré au jardin n'ayant pas changé d'âme, malgré le rythme des époques profondément bouleversé. « Capter l'air du temps, sans renier ses racines terriennes », tel est le *credo* affiché, fidèle au programme initial, englobant diverses fonctions : agenda du jardinier, conseiller, carnet de recettes, découvreur de terroirs et ouverture aux réalités du temps¹²⁹⁸.

En outre, l'histoire du magazine permet aussi de mettre en évidence quelques-unes des évolutions majeures de la société. Soulignant la constance des attentes sociétales, qui peuvent cependant varier dans leur expression, le magazine s'offusque de ceux qui viendraient à douter de l'importance de celles-ci : « qui peut prétendre qu'il s'agit de causes désuètes, de modes passagères ? » Pour le journal, évoquer les nouveautés végétales, les lieux méconnus, proposer des points de vue singuliers, des goûts originaux ou non n'est guère synonyme d'une nostalgie cultivée en tant que telle mais plutôt une manière de s'inscrire « simplement dans le rythme des saisons », en valorisant la transmission d'expériences et en favorisant une proximité de l'homme vis-à-vis de la nature autant qu'un éloignement de « la machine productiviste »¹²⁹⁹.

La publicité illustre aussi cet engouement pour le passé. Durant l'été 1990, une pleine page annonce une réédition en *fac simile* reliée des premiers *Rustica* de 1928, constituée de trente-neuf numéros d'archives. L'argumentaire promet un « passionnant saut en arrière de plus de 60 ans » et « d'assister à la naissance de *Rustica* » mais aussi d'accéder à la découverte de « documents authentiques et fabuleux », la juxtaposition de ces deux adjectifs illustrant cette

¹²⁹⁸ WANDRIESSE, *op.cit.*

¹²⁹⁹ « *Rustica* fête ses 70 ans de succès », *Rustica*, 1^{er} février 1998. Parmi les évolutions recensées par le magazine, relevons : la transformation du jardinage comme activité de loisirs à part entière ; le bouleversement de la vie rurale sous l'effet de la mécanisation agricole ; la désertification des campagnes avec l'essor en parallèle des résidences secondaires et le développement de la motoculture de plaisance ; l'aspiration à une société moins matérialiste à partir de 1968 ; l'exigence d'un environnement plus propre et les premières actions, à partir de 1978, pour conserver espèces animales et végétales en voie de disparition. La fin des années 1980 voit l'amplification du mouvement en faveur des légumes et des fruits oubliés et la multiplication des fêtes du jardinage en France.

conception d'une histoire envisagée comme un divertissement, mêlant vérité et merveilleux¹³⁰⁰. La formule doit avoir connu un certain succès, un éditorial ultérieur demandant à ses lecteurs d'indiquer les autres années que ceux-ci souhaiteraient voir rééditées. Le magazine s'interroge en effet sur la pertinence d'une continuation chronologique ou d'une approche thématique, formulant quelques propositions à ce titre : « la vie à la campagne avant la guerre », « les plus belles couvertures de *Rustica* », ou encore « l'histoire du potager à travers *Rustica* »¹³⁰¹.

b. Un « patrimoine vert » à préserver ?

Celui-ci englobe aussi bien les végétaux que les espaces où ceux-ci sont cultivés et exhibés¹³⁰².

- *Des variétés anciennes de fruits et légumes à sauvegarder*

Diverses actions de sauvegarde de variétés anciennes de fruits et légumes se voient régulièrement relatées. Ce sont ainsi 3000 variétés de pommes de terrain qui ont ainsi été « sauvées ». Afin de sensibiliser le public à ces actions, diverses manifestations sont organisées, notamment des expositions, comme au verger-conservatoire de Luçon-Pétré (85) par exemple. À Neuvy-Saint-Sépulchre (36), la société pomologique du Berry orchestre des Journées de la Pomme. Le lycée agricole de Merval (76) lance, de son côté, une opération de sélection de pommes, récoltées par les élèves eux-mêmes. Les Croqueurs de pommes du Maine-Perche (72) sont également cités pour leur activité de sauvetage de variétés ainsi que certains écomusées comme ceux de la ferme de la Bintinais à Rennes (35) ou de celle de Coulevrain à Savigny-le-Temple (77)¹³⁰³.

¹³⁰⁰ « À offrir ou s'offrir un cadeau passion inédit. L'édition reliée des premiers *Rustica* » (Publicité), *Rustica*, 25 juillet 1990. Visant un large public, la revue souligne aussi bien « la conception déjà moderne et complète du journalisme » que l'aspect séduisant du « délicieux parfum rétro » de ces pages d'autrefois. Considérée comme une luxueuse édition riche de documents d'époque, de réclames savoureuses, puisqu'en ces temps la publicité n'était pas encore née, cette réimpression peut être commandée au prix de 295 francs.

¹³⁰¹ « Les années *Rustica* » (éditorial), *Rustica*, 30 décembre 1992.

¹³⁰² DUBOST, *Vert Patrimoine*, *op.cit.*, p.27 et QUELLIER, *op.cit.*, p.178 au sujet des Croqueurs de pommes représentatifs d'associations qui ont pour objectif de sauvegarder des variétés anciennes. Ceci donne lieu à prospection, inventaires, collections et diffusion militante afin d'appeler à une prise de conscience de la nécessité du maintien de la biodiversité. Cette association des Croqueurs de pommes compte parmi les exposants présents à Saint-Jean-de-Beauregard.

¹³⁰³ « Enquête Pommes de terrain, 3000 variétés déjà sauvées », *Rustica*, 7 octobre 1992. Au Québec s'organise quelques années plus tard également dans le cadre du programme *Seeds of Diversity* des actions visant à préserver des variétés cultivées par des particuliers dans leur jardin et menacées de disparition. Antoine DAVIGNON fait partie des passionnés œuvrant à cette sauvegarde. Catherine DUBÉ, « La mémoire des saveurs. » *Continuité*, n°78, automne 1998, p.38-40 et <https://potagersdantan.com/2012/06/21/antoine-davignon-1948-2003-jardinier-de-la-derniere-chance/>



Figure 194. « Disparition au potager » (Enquête), *Rustica*, 26 mars 1997¹³⁰⁴.

Sous un titre évoquant davantage l'univers du roman policier, *Rustica* développe une enquête consacrée à certaines variétés exclues du Catalogue Officiel des semences. Si la "Carotte de Carentan" est annoncée comme « prochaine victime », elle n'est pas la seule. D'autres légumes sont dans le même cas, comme la laitue "Gloire de Nantes" par exemple. Or loin d'avoir démerité, ces variétés, inscrites depuis les années 1950, subissent désormais la concurrence de variétés nouvelles, qui entrent au catalogue, poussant les plus anciennes vers la sortie. Pourtant, des « résurrections » se font parfois jour, comme pour le "Radis de dix-huit jours", menacé de disparition, en raison d'une moindre conformité aux standards de la variété, qui se voit finalement sauvé. Des experts précisent en effet les caractéristiques et les limites de variations admises¹³⁰⁵.

¹³⁰⁴ Si le titre peut évoquer l'univers du roman policier, en revanche l'illustration reste sur un registre de neutralité informative avec ce potager ensoleillé. C'est au dossier qui suit d'apporter les éclairages sur le sujet et de sensibiliser à ce patrimoine vert qu'il s'agit de préserver.

¹³⁰⁵ « Disparition au potager » (Enquête), *Rustica*, 26 mars 1997. BONNEUIL et THOMAS, *op.cit.*, p.193. Est abordée ici la question de la multiplicité d'associations œuvrant pour la préservation de la diversité variétale, en particulier des variétés anciennes, d'abord par les plantes potagères et les fruits.

- *Des débats animés*

Un débat houleux, qualifié de passionnel, oppose en effet, les maraîchers aux collectionneurs. Les premiers, mus par une logique commerciale, optent pour la défense des nouvelles variétés. Les seconds souhaitent *a contrario* conserver la plus grande diversité génétique possible, au nom de la défense de la biodiversité végétale dont ils craignent l'appauvrissement. Ainsi, François BOULINEAU, secrétaire technique du Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées (C.T.P.S.) conteste la mise en cause du Catalogue Officiel, accusé de faire disparaître des variétés potagères, alors que celui-ci n'a pas de vocation conservatoire mais doit garantir à l'acheteur que la graine vendue corresponde bien au standard établi. Plusieurs raisons sont invoquées pour justifier ces retraits du catalogue : choix commerciaux des semenciers ; arrivée de variétés plus performantes ; absence de maintenance conduisant à ce qu'aucune firme privée ne cultive plus ces semences. Toutefois, une représentante de la Fédération Nationale des Professionnels des Semences Potagères et Florales (F.N.P.S.P.), Claudine HANTZ admet que ces nouvelles variétés ont une durée de vie plus courte, ce qui chagrine les passionnés de cultures potagères. Deux logiques antinomiques s'affrontent donc : l'une cherchant à alimenter une commercialisation à renouveler sans cesse, l'autre, celle des collectionneurs, s'inscrivant dans le temps long, déconnectée des vicissitudes mercantiles.

Ce dossier rappelle également combien le nombre de variétés a augmenté du XVII^e siècle à la fin du XIX^e siècle, pour décroître ensuite après la création du Catalogue Officiel, en 1932, ce document ayant aussi pour objectif de faire le tri entre des variétés identiques mais portant des noms différents, comme l'indique le Directeur de l'I.N.R.A., Hubert BANNEROT. Un encadré retrace en outre l'historique du système de contrôle des semences, de la Station Nationale d'Essais de Semences (S.N.E.S.), créée en 1885, au Groupement d'Études et de Contrôle des Variétés et Semences (G.E.V.E.S.) en 1971.

Chargé de mission au Bureau des Ressources Génétiques, un groupement dont l'objectif est de promouvoir la conservation des variétés, Michel CHAUVET œuvre au maintien de la diversité végétale et potagère, pour laquelle une prise de conscience s'affirme depuis une

décennie¹³⁰⁶. La mise en place de réseaux regroupant amateurs, organismes officiels et entreprises privées permet ainsi d'assurer la conservation de certaines espèces (artichauts et chicorées par exemple). Soutenant de telles démarches, *Rustica* rend hommage à l'investissement de Victor RENAUD, l'un de ses collaborateurs. Émerge progressivement un accord des experts sur le fait que la recherche variétale doit envisager deux marchés distincts : celui des professionnels et celui des amateurs dont les attentes diffèrent sensiblement. La Ferme de Sainte-Marthe (41), entreprise créée en 1974 par Philippe DESBROSSES, obtient ainsi une dérogation pour commercialiser d'anciennes variétés, absentes du Catalogue Officiel. C'est donc sous forme de plaidoyer pour le maintien de variétés anciennes que se conclut cette enquête, dans un contexte où les semences transgéniques suscitent alors bien des interrogations, les jardiniers ayant un rôle essentiel à jouer dans cette œuvre de conservation¹³⁰⁷.

- *Des potagers « aristocratiques » admirés*

Avec constance, les magazines investissent durant cette période la thématique des potagers aristocratiques, emblèmes susceptibles de transporter le lecteur dans un passé souvent idéalisé, porteur d'un imaginaire alimenté d'anecdotes¹³⁰⁸.

¹³⁰⁶ Michel CHAUVET est connu pour ses travaux d'ethnobotanique. Dès 1985, il intervenait dans un symposium à Angers, livrant en introduction une intervention sur l'histoire des légumes. [ANON.] « La diversité des plantes légumières : hier, aujourd'hui et demain ». Actes du Symposium organisé à Angers du 17 au 19 octobre 1985 par l'Association pour l'Inventaire et la Conservation des Plantes Cultivées dans les Pays de la Loire (A.I.C.P.C.), l'Association des Conservatoires Français d'Espèces Végétales (A.C.F.E.V.) et le Bureau des Ressources Génétiques (B.R.G.) avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, du Ministère de la Recherche et de la Technologie, du Ministère de l'Environnement, de l'Institut National de la Recherche Agronomique, Paris, *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, 1986. Voir en outre, p.119 et suiv. « le patrimoine génétique en sursis ».

¹³⁰⁷ *Ibid.* Dans le même ordre d'idée, « Micocoulier, épeautre, pastel... les dernières cultures traditionnelles » (Enquête), *Rustica*, 19 février 1992. Y sont évoquées diverses expériences. En premier lieu, celle de Bernard LAFON, qui cultive et vend à Sadirac (33) des légumes oubliés, à la suite d'un déclic lié aux frères TROIGROS, lesquels avaient mis à leur carte une recette de saumon à l'oseille (plante alors rare). Il commercialise des topinambours en lamelles surgelées, les « ménagères ne voulant pas l'éplucher », ainsi qu'une variété « d'amour en cage au goût d'orange amère et d'abricot qui faisait les délices de la cour de Louis XIV » indique le magazine, mobilisant à nouveau le registre d'une histoire anecdotique. C'est aussi la remise à l'honneur de la roquette, salade oubliée en France et de la culture d'orties. Y est mentionnée également l'expérience intitulée « Légumes Plaisir », à l'initiative de Dominique PLACIER, qui associe six agriculteurs et des restaurateurs angevins pour faire redécouvrir le persil à grosse racine et le cerfeuil tubéreux. Le panais, très prisé des Anglais, est lui aussi remis à l'honneur par des agriculteurs de l'Anjou. D'autres cultures, telles que le pastel, le chanvre, l'épeautre et le millet font l'objet de brefs développements dans cette enquête dont la conclusion affirme : « Ironie de l'histoire, qui voit la modernité priser dans les cultures traditionnelles ».

¹³⁰⁸ DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.90 et suiv. sur cette vogue des jardins historiques.



Figure 195. « Un jardin bien tenu », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°834, 1997¹³⁰⁹.

Dans le Berry à Maisonnais (18), le programme vise à « abandonner l'agitation [du] siècle pour trouver la paix » au cœur du Prieuré Notre-Dame d'Orsan (siège d'une communauté fontevriste au XII^e siècle). L'enjeu est multiple : faire rêver le lecteur, l'inviter à prendre conscience du patrimoine à préserver et l'inciter à une visite sur place. L'éventail de photographies couleurs aux formats diversifiés entretient un soigneux dialogue visuel propre à susciter l'envie de découvrir les endroits remarquables d'un jardin que domine un « extraordinaire potager-labyrinthe »¹³¹⁰.

¹³⁰⁹ Le potager-labyrinthe est en bas à droite, agencé à partir de haies de pruniers palissées.

¹³¹⁰ « Un jardin bien tenu », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°834, 1997.



Figure 196. À gauche et au centre : « Villandry le plus beau potager du monde », *Rustica*, 12 juin 1991 ;
 En haut à droite : « Le potager oublié », *Rustica*, 18 septembre 1996 ;
 En bas à droite : « Potagers d'exception, visite guidée », *Rustica*, 21 mai 1997¹³¹¹.

Villandry, qualifié de « plus beau potager du monde » voit son gigantisme souligné par des chiffres propres à donner le vertige : 15 000 plants de fleurs, 120 000 plants de légumes autoproduits, au sein de serres et tunnels avec 500 mètres carrés de bâches et châssis. La mise en place s'effectue par une équipe de six jardiniers, dirigés par Marguerite CARVALLO, épouse du propriétaire et petit-fils de Joachim CARVALLO, qui au début du XX^e siècle a voulu redonner au lieu « l'esprit et l'atmosphère de la Renaissance »¹³¹². Affaire de famille, c'est aussi une affaire commerciale au succès grandissant. Si 50 000 visiteurs étaient accueillis en 1972, 300 000 visiteurs annuels sont annoncés en 1991. La visite virtuelle à laquelle le lecteur est convié place le potager au premier rang. Qualifié de décoratif, celui-ci se caractérise par neuf carrés de taille identique mais tous différents dans leurs motifs. Ce ne sont pas moins de 12 500

¹³¹¹ En haut à droite : « Choux et poireaux de Villandry » provenant de l'exposition consacrée aux fruits et légumes oubliés, se déroulant à l'orangerie du Jardin du Luxembourg (Paris, VI^e) à l'automne 1996. Nicole GAWSEWITCH, peintre aquarelliste y présente ses œuvres empreintes d'un grand réalisme. Cette reproduction atteste du goût pour les potagers historiques. En bas à droite, cette vue de Villandry inaugure un dossier consacré aux potagers décoratifs.

¹³¹² Florent QUELLIER utilise même à ce sujet la formule « évocation à la VIOLLET-LE-DUC ». QUELLIER, *op.cit.*, p.174.

mètres carrés de légumes et de fleurs qui offrent leur spectacle par les harmonies résultant d'associations, jouant sur les contrastes de formes et couleurs¹³¹³.

- *La campagne « Visitez un jardin »*

Au cours des années 1990 se déroule une campagne de sensibilisation au patrimoine constitué par ces jardins historiques, intitulée : « Visitez un jardin en France » et organisée avec le soutien de l'Association des Vieilles Maisons Françaises et du Ministère de la Culture¹³¹⁴. Ce sont ainsi 500 jardins, appelés à un renouveau, qui ouvrent leurs portes. Dans ce cadre a lieu en février 1990 le premier colloque sur les jardins, organisé par la Direction du patrimoine. Les objectifs rattachés à cette action d'envergure nationale sont de protéger, conserver et animer. Tout un programme de restauration est annoncé : les noms prestigieux de Fontevraud (49), Auvers-sur-Oise (95), Tarascon (13), Villandry (37), Versailles (78) s'y trouvent en bonne place. Quelque 25 jardins se voient labellisés Monument historique et un projet de musée des jardins dans le parc de Villarceaux (95) voit le jour¹³¹⁵.



Figure 197. En bas : « Ouvrez l'œil sur... les jardins franciliens, *Rustica*, 27 mai 1992 ;
En haut : vue aérienne de Villarceaux extraite de : « Domaine de Villarceaux »,
Actualités régionales Île-de-France, FR3 Paris, INA, 6 août 1995.

¹³¹³ « Villandry le plus beau potager du monde », *Rustica*, 12 juin 1991. S'y déploie une tendance paysagère, qu'illustrent ces propos où prime l'esthétique : « le vert jade des carottes qui se distingue du bleu des poireaux de Solaise » ou encore « l'oseille rampante contraste avec l'aubergine, légume à port élevé ». La dimension décorative de ce potager suscite la création artistique, comme on a pu le voir plus haut avec une toile figurant des légumes qui en sont issus.

¹³¹⁴ « Visitez un jardin », *Rustica*, 23 mai 1990. Tout cela s'inscrit dans le mouvement de patrimonialisation dont le potager bénéficie durant cette période. QUELLIER, *op.cit.*, p.176 et DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.111 et suiv.

¹³¹⁵ « Ouvrez l'œil sur... », *Rustica*, 30 mai 1990.

Ce dernier site fait l'objet de différents reportages aux actualités régionales. Est évoqué l'ambitieux objectif de créer un « panorama des jardins de tous les temps et continents ». Le domaine ne manque pas d'atouts avec ses soixante hectares, deux châteaux (des XVI^e et XVIII^e siècles), trente-deux sources répertoriées, permettant une présentation des jardins « au fil de l'eau ». Un programme de restauration, prévu par le Conseil général du Val d'Oise (95) ainsi qu'un projet piloté par l'Agence des Espaces Verts, a pour enjeu la protection d'un patrimoine culturel, symbolisé par les premiers marronniers plantés en France. Il s'agit, en outre, d'attirer entre 200 et 300 000 visiteurs par an¹³¹⁶. Quatre ans plus tard, un coup d'arrêt est porté au projet, ajourné concernant la réalisation d'un centre international de l'art des jardins, vraisemblablement en raison de difficultés budgétaires. Néanmoins, les travaux d'archéologie et de restauration sont poursuivis, de même qu'une ouverture élargie au public¹³¹⁷.



Figure 198. Au centre : « Ouvrez l'œil sur... », *Rustica*, 30 mai 1990 ;
 En haut à gauche : « Ouvrez l'œil sur...les Automnales », *Rustica*, 18 septembre 1991 ;
 À droite : « Ouvrez l'œil sur...les Folies du Potager », *Rustica*, 30 octobre 1991 ;
 En bas : « Ouvrez l'œil sur...le Potager du Roi, *Rustica*, 29 avril 1992¹³¹⁸.

¹³¹⁶ « Villarceaux : le conservatoire des jardins », Actualités régionales Île-de-France, FR3 Paris, INA, 13 juillet 1991, 3'03''.

¹³¹⁷ « Domaine de Villarceaux », Actualités régionales Île-de-France, FR3 Paris, INA, 6 août 1995, 2'14''. *Rustica* promeut, en outre, certains supports de communication de cette opération, comme l'album élaboré par l'Agence des espaces verts de la région francilienne, qui propose huit itinéraires pour en découvrir les lieux phares. « Ouvrez l'œil sur...les jardins franciliens », *Rustica*, 27 mai 1992. Est ainsi annoncée l'ouverture attendue du Centre International de l'Art des Jardins au domaine de Villarceaux (95).

¹³¹⁸ Au centre : « Ouvrez l'œil sur... », *Rustica*, 30 mai 1990 ; en haut à gauche : « Ouvrez l'œil sur...les Automnales », *Rustica*, 18 septembre 1991 ; à droite : « Ouvrez l'œil sur...les Folies du Potager », *Rustica*, 30 octobre 1991 ; en bas : « Ouvrez l'œil sur...le Potager du Roi, *Rustica*, 29 avril 1992. Relevons que la vignette centrale est recyclée en 1991 (voir figure 191).

Dans le cadre de cette campagne, *Rustica*, s'appuie sur l'un de ses procédés éditoriaux favoris : la série. Intitulée « Ouvrez l'œil sur... », celle-ci se fait l'écho des multiples visites de jardins historiques désormais autorisées. En septembre 1991, les Automnales ont sa faveur, permettant de découvrir à cette occasion, au château du Pin de Champtocé-sur-Loire (49), le jardin créé en 1921, même si le potager n'est encore « qu'à l'état de rêve »¹³¹⁹. Au Désert de Retz à Chambourcy (78), est organisée une évocation du potager disparu. Celui-ci, bien qu'en cours de restauration, vit sous la menace de l'aménagement d'un golf. Une visite-conférence a lieu chaque dernier samedi du mois, à l'initiative de l'association entretenant ce patrimoine ¹³²⁰.



Figure 199. « Versailles : l'attendu et l'insolite », Palais Royal, France 2, INA, 23 décembre 1992¹³²¹.

¹³¹⁹ « Ouvrez l'œil sur...les Automnales », *Rustica*, 18 septembre 1991.

¹³²⁰ « Ouvrez l'œil sur...les Folies du Potager », *Rustica*, 30 octobre 1991 ; « Les jardins », Chefs d'œuvre en péril, Antenne 2, INA, 7 mars 1990, 29'32''. Dans ce documentaire, typique de l'attrait pour le patrimoine, manifesté durant cette période, divers jardins aristocratiques sont mis en avant. Le Désert de Retz, parc à fabriques créé à la fin du XVIII^e siècle par François de MONVILLE à partir de 1775, est décrit comme « saccagé par des vandales » (à 2'31'') avant d'être racheté par Olivier CHOPPIN de JANVRY et Jean-Marc HEFTLER (interviewé ici), qui entreprennent des travaux de restauration.

¹³²¹ Sont extraites de ce documentaire les vues ci-dessus : les terrasses d'observation, les poiriers (mentionnés comme les plus anciens arbres du site), les parcelles pédagogiques, les légumes lumineux de la fête nocturne et l'échange entre Léon ZITRONE et Marie-France MOREL, prétexte à mention d'anecdotes historiques.

L'année suivante à Versailles, le Potager du Roi s'ouvre « au peuple jardinier » pour diverses animations : exposition et dégustations de fruits et légumes de saison, en compagnie d'un spécialiste, sont au programme. À cette occasion, est rappelé au lecteur que, créé en 1678, ce potager est devenu aussi école depuis 1975 pour tous les amateurs de jardins¹³²². Il n'est alors guère étonnant de voir la télévision s'emparer du sujet, avec une visite de Versailles sous l'égide de Léon ZITRONE. Celui-ci (à 8'30'') qualifie le potager comme étant « le domaine plus aimé du roi ». Marie-France MOREL, jardinière-conférencière au Potager du Roi, révèle quelques anecdotes sur LA QUINTINIE et sur les fruits dont Louis XIV était gourmand, avant de céder la place à une fête nocturne (à 12'40'') où des haricots verts sur tuteurs en fibre de verre, en s'allumant, forment un tapis de lucioles qu'agrémentent des choux lumineux¹³²³.

Outre la cible que constituent les visiteurs, cette campagne n'est pas sans effet sur certains propriétaires de parcs et châteaux. Celui de la Bussière (45), surnommé « château des pêcheurs », en raison son immense étang et de ses collections relatives à la pêche en eau douce, a décidé de soigner le potager pour attirer les visiteurs. Installé au XVIII^e siècle à la place de la vigne il est depuis tombé en désuétude, excepté deux carrés encore cultivés. Sa complète restauration est dès lors envisagée. En effet, l'idée de le rétablir a justement émergé en écho à cette action institutionnelle. Pierre JOYAUX, paysagiste, en a réalisé l'aménagement. Deux ans de travail ont été nécessaires avant toute ouverture au public. S'y déploie alors un potager clos de murs avec vigne, rosiers anciens, fruits, plantes condimentaires et médicinales, petits fruits rouges et légumes de « jadis », entendez cucurbitacées. Dans un souci pédagogique, 300

¹³²² « Ouvrez l'œil sur... le Potager du Roi », *Rustica*, 29 avril 1992. En outre, c'est un lieu de travaux pratiques pour les étudiants en horticulture et paysage, avant un transfert en province que ceux-ci refusent, multipliant les pétitions.

¹³²³ « Versailles : l'attendu et l'insolite », Palais Royal, France 2, INA, 23 décembre 1992, 53'13''. Relevons le mélange opéré entre références historiques et l'art contemporain de cette fête nocturne, dont les vues sont réutilisées ultérieurement dans le Cercle de Minuit. « Spécial jardin », le Cercle de Minuit, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13'. Voir à partir de 39'08'' Interviewé, Michel RACINE rappelle que le monarque visitait le potager lui-même fréquemment, ce dernier ayant été conçu « comme un jardin de production mais aussi pour le plaisir de la vue ». Des terrasses, sur lesquelles le roi et ses visiteurs pouvaient contempler les productions, sont alors montrées au téléspectateur. Il est ajouté dans le commentaire que désormais, ce jardin d'alimentation devient également un « beau jardin », Michel LIS ajoutant à ce propos que « paradis signifie jardin clos de murs en persan. Cette prégnance de l'histoire est tout à fait caractéristique des années 1990, celle-ci se voyant consacrée aussi bien par les magazines que par la télévision, jouant sur les deux tableaux à la fois, aussi bien l'artifice éditorial pour accrocher lecteur ou téléspectateur que sur le fait de diffuser largement une certaine culture. Isabelle VEYRAT-MASSON, « Au cœur de la télévision : l'histoire », *Le Débat*, vol.177, n°5, 2013, p.96-109.

variétés de plantes sont étiquetées pour guider le public. Le succès est au rendez-vous, le nombre de visiteurs s'étant en effet accru de plus de 4000 en un an¹³²⁴.

- *Le renouveau du tourisme jardinier*

Ces actions débouchent sur une certaine forme de tourisme jardinier¹³²⁵. La publicité saisit d'ailleurs l'opportunité offerte par ce contexte¹³²⁶. Le succès grandissant de ce « mois des jardins » (vendredi, samedi et dimanche du premier week-end de juin) se voit justifié par des données chiffrées relatives au nombre de parcs et jardins ouvrant leurs portes au public. Si en 1988 (année de lancement de l'opération), 400 parcs privés accueillent des visiteurs, ils sont un millier à totaliser 500 000 entrées en 1995. C'est une aubaine pour les propriétaires de ces lieux souvent coûteux à entretenir. Les tickets d'entrée permettent d'envisager la restauration de tel ou tel massif ou de développer telle ou telle culture. Le jardin des simples à Bézouotte (21), établi aux pieds d'un ancien logis seigneurial et restauré par la famille DULÉRY permet à ses visiteurs de découvrir une collection de 370 espèces différentes, dont une douzaine de thym.

Responsable du Comité des parcs et jardins de France, Jean GUÉROULT, l'un des premiers à ouvrir son jardin au public dans la Sarthe (Jardins du Donjon de Ballon) explique comment en cinq années il a saisi une évolution dans l'attitude du public. Celui-ci se livrait initialement à un parcours rapide, essentiellement pour le plaisir des yeux. Désormais, ces touristes montrent, selon lui, un intérêt tout particulier pour les espèces, manifesté par des questions relatives aux modes de culture, de bouturage ou encore d'approvisionnement. Outre cette popularité acquise par la botanique, il souligne également un attrait tout particulier pour

¹³²⁴ « Renaissance d'un potager », *Rustica*, 12 juillet 1995. « Ouvrez l'œil sur... le jardin des cinq sens », *Rustica*, 3 juin 1992. Cet autre exemple relate la reconstitution, en Haute-Savoie à Yvoire, d'un « jardin clos » du Moyen-Âge. Occupant l'ancien potager du château, ce jardin a été conçu comme une « histoire des sens ». Création contemporaine, à partir d'éléments anciens, le jardin d'Yves et Anne-Monique d'YVOIRE se veut offrir une promenade toute entière consacrée « au plaisir du goût et du bonheur des yeux », comme le souligne la légende de la vue aérienne à l'appui.

¹³²⁵ « Dans toute la France les jardins s'ouvrent au public » (Enquête), *Rustica*, 28 juin 1995. Si cette forme de tourisme est vraisemblablement née en Grande-Bretagne dans les années 1930, celui-ci n'a débuté en France que dans les années 1980. Encore bien jeune, ce sont ses défauts qui sont pointés : manque d'équipements de base, lisibilité de l'étiquetage à revoir, signalisation et documentation fragmentaires.

¹³²⁶ « Jardins de France » (Publicité), *Mon Jardin et ma Maison*, n°457, 1998. Celle-ci fait la promotion du guide consacré par Michel RACINE à 750 jardins remarquables. Ayant obtenu en 1997 le Prix Nature, cet ouvrage s'adresse à ceux qui viennent visiter les jardins, quelle qu'en soit la motivation : plantes, jardiniers, histoire, art, rêve. Sont présentés ainsi 784 jardins classés selon leur intérêt botanique, horticole, artistique et historique. Des informations pratiques y sont accessibles afin de préparer les visites. Une liste biographique de créateurs de jardins en France, un vocabulaire des jardins sont de surcroît complétés par 22 cartes régionales, 32 plans de jardins et plus de 300 photographies en couleurs. Michel RACINE, *Jardins de France*, Arles, Acte Sud, 1997.

le potager. Dans la Drôme, un label « Village botanique » a été décerné à plusieurs localités, dont chacune d'elles s'est fait une spécialité de cultiver tel ou tel type de végétaux, invitant les visiteurs à en découvrir les particularités au gré d'un parcours menant d'Albon (plantes magiques et symboliques), à Mirmande (plantes de rocailles) en passant par Montelier (arbres et arbustes à baies décoratives) et Hauterives (végétaux fantastiques)¹³²⁷.

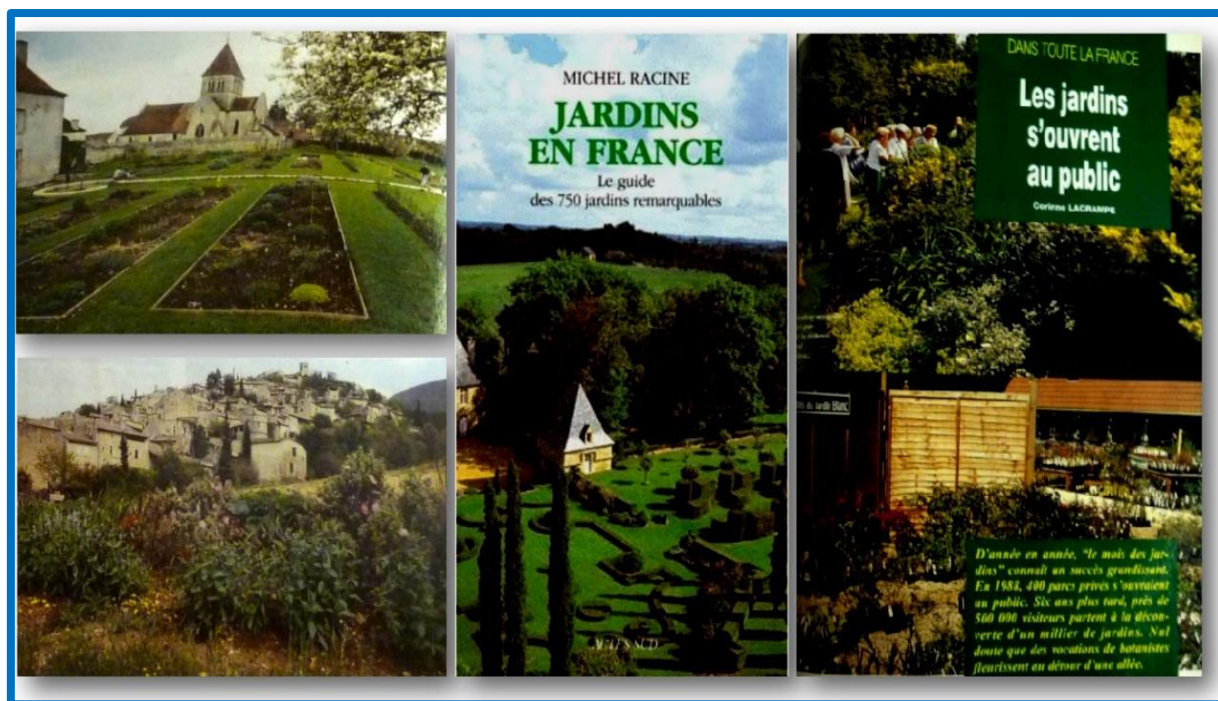


Figure 200. À gauche et à droite : « Dans toute la France les jardins s'ouvrent au public » (Enquête), *Rustica*, 28 juin 1995 ;
 Au centre : « Jardins de France » (Publicité), *Mon Jardin et ma Maison*, n°457, 1998¹³²⁸.

Bien que s'inscrivant dans ce mouvement de renaissance et comme l'ont laissé entrevoir plusieurs exemples, la reconstitution de ces jardins historiques pose néanmoins certains problèmes.

- *Histoire et authenticité : conserver, préserver ou recréer ?*

Dans son reportage sur le Prieuré de Notre Dame d'Orsan, *L'Ami des Jardins et de la Maison* expose la démarche de Patrice TARAVELLA et Sonia LESOT, couple d'architectes qui a

¹³²⁷ « Dans toute la France les jardins s'ouvrent au public » (Enquête), *Rustica*, 28 juin 1995.

¹³²⁸ À gauche de haut en bas, le jardin des simples de Bézouotte et le village botanique de Mirmande. À droite, le Clos du Coudray. Au centre, la publicité précise en outre l'obtention du Prix Nature 1997, décerné par la Fondation Électricité de France (élément non représenté ici).

voulu « recréer un jardin médiéval »¹³²⁹. Leurs auteurs y reconnaissent le résultat de leur vision et non d'une reconstitution historique fidèle. Néanmoins, enluminures et littérature d'époque ont fourni matière à leur propre interprétation. Chose rare, certaines de leurs sources sont citées : le capitulaire de Charlemagne, le plan de l'abbaye de Saint-Gall ou encore *Le Mesnagier de Paris*. En outre, des recherches ont été menées sur les plantes sauvages du Berry, afin de réhabiliter ainsi des variétés oubliées. Cette œuvre, structurée par charmilles et palissages a conduit à l'emploi de techniques mêlant éléments contemporains (terrassement et hydraulique) et anciens (travail du bois pour les plessis). De hautes plantes tuteurées en éventails, en rectangles, sur croisillons témoignent de l'arsenal créatif mobilisé et retransmis au lecteur susceptible de s'en inspirer à titre personnel¹³³⁰.

Le potager de Villandry se voit démystifié, le lecteur apprenant que celui-ci n'a pas toujours existé : sa recréation s'est opérée en parallèle de la restauration du château malgré l'absence de plans d'origine. Toutefois, l'existence du potager, attestée par un chroniqueur de 1570 narrant une visite du Cardinal d'Aragon et vantant au Pape les salades de Villandry comme encore plus belles qu'à Rome sert le registre de la « petite histoire » dont le grand public se montre friand. Ceci n'occulte pas cependant les explications sur la reconstitution du site, la découverte de murs à demi enterrés dans le parc prouvant l'existence de terrasses antérieures. Au prix de travaux titanesques, trois jardins ont peu à peu repris vie : celui d'eau (le plus élevé), « d'ornement » (niveau intermédiaire) et le potager aux pieds des fenêtres de l'aile ouest et des communs. Des gravures d'époque figurant les châteaux de Fontainebleau (77) et Bury (41) mais aussi l'abbaye de Saint-Jouin de Marnes (79) ont fourni matière à inspiration, trahissant également des influences monacales françaises et seigneuriales italiennes. Afin que le lecteur saisisse l'ampleur de la transformation majeure subie par le site, un procédé bien connu des publicitaires juxtapose photos du passé (1906) et du présent¹³³¹.

L'enquête que *Rustica* consacre à cette renaissance des jardins historiques synthétise les problématiques que celle-ci suggère et alimente. Faut-il préserver et conserver ?

¹³²⁹ C'est en effet la pleine vogue des jardins dits médiévaux, souvent résumés aux plessis, aux simples. Florent QUELLIER emploie la formule « à la Hildegarde von BINGEN ». Cet engouement pour la « reconstitution » est marqué par une grande liberté avec l'histoire. QUELLIER, *op.cit.*, p.176. et DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.104-105, cette dernière élargissant cette « mode des jardins moyenâgeux » à ceux d'esprit « Renaissance ». LÉVÊQUE et BONDUEL, *op.cit.*, p.62-65. Sont évoquées entre autres tendances le potager ornemental (Villandry) et le Moyen Âge revisité (évoqué d'ailleurs à partir d'exemples pris en Angleterre et aux Pays-Bas, attestant d'une mode dépassant les frontières hexagonales).

¹³³⁰ « Un jardin bien tenu », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°834, 1997.

¹³³¹ « Villandry le plus beau potager du monde », *Rustica*, 12 juin 1991. Le site a été classé monument historique en 1934, afin de mettre un terme aux convoitises d'acheteurs américains, restant la propriété de la famille CARVALLO. Bien que mis en sommeil de 1940 à 1972, Villandry fait l'objet par la suite d'une renaissance patiemment orchestrée.

Reconstituer ? Recréer en y apportant nouveauté ? Si des botanistes, historiens et paysagistes, au début des années 1980, s'étaient penchés sur l'état de santé de parcs et jardins historiques, l'heure du bilan est venue¹³³². Il est souligné que les « restaurateurs » de jardins rencontrent des difficultés analogues à celles du jardinier amateur pour retrouver des variétés anciennes, confrontés à l'absence d'un réseau organisé de collectionneurs. En outre, seule une voie de compromis s'avère viable. Il apparaît par exemple impossible de respecter les proportions d'origine, les allées devant désormais accueillir tracteurs, charrues, bus de touristes, très différents des carrosses d'antan. Une formule résume la quête chimérique d'une authenticité à jamais perdue : « il faut s'inspirer des plans d'époque pour créer des jardins d'aujourd'hui » et un intertitre affiche sans ambages le propos lapidaire de jardins « réinventés »¹³³³.

Outre le fait de sensibiliser le grand public à cette patrimonialisation des jardins historiques, l'éblouir de « potagers décoratifs » n'évite pas un certain flou terminologique. S'agit-il de « potagers d'agrément » ou de « monuments potagers » ? En témoigne par exemple cette accroche : « Historique ou privé, jardin de cuisinier ou de collectionneur, le potager "à la Française" de facture classique s'est enrichi de formes médiévales, anglaises, fantaisistes, propres à chaque architecte jardinier ». L'inspiration dans bien des cas s'appuie sur une conception syncrétique provenant d'une relecture du passé et des documents laissés par celui-ci. Enluminures, gravures, symboles, figures géométriques nourrissent l'imagination des concepteurs, de manière à jouer sur les contrastes de formes, de couleurs, de volumes et faire la part belle aux mariages entre fleurs, fruits, légumes et arbustes¹³³⁴. Ce n'est guère la vérité

¹³³² Avant de faire l'objet d'une médiatisation intense, les jardins historiques et leur restauration ont d'abord été objet d'étude. René PECHÈRE lance un plaidoyer visant à démontrer qu'il est indispensable de restaurer ceux-ci. Conceptions architecturales et végétales, ces espaces présentent au regard de l'histoire et de l'art un intérêt pour le public. Reflets de civilisation et de manières de penser dont l'analyse permet d'extraire leur philosophie comme leur évolution, ces jardins possèdent une grammaire source d'expériences empreintes d'une valeur éducative. Déplorant à l'époque qu'on ne fasse plus de vrais jardins, le président du Comité International des Jardins et Sites Historiques insiste sur la réserve de savoir-faire que ceux-ci constituent. Il revient ensuite sur les conditions de restauration et les questions inhérentes à celle-ci en fonction de l'état de conservation. René PECHÈRE « Les jardins historiques, leur restauration, leur intérêt pour les jardins contemporains » (*Historic Gardens, Their Restoration, and Their Value for Our Contemporaries*), *Bulletin of the Association for Preservation Technology*, vol.15, n°4, Landscape Preservation (1983), p.15-21.

¹³³³ « La renaissance des jardins historiques » (Enquête), *Rustica*, 4 novembre 1992. Différents exemples sont mentionnés. Au château de Joinville (52), le jardin à l'anglaise du XIX^e siècle avait fait totalement disparaître le jardin Renaissance qui est alors en complète restauration. Le château de Busséol (63) a ménagé une place aux plantes rapportées par les croisés. Chamerrolle (45) est admiré pour sa magnifique restauration des jardins Renaissance. Si la prise de conscience de posséder un patrimoine immense s'opère, c'est aussi pour en constater l'état de dégradation avancée, comme au Désert de Retz (78), abandonné pendant cinquante ans ou au jardin de la Gaude (13). À Hauterives (26), déplore le magazine, « le public n'a plus l'occasion de regarder le potager d'origine et les canaux d'arrosage du jardin du Palais idéal du facteur Cheval ». L'architecte-paysagiste Alain RICHERT, explique comment pour la création contemporaine du Jardin de Ballon (72) ont été retrouvées des plantes potagères du Moyen-Âge et des plantes naines figurant dans l'ordonnance de Charlemagne.

¹³³⁴ Et donc à travers le prisme de leur sensibilité présente, en ayant opéré une relecture plus ou moins digérée des éléments documentaires collectés.

historique qui est visée mais la suprématie d'un plaisir accordé aux yeux du promeneur et du jardinier¹³³⁵.

À l'autre extrémité du spectre couvert par les médias, certains jardins familiaux se voient également consacrés comme éléments patrimoniaux d'importance.

- *Des jardins familiaux remarquables*

La commémoration du centenaire des Jardins Familiaux, créés en 1896, offre l'opportunité de reportages relatifs à certains jardins emblématiques porteurs d'une riche histoire¹³³⁶. Modèles du genre, ceux du Père VOLPETTE (1856-1922) à Saint-Étienne (42) acheminent le lecteur sur le terrain de l'histoire sociale, photos d'archive en noir et blanc à l'appui. L'historique de ces jardins est retracé sommairement dans un encart. Créés en 1894, ceux-ci sont rejoints au début du XX^e siècle par ceux naissants de la Fédération des Jardins Ouvriers et Familiaux de la Loire, auxquels s'ajoutent ceux de la S.N.C.F. et ceux des houillères. Loin de se limiter à l'évocation du passé, le propos souligne également qu'un « vent de renouveau souffle sur ces jardins ». Le propos mobilise les poncifs en vigueur sur le sujet : ces jardins sont présentés comme outil de lutte contre la misère sociale à la toute fin du XIX^e siècle, mais aussi de réconciliation sociale entre les plus aisés, pouvant ainsi apaiser leur conscience et les plus pauvres y trouver une aide substantielle, tout en étant préservés des vices du cabaret, défini comme un double lieu de perte où les guettaient les dangers combinés de l'alcool et les discussions politiques (« rempart contre le socialisme naissant »)¹³³⁷.

¹³³⁵ « Potagers d'exception, visite guidée », *Rustica*, 21 mai 1997. Le mouvement de patrimonialisation des parcs et jardins remarquables a connu une reconnaissance tardive, à la faveur de plusieurs facteurs : la création d'associations ; la sensibilisation du public ; la restauration de jardins historiques porteurs d'image mais aussi une surexposition médiatique. Les exemples que nous avons analysés ci-dessus en témoignent. Ce qui s'y observe en matière de restauration ou de récréation illustre bien les contradictions dans lesquelles s'inscrit la patrimonialisation des jardins. D'une part se pose la question de quel passé restituer avec le risque de figer du vivant en muséifiant celui-ci. D'autre part, l'analyse de la campagne « Visitez un jardin » permet de soulever les difficultés inhérentes à l'ouverture au public d'espaces fragiles par essence, quand celle-ci s'avère dans le même temps indispensable à l'entretien et la survie de ces lieux. Olivier RIALLAND, « La patrimonialisation des parcs et jardins remarquables : de conflits en consensus ? », *Norois*, n°185, 2000-1. Patrimoine et environnement. Les territoires du conflit, p.151-166.

¹³³⁶ CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.152 et suiv., Françoise DUBOST y développe l'idée selon laquelle les « jardins ouvriers » constituent un « patrimoine culturel ».

¹³³⁷ « Des potagers aux portes des villes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990. Pour une approche développée sur les jardins ouvriers de Saint-Étienne, Brigitte JELEN, « Identités culturelles et espaces ouvriers : l'exemple des jardiniers immigrés de Saint-Étienne (France). » *Les Cahiers du Gres*, vol.6, n°1, printemps 2006, p.77-92. Mentionnons aussi la remarquable collection de photographies anciennes regroupées et conservées au MUCEM dans l'Album MOULIN : l'œuvre des jardins ouvriers de Saint-Étienne (1097), <http://www2.culture.gouv.fr/documentation/phocem/Mosa/jardins-001.htm>

S'inscrivant pleinement dans la vague commémorative du centenaire des Jardins Familiaux, l'enquête de *Rustica* fournit, quant à elle, un encart retraçant l'histoire de ces jardins sur un plan plus global, de leur création par la Ligue du coin de Terre et du Foyer par l'abbé LEMIRE jusqu'à 1996, sur un siècle. Si 140 000 jardins associatifs sont alors recensés en France et jusqu'à trois millions en Europe, c'est pour rappeler quelques données chiffrées antérieures. Ainsi, l'étape « la plus florissante » se situe en 1945 où l'on compte 250 000 jardins et « la plus noire » *a contrario* au début des années 1970 où seuls 70 000 jardins subsistent face à la pression urbaine. Est également assurée ici la promotion de l'ouvrage de Béatrice CABEDOCE et Philippe PIERSON, édité par la Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer, à l'occasion de cet anniversaire. Il est souligné à cette occasion l'approche pluridisciplinaire retenue pour l'élaboration de ce travail testimonial d'envergure, mêlant travaux d'historiens, de sociologues, d'architectes, de jardiniers et de photographes, avec images d'archives en noir et blanc à l'appui¹³³⁸.

ArMen, magazine consacré à la culture bretonne, fournit deux ans avant le centenaire un abondant dossier d'une dizaine de pages réservées aux « Jardins Ouvriers » de Nantes (44), intégrant des photographies d'archives et compléments historiques. Outre l'habituelle biographie de l'abbé LEMIRE et l'histoire de la Ligue, on relève cette vue du jardin d'un cheminot d'autrefois ou encore ce jardinier nonchalant, qui, sur son vélo, ne semble guère affecté par les grèves de 1948¹³³⁹. Suggérer des souvenirs du passé ou convier le lecteur à une prise de conscience de l'importance patrimoniale des Jardins Familiaux constitue un objectif commun aux médias¹³⁴⁰.

¹³³⁸ « Histoire d'un renouveau, Centenaire des Jardins Familiaux » (Enquête), *Rustica*, 3 avril 1996. Relevons la similitude de terme - le renouveau - déjà employé au sujet des jardins aristocratiques. Toutefois ce dossier, malgré son titre, s'avère plutôt frustrant sur les données historiques, l'accent étant plutôt mis sur l'actualité récente de différents sites : Colmar (68), Saint-Quentin (02), Tourcoing (59) ou encore Bayonne (64). CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.77 et suiv. Notons que deux ans plus tôt, Philippe PIERSON est aussi sollicité pour « Les Jardins Familiaux. Redécouverte d'une utilisation traditionnelle de l'espace non construit par les urbains », *Regards sur le Foncier*, n°38, 1994.

¹³³⁹ « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1^{er} avril 1994. Ce jardinier n'est autre que « Le roi soleil à bicyclette », photo publiée en 1949 et signée de Robert DOISNEAU. Celle-ci est mentionnée par PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.98.

¹³⁴⁰ « France : les jardins ouvriers », Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994, 11'50''. Ici aussi, les images d'archives mentionnent l'abbé LEMIRE. Quelques données chiffrées sont également fournies afin que le téléspectateur puisse prendre conscience de ce qu'ont représenté ces jardins autrefois : 700 000 en 1939 et 250 000 en 1994. Toutefois, le reportage reste d'un intérêt limité sur le plan du passé, lequel n'offre qu'un prétexte à parler du présent.

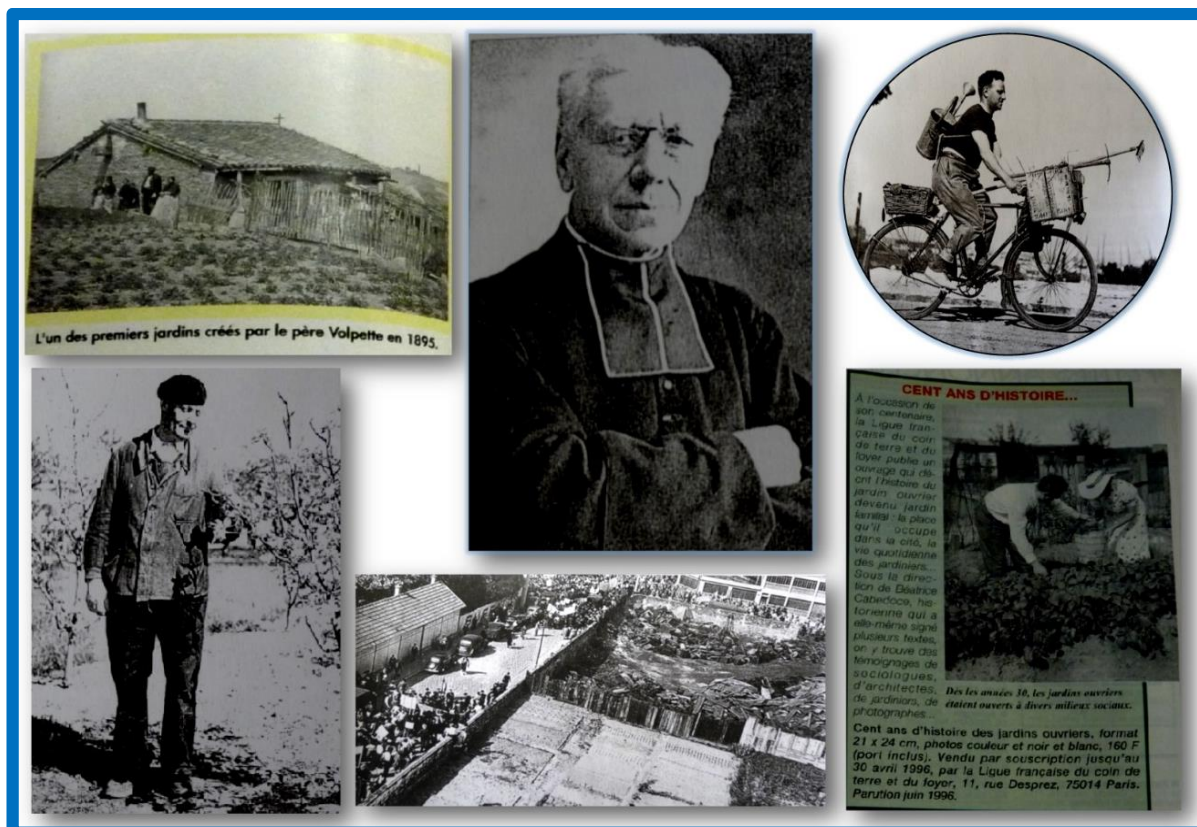


Figure 201. En haut à gauche : « Des potagers aux portes des villes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990 (vue de l'un des premiers jardins du père VOLPETTE) ;
 En bas à droite : « Histoire d'un renouveau, centenaire des jardins familiaux » (enquête), *Rustica*, 3 avril 1996.
 Les autres vignettes proviennent de « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1^{er} avril 1994¹³⁴¹.

- *Un patrimoine vivant, source de création*

Différents indices de cette patrimonialisation des Jardins Familiaux sont perceptibles en effet dans la presse locale. Ainsi, une demande de l'association des jardins de Cholet est adressée lors de l'assemblée générale à Maurice LIGOT, maire de la cité des Mauges, visant à donner à l'une des nouvelles rues de la ville le nom de l'abbé LEMIRE¹³⁴². À Paris, Place Saint-Eustache, lors d'une commémoration du centenaire de la Ligue, ce sont des « Jardins Ouvriers » qui sont reconstitués pendant deux jours, éléments d'un patrimoine bel et bien vivant¹³⁴³.

Des expositions de photographies font l'objet d'encarts voire d'articles mettant en avant le travail d'artistes que fascinent ces lieux. « Am'Art » est par exemple organisée pour la troisième année consécutive en 1994 par le Centre de culture populaire de Saint-Nazaire (44)

¹³⁴¹ En haut à gauche, vue de l'un des premiers jardins du père VOLPETTE ; en bas à droite, il s'agit d'un encart annonçant la parution de l'ouvrage publié par la L.C.T.F. à l'occasion du centenaire des jardins familiaux. Les autres vignettes renvoient au jardin du cheminot ; à l'abbé LEMIRE (au centre) ; à un jardinier sur son vélo en 1948.

¹³⁴² « Trois cent soixante adhérents aux Jardins Familiaux », *Ouest-France*, 25 janvier 1994 ; « Jardins Familiaux : les vertiges de labour », *Le Courrier de l'Ouest*, 19 août 1994.

¹³⁴³ « Dépaysants ces jardins secrets », *93 Hebdo*, 10 mai 1996.

sur le thème des jardins. La photographe Michelle BLAMBERT (petite-fille d'un gardien du parc de Saint-Cloud) est venue « hanter les jardins familiaux de son enfance », ceux de « l'autocycle ». Elle livre au public une cinquantaine de photographies en noir et blanc restituant le charme de ces lieux. Arnaud BURBAN s'est, quant à lui, rendu sur les sites emblématiques de la Bouletterie et de la Chesnaie à Saint-Nazaire. Une autre exposition est également prévue au même endroit sur les jardins de cheminots¹³⁴⁴.

Connu par ses reportages pour *New York Time Magazine*, *Life*, *National Geographic* notamment, Patrick ZACHMANN reçoit en 1993 une mission du Conseil général de Seine-Saint-Denis (93) : celle de photographier les jardins cultivés de Saint-Denis, donnant lieu à une exposition itinérante. Pour ce photographe, ces jardins secrets constituent un univers protégé relié à des références du passé, sans pour autant être enfermé dans la nostalgie. Son approche sociologique de terrain lui permet d'avoir des échanges révélateurs d'une prise de conscience des enjeux de la société contemporaine. Son œuvre souhaite « montrer les jardiniers "perdus" au milieu de leur environnement, confondus avec la matière qu'ils contribuent à façonner ». Quelques exemples en noir et blanc illustrent son propos. L'un d'eux représente un groupe de jardiniers, mêlant hommes et femmes d'âges différents, totalement intégrés à leur écrin de verdure et préservés par une haie protectrice de végétation luxuriante dont émergent à peine quelques grands ensembles dans le lointain. Une autre photo offre au regard un portrait en gros plan non dénué d'humour avec sa perspective de chapeaux. Enfin, un paysage met en valeur les plantes avec à l'arrière-plan la figure d'un jardinier qui salue de trois-quarts et pourrait fournir, à lui seul, une allégorie de ces jardins¹³⁴⁵.

¹³⁴⁴ « Les jardins en fête au Salon de la République », *Presse Océan*, 21 septembre 1994.

¹³⁴⁵ « Patrick ZACHMANN : j'ai tenté de cultiver ce brin de poésie », *93 Hebdo*, 10 mai 1996.



Figure 202. En haut à gauche : « Les jardins en fête au Salon de la République », *Presse Océan*, 21 septembre 1994 ;
 En bas à droite : « Un p'tit coin de paradis », *93 Hebdo*, 10 mai 1996 ;
 Portraits en diagonale : « Patrick ZACHMANN : j'ai tenté de cultiver ce brin de poésie », *93 Hebdo*, 10 mai 1996¹³⁴⁶.

Certains sites de Jardins Familiaux semblent en outre offrir un cadre évocateur d'une époque, qui les rend très attractifs pour des tournages. C'est ainsi que ceux du Fort de l'Est, à Saint-Denis (93), sont restés typiques des années 1920. Ces jardins sont emblématiques de la première génération (sans la cabane normalisée de la fin du XX^e siècle notamment). C'est justement pour cette raison qu'ils sont souvent demandés par des équipes de cinéma ou de télévision¹³⁴⁷.

¹³⁴⁶ La première vignette est un portrait de groupe de carottes signé Michelle BLAMBERT ; les trois autres proviennent des jardins de Seine-Saint-Denis vus par Patrick ZACHMANN.

¹³⁴⁷ « Dépaysants ces jardins secrets », *93 Hebdo*, 10 mai 1996. Au sujet de ces sites qualifiés d'historiques et enchanteurs, CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.86 et suiv.

« La Belle de Fontenay », téléfilm réalisé par Paule ZADJERMANN, emprunte son nom à une variété de pomme de terre bien connue, cultivée par le héros, mais également à une histoire inspirée d'un roman éponyme¹³⁴⁸. Son synopsis offre un concentré des clichés associés aux Jardins Familiaux¹³⁴⁹. Son personnage principal, Enrique JOVILLAR, né en Espagne en 1939, est sourd et muet à l'âge de neuf ans, après avoir reçu une balle dans la tête. Exilé en France, c'est un vieux banlieusard, retraité de la SNCF, désabusé. Fatigué, il a enterré son passé de militant anarchiste, afin de se consacrer à la culture de son jardin potager. En outre, son infirmité a fait de lui un taiseux. « Ambiance banlieue et jardins ouvriers, vus du côté du Fort d'Ivry. On s'y croit » indique *Le Parisien*, soulignant la performance de Jean-Pierre BISSON qui ne prononce pas un mot de tout le film¹³⁵⁰.

Une autre adaptation télévisuelle s'appuie sur une œuvre de Georges SIMENON, *Le deuil de Fonsine*¹³⁵¹. Remaniée, celle-ci permet au célèbre commissaire, incarné par Bruno CREMER, d'y figurer et se voit rebaptisée pour la circonstance « Meurtre dans un jardin potager ». Si le jardin potager n'est pas à proprement parler acteur, il constitue néanmoins un cadre récurrent et jugé assez emblématique d'une France rurale des années 1950. Une certaine forme de pittoresque imprègne celui-ci. D'emblée, le téléfilm s'ouvre sur un jardinier de dos, en bottes et portant casquette, traversant les allées, que délimitent de courts rondins de bois enfoncés dans le sol et serrés les uns aux autres en guise de bordures. Fleurs et légumes se côtoient. Moins de neuf minutes plus tard, Maigret se rend au potager en compagnie de cet homme qui a découvert un cadavre dans son cabanon. Le jardinier décrit son cheminement marqué par l'habitude (la routine, autre poncif du potager) : « j'ai contourné les salades comme

¹³⁴⁸ Jean-Bernard POUY, *La Belle de Fontenay*, Gallimard, Paris, 1992.

¹³⁴⁹ Ces clichés sont de toutes façons inhérents à la fiction patrimoniale de divertissement. En effet la nécessité de production incessante de produits culturels « faciles à consommer » dans le cadre de la civilisation des loisirs impose de condenser, simplifier pour faire du « prêt à consommer facile » pour reprendre la formule d'Hannah ARENDT. Bernard PAPIN, « La fiction patrimoniale de divertissement. Promesses et modalités rhétoriques d'une hybridation générique », *Télévision*, vol.4, n°1, 2013, p.13-28.

¹³⁵⁰ « La Belle de Fontenay ne se fait plus la belle », *Le Parisien*, 29 avril 1995.

<http://www.programme-tv.net/programme/telefilm/605424-la-belle-de-fontenay/>

(synopsis) et http://php88.free.fr/bdff/image_film.php?ID=7883 (éléments photographiques et distribution exhaustive, à partir d'un extrait de Télé 7 jours). Aux côtés de Jean-Pierre BISSON, on note en particulier la présence d'Andréa FERRÉOL. Déprogrammé à deux reprises, ce téléfilm est enfin diffusé sur France 2, le 29 avril 1995. Outre l'image d'Épinal du jardinier, c'est justement sur son lopin de terre du Fort d'Ivry (équivalent à celui évoqué plus haut comme lieu privilégié de tournage), que la police vient à découvrir au matin, le corps inanimé d'une jeune fille, prénommée Laura, la fille de son ami Bébert et dont il avait accepté d'être le parrain. Devenu évidemment le premier suspect, le vieux jardinier sourd et muet cherche à se disculper au moyen de petits billets qu'il rédige et adresse au commissaire en charge de l'enquête. Disposant d'un alibi, il est relâché mais comprend vite qu'il ne retrouvera la quiétude qu'en ayant identifié l'assassin. Il décide alors de mener lui-même son enquête en parallèle, laissant un temps son potager.

¹³⁵¹ Nouvelle rédigée en 1945 pour être publiée en 1950 dans un recueil *Maigret et les petits cochons sans queue*. La nouvelle, malgré le titre du recueil, ne fait pas apparaître le personnage du célèbre commissaire.

tous les matins, puis droit sur les haricots et on arrive par l'allée des tomates ». Maigret lui fait alors remarquer qu'il n'y en a pas beaucoup en ce moment, ce à quoi répond le jardinier : « la maladie s'est mise dedans et c'est fini pour l'année ». La cabane, bien loin des abris stéréotypés de la fin du XX^e siècle, est curieusement constituée. Ses parois mêlent bois et bords en verre empilés les uns sur les autres et colmatés au ciment, le tout étant surmonté d'une tôle ondulée, tout à fait dans l'esprit de récupération de l'époque. On aperçoit par la suite (à 56') d'amples châssis au cœur du jardin, que viennent compléter un fût métallique pour récupérer l'eau et quelques cloches potagères quelques instants plus tard. Rien ne semble manquer à cette reconstitution fidèle¹³⁵².



Figure 203. « Meurtre dans un jardin potager », Maigret (Saison 4, épisode 6), Téléfilm de Pierre GRANIER-DEFERRE et Dominique ROULET (scénaristes) et réalisé par Edwin BAILY, diffusé le 5 février 1999 sur France 2¹³⁵³.

¹³⁵² « Meurtre dans un jardin potager », Maigret (Saison 4, épisode 6), téléfilm de Pierre GRANIER-DEFERRE et Dominique ROULET (scénaristes) et réalisé par Edwin BAILY, diffusé le 5 février 1999 sur France 2. Voir pour le synopsis et la distribution :

[https://www.telestar.fr/programme-tv/fiche-serie/75021740/maigret/episodes/\(saison\)/8/\(episode\)/2/\(titre\)/meurtre-dans-un-jardin-potager](https://www.telestar.fr/programme-tv/fiche-serie/75021740/maigret/episodes/(saison)/8/(episode)/2/(titre)/meurtre-dans-un-jardin-potager) ;
[https://www.imineo.com/lecture_directe/streaming.php?product=74666&pf=65640&bitrate=750-serie/75021740/maigret/episodes/\(saison\)/8/\(episode\)/2/\(titre\)/meurtre-dans-un-jardin-potager](https://www.imineo.com/lecture_directe/streaming.php?product=74666&pf=65640&bitrate=750-serie/75021740/maigret/episodes/(saison)/8/(episode)/2/(titre)/meurtre-dans-un-jardin-potager).

¹³⁵³ Tous les archétypes se trouvent ici réunis : routine du vieux jardinier, abri de fortune, châssis, cloches potagères, légumes et fleurs mélangés.

Un dernier domaine patrimonial célébré par les médias est constitué de zones maraîchères marquées par un riche passé.

- *Des zones maraîchères au riche passé*

Se distinguant comme sites remarquables, plusieurs zones maraîchères se voient considérées tant pour leur histoire que la spécificité de leur cadre, propre à susciter la promenade et l'envie de les découvrir.

Un texte empreint de poésie invite ainsi à explorer les marais de Bourges (18), décrits comme « un dédale de sentiers, de petits ponts, de canaux et de rivières » au sein de la ville de Jacques Cœur. Pourtant ce lieu semble quasiment ignoré des visiteurs. Si le parallèle est souligné avec les célèbres hortillonnages d'Amiens, c'est pour faire remarquer le caractère confidentiel de ces potagers où des dizaines de jardiniers bricoleurs rivalisent d'ingéniosité pour aménager des jardins parfois dignes du facteur Cheval ». *L'Ami des Jardins et de la Maison* explique comment s'y rendre pour y flâner, contempler le chevet de la cathédrale et s'y perdre aussi. »¹³⁵⁴

Amiens connaît également les honneurs du reportage, dont la moitié est occupée par des photographies en couleurs valorisant un cadre verdoyant et champêtre propre à faire rêver le lecteur. Ici aussi s'exprime la mise en avant d'un patrimoine considéré comme unique. Si celui-ci comprenait un millier d'hectares au Moyen-Âge, il n'en possède plus que 300 en cette fin de XX^e siècle. Une association de la protection des hortillonnages s'est donc créée afin de valoriser l'écosystème fragilisé par un envasement et nécessitant un entretien des berges. Diverses activités sont dès lors organisées, permettant aux visiteurs de voyager dans le passé. Des promenades en « barque à cornet » (bateau typique des hortillonnages) s'y déroulent. Le président de l'association, Nisso PÉLASSOF y apparaît, photographié en costume de jardinier du Moyen-Âge, tandis qu'une certaine madame NOVAK porte, quant à elle, une guimpe, la coiffe traditionnelle du XIII^e siècle, alors qu'elle est en train de vendre ses légumes au marché¹³⁵⁵.

¹³⁵⁴ « Les marais de Bourges », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°764, 1990.

¹³⁵⁵ « La Venise des jardiniers », *Rustica*, 14 août 1996.



Figure 204. À gauche en haut : « Les marais de Bourges », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°764, 1990 ;
En bas et à droite : « La Venise des jardiniers », *Rustica*, 14 août 1996¹³⁵⁶.

Quelles que soient les sources mobilisées, c'est une vision essentiellement hédoniste et onirique qui est transmise de ce patrimoine vert. Jardins recréés à partir de données historiques fragmentaires, réinterprétées - parfois fantasmées - selon le prisme de leurs propriétaires, ces espaces, intégrant la plupart du temps un potager en leur sein, témoignent d'un engouement pour un passé valorisé, dont les traces sont recherchées et deviennent objet d'attention. Voilà qui doit s'apprécier à l'aune d'un climat propice à la célébration festive des légumes.

2. Festivités légumières

Si au tournant des années 1970-1980, *Rustica* s'était fait l'écho de quelques événements festifs légumiers d'Île-de-France, c'était plutôt de manière marginale et de façon critique, regrettant l'évolution des célébrations originelles en foires à attractions, reléguant

¹³⁵⁶ Les hortillonnages d'Amiens donnent lieu à des reconstitutions historiques. Relevons l'hyperbole perceptible dans l'emploi des termes renvoyant au féérique : « fabuleux », « Venise des jardiniers », « potagers sur l'eau ».

tomate et haricot au rang de prétexte¹³⁵⁷. Tout autre est la signification des festivités légumières des années 1990, étant donné leur ampleur et leur diversité.

a. Rites et traditions : le retour de la figure de Saint-Fiacre

Personnage essentiel de l'histoire du jardin potager, la figure du saint patron des jardiniers semblait avoir disparu jusque-là¹³⁵⁸. Dans un contexte valorisant le passé, il ne semble guère étonnant que cette figure tutélaire ressurgisse. Celle-ci se voit ainsi célébrée à Samoreau (77) le 28 août, à Orléans (45) du 2 au 4 septembre, à Cabourg (14) le 4 septembre ou encore à Coulommiers (77) le 12 septembre.

Afin d'attirer l'attention sur ce personnage emblématique, la photographie couleur d'un vitrail le représentant est placée au milieu d'une double-page. Un second mode d'accroche réside dans le résumé de sa légende : celle d'un homme « dont la bêche avançait toute seule, aux légumes et fleurs d'une grande beauté », finalement choisi par les jardiniers comme protecteur. Né en Irlande, venu évangéliser la Brie au VII^e siècle, celui-ci est réputé avoir attiré à lui des pèlerins par ses pouvoirs de guérisseur.

¹³⁵⁷ « La Foire à la Tomate de Montlhéry : une tradition vieille de 70 ans », *Rustica*, 22 août 1979. La culture de la tomate s'est développée à la fin du XIX^e siècle dans cette région, reposant sur une tomate de type Marmande", à savoir "La Montlhéry". Sa culture n'est toutefois pas propre à Montlhéry, toutes les communes du canton la cultivant sur plus de 300 hectares pour une production globale de 10 000 tonnes de fruits. La variété plate et côtelée d'origine a depuis été remplacée par des hybrides, se caractérisant par des fruits bien ronds et lisses. La fête a connu sa première édition en 1908, pour être célébrée chaque deuxième week-end de septembre. Pittoresque et faste caractérisaient celle-ci autrefois : cortège de chars décorés de fleurs et de tomates tirés par des bœufs et des chevaux, précédés de cavaliers, de trompettes, d'un tambour-major. Le tout était accompagné de chansons. Un concert et un banquet clôturaient l'événement. En 1979, les cortèges ont cédé la place à une imposante exposition commerciale avec attractions foraines, reflets d'une société de consommation. « Cinquantenaire toujours bien verte : la Foire aux haricots d'Arpajon », *Rustica*, 5 septembre 1979. Afin de ne pas faire concurrence à Montlhéry, c'est lors du troisième dimanche de septembre qu'a lieu depuis 1922 cette foire au haricot, durant laquelle le « flageolet local colore en vert toute la ville ». Le schéma éditorial est analogue, débutant par un rappel historique, soulignant les origines de cette tradition. C'est également durant le dernier quart du XIX^e siècle qu'une nouvelle variété de haricot sec est découverte par un cultivateur de Brétigny-sur-Orge, un certain Gabriel CHEVRIER. Concours du « plus beau pied », défilés officiels, concerts, chars fleuris, prix cyclistes et pédestres s'y succèdent dans un programme fort rempli. Enfin, deux expositions s'y côtoient. L'une est consacrée à l'horticulture, l'autre à la gastronomie. Cette dernière est devenue l'un des temps forts de la fête depuis 1951, donnant lieu à des créations spectaculaires, telles ce château de Chaumont, reconstitué en pâte de nouilles mais aussi à une épreuve de plats chauds au sujet imposé et devant comporter obligatoirement une garniture de haricots "Chevrier".

¹³⁵⁸ QUELLIER, *op.cit.*, p.30-32. Y est soulignée en particulier « l'association de l'ermite et de la culture du jardin potager comme lieu commun pour les trois siècles de l'Ancien Régime ». Y sont développés plusieurs éléments essentiels : la légende, le culte et l'iconographie. Au sujet de cette dernière relevons que l'emblème de la bêche n'est pas exclusivement réservée à Saint Fiacre, celle-ci pouvant être également associée au Christ jardinier, thématique se confondant souvent avec le « *Noli me tangere* » traitée fréquemment dans la peinture. Citons quelques exemples : CORREGGIO (1525, Musée du Prado, Madrid) ; JANSSENS-WILDENS (1620, Musée de Dunkerque) ; FONTANA (1581, Galerie des Offices, Florence), MANET (1859, collection privée).

Sont également rappelés et transmis les rites et traditions qui lui sont attachés. Ainsi, à la fin août, jardiniers professionnels ou amateurs prélèvent sur leurs récoltes des fruits et légumes d'exception afin d'en composer des offrandes pour leur saint patron. Disposées dans une brouette, celles-ci reçoivent alors le nom de « bouquet de Saint Fiacre ». Maraîchers et jardiniers du dimanche accompagnent en procession la statue du saint jusqu'à l'église où est célébrée une messe qui lui est dédiée devant un autel orné, en son honneur, de ces fruits de la terre. Les prières adressées visent alors à épargner les cultures des diverses calamités climatiques ou liées aux ravageurs et maladies. L'héritage est également de nature iconographique. Moine, celui-ci porte la soutane et se pare d'un visage bonhomme, ses attributs étant le plus souvent la bêche, parfois aussi les sabots que côtoient l'arrosoir et quelques légumes.

Non loin de Meaux, l'Association des amis de Saint Fiacre (nom du village éponyme) veut remettre à l'honneur des traditions telles que les concours de labours, la procession jusqu'à la source sacrée qui aurait jailli d'un coup de bêche du saint-moine, assoiffé par le travail. Une fête, qui avait disparu à la Révolution, renaît ainsi à la toute fin des années 1970. Reprennent vie également des confréries de Saint Fiacre : il y en aurait trente-cinq en France en ces années 1990, dont la plus importante peut s'enorgueillir de posséder quelque 3500 adhérents. Voilà qui donne lieu à des rites d'intronisation, puisque jardiniers et horticulteurs deviennent, selon leurs mérites, « compagnons » ou « maîtres ». Il y a même des « officiers » et des « chevaliers ». Certains d'entre eux sont même des célébrités : ainsi Michel LIS et Victor RENAUD, collaborateurs de la presse magazine peuvent se prévaloir d'un tel titre et Nicolas le jardinier est « maître » du fait de sa formation. Les membres s'engagent à faire partager leur passion fruitière et potagère. Les confréries participent aux fêtes de Saint Fiacre mais n'ont pas vocation à organiser celles-ci. Près de quatre-vingt-cinq fêtes sont répertoriées, animées par des associations de « jardins ouvriers », des sociétés d'horticulture et parfois même des communes. Il arrive que la tenue traditionnelle soit réhabilitée à cette occasion. Celle-ci est constituée d'un grand tablier bleu pour les jardiniers et d'une robe fleurie pour les bouquetières, sans omettre le chapeau de paille que tous se doivent d'arborer.

Quelques illustrations sont mises à l'appui pour relater une procession où un figurant costumé en moine avec sa bêche conduit un âne tirant une carriole remplie de bouquets de Saint Fiacre. En outre, deux exemples d'offrandes sont aussi exposés : un assortiment de

cucurbitacées et un bouquet de moisson d'épis tressés et orné de rubans au caractère spectaculaire¹³⁵⁹.



Figure 205. « Saint Fiacre : la fête de tous les jardiniers », *Rustica*, 24 août 1994.

Si ces fêtes renouent avec des traditions très anciennes, d'autres sont *a contrario* bien plus récentes, naissant et se développant à la faveur du goût pour les « légumes oubliés » ou nouveaux. Celles-ci deviennent de véritables phénomènes sociaux, dont la forme la plus

¹³⁵⁹ « Saint Fiacre : la fête de tous les jardiniers », *Rustica*, 24 août 1994.

emblématique est certainement la fête des fruits et légumes de Saint-Jean de Beauregard (91), une manifestation dont la presse magazine se fait l'écho avec récurrence¹³⁶⁰.

b. Le phénomène Saint-Jean-de-Beauregard

- *Un site enchanteur*

En résonance avec l'attrait pour les jardins du passé, voici un cadre caractérisé par un équilibre jugé magnifique, le parc laissant place à de larges percées menant aux bois du domaine et surtout au potager. Celui-ci, survivance du XVII^e siècle semble constituer l'originalité particulière du site, qui en évoque le Potager du Roi à Versailles (78), étant donné la similitude de tracé. Un aspect royal habite ce lieu où « l'œil se perd à travers une succession d'arbres fruitiers et de légumes » sur deux hectares clos de murs. Un bassin central permet d'en percevoir l'organisation, structurée en quatre parterres, entourés de monte-espaliers de fruitiers et découpés en quatre plates-bandes de légumes bordées d'allées de fleurs, dans une parfaite symétrie. « Variété et perfection » constituent les maîtres-mots de ce jardin qui permettait autrefois de répondre aux besoins des quatre-vingts occupants du domaine au Grand Siècle.

L'endroit est décrit comme un « paradis de collections », variant au gré des saisons. Une vue aérienne permet d'en considérer la diversité. Propriétaire du site, Muriel de CUREL a entrepris depuis 1985 sa remise en état, au prix d'un bêchage quotidien pendant deux ans¹³⁶¹. Il a fallu travailler au renouvellement continu de la terre, en semant du trèfle. Deux jardiniers apportent leur aide à l'heure des récoltes. Des procédés de conservation anciens ont été remis à l'honneur comme ces casiers aux flacons remplis d'eau de pluie et de morceaux de charbon accueillant des grappes de raisins et en face desquels sont placés des bacs à chaux pour absorber

¹³⁶⁰ Comparativement aux autres magazines qui se bornent à des encarts d'annonce, c'est *Rustica* qui développe le plus les aspects relatifs à la fête de Saint-Jean-de-Beauregard, ce qui n'est guère étonnant, étant à l'instigation de cette manifestation, définie comme la « fête des fruits et légumes de *Rustica* ». Il est nécessaire de préciser que la fête de Saint-Jean-de-Beauregard a été créée en 1984, précédée de celle de Courson qui voit le jour en 1980. DUBOST, *Vert Patrimoine, op.cit.*, p.9 et suiv. Sont évoqués ici les origines et les fondateurs de ces festivités. Différents réseaux mondains, professionnels (p.13-14) et associatifs (p.24) ont contribué à l'émergence de celles-ci. Les médias ont joué également un grand rôle dans leur essor, que ce soit la radio (Michel LIS) ou « les trois principales revues de jardinage » (*L'Ami des Jardins et de la Maison, Mon Jardin et ma Maison, Rustica*). Cette dernière revue tire à 300 000 exemplaires hebdomadaires à l'époque (p.17). Les médias annoncent autant qu'ils rendent compte de ces manifestations, suscitant ainsi l'intérêt pour des plantes rares évoquées de façon récurrente toute l'année, alimentant ainsi la curiosité des lecteurs. C'est cependant au cours des années 1990 que cette promotion médiatique s'amplifie considérablement, confortée par les succès obtenus.

¹³⁶¹ Attachée à la section des plantes vivaces de la Société Nationale d'Horticulture de France, Muriel de CUREL est aussi maître d'œuvre du jardin.

l'excès d'humidité. Les excédents de fruits et légumes sont en outre donnés aux « bonnes œuvres »¹³⁶².



Figure 206. De gauche à droite : « La fête des fruits et des légumes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°844, 1997 ;
« Visitez un jardin », *Rustica*, 23 mai 1990 ;
« Saint-Jean-de-Beauregard, 7 et 8 novembre 1992, *Rustica*, 29 juillet 1992.

L'étonnement est assurément l'un des enjeux visés par les exposants rivalisant d'originalité pour divertir un large public, qui doit déambuler dans un décor de fête. Abrités sous des tentes rayées blanc et bleu à proximité des communs du château, les différents stands offrent une diversité relayée en force par des formules incitatives : « l'arbre que vous cherchez », « les fruits rouges pour agrémenter votre jardin », « les courges aux bouquets de fleurs séchées ». L'imaginaire du conte est parfois utilisé comme procédé stylistique : « les carrosses transporteront citrouilles » lit-on dans un éditorial¹³⁶³. Le goût pour l'étrange y est prisé¹³⁶⁴. L'amoncellement de légumes, entassés dans un décor constitué de râteliers et de mangeoires, contribue à véhiculer une impression d'abondance sur le plan visuel. Les noms de variétés sont agrémentés de commentaires propres à susciter la curiosité : « poirées à côtes

¹³⁶² « Un potager d'hier, aujourd'hui à la fête », *Rustica*, 7 novembre 1990 ; « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes », *Rustica*, 10 octobre 1990. L'intérêt pour le passé s'affiche aussi dans l'emploi de cloches de maraîchers, utilisées depuis le XVII^e siècle, et dont seule la France était productrice avant que les tunnels plastiques ne viennent les détrôner. Certains lecteurs souhaitant retrouver de tels objets, l'édition 1990 de la fête propose des modèles du XIX^e siècle, appartenant à Jacques POUPLOT et proposés à tarifs préférentiels. Rappelons que l'entrée des fruits et légumes sur le marché de la rareté s'opère en 1989. Les cucurbitacées y font figure de légumes vedettes. DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.26 et suiv., ce domaine étant largement développé par *Rustica*.

¹³⁶³ « La fête des fruits et légumes », (Éditorial), *Rustica*, 7 novembre 1990.

¹³⁶⁴ « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes », *Rustica*, 10 octobre 1990.

rouges en habit de corail », « choux frisés avec leurs jabots de dentelles », pomme de terre "14 juillet" jugée étonnement hâtive, souche torturée de "Boussingaultia baselloides", comparée à une œuvre du sculpteur CÉSAR ou encore ces cucurbitacées de Jean-Luc GATARD, appelées « larme de Job » du *solanum melanocerasum*¹³⁶⁵. Mais loin d'être un événement pour nostalgiques, « la fête des fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui » entend bien faire voisiner variétés anciennes et celles de demain pour établir ainsi « un pont entre le passé et l'avenir »¹³⁶⁶.

- *Un programme diversifié mobilisant de nombreux acteurs*

Le succès, au rendez-vous, ne cesse de croître. Cinq mille visiteurs en deux jours sont recensés en 1989¹³⁶⁷. La fréquentation augmente encore un an plus tard, affichant une affluence record en 1991 de sept mille visiteurs. Le bilan, jugé très positif, se mesure aux stands dévalisés avant la fermeture¹³⁶⁸. Fêtant sa décennie d'existence, l'événement est défini comme le rendez-vous automnal de référence, grâce aux découvertes proposées au public en matière de collections, au cœur d'un « jardin conservatoire »¹³⁶⁹.

Annoncée ou faisant l'objet d'une rétrospective, cette manifestation voit les temps forts de ses différents programmes et ses principaux contributeurs identifiés, grâce à la série qu'y consacre *Rustica*. Certains exposants font l'objet d'un portrait. C'est le cas de monsieur MOLHO, spécialisé dans les légumes asiatiques propres à répondre aux amateurs d'exotisme : chrysanthèmes comestibles (semences "chrysamo"), moutarde douce parfumée (kaisoi), liseron d'eau ou patate aquatique (kankong), amarante comestible (bayam), basilic au goût de citron (kémangie), haricot kilomètre (kousebaund de 60 centimètres environ), batavia thaïlandaise (thaise sla), salade frisée (mizuma), concombre amer (sopopro)¹³⁷⁰.

Diverses sociétés et associations profitent de l'événement pour se faire connaître davantage et promouvoir leurs actions. Existante alors depuis quatre ans, la section Jardins fruitiers de la Société Nationale d'Horticulture de France se voit définie comme un trait d'union entre les professionnels de l'arboriculture fruitière et les consommateurs. Celle-ci est réputée

¹³⁶⁵ « L'ami à la fête des fruits et légumes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°760, 1990.

¹³⁶⁶ « Saint-Jean-de-Beauregard, fête des fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°768, 1990.

¹³⁶⁷ *Ibid.*

¹³⁶⁸ « *Rustica* Hebdo à Saint-Jean-de-Beauregard », *Rustica*, 29 juillet 1992.

¹³⁶⁹ « La fête des légumes oubliés », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°837 et 844, 1997.

¹³⁷⁰ « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 1^{er} août 1990 ; « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 5 septembre 1990. Dans cet autre numéro, c'est Philippe JOLY, qui fait l'objet d'un portrait. Passionné de mycologie, celui-ci possède une bibliothèque de quelque quatre cents ouvrages sur le sujet et y consacre une conférence dans le cadre de la fête.

pour ses visites d'exploitations fruitières, rencontres avec les professionnels, voyages et démonstrations pratiques. Y est cité Jean-Yves FAURE, président de cette section, professeur d'horticulture, qui dispense des cours théoriques en culture légumière et arboriculture fruitière à des auditeurs libres¹³⁷¹. L'association des Croqueurs de pommes, créée en 1978, organisée en une dizaine de sections régionales, compte alors plus d'un million d'adhérents. Elle aussi voit son travail mis à l'honneur pour ses recherches concernant des variétés fruitières locales en voie de disparition, dont elle assure la conservation en plantant des vergers de sauvegarde, où sont évaluées leurs performances. Les lecteurs sont invités à apporter leurs espèces rares de pommes et de poires et peuvent bénéficier durant la fête de cours de taille¹³⁷².

Des conférences sont également organisées dans ce cadre. Dirigeant l'École des Plantes, à Paris dans le XV^e arrondissement, Clotilde BOIVERT est sollicitée à diverses reprises. Celle-ci s'appuie comme ethnobotaniste sur l'expérience acquise par une équipe pluridisciplinaire, réunissant botaniste, pharmacien, médecin, dessinatrice et photographe¹³⁷³. La gastronomie donne lieu aussi à des conférences accompagnées de dégustations. Passionné de fruits et légumes anciens mais aussi d'algues, le jeune cuisinier Pascal PINEAU est convié en plusieurs occasions pour répondre à ces exigences de découvertes renouvelées et d'insolite¹³⁷⁴. Bernard LAFON, agriculteur passionné de légumes anciens, qui s'est lancé dans la culture de ceux-ci dès 1977 et créé dès 1983 sa société Conserves oubliées, y intervient aussi¹³⁷⁵.

En contrepoint, des débats sont organisés autour d'une thématique relative aux fruits et légumes. En 1990, c'est la question du goût de ceux-ci qui réunit autour d'une table ronde différents experts, provenant de multiples horizons : vulgarisation scientifique, recherche,

¹³⁷¹ « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 3 octobre 1990 ; « *Rustica* hebdo fait la fête des fruits et légumes », *Rustica*, 7 août 1991.

¹³⁷² « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 16 août 1990.

¹³⁷³ « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 12 septembre 1990 ; Connaître, reconnaître les plantes sauvages, les récolter, les nommer et les utiliser : tels sont les objectifs des cours, doublés de stages et de randonnées en pleine nature en France qu'organise Clotilde BOISVERT. Lors de l'édition 1992, celle-ci intervient sur le thème : « Herbes de chez nous, épices d'ailleurs ». Le programme comprend en outre une conférence sur l'histoire et l'amélioration de la pomme de terre, prononcée par Hubert BANNEROT (I.N.R.A.) et le Service Espaces Verts de Caen (14) fait part de son expérience en matière de lutte contre les ravageurs, grâce à des élevages de coccinelles. « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 9 septembre 1992.

¹³⁷⁴ « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 9 août 1990 ; « *Rustica* hebdo fait la fête des fruits et légumes », *Rustica*, 4 septembre 1991.

¹³⁷⁵ « *Rustica* hebdo est à Saint-Jean-de-Beauregard pour la fête des fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui », *Rustica*, 2 septembre 1992. La démarche de Bernard LAFON vise à remettre au goût du jour des dizaines de recettes traditionnelles. S'y retrouve un goût pour un passé suggéré voire fantasmé (aucune source n'étant citée). La fête de Saint-Jean-de-Beauregard lui offre l'opportunité de promouvoir ses produits et d'y présenter une panoplie gastronomique aux intitulés évocateurs : « petit-salé aux lentilles du Puy », censé correspondre à l'Antiquité ; « râble de lapin aux mini pâtisseries et sauce à l'ortie » pour le Moyen-Âge ; « cuisse de cannette aux crosnes et sauce à l'amour en cage » pour la Belle-Époque.

enseignement, entreprise, journalisme¹³⁷⁶. L'année suivante, « spécialiste des légumes nouveaux », Jean-Yves PÉRON doit présenter sa nouvelle société dénommée « Légumes plaisir » commercialisant des légumes issus de son laboratoire. Ce professeur a rassemblé diverses compétences de familles professionnelles travaillant isolément jusque-là pour organiser cette filière, tournée aussi bien vers les légumes d'alors que la réhabilitation de légumes anciens, englobés sous la formule générique de « patrimoine jardinier ». Crosne du Japon, cerfeuil tubéreux, crambé maritime, coqueret du Pérou (physalis), panais ou encore persil à grosse racine sont proposés sous forme de dégustations, dans le cadre d'une collaboration établie avec des cuisiniers et restaurateurs angevins, qui se consacrent également aux « légumes du futur »¹³⁷⁷. En 1998, « La Gazette Expos » de *Mon Jardin et ma Maison* souligne à nouveau combien cette fête des fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui constitue un rendez-vous « d'amateurs au sens le plus noble du terme » au service desquels animations et conférences par d'éminents spécialistes visent au partage de savoir et savoir-faire, véritable pilier de cet événement annuel¹³⁷⁸.

¹³⁷⁶ « Un potager d'hier et d'aujourd'hui », *Rustica*, 7 novembre 1990. Les protagonistes de cette table ronde sont respectivement : Anne LACOUR de l'A.P.R.I.F.E.L. (Agence des Fruits et Légumes frais), Henri DELBARD (Établissements DELBARD), Victor RENAUD (collectionneur et collaborateur de *Rustica*), Jean-Yves PÉRON de l'E.N.I.T.A.H (École Nationale des Ingénieurs et Techniciens Agricoles et Horticoles d'Angers), Hubert BANNEROT de l'I.N.R.A. de Versailles (Institut National de la Recherche Agronomique) et Jean-Louis FLANDRIN (École des Hautes Études en Sciences Sociales).

¹³⁷⁷ « Saint-Jean-de-Beauregard, *Rustica* hebdo fait la fête des fruits et légumes », *Rustica*, 18 septembre 1991 ; « D'autres variétés » (Éditorial), *Rustica*, 11 décembre 1991.

¹³⁷⁸ « La Gazette Expos », *Mon Jardin et ma Maison*, n°466, 1998. « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes », *Rustica*, 10 octobre. Y est relaté l'esprit collectionneur que l'attrait pour les variétés anciennes de légumes rend perceptible. En matière de haricots secs de jardin, le "Coco brun de Versailles", la "Fevette des maraîchers", le "Rouge d'Orléans" sont présentés comme « fleurant bon le potager de nos provinces, même si leur histoire remonte à la nuit des temps ». « Regards sur Beauregard », *Rustica*, 9 janvier 1991. Est souligné à ce titre la « passion » qui est au cœur d'un événement propre à susciter les échanges entre « collectionneurs et amoureux de beaux jardins », notamment de variétés anciennes de semences en voie de disparition.



Figure 207. « Regards sur Beauregard », *Rustica*, 9 janvier 1991¹³⁷⁹.

Enchantement et transmission de savoirs ne constituent pas les seuls ressorts de cette manifestation à laquelle vient se greffer également une dimension plus ludique.

- *Concours et sensationnel*

Le « Trophée ARCIMBOLDO »

Si la fête de Saint-Jean-de-Beauregard met en lumière de nombreuses personnalités, elle offre aussi l'occasion de valoriser des anonymes, la remise de prix, élargissant la scène des concours des jardins familiaux à un espace médiatique de plus grande ampleur. *Rustica* use de procédés éditoriaux propres à susciter la participation active de ses lecteurs à l'événement.

Intitulé « Trophée ARCIMBOLDO », en référence au peintre italien du XVI^e siècle rendu célèbre par ses portraits phytomorphes, un concours récompense initialement un jardinier ou une association ayant participé à la sauvegarde et la promotion de variétés anciennes de fruits et légumes. Le règlement, déposé chez un huissier de justice, stipule d'envoyer un dossier complet au journal sur cette activité. En effet, le but du concours est de faire connaître l'importance des groupements de sauvegarde et de conservation des variétés anciennes ou oubliées. Les critères de sélection sont le « dynamisme et l'envergure du champ d'action », la

¹³⁷⁹ Cette rétrospective permet de saisir la diversité des activités proposées dans le cadre de l'événement : conférences, ateliers, concours, collections, attractions.

« diversité des activités », la « qualité de la communication » et la « conservation des fruits et légumes ». Le jury, composé de personnalités et journalistes de *Rustica hebdo*, attribue une note d'ensemble. Les décisions sont prises à la majorité et sans appel. Le vainqueur se voit remettre le trophée à Saint-Jean-de-Beauregard et fait ensuite l'objet d'un article dans l'un des numéros de *Rustica*¹³⁸⁰. Lors de l'édition 1990, ce trophée est remis par Muriel de CUREL à Jacques AUBOURG, Président de la Société pomologique de Berry, qui entretient trois vergers, respectivement conservatoire, école et expérimental. Dans ce cadre sont organisées des foires-marchés. Une Maison de la pomme et des fruits et légumes a aussi été mise en place. Le trophée prend la forme d'une reproduction encadrée de l'Été d'ARCIMBOLDO mais aussi d'un chèque de 5000 francs, récompensant les travaux engagés par cette association¹³⁸¹.



Figure 208. « Fête des fruits et légumes d'hier et aujourd'hui », *Rustica*, 30 août 1990¹³⁸².

¹³⁸⁰ « Saint-Jean-de-Beauregard, Fête des fruits et légumes d'hier à aujourd'hui », *Rustica*, 30 août 1990. Bien connu des lecteurs pour ses nombreuses collaborations avec *Rustica*, Pierre BOURGOIS, est présenté en exemple, ayant reçu ce prix pour ses travaux réalisés dans son conservatoire d'Oléron (17) ; « *Rustica hebdo* fait la fête des fruits et légumes », *Rustica*, 9 janvier 1991. Ouvert initialement aux jardiniers et associations, ce concours est uniquement réservé à ces dernières par la suite.

¹³⁸¹ « Regards sur Beauregard », *Rustica*, 9 janvier 1991. Sur le Trophée ARCIMBOLDO, DUBOST, *Vert patrimoine*, *op.cit.*, p.27.

¹³⁸² La remise du trophée ARCIMBOLDO. Il s'agit ici de la photo prise lors de l'édition précédente de 1989. Remarquons dans le cadre une reproduction du célèbre peintre italien.

Le « mouton à cinq pattes »

Le « mouton à cinq pattes » est le second concours lancé par *Rustica*, se déroulant dans le cadre de la fête de Saint-Jean-de-Beauregard. Celui-ci vise à valoriser un spécimen particulier de fruits ou légumes. Des outils ou végétaux sont attribués aux vainqueurs¹³⁸³. Pour y participer, il faut déposer un bon détachable du magazine sur le stand de *Rustica*. Celui-ci doit préciser les coordonnées du participant, le nom du spécimen et ses caractéristiques. L'accompagne une déclaration sur l'honneur signée, certifiant d'avoir obtenu celui-ci dans son propre jardin¹³⁸⁴. La rétrospective de la fête de 1990 propose une photographie de groupe des gagnants. Le premier prix est décerné à un certain Noël PARMENTIER pour un énorme radis noir. Les autres sont récompensés, l'un pour un boussingaultia, un autre pour un chou romanesco ou une pomme de terre de près de deux kilogrammes mais aussi pour des courges, qui grâce à des moulages savants ont pris la forme de visages humains ou animaux, fournissant ainsi des masques étonnants¹³⁸⁵.

Ceci alimente dans le magazine une nouvelle série, constituée d'encarts sobres à l'intitulé invariable : « le mouton à cinq pattes »¹³⁸⁶. S'y exprime de manière quasi systématique le goût du sensationnel et l'opportunité d'attirer l'attention sur tel ou tel lecteur, souvent « fidèle abonné », jouant sur un effet d'identification possible, tout un chacun ayant loisir de participer et de s'y voir ainsi distingué comme jardinier exemplaire, le temps d'un numéro. Gigantisme, bizarrerie, insolite et culte de la performance apportent leur touche divertissante, par des fruits et légumes « phénomènes », souvent placés dans les toutes premières pages en guise d'accroche visuelle particulièrement amusante.

Les noms et la localisation géographique des participants sont précisés, jouant sur l'effet de palmarès hebdomadaire national ou régional. Il s'agit parfois d'habitues de la rubrique, s'étant déjà distingués, comme Félicien LAMBRECHT de Céré-La-Ronde (36) dont les pommes de terre négresses avaient été primées et qui se voit récompensé pour des « mégacourgettes », cultivées à partir de graines envoyées par une certaine madame CAPELLI, lectrice¹³⁸⁷. *A contrario* il peut s'agir de célébrer un nouvel abonné primé pour une batavia de 50 centimètres de diamètre et 26 centimètres de hauteur, produite « sans engrais chimique » et

¹³⁸³ « Saint-Jean-de-Beauregard, fête des fruits et légumes », *Rustica*, 17 octobre 1990. Parmi ces cadeaux, relevons une tailleuse de haies, un nettoyeur haute pression ou encore des pommiers palmette.

¹³⁸⁴ « Saint-Jean-de-Beauregard, fête des fruits et légumes », *Rustica*, 19 septembre 1990.

¹³⁸⁵ « Regards sur Beauregard », *Rustica*, 9 janvier 1991. Sur le mouton à cinq pattes, DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.27-28. Y est souligné le goût populaire de « l'insolite, du bizarre et de l'exceptionnel ».

¹³⁸⁶ Cette série trouvant son origine dans le concours organisé à Saint-Jean-de-Beauregard semble par la suite en dépasser le cadre, dans le cadre d'une démarche participative et récurrente vis-à-vis des lecteurs.

¹³⁸⁷ « Le mouton à cinq pattes : Mégacourgettes », *Rustica*, 30 octobre 1990.

qui se voit consacré par un portrait en pied dans son jardin¹³⁸⁸. Parfois plus développée, la formule regroupe plusieurs spécimens au sein d'une même page : tels ces « pieds de nez potagers » de ces tomates oblongues et facétieuses ; ces « raisins du Paradis » en provenance du Monastère Sainte Claire de Nazareth (Israël) ; ce « sourire du Périgord » qui désigne une carotte de 2 kilos et demi, 28 centimètres de longueur et 12 centimètres de diamètre au collet ou encore ce « souvenir belge » où chaque plant de « cornes de gatte » fournit à lui seul quelque dix pommes de terre¹³⁸⁹.

Le succès de cette série ne semble guère se démentir, pour que la revue lui reste à ce point fidèle. C'est encore toute une galerie de légumes bizarroïdes réservés par les potagers des lecteurs qui est présentée en 1998¹³⁹⁰. Et à la toute fin de la décennie, un grand jeu concours est organisé, invitant ses lecteurs à photographier ces « légumes extraordinaires » et leur fournissant un mode d'emploi à respecter pour ce faire¹³⁹¹. Parmi ces curiosités, relevons une Marmande de plus de huit cents grammes, rebaptisée « tomate en spirale »¹³⁹². Louis LORIN, jardinier de 80 ans, à Vizille (38), a récolté avec un seul sachet de graines plus de cent kilos de betteraves, cinq d'entre elles pesant plus de deux kilos¹³⁹³. D'étranges melons siamois ont été produits dans la Marne, à Vadenay (51)¹³⁹⁴. « Des poireaux qui méritent le poireau » fait allusion au mérite agricole à Bidos (64) et permettent au passage de faire la promotion de la variété "Electa" de Clause¹³⁹⁵.

Enfin, cette série se caractérise par une certaine mise en scène de soi ou d'un proche. En effet, le jardinier ou la jardinière se font photographier avec leur spécimen, à moins d'inviter l'un de leurs petits enfants à brandir celui-ci pour en souligner, avec d'autant plus d'effet, l'importance de la taille et inviter les lecteurs à s'émerveiller de la performance atteinte. André ESNAULT, jardinier de Brissac-Quincé (49) fait présenter par sa petite-fille un énorme chou-

¹³⁸⁸ « Le mouton à cinq pattes : Nouvel abonné heureux », *Rustica*, 5 février 1992.

¹³⁸⁹ « Les honneurs du jardinage », *Rustica*, 7 août 1991.

¹³⁹⁰ « Moutons à cinq pattes : légumes farceurs », *Rustica*, 9 septembre 1998.

¹³⁹¹ « Les légumes phénomènes en photo », *Rustica*, 8 septembre 1999. Chaque photo (sous forme de diapositive, habillée d'un cache) doit être accompagnée d'un bon de participation à découper dans un certain nombre de numéros du magazine. Trois types de prises de vue sont suggérées. La première formule est celle associant légume et personnage (adulte ou enfants), en s'efforçant de s'amuser avec les couleurs des vêtements ou en faisant participer un animal domestique. La deuxième est focalisée sur le légume seul, présenté avec un objet permettant d'en comparer la taille. La troisième enfin vise à présenter le légume dans son environnement potager. Il semble que ces recommandations ne fassent que formaliser les critères de recevabilité, définis empiriquement au vu des photos déjà envoyées les années précédentes par les lecteurs.

¹³⁹² « Le mouton à cinq pattes : Tomate en spirale », *Rustica*, 5 septembre 1990.

¹³⁹³ « Le mouton à cinq pattes : Cent kilos de betteraves », *Rustica*, 7 novembre 1990.

¹³⁹⁴ « Le mouton à cinq pattes : Melons siamois », *Rustica* 18 juillet 1990. « Le mouton à cinq pattes : Masque de carnaval », *Rustica*, 5 juin 1991 qui offre au regard une étonnante tomate « digne d'Arcimboldo », envoyée par Micheline GUÉRY de Framerville (80) et cultivée à partir d'une variété italienne baptisée « tête de diabolin ».

¹³⁹⁵ « Le mouton à cinq pattes : Des poireaux qui méritent le poireau », *Rustica*, 23 août 1990.

fleur de plus de trois kilos¹³⁹⁶. Gilbert LAFAYE, de Saint-Paul-Les-Dax (40) confie à son petit-fils un radis japonais de 65 centimètres de longueur¹³⁹⁷. Ces photos avec enfants étalonnent le style à donner à ces illustrations, envoyées par les participants, qui s'efforcent d'en suivre les standards. En outre, ces photographies peuvent constituer des indices de transmission intergénérationnelle du goût pour le jardin potager et le savoir-faire que celui-ci suppose.



Figure 209. « Mouton à cinq pattes : graine de jardinier et courge molle », *Rustica*, 27 mars 1991 ;
 « Mouton à cinq pattes : masque de carnaval », *Rustica*, 15 juin 1991 ;
 « Mouton à cinq pattes : nouvel abonné heureux », *Rustica*, 5 février 1992 ;
 « Moutons à cinq pattes : légumes farceurs », *Rustica*, 9 septembre 1998 (une carotte et une courge géantes, entre autres curiosités)¹³⁹⁸.

¹³⁹⁶ « Le mouton à cinq pattes : Un chou-fleur qui a la grosse tête », *Rustica*, 24 octobre 1990.

¹³⁹⁷ « Le mouton à cinq pattes : Pas mini le radis japonais », *Rustica*, 26 septembre 1990.

¹³⁹⁸ Parallèlement à la distinction remise lors de la fête de Saint-Jean-de-Beauregard, la consécration médiatique s'opère ici de façon récurrente, dans le cadre d'une démarche participative à laquelle les lecteurs témoignent vraisemblablement d'une adhésion sans faille, eu égard à la longévité de cette série. S'offre ici une démonstration du « goût populaire pour l'insolite, le bizarre et l'exceptionnel ». DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.28.

Si la fête de Saint-Jean-de-Beauregard constitue un phénomène amplement relayé par la presse magazine, il n'est pas le seul. Son modèle semble en effet à la même période susciter un certain nombre d'émules¹³⁹⁹.

c. Un mouvement festif légumier étendu

- *Les courges reines*

Un peu partout en France ont lieu des fêtes célébrant telle ou telle spécialité locale de légume donnant lieu à réjouissances où les exploits jardiniers sont célébrés. Lors d'un dimanche de la mi-octobre se déroule la fête de Tranzault (36), pour une grande rencontre entre jardiniers passionnés. Ceux-ci viennent y échanger idées, semences et plants de légumes, parfois rares, sous l'égide de Jacques AUBOURG et Victor RENAUD. Un traditionnel concours du plus gros potiron s'y tient ainsi qu'une exposition intitulée « le potager en fête » avec divers conseils à la clé : l'art de graver les courges, de modeler des pots en formes de citrouilles et de décorer sa maison avec les fruits et les légumes de l'automne. Sur place, les visiteurs ont le loisir de déguster un plat traditionnel du Berry, que l'organisateur Jacques AUBOURG et le club des « Jardins d'antan » ont décidé de mettre en valeur : « le citrouillat », pâté à la citrouille ainsi que « la religieuse de Tranzault »¹⁴⁰⁰.

L'édition de 1992 fait l'objet d'un développement plus considérable. Le village de l'Indre se voit érigé en « capitale des cucurbitacées ». Victor RENAUD, détaillant par le menu cette fête, établit d'emblée un parallèle avec celle de Saint-Jean-de-Beauregard, avec laquelle la manifestation berrichonne est comparée pour sa beauté. En soirée, l'ambiance y est féérique, illuminée de multiples lampions, élaborés à partir de citrouilles creusées et sculptées accueillant d'innombrables bougies. Défini également comme un grand rendez-vous de collectionneurs de légumes rares et anciens, l'événement permet aux courges de se tailler la part du lion mais ne sont pas seules à être célébrées. En l'occurrence, des collections de tomates rares diffusent leur polychromie jaune, orange, rouge, verte et blanche. La dimension décorative et artisanale s'y

¹³⁹⁹ DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.31 et suiv. ainsi que l'annexe 1 qui recense jusqu'à 170 expositions ventes et manifestations autour de plantes rares en province entre 1985 et 1993. Selon Françoise DUBOST, la mode des raretés en matière de plantes, fruits et légumes s'explique par des tendances larges observées durant cette période : une quête d'identité locale, un culte du patrimoine, une idéologie du « retour à la nature », p.45.

¹⁴⁰⁰ « Les jardiniers collectionneurs », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°767, 1990 ; « La IV^e foire aux potirons et aux légumes oubliés », *Rustica*, 3 octobre 1990. Relevons la similitude d'illustration entre magazines : une charrette renversant un amoncellement de courges multicolores, avatar agrandi du traditionnel panier potager, auquel s'ajoute une allusion au patrimoine rustique. Cette dimension « Arts et traditions populaires » se retrouve dans la mention qui est faite d'une animation par un groupe folklorique, les « Thiaulins de Lignières ».

retrouve, le luthier Yves ROUSGUISTO, porteur d'une tradition niçoise perpétuée lors du célèbre carnaval, y transformant certaines Calebasses en instruments de musique. Toute une palette d'activités festives est proposée au sein de différents jardins. Celui des conteurs raconte d'anciennes légendes oubliées. Le jardin gourmand permet de goûter à la cuisine des légumes oubliés. Préférée aux conférences, la formule plus informelle d'un forum de collectionneurs, animé d'une projection de diaporamas sur les légumes et plantes condimentaires rares est adoptée¹⁴⁰¹.

Saint-Brisson-sur-Loire (45) accueille également une fête de la citrouille où plus de deux-cents cultivars de cucurbitacées et de variétés anciennes sont exposés. Cet événement, auquel participent des artisans du « terroir » est organisé à l'initiative de Joël DOUCET, président des « Citrouilleurs »¹⁴⁰². Le traitement télévisé de cette festivité permet d'apprendre qu'en 1996, 15 000 visiteurs (jeunes comme retraités) ont répondu présent et que 50 tonnes de courges y ont été exposées et vendues. Différents participants sont interviewés *in situ*. Outre l'affirmation d'un attachement au terroir, tous s'accordent à souligner le caractère formidable et sensationnel de cette animation. Une institutrice « citrouilleuse » mène un groupe d'enfants, qui plus tôt dans l'année, a observé une citrouille sur un tableau au musée de la chasse à Paris. Trois cents litres de soupe et des frites à la citrouille sont consommés sur place par petits et grands. Parmi les attractions, relevons un concours de « cracheurs de pépins » et une « chorale de citrouilleuses ». Tout ceci se déroule dans une ambiance bon enfant, dont témoigne le conseiller général citrouilleur, Jean-Pierre HURTIGER, qui, costumé en meunier, mène un âne qu'on voit dévorer avec gourmandise une courge butternut¹⁴⁰³.

¹⁴⁰¹ « Tranzault capitale des cucurbitacées », *Rustica*, 23 septembre 1992. DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, fig.14 et 15 offrent des vues des fêtes de Tranzault. BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.79 soulignant que la passion jardinière se nourrit de la fréquentation certes de pépinières, graineteries et jardineries mais aussi de ce genre d'événement que constituent les foires spécialisées et fêtes des plantes.

¹⁴⁰² « L'événement : la fête à la citrouille », *Rustica*, 1^{er} septembre 1993. Notons que d'autres événements donnent lieu à des annonces plus modestes, souvent placées directement en entrée de magazine, à proximité de l'éditorial, permettant au lecteur, s'il a la possibilité de s'y rendre, de noter immédiatement l'information.

¹⁴⁰³ « Citrouille city : la fête de la citrouille », D'un soleil l'autre, INA, 5 octobre 1996, 7'43''.



Figure 210. « Citrouille city : la fête de la citrouille », D'un soleil l'autre, INA, 5 octobre 1996¹⁴⁰⁴.

La fête des jardiniers de Metzervisse (57) est également considérée comme un lieu « d'échanges de secrets de culture » et de découverte de fruits et légumes rares ou originaux. L'Association pour la Promotion du Jardinage Familial et d'Agrément de Metzervisse et Environs (A.P.J.F.A.M.E) est à l'initiative de cet événement convivial où soupe à l'ail, vin de rhubarbe et hydromel sont partagés¹⁴⁰⁵. Le président de cette association, Georges LESUR, présente en 1992 une formidable récolte de citrouilles, de potimarrons et de courges de Hongrie. Celui-ci est aussi l'organisateur de la seule et unique fête de l'ail fumé existante dans l'Est de

¹⁴⁰⁴ Amoncellements de courges dans les rues, dégustation de soupes, découvertes pour la jeunesse, concours de cracheurs de pépins : la fête complète à Saint-Brisson-sur-Loire.

¹⁴⁰⁵ « À l'école des jardiniers », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°766, 1990. Cette association organise par ailleurs des cours et des actions en faveur de la protection de l'environnement.

la France à ce jour¹⁴⁰⁶. Millançay (41) célèbre également la citrouille à la fin du mois de septembre. Y est authentifiée la plus grosse courge pesée, ce record s'établissant à 91 kilos et la plus « légère » à 75 kilos¹⁴⁰⁷. Eaubonne (95) fournit l'occasion à Victor RENAUD d'exposer sa collection de potirons, tout en organisant un concours d'art floral et une dégustation de plats à base de potiron¹⁴⁰⁸. Ces fêtes constituent à elles seules une sorte d'interface entre les trois formes d'héritage du potager étudiées ici puisque le technique, le culinaire et le social s'y trouvent rassemblés¹⁴⁰⁹. Si les courges ont la faveur de ces festivités, la pomme de terre n'est pas pour autant négligée.

- *La pomme de terre en fête*

C'est à nouveau dans l'Indre, à Crevant (700 habitants), qu'a lieu le troisième festival international de la pomme de terre, organisé à l'initiative du Centre d'Information et de Vulgarisation pour l'Agriculture et le Milieu Rural. Il est rappelé qu'autrefois 20% des surfaces cultivables de cette région étaient affectées à ce légume. Profitant de la chaleur offerte alors par la cuisson du pain, une galette de pommes de terre y était confectionnée par quinzaine. Provenant de France mais aussi d'Europe (Belgique, Grande-Bretagne, Hollande, Pologne, République tchèque et Slovaquie), trois cents variétés de pommes de terre sont ainsi exposées pour la circonstance. Les fleurs sont aussi de la partie ainsi que divers légumes, comme en témoigne ce jardin de haricots présentant plus de quatre-vingts variétés. Emblème de cette mise à l'honneur de la pomme de terre : un pavillon du Pérou, « berceau de la solanacée » est réputé émerveiller le visiteur par ses décorations.

¹⁴⁰⁶ « Merci Président », *Rustica*, 8 janvier 1992.

¹⁴⁰⁷ « Cucurbitacées à l'honneur », *Rustica*, 13 octobre 1993.

¹⁴⁰⁸ « Potirons en fête. L'événement », *Rustica*, 17 novembre 1993.

¹⁴⁰⁹ Ces fêtes de la courge ne sont pas l'apanage des seuls Français. Les Belges fêtent également le potiron à Tourinnes-Saint-Lambert (village du Brabant wallon). Un reportage témoigne de la faveur dont jouit cette festivité. La quatorzième foire a lieu en 1993. L'initiative en revient cette fois à un maraîcher. Différents acteurs s'y associent : Michel CORLIER, animateur de cette commune de 1200 habitants, Victor RENAUD qui aide, grâce à son carnet d'adresses, au développement de l'événement et le « Cercle vivace ». Quelques chiffres attestent du caractère non confidentiel de la manifestation : 6000 visiteurs, 3000 sachets de semences distribués et contenant 14 variétés, soit quelque « 112 000 graines disséminées à travers la Belgique et le Nord de la France », pour assurer la promotion et encourager la culture de ces courges. Un stand jugé extraordinaire présente ainsi jusqu'à 340 variétés de courges. Comme en France, la fête rassemble près d'une centaine d'artisans (souffleurs de verre, potiers, sabotiers, peintres, feronniers, céramistes, chanteurs, musiciens). De multiples stands proposent en outre des potages, gâteaux, boudins, pâtés, boulettes, tartes et même crèmes glacées à base de potiron. Y est même annoncée une gaufre fourrée à la confiture de potiron. Enfin, des concours sont aussi organisés en matière de transformation décorative des cucurbitacées ou de performances jardinières (poids et tailles records). « Tourinnes-Saint-Lambert, les Belges fêtent le potiron », *Rustica*, 8 septembre 1993.

La fête ne se borne pas à simplement valoriser d'innombrables variétés, elle met aussi en lumière tout ce qui touche à la pomme de terre : histoire, gastronomie, arts, folklore, loisirs et tourisme. Diverses animations sont prévues pour répondre aux attentes des passionnés d'art floral, de légumes rares, de culture biologique, d'aviculture et même de colombophilie, offrant un mélange assez bigarré. C'est dire si la manifestation est envisagée comme un événement total. Parmi les soixante-dix exposants de l'édition de 1992, on relève des collectionneurs, des graveurs, des sculpteurs sur bois, des fabricants de paniers, des pépiniéristes, des fleuristes. Mais les organisateurs semblent également s'efforcer de recréer toute une atmosphère « à l'ancienne » susceptible de répondre à l'engouement d'alors pour des objets évocateurs du passé donnant à voir des produits qualifiés « d'archaïques et régionaux » et des outils agricoles « d'autrefois ».



Figure 211. « La pomme de terre à Crevant, Festival des variétés », *Rustica*, 11 août 1993¹⁴¹⁰.

Comme ailleurs, l'esprit de compétition est bel et bien présent avec une distribution de prix pour la plus grosse pomme de terre. Le programme exhaustif présenté en encart permet en outre d'y relever des interventions de Victor RENAUD et Michel de VILMORIN mais aussi de groupes d'enfants avec lâcher de pigeons et folklore péruvien, sans oublier les repas (déjeuner

¹⁴¹⁰ Crevant, un paradis pour collectionneurs de pommes de terre.

et dîner) pour un dimanche des plus remplis. Les illustrations à l'appui présentent en parallèle des variétés aux formes et couleurs étranges, propres à éveiller la curiosité et inciter ainsi à la visite¹⁴¹¹.

De par leur diversité, en dépit d'un schéma d'organisation assez similaire, ces festivités légumières constituent un élément marquant de cette période. Celles-ci peuvent répondre aux attentes de multiples publics, socialement différenciés.

- *Un mouvement festif démocratisé ?*

Dans son numéro célébrant son quarantième anniversaire, *Mon Jardin et ma Maison* se livre à une sorte d'inventaire de ces « fêtes et rencontres fleuries ». Si des événements analogues existaient dès les années 1980, ceux-ci relevaient de l'initiative de passionnés, désireux de se retrouver entre amateurs, tout à fait en marge des circuits commerciaux. En cette toute fin de XX^e siècle, il s'agit désormais d'un large public, encouragé et conseillé par des professionnels mais qui surtout s'intéresse à ce patrimoine vert. L'article considère qu'il ne s'agit là que d'un début, supposant une tendance lourde appelée à se confirmer lors du siècle suivant. Quoiqu'il en soit, ce phénomène des fêtes, promu initialement par des collectionneurs, semble s'être démocratisé et massifié.

Un état des lieux de ces événements est dressé, permettant d'en souligner la richesse et la répartition en différents lieux du territoire national et même au-delà. Bien que le potager n'y soit pas systématiquement l'élément structurant, celui-ci bénéficie certainement de ce contexte porteur¹⁴¹². Remarquons la quasi-constante parmi ces lieux festifs d'un cadre fourni par un château ou un parc de caractère historique. Si ces fêtes ne sont plus autant réservées à

¹⁴¹¹ « La pomme de terre à Crevant, Festival des variétés », *Rustica*, 11 août 1993

¹⁴¹² « Quelques fêtes et rencontres fleuries », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Sont citées dans cet article les manifestations les plus connues d'alors. Longchamp (Paris XVI^e) réunit un salon de pépiniéristes-paysagistes intitulé « Art du Jardin ». L'Essonne offre, outre la fête des fruits et légumes de Saint-Jean-de-Beauregard (début novembre), les journées des plantes de Courson-Monteloup en mai et octobre. La Bretagne valorise, dans les parcs de ses châteaux, hortensias et fuchsias (Trévarez, 29) mais aussi plantes bretonnes (La Roche-Jagu, 22). Dans la Somme ont lieu les Journées doullennaises des jardins d'agrément (Doullens, 80), manifestation qualifiée de « plus importante exposition-vente de végétaux du Nord de la France ». En pays de Bray, à Beaumont-le-Hareng (76) se déroule au jardin de Bellevue une fête du pavot bleu. Le « Week-end des jardiniers » trouve un écrin accueillant aux pieds du château du Lude (72). De juin à octobre, se déroule à Chaumont-sur-Loire (41) le Festival international des jardins. Le pépiniériste Jean THOBY ouvre le domaine du château de Gaujacq (40) pour une exposition-vente d'hortensias au printemps et convie à un rassemblement de pépiniéristes collectionneurs à l'automne. Serre Chevalier (05) propose une fête des fleurs et plantes de montagne en juillet. En Belgique enfin, le château de Hex voit ses jardins s'animer pour une fête de la rose en juin et une fête du potager en septembre. « Retour vers la nature », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Y est souligné également le grand succès des fêtes des plantes, considérées désormais comme incontournables. Sont mentionnés aussi des programmes touristiques de visites de parcs et jardins privés ou publics, dont la Route des Parcs et Jardins de l'Île-de-France-Normandie, à l'initiative de Muriel de CURIEL, fait partie.

l'entre-soi de la décennie précédente, il est néanmoins permis de douter de leur réelle démocratisation¹⁴¹³. *Rustica* ne souligne-t-il pas que Courson constitue le « rendez-vous élégant dans le cadre automnal d'un parc romantique » des passionnés du jardin ? L'événement lui-même, valorisé par la « qualité des exposants », le « sérieux des conférenciers » et de la présentation de « nouveautés végétales » et d'une exposition-vente de plantes rares, n'est-il pas plus destiné à cibler des catégories sociales supérieures, qu'à s'élargir vers des catégories moyennes ou populaires¹⁴¹⁴ ?

Celles-ci sont peut-être davantage visées par le Concours national des potagers. Renouant avec l'un des éléments-clés de la culture des Jardins Familiaux, celui-ci est lancé à l'initiative du Ministère de la Culture et du Conseil National des Arts Culinaires. Spécifiquement adressé aux jardiniers amateurs, ce concours s'appuie sur la sélection par un jury de potagers privilégiant la variété, l'originalité et le goût. Pour y participer, il suffit de retirer auprès du Conseil National des Arts Culinaires un dossier avant la fin juin¹⁴¹⁵.

En contrepoint de cette célébration culturelle du potager, les jardins familiaux se voient aussi unanimement valorisés.

B. Les Jardins Familiaux entre idylle et nécessités

Durant les années 1990, les Jardins Familiaux voient leur image réhabilitée, les médias en dressant un portrait des plus flatteurs, mobilisant pour ce faire tout un éventail de registres éditoriaux qu'il s'agit d'explicitier ici. En outre, dans une société où perdure la crise, ces jardins associatifs deviennent essentiels par la floraison d'actions sociales qui s'en dégage.

¹⁴¹³ La notion d'entre-soi désigne le regroupement de personnes aux caractéristiques communes qui sous-entend l'exclusion plus ou moins consciente des autres, dans le cadre d'une mise à distance propre à un microcosme. S'y affirme un pouvoir sur l'espace, permettant d'en contrôler l'accès. Sylvie TISSOT, « Entre soi et les autres », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.204, n°4, 2014, p.4-9. Au sujet de Courson, il faut relever une différenciation dans les publics selon les jours. Le samedi voit plutôt la visite de connaisseurs et d'amateurs avertis (voire de snobs) tandis que le dimanche est davantage réservé aux familles avec enfants, promeneurs et clubs du 3^e âge venant en car. DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.19-25.

¹⁴¹⁴ « L'événement : le temps de Courson », *Rustica*, 6 octobre 1993.

¹⁴¹⁵ « Le Concours national des potagers », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°838, 1997.

1. Une image valorisante

a. Un paradis retrouvé

- *Un registre lexical unanimement positif*

Pour évoquer le renouveau dont sont l'objet les Jardins Familiaux, les médias recourent de façon unanime à une sémantique positive, employée aussi bien dans la titraille que dans le propos empreint de mots quasi systématiquement valorisants. Un florilège établi à partir d'un certain nombre de titres d'articles permet d'en juger : « Cocagne en centre-ville »¹⁴¹⁶ ; « Les Angevins aiment leur jardin potager »¹⁴¹⁷ ; « Un petit coin d'or vert »¹⁴¹⁸ ; « Découvrez les délicieux secrets des Jardins Ouvriers »¹⁴¹⁹ ; « Les bons légumes fertois »¹⁴²⁰ ; « Les Jardins Familiaux de la ville : pour l'amour de la terre »¹⁴²¹ ; « Le bon voisinage »¹⁴²² ; « Le cœur sur la main... verte »¹⁴²³ ; « Potager et jolie cabane »¹⁴²⁴ ; « Les parcelles d'un bonheur cadastré »¹⁴²⁵ ; « Dépayants, ces jardins secrets »¹⁴²⁶ ; « Les potagers du bonheur »¹⁴²⁷ ; « Des jardins extraordinaires »¹⁴²⁸.

¹⁴¹⁶ « Cocagne en centre-ville », *Presse-Océan*, 21 août 1995 (Ancenis).

¹⁴¹⁷ « Les Angevins aiment leur jardin potager », *Le Courrier de l'Ouest*, 19 août 1994 (Angers).

¹⁴¹⁸ « Un petit coin d'or vert », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 août 1998 (Angers).

¹⁴¹⁹ « Découvrez les délicieux secrets des Jardins Ouvriers », *93 Hebdo*, 10 mai 1996 (Drancy).

¹⁴²⁰ « Les bons légumes fertois », *Le Maine Libre*, 27 août 1996 (La Ferté-Bernard).

¹⁴²¹ « Les Jardins Familiaux de la ville : pour l'amour de la terre », *Ouest-France*, 9 août 1991 (Le Mans).

¹⁴²² « Auguste COURCOUL cultive le bon voisinage », *Ouest-France*, 20 avril 1991 (Nantes).

¹⁴²³ « Le cœur sur la main... verte », *Ouest-France*, 17 octobre 1995 (Nantes).

¹⁴²⁴ « Potager et jolie cabane », *Ouest-France*, 14 juin 1998 (Les Ponts-de-Cé).

¹⁴²⁵ « Les parcelles d'un bonheur cadastré », *Le Maine Libre*, 13 août 1994 (Sablé).

¹⁴²⁶ « Dépayants ces jardins secrets », *93 hebdo*, 10 mai 1996 (Saint-Denis).

¹⁴²⁷ « Les potagers du bonheur », *Presse Océan*, 7 septembre 1996 (Saint-Herblain).

¹⁴²⁸ « Des jardins extraordinaires », *Ouest-France*, 9 septembre 1996 (Saint-Herblain).



Figure 212. Tout en haut : « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997 ;
 Au centre et en bas à gauche : « France : les jardins ouvriers »,
 Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994 ;
 En bas à droite : « Jardins familiaux à Saint-Denis »,
 12/13 Paris Île-de-France, Droit de suite, INA, 10 juin 1996¹⁴²⁹.

Mais la télévision joue sur un registre analogue : « un paradis terrestre en somme » dit-on dans le commentaire d'un reportage sur des jardins familiaux du côté de Pantin et Aubervilliers (93)¹⁴³⁰. À Villejuif (94), enserrés par l'autoroute et une zone d'aménagement concerté, les potagers sont décrits comme « un îlot de campagne à trois stations de bus de la porte d'Italie » et dont la « terre est tendre comme un gâteau »¹⁴³¹. À Rennes (35), le quartier Sainte-Thérèse, ancien quartier de cheminots, se pare de « superbes légumes » et « garde jalousement son îlot de verdure » qualifié de « poumon citadin ». C'est non sans affection, que les membres de l'association « Rennes-Jardins » sont envisagés comme « une bande

¹⁴²⁹ Il s'agit de jardins situés en région parisienne : Pantin, Aubervilliers, Villejuif et Saint-Denis. Les reportages télévisés adoptent des qualificatifs identiques à la presse quotidienne, en écho avec les images mettant l'accent sur l'aspect luxuriant de la végétation aussi inattendu que souhaitable au milieu des H.L.M. le plus souvent critiqués.

¹⁴³⁰ « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997, 12'11''.

¹⁴³¹ « France : les jardins ouvriers », Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994, 11'50''.

d'acharnés, qui ne cessent de se donner des trucs pour embellir quelques mètres carrés de bonne terre personnelle »¹⁴³².

Il apparaît de ce fait difficile de dissocier ces éléments positifs étroitement entremêlés pour dépeindre ces espaces traversés par une harmonie profonde. Si cette surenchère verbale peut frôler parfois l'hyperbole, le contraste avec les périodes antérieures s'avère surtout saisissant¹⁴³³. Au renouveau des jardins correspond un renouvellement du champ lexical comme du contenu qui se focalise sur l'appréhension d'un quotidien vécu *in situ* plutôt que sur une vision rétrospective induite par les échos d'assemblées générales. À Ancenis (44), au « plaisir de jardiner » s'associe la « joie de récolter ». C'est une avalanche de légumes qui sert d'accroche, faisant de cette cinquantaine de Jardins Familiaux des lieux d'abondance : « tomates, haricots, pommes de terre, carottes, asperges, courgettes, ail, oignons, persil, menthe, petits pois, endives, salades, cornichons, poireaux, potiron » sont produits sur des parcelles « cultivées avec amour ». Celles-ci sont réputées « rivaliser de beauté et de productivité ». Le lecteur est convié à un « voyage en pays de cocagne ». Le schéma narratif de la visite au jardin est à nouveau requis pour décrire ces jardins construits dès 1984¹⁴³⁴.

¹⁴³² « Les vendanges à Rennes », Locale Haute Bretagne, France 3 Rennes, INA, 15 octobre 1993, 1'56''. Ces jardiniers ont alors pour projet, outre leurs légumes, de faire « quelques bouteilles à partir de leurs vendanges ».

¹⁴³³ « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1994. Ce dossier relatif à l'exemple nantais invite le lecteur à considérer la beauté de ces jardins, dont la vision a du reste complètement évolué : « de repoussoirs, ceux-ci sont devenus attractifs ». Alors qu'on a voulu « les oublier durant les années de prospérité », voilà qu'on leur attribue de multiples fonctions connotées positivement au travers d'un double lien : social et avec la nature. L'accroche visuelle présente le lieu bucolique du jardin du Bois de la Musse avec un enfant au premier plan qui sert d'intercesseur entre le lecteur et cet espace désormais valorisé. Les légumes qui y poussent sont « sains » car nourris avec du « bon fumier ». Alors qu'ils étaient vilipendés dans les années 1960-1970 pour leur laideur, désormais ces jardins doivent être promus selon ce dossier. Aussi lit-on, par exemple, des propos tels que : « N'est-il pas absolument nécessaire de développer les Jardins Familiaux dans ces périphéries des villes qui se ressemblent toutes ? Ils sont l'un des rares lieux respirables et souriants dans l'univers froid et hostile des grands ensembles. » Ce renouveau n'est d'ailleurs pas propre à la France. Il touche aussi la Belgique par exemple. « Bruxelles, Jardins Familiaux », *Rustica*, 31 juillet 1996. L'illustration d'accroche montre au pied de grands ensembles, tout un lotissement de Jardins Familiaux ponctués de cabanes normalisées et situé à Molenbeek-Saint-Jean, dans la banlieue de Bruxelles. Lorsque dans les années 1960-1970 ces grands immeubles ont été construits, quelques anciens s'obstinaient à cultiver leur potager sur des terres abandonnées qui n'intéressaient alors personne. Trente ans plus tard, le changement est annoncé comme complet. Installés par la division espaces verts de l'Institut Bruxellois pour la gestion de l'environnement, ces Jardins Familiaux bénéficient d'un regain d'intérêt. Est évoqué également le succès de ces potagers du Parc régional du Scheutbos, qui s'étendent sur six hectares et demi au sein d'un site semi-naturel qui en comprend, quant à lui, cinquante-six. Cet ensemble est qualifié d'une grande valeur botanique avec 262 espèces végétales répertoriées. La population de ces jardins est constituée de jardiniers amateurs « jeunes » qui produisent fleurs, fruits et légumes. Conseils, échanges, aide, solidarité et convivialité font ici aussi partie du vocabulaire mobilisé, ce que confirme la formule utilisée pour résumer : « le bonheur est dans le potager ». Face à ce succès, l'association Coin de Terre du Scheutbos, placée sous l'égide de son président Robert GOFFART, un « ancien », œuvre à un projet d'extension en différents lieux : au Wilder (Berchem-Sainte-Agathe), à Rouge-Cloître (Anderghem), à l'Héronnière (Watermael-Boitsfort) et à Tournay-Solvay (Boisfort). Un encart avec les adresses nécessaires en Belgique, pour faire les démarches et s'inscrire comme candidat-locataire d'un jardin familial, atteste en outre de la diffusion de *Rustica* en Belgique.

¹⁴³⁴ « Cocagne en centre-ville », *Presse Océan*, 21 août 1995.

À Saint-Denis (93), ces « jardins ouvriers » (l'expression perdue) constituent « un p'tit coin de paradis ». Ceux du Fort de l'Est voient leur cadre décrit comme « enchanteur », qui, tel un îlot de verdure parvient comme par magie à faire oublier l'environnement entre Saint-Denis et La Courneuve. En outre, ces espaces cultivés offrent un écrin à une vie familiale sereine : « ici toute une famille s'affaire : le père et la mère plantent et ratissent, tandis que les enfants arrosent les semences ». Cet exemple de transmission intergénérationnelle s'étend au fait qu'un homme d'une quarantaine d'années vienne remplacer son père, parti en vacances. Un peu plus loin, un enfant de trois ans et demi se voit confier la responsabilité de l'arrosage des haricots en plein été par ses grands-parents. En outre, les sociabilités sont marquées par leur cordialité : « bonjour et sourire de rigueur : tout le monde se connaît ou presque »¹⁴³⁵.

- *Le plaisir bien plus que la nécessité*

Les motivations de jardiniers sont diverses dans leur expression, même si celles, restituées par la presse locale, peuvent s'inscrire dans une logique essentiellement binaire. Aux jardins de la Contrie, les plus anciens de Nantes (44), deux types de jardiniers s'y rencontrent : « celui qui a pour objectif de se nourrir » et pour qui produire ses légumes relève de « l'utile » et celui pour qui c'est surtout un « loisir »¹⁴³⁶. Pourtant, cette fonction de délasserment et de repos s'affiche le plus souvent comme prioritaire, témoignant d'une évolution des objectifs de ces jardins associatifs¹⁴³⁷. Ceci n'est d'ailleurs pas toujours compris des plus anciens. Aux Ponts-de-Cé (49), Fernando ALONSO, dit « l'Espagnol » (80 ans), présent depuis 1952, vient tous les jours avec son vieux cyclomoteur visiter sa parcelle. Ce « señor » ne comprend pas la mode du jardin, appartenant à cette génération où le carré de légumes constituait « une ultime provende »¹⁴³⁸.

¹⁴³⁵ « Jardins Ouvriers, un p'tit coin de paradis », *93 hebdo*, 10 mai 1996.

¹⁴³⁶ « Contrie. Incursion dans les Jardins Familiaux les plus anciens de Nantes », *Ouest-France*, 31 mai 1991.

¹⁴³⁷ « Bruno RAJAUD : Ouvrez la ville aux Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 15 juin 1998. Il est souvent rappelé que leurs objectifs originels étaient la subsistance et la lutte contre le vice.

¹⁴³⁸ « Une cure de jeunesse aux Jardins Familiaux », *Journal municipal des Ponts-de-Cé*, juin 1998.

Si la nécessité demeure sans doute, celle-ci passe complètement à l'arrière-plan, quasi occultée par une dimension récréative¹⁴³⁹. A la Contrie, le point commun partagé par ses occupants réside dans le plaisir du jardinage et d'une vie en extérieur. Si les discussions portent au quotidien sur la terre, le compost naturel, le crottin de cheval du centre équestre du Tillay, celles-ci se prolongent lors du barbecue du dimanche, rythmant toute une vie qui ne s'arrête « que lorsqu'on devient trop vieux »¹⁴⁴⁰. Deux ans plus tard, une photo est accompagnée de ce commentaire : « les jardiniers, fiers de montrer leurs légumes, ont surtout conscience que ce loisir commun leur procure l'occasion de vivre une belle amitié, au grand air ». La fonction récréative est encore renforcée par des propos tels que : « tous ont une cabane, prolongée d'une tonnelle couverte de vigne, de chèvrefeuille ou de glycine. Barbecue, glacière, camping-gaz, rien n'y manque », transformant cet espace en lieu de vacances l'été¹⁴⁴¹.

Louis DUFAU, l'un des responsables de l'Association des jardins potagers de Vernouillet (78) constate que le besoin de cultiver des légumes « pour joindre les deux bouts » est bien moindre qu'autrefois, le plaisir s'imposant désormais comme motivation première. Il en veut pour preuve la quantité de légumes non récoltés : des tapis de tomates ayant été observés en septembre et octobre ou des pommes de terre non ramassées par des personnes qui ont pourtant une famille nombreuse. Alors que le règlement stipulait que seuls 5% des parcelles soient dévolus à l'agrément (pelouse ou fleurs), ce jardinier ajoute qu'il faudra peut-être

¹⁴³⁹ « Les jardiniers Sarthois...et Saboliens, une pratique quotidienne », *Les Nouvelles, l'écho fléchois*, 17 octobre 1996. La notion de plaisir s'avère prépondérante ici à Sablé-sur-Sarthe (72). L'activité quotidienne de jardinage (auto-production de légumes et leur transformation en conserves et confitures) est entièrement présentée sous l'angle du loisir, ces jardins associatifs offrant de surcroît un cadre propre au délasserment dominical pour les familles. Il faut toutefois tempérer ce compte-rendu qui peut dissimuler une réalité toute autre. Ainsi dans les Jardins Familiaux marseillais, les fonctions économiques semblent peu affirmées. Si certains jardiniers vont jusqu'à dire que leur culture leur coûte plus qu'elle ne leur rapporte, la réalité est bien différente. En effet, cette production familiale allège en fait le budget à l'échelle des différentes générations, grands-parents, enfants et petits enfants, étant donné le don de légumes, pratique essentielle propre à ces potagers. Jean-Noël CONSALES, art. cité, p.81-88. Peut-être un effet de façade joue-t-il lors des enquêtes de terrain, visant à minimiser le rôle économique, ce qui pourrait attester de difficultés sur ce plan. Il peut sembler en effet plus valorisant de mettre en avant les aspects ludiques propres aux fonctions sociales des jardins.

¹⁴⁴⁰ « Contrie, 63 jardins ouvriers au pied des réservoirs. Plus que le profit, le grand air et les copains », *Ouest-France*, 3 août 1994. « Rouge comme une tomate, rond comme une citrouille » selon ses dires, tel apparaît Lionel, connu sous le nom de « Crins blancs », affichant « une superbe santé qui lui vient de ses légumes sans aucun doute », tel est le sous-titre d'un portrait figurant dans ce reportage. Selon ce jardinier, la fréquentation du jardin offre « un délasserment qui nous fait sortir de nos cages à poules ». L'utilité semble se borner essentiellement à l'impression de sécurité alimentaire : « il y a tout ce qu'il faut pour nourrir la famille : ça ne rapporte pas beaucoup, mais on sait ce qu'on mange ».

¹⁴⁴¹ « Les Jardins Ouvriers n'ont pas souffert de la chaleur. Un nouveau puits, des légumes frais et une belle amitié », *Ouest-France*, 9 octobre 1996. Mais le loisir peut résulter aussi d'un certain manque de place. Les jardins amateurs de Bagnolet sont nommés ainsi en raison de l'étroitesse de leurs parcelles limitées à 65 mètres carrés. Il est impossible d'y cultiver de quoi nourrir une famille, c'est « le loisir qui y règne ». « Les jardins amateurs de Bagnolet », *93 Hebdo*, 10 mai 1996.

modifier ces dispositions et accepter que désormais certains ne cultivent que des roses ou qu'une seule culture. Pour lui, « le jardin social est réellement terminé »¹⁴⁴².

Mais cette dichotomie entre nécessité et loisir s'avère plutôt réductrice : elle néglige en effet l'impact du collectif sur la motivation. Aux Églantiers, à Nantes (44), un jardinier déclare : « c'est plus motivant de faire son jardin dans un endroit collectif car on se sent entraîné, on est plus motivé et on peut discuter des problèmes rencontrés »¹⁴⁴³. Les reportages télévisés sur les Jardins Familiaux mentionnent inmanquablement les échanges féconds qui s'y nouent et prenant la forme de conseils prodigués au-dessus des clôtures. Le bonheur partagé s'appuie sur une double dimension, qui part d'abord de soi.

- *Les deux versants du bonheur*

Afin de rendre perceptible ce bonheur personnel, l'artifice éditorial du portrait lors des reportages s'appuie sur une parole donnée directement aux personnes rencontrées, conférant un caractère d'authenticité à certains de leurs propos repris, au moins partiellement, comme formules significatives¹⁴⁴⁴. Cette approche est à mettre en regard des enquêtes de terrain des sociologues notamment, reposant sur des techniques d'observation et d'entretien, dont les journalistes empruntent, quoique superficiellement, certains artifices de restitution.

¹⁴⁴² « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997, 12'11'' (voir à 8'22''). On peut voir ici l'expression du triomphe des valeurs hédonistes post matérialistes supplantant celles traditionnelles privilégiant la satisfaction de besoins élémentaires. Ici prime la satisfaction d'avoir fait quelque chose soi-même et de s'être fait plaisir au jardin. Henri MENDRAS, « Homogénéisation ou diversification des systèmes de valeurs en Europe occidentale », *Revue de l'OFCE*, n°71, 1999, p.299-311. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.3 et suiv., sur le fait de se sentir bien (résultat du travail jardinier), moralement (ne pas être fainéant) et esthétiquement (avoir de beaux légumes et un beau jardin).

¹⁴⁴³ « À vos semis », *Presse Océan*, 2 mai 1992. « Le mérite agricole à Joseph MARTINET », *Le Courrier de l'Ouest*, 15 mai 1995. Ce dernier article s'inscrit dans la lignée de nombreux autres. Il s'agit ici d'un Choletais, ancien résistant, adhérent depuis 35 ans de l'Association du Coin de Terre et du Foyer et qui s'occupe du jardin familial de la rue de la Vendée. À Candé, c'est Roger CHALONNEAU qui se voit remettre non pas une médaille mais un pulvérisateur pour 19 ans de « bons et loyaux services » en tant que trésorier de l'association. « Près de 20 ans de trésorerie pour Roger CHALONNEAU », *Le Courrier de l'Ouest*, 20 novembre 1993.

¹⁴⁴⁴ Les reportages télévisés sur les Jardins Familiaux sont en effet friands de portraits, souvent justes esquissés en raison du format qui leur est consenti. La dénomination varie, comportant tantôt prénom et nom, parfois seulement le prénom, en jouant sur une proximité et une sympathie, permettant un lien direct avec le téléspectateur, qui peut s'identifier à ces personnages, dont la télévision cherche à mettre en exergue des caractéristiques saillantes.



Figure 213. À gauche : « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997 ;
 Au centre : « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995 ;
 En haut à droite : « Les cent ans des jardins familiaux », 19/20 Actualités régionales Île-de-France,
 INA, 7 septembre 1996 ;
 En dessous : « France : les jardins ouvriers », Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994¹⁴⁴⁵.

Le bonheur pour soi adopte un registre lexical sans équivoque : « chaque jardinier a ses secrets », « c'est des défis pour soi-même » ou encore « vous oubliez vos soucis et même si vous ne voulez pas les oublier, le travail du jardin vous oblige à oublier, à vous concentrer sur autre chose, une mauvaise herbe qui est là, un semis à faire, des fleurs à repiquer, un arbre à traiter »¹⁴⁴⁶. Cultiver son jardin revient d'une certaine façon à se cultiver soi-même. C'est le cas de Jean-Pierre qui se considère comme un jardinier en herbe. Au cours de cet apprentissage, il a vu naître en lui une véritable passion pour la nature. Il reconnaît avoir appris sur le tas et

¹⁴⁴⁵ En haut à gauche, Jean-Pierre, un jardinier en herbe ; en dessous, Pierre sous-titré dans le reportage comme « deux générations de poireaux ». Au centre, Jocelyne, caissière chez Carrefour qui trouve en son jardin une bouffée d'oxygène. En haut à droite, Philippe, agent R.A.T.P., complètement novice devenu responsable local à Colombes. En bas à droite, Michel, qui tel un nouveau Saint-Fiacre vante en jardinier accompli les mérites de sa bêche et le bonheur qu'il a à travailler sa terre. Notons la parution durant cette période d'un ouvrage illustrant cette quête de bonheur perceptible dans le désir intérieur de tout un chacun d'avoir un jardin pour se réaliser. Catherine LAROZE et Claire de VIRIEU (photographies), *Un jardin pour soi*, Arles, Actes Sud, 1996.

¹⁴⁴⁶ « Jardins familiaux à S^t Denis », 12/13 Paris Île-de-France, Droit de suite, France 3 Paris, INA, 10 juin 1996, 3'18''.

combien il en a bavé la première année : « il fallait tout refaire, apprendre à bêcher, savoir monter la terre [...] puis maintenant, c'est pas un jeu d'enfant, j'apprends encore », déclare-t-il¹⁴⁴⁷. Pour Jocelyne GUÉRIN, caissière à Carrefour, ce jardin a des vertus « anti-stress » et constitue pour elle le « meilleur des antidépresseurs ». Elle a divisé sa parcelle en deux parties, l'une pour l'agrément, l'autre pour un potager qu'elle cultive seule. S'étant retrouvée un temps au chômage, elle ne voulait pas rester sans rien faire. Depuis qu'elle a repris le travail, son jardin reste nécessaire à son équilibre : il est sa « bouffée d'oxygène ». Aussi y vient-elle tous les jours, avant d'aller retrouver sa caisse en hypermarché¹⁴⁴⁸.

La traditionnelle remise de prix peut servir de prétexte à « approfondir » quelque peu l'intérêt porté aux personnes distinguées, pour en dessiner le profil, les origines, l'activité professionnelle en dehors, mais aussi le rapport intime entretenu avec le jardin. Jean-Michel PEROT, 31 ans, jeune sociétaire de la Doutré (association angevine de jardins), a rejoint celle-ci quand il n'avait que 24 ans. Jeune chaudronnier, il exprime avant tout son plaisir de faire soi-même, produisant beaucoup de légumes frais, essentiellement distribués à sa famille. Il souhaiterait que les jeunes soient plus encouragés à s'investir dans une telle activité. Robert TAVERNIER, 57 ans, vainqueur du concours organisé en 1991, se définit comme un amoureux inconditionnel de la terre. Voir pousser ses légumes, tout en cultivant des fleurs pour sa femme et sa belle-mère est, pour lui, un vrai plaisir. Maurice MOREAU, 60 ans, jardinier passionné, se plaît à y expérimenter des nouveautés comme le pâtisson ou retrouver les anciens saveurs du potiron. Mais il aime aussi y retrouver la convivialité des voisins¹⁴⁴⁹.

Un second versant du bonheur puise donc sa source dans le collectif. Nombreuses sont les références à l'expression d'une joie partagée, dont la forme la plus immédiatement perceptible réside dans le climat de fête dominicale qu'offrent au regard les Jardins Familiaux. La dimension relationnelle semble prépondérante : « ce qui compte pour nous, c'est le plaisir de se rencontrer, de blaguer, de boire un coup ensemble et même d'organiser des fêtes. Le

¹⁴⁴⁷ « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997, 12'11''.

¹⁴⁴⁸ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19''. Voir à partir de 4'03''. Florence WEBER, *op.cit.*, p.263-265 au sujet des « territoires du nous ». Ces exemples confirment l'idée « d'un chez-soi au jardin », comme à la maison par l'appropriation pratique d'un terrain, celle s'opérant par l'occupation et l'activité. Ce chez-soi de plein-air est distinct du logement.

¹⁴⁴⁹ « Amoureux de la terre cherchent lopins », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 novembre 1991. De façon analogue, *Le Maine Libre* adopte une logique éditoriale de portraits, partant d'un constat général établi sur une enquête I.N.S.E.E mettant en avant combien « les Français ont le cœur jardinier » avant de présenter différents membres de l'association de Sablé-sur-Sarthe (72), comme exemples illustratifs. Une coexistence de jeunes (« Maeva et sa maman venant récolter les haricots ») et de retraités (Bernard, un ancien de chez Bel -fromagerie- qui cultive quantité de pommes de terre, céleris et de tomates pour l'année, mais aussi des fleurs pour sa femme). Sur ce lieu de pique-nique et de jeu pour les enfants, Aurélien (5 ans) prend plaisir à « semer ses graines et à les voir pousser », permettant d'extrapoler l'existence d'une « tradition potagère qui ne se perd pas ». Voir à ce titre « Au Clos du Bois et aux Gros Collières, les parcelles d'un bonheur cadastré », *Le Maine Libre*, 13 août 1994.

méchoui a rassemblé une quarantaine de personnes, pour lesquelles ce genre d'événement constitue une sorte d'évasion »¹⁴⁵⁰. Aux Francs-Moisins, à Saint-Denis (93), le dimanche est en effet un jour un peu particulier : on y fait la fête en famille, on s'y reçoit entre voisins. La vue d'une grande tablée illustre ce propos. Pour petits et grands, provenant d'une des cités des 4000, c'est l'impression d'être ici en vacances qui s'exprime¹⁴⁵¹.



Figure 214. En haut : « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995 ; En bas, « France : les jardins ouvriers », Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994¹⁴⁵².

¹⁴⁵⁰ « Les Jardins Ouvriers n'ont pas souffert de la chaleur. Un nouveau puits, des légumes frais et une belle amitié », *Ouest-France*, 9 octobre 1996. Mais le loisir peut résulter aussi d'un certain manque de place. Les jardins amateurs de Bagnolet sont nommés ainsi en raison de l'étroitesse de leurs parcelles limitées à 65 mètres carrés. Il est impossible d'y cultiver de quoi nourrir une famille, c'est « le loisir qui y règne ». « Les jardins amateurs de Bagnolet », *93 Hebdo*, 10 mai 1996.

¹⁴⁵¹ « Cité des Francs-Moisins : les Jardins Ouvriers », JT soir Île-de-France, INA, 11 août 1998, 2'52''.

¹⁴⁵² En haut, se déroule un grand repas dominical pris entre voisins jardiniers débouchant sur la chanson de la « romance des jardins » ; en bas à gauche, café fait au jardin et pris sous la tonnelle ; à droite, un couple procède ensemble à l'arrosage de sa parcelle.

Souignons également, que cette idée du jardin en fête - distincte de tout événement commémoratif - trouve son illustration sonore par des chansons, très présentes ici, interprétées par des artistes de renom ou par les jardiniers eux-mêmes, assemblés¹⁴⁵³. Relevons toutefois que les dates de certaines chansons, constamment réutilisées, sont bien antérieures à la période des émissions qui les mobilisent. On aurait sans doute tort d'y voir une forme de nostalgie ou d'intérêt exacerbé pour le passé, ces documentaires ne reposant guère sur des séquences d'archives, mais s'inscrivant dans l'exposé d'une réalité bien présente. C'est plus probablement la popularité de Charles TRÉNET et Pierre PERRET ainsi que leur caractère bonhomme qui les ont fait choisir comme environnement musical à ces plans filmés. Relevons aussi une version parodiée de « La romance de Paris » de TRÉNET, que tout une assemblée de jardiniers et jardinières ont adaptée en « romance des jardins »¹⁴⁵⁴.

Mais ce bonheur partagé trouve également sa source dans le sentiment de vivre, un peu comme à la campagne, tout en restant en ville¹⁴⁵⁵.

- *Une vie « comme à la campagne »*

Hélène, jardinière aux Courtilières (Pantin, Aubervilliers, 93), s'émerveille : « ça nous donne l'impression d'être à la campagne. Vous n'entendez pas le bruit des voitures ici. Les petits oiseaux ici, c'est formidable. »¹⁴⁵⁶ Et le dimanche constitue en effet le moment par excellence du maintien des traditions villageoises, les familles se réunissant au jardin autours des barbecues¹⁴⁵⁷. À Stains, « on y reçoit les amis sous la tonnelle. C'est la maison de campagne

¹⁴⁵³ « Le jardin extraordinaire » (1957) de Charles TRÉNET (1913-2001), et « Donnez-nous des jardins » (1975) de Pierre PERRET (né en 1934) y figurent en bonne place. Si la première chanson n'évoque guère l'univers potager, la seconde en revanche était engagée, au moment où l'écologie s'affirmait. BESS, *op.cit.*, p.117 (une floraison de chansons se faisant jour alors). Ses paroles s'avèrent par la suite souvent appropriées pour souligner l'ambiance véhiculée par les images, que ce soit celles-ci : « C'est pas qu'on s'embête/En bas des H.L.M/Mais les galipettes/Sur le ciment, c'est pas la crème/Pour trouver de l'herbe/Accrochez vous bien ». Ou encore un peu plus loin : « Quelle vie merveilleuse/Loin des marteaux-piqueurs/Des marchands de béton/Qui feraient mieux de vendre des choux-fleurs/Laissez pousser l'herbe/Les arbres et les fleurs/Même les ânes en ont besoin/Autant que les promoteurs. » Voir à ce titre, « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19'' (lors de la première séquence) ; « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997 (fin du reportage). Au sujet de Pierre PERRET : VADROT, *La France au jardin, op.cit.*, p.94-97. Ce chanteur très populaire ne peut s'imaginer sans jardin, son premier geste en s'installant dans sa maison dans les environs de Nangis (77) étant de planter arbres, salades et tomates mais aussi haricos tarbais, condimentaires. Seuls sont exclus de son jardin les topinambours (traumastime de son enfance) et les concombres.

¹⁴⁵⁴ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19'' (à 7'22'').

¹⁴⁵⁵ « Au Clos du Bois et aux Gros Collières, les parcelles d'un bonheur cadastré », *Le Maine Libre*, 13 août 1994

¹⁴⁵⁶ « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997, 12'11''. Le jardin comme lieu distinct de l'habitat est considéré comme un lieu « à part » et l'individu qui le jardine devient un « jardinier » qui trouve là « d'autres loisirs de jardin », dans l'univers des jardins. Et pourtant cet espace constitue « une portion d'univers domestique » comme substitut de la maison de campagne. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.157.

¹⁴⁵⁷ « Dépaysants ces jardins secrets », *93 Hebdo*, 10 mai 1996. Hélène, qui apparaît dans le reportage précédent, est présentée comme « retraité, 4 générations de barbecue ».

à quelques minutes de chez soi »¹⁴⁵⁸. Cette référence à la ruralité s'exprime notamment dans l'expression de racines paysannes revendiquées.



Figure 215. En haut : « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997 ;
En bas : « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995¹⁴⁵⁹.

Aux Églantiers à Nantes (44), les jardiniers déclarent : « nous sommes tous ou presque d'origine paysanne ». Le fait de partager des origines paysannes est souvent affiché comme vecteur d'harmonie dans ces jardins. Pour ces retraités qui jardinent depuis leur enfance, ceci

¹⁴⁵⁸ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19'' (à 5'37''). VADROT, *La France au jardin*, op.cit., p.74 et suiv. sur les jardins de Stains où règne convivialité et redécouverte des autres.

¹⁴⁵⁹ En haut, Hélène s'émerveille de cette atmosphère campagnarde, sa famille venant profiter des lieux ; en bas à gauche, Michel revendique ses origines paysannes et témoigne de son bonheur d'avoir pu obtenir un jardin ; à droite, un père arrose son enfant : le jardin est un lieu de vacances pour beaucoup de familles qui ne peuvent partir.

constitue un signe d'identité commune¹⁴⁶⁰. Est soulignée d'ailleurs la proximité des noms des tours des grands ensembles avec le terroir : « le pressoir », « la Boissière » par exemple¹⁴⁶¹. Le rapport qui s'exprime en lien à la terre est de nature quasi charnelle. Des propos, non dénués de lyrisme en traduisent l'essence : « tous partagent la même passion pour la terre. Ils aiment la toucher, la fertiliser, la soigner. Elle est à la fois leur bien-être et leur évasion »¹⁴⁶².

Au Jardin Georges GUILLEUX, rue Paul DOUMER à Cholet (49), Maurice LE BRETON, qui a pris la responsabilité du jardin au décès de son prédécesseur, y cultive ses parcelles depuis 1964. Il conserve une passion intacte du jardinage, activité qu'il a débutée âgé de seulement onze ans. Il en parle comme d'une vocation, passant six heures de son temps par jour sur les lieux, veillant et surveillant que chacun entretienne bien¹⁴⁶³. À Stains (93), Michel, un jardinier déclare qu'il est issu d'une famille de paysans. Quand on lui a dit qu'il allait avoir un jardin, il rapporte avec enthousiasme : « c'est 300 mètres carrés qui m'ont rendu ma vie à la campagne. En banlieue parisienne, c'est impensable »¹⁴⁶⁴. En Seine-Saint-Denis, les Jardins Familiaux constituent un véritable creuset interculturel, étant donné la diversité des populations qui s'y trouvent réunies : chômeurs, jeunes, préretraités et retraités de toutes nationalités : Portugais, Italiens, Polonais, Yougoslaves, Maghrébins et parmi les Français, des Berrichons et des Normands qui ont des antécédents paysans¹⁴⁶⁵.

¹⁴⁶⁰ Cet aspect peut-il être mis en regard des pratiques culturelles considérées par les observateurs comme essentiellement tributaires de savoirs maraîchers antérieurs à 1950 ? Il est en effet souligné dans certains travaux l'attachement anachronique à des savoirs peu consacrés par la science moderne. De ceci, les médias ne disent rien, préférant valoriser les fonctions sociales de ces jardins au travers de la convivialité qui y est perceptible. Et quand il s'agit d'aborder des aspects techniques, c'est sous un angle essentiellement anecdotique : légumes phénomènes, abondance de récoltes ou erreurs de débutant prêtant souvent à l'auto-dérision. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.117-118.

¹⁴⁶¹ « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1994. Beaucoup de jardiniers des Églantiers sont originaires des départements bretons et de Vendée, venus travailler à Nantes du temps où la construction navale était florissante. « Au soir de leur vie, ils retrouvent les gestes de leur enfance, réapprennent le rythme des saisons, bercés par le chant des oiseaux au soleil couchant ». L'accroche d'un article de *Ouest-France* met en avant l'existence d'une « véritable tradition ouvrière de la campagne à la ville, par potager interposé ». Auguste COURCOUL, 64 ans, ancien métallo aux Chantiers Navals DUBIGEON, entretenait pendant son activité professionnelle un lien avec le potager, en tant que correspondant de la Société d'Horticulture des Jardins Populaires de Valenciennes, ce qui lui valait le surnom de « Jules la petite graine » ou de « ministre de l'agriculture » de la part de ses collègues qu'il fournissait en semences. « Aux Jardins Familiaux des Églantiers, Auguste COURCOUL cultive le bon voisinage », *Ouest-France*, 20 avril 1991.

¹⁴⁶² « La récolte à l'épreuve des vols », *Ouest-France*, 23 août 1996.

¹⁴⁶³ « Jardins Familiaux : les vertiges de labour », *Le Courrier de l'Ouest*, 19 août 1994.

¹⁴⁶⁴ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19''. Voir à 6'46''.

¹⁴⁶⁵ « Dépaysants ces jardins secrets », *93 Hebdo*, 10 mai 1996.

- *Une identité jardinière avant tout*

Toutefois cette question des origines rurales doit sans doute être relativisée, ces jardins associatifs, lieux de rencontre privilégiés, permettant l'éclosion d'une culture partagée¹⁴⁶⁶. Une photographie se voit ainsi sous-titrée du commentaire suivant : « Ici au bois de la Musse, des gens de toutes origines, qui s'ignoraient, qui se méfiaient même parfois les uns des autres, se sont trouvés un langage et des gestes communs ». Trois hommes admirent ensemble une courge produite par l'un d'eux. Le jardinage du potager, de par sa nature intrinsèque (produire de ses mains avec le concours de la terre et du temps de quoi manger) transcende en effet les origines¹⁴⁶⁷. Hélène, déjà rencontrée plus haut, déclare : « Ici, on peut se parler, y a les voisins. Ici, on n'est pas sauvage. On est entre nous, on est de la famille des jardiniers. »¹⁴⁶⁸ C'est encore Michel, qui, surpris par la question d'un journaliste sur l'intégration, s'insurge : « C'est quoi l'intégration, le racisme ? Ici, il n'y a pas de racisme, pas d'intégration. Chacun a son jardin. Chacun est son voisin. Je ne comprends pas ces mots. C'est à bannir de la langue française. » Ce à quoi une jardinière ajoute : « on ne refuse jamais un jardin à qui que ce soit, qu'il soit Français, Arabe, noir [...]. On est tous copains, tous ». Et à la question de savoir ce qui les réunit, elle répond sans la moindre hésitation : « la passion du jardinage »¹⁴⁶⁹.

¹⁴⁶⁶ Cette variété d'éclairages apportée par les médias sur la question des origines des jardiniers interroge la notion même d'identité. Celle-ci peut renvoyer selon le sociologue Claude DUBAR à quatre conceptions différentes. La première « essentialiste » renvoie à ce qui reste identique dans le temps. La deuxième, « psychologique », s'apparente à la « définition de soi ». La troisième, « interactionniste », résulte d'une relation entre assignation par les autres et une revendication par soi. Enfin, la quatrième, « nominaliste » s'établit dans le cadre d'une « forme discursive inséparable d'une interprétation biographique » (ou comment rendre compte du cours de sa vie). Dans leur emploi du portrait individuel ou groupal, les médias jouent sur ces différentes facettes, tout en privilégiant surtout la deuxième et la troisième de ces acceptions. Claude DUBAR, « Polyphonie et métamorphoses de la notion d'identité », *Revue française des affaires sociales*, n°2, 2007, p.9-25.

¹⁴⁶⁷ « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1^{er} avril 1994.

¹⁴⁶⁸ « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, 18 septembre 1997, 12'11''. Notons qu'ici le terme même de « famille des jardiniers » transcende l'identité individuelle pour envisager celle-ci à l'échelle du collectif marqué par sa cohérence interne, le jardin et la pratique se rattachant à celui-ci en constituant le terreau comme le ciment. Sur les questions posées par la notion d'identité en histoire, Baudry ROBINSON et Jean-Philippe JUCHS, « Définir l'identité », *Hypothèses*, vol.10/1, 2007, p.155-167.

¹⁴⁶⁹ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, 28 septembre 1995, 27'19''. Voir à partir de 5'50''. Ici s'exprime complètement l'idée du potager comme « espace compensatoire », lieu propice s'il en est au rêve d'un autre fonctionnement sociétal. Mais si, selon Florent QUELLIER, cette conception est envisagée essentiellement sous l'angle d'une alternative « économique » reposant sur un échange non marchand (la logique du don et contre-don) de produits non impersonnels (contrairement à ceux du marché), relevons qu'ici l'idée même de « famille des jardiniers » transcende les différences et inégalités inhérentes à la société pour envisager avec une toute autre envergure un monde meilleur inscrit dans un présent partagé. QUELLIER, *op.cit.*, p.185-186.



Figure 216. En haut à gauche : « Cité des Francs-Moisins : les Jardins Ouvriers », JT soir Île-de-France, INA, 11 août 1998 ;
 À droite : « Jardins familiaux à Saint-Denis », 12/13 Paris Île de France, Droit de suite, INA, 10 juin 1996 ;
 En bas : « France : les jardins ouvriers », Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994¹⁴⁷⁰.

Cette pratique partagée s'illustre à la télévision par la mise en exergue de conseils techniques échangés entre jardiniers, renforçant ce sentiment d'appartenance à une grande famille. C'est ici Jean-Yves, un jeune quadragénaire, qui explique la nécessité d'un arrosage

¹⁴⁷⁰ En haut à droite, dans les jardins familiaux de Saint-Denis a lieu un échange sur le repiquage des poireaux ; en bas à gauche, Michel dispense ses conseils ; à droite, à la cité des Francs-Moisins, un jardinier fait remarquer à Jean-Yves que ses tomates sont plus mûres que les siennes. Rivalité bon enfant et conseils avisés s'y côtoient.

matinal aux potagers de la Cité des Francs-Moisins à Saint-Denis (93)¹⁴⁷¹. C'est René, ancien contrôleur du métro, qui après avoir rangé ses outils, trinque avec Alfred, ancien égoutier de Paris. Ce dernier a été surnommé « la science », car il a acquis un savoir-faire reconnu de tous et qu'il prodigue volontiers. C'est d'ailleurs bien utile à Lucien, complet néophyte, qui, poussé par sa femme à prendre un jardin, témoigne avec humour de ses premières erreurs. Si les hommes semblent majoritaires, de plus en plus de femmes sollicitent l'attribution d'un jardin, comme c'est le cas à Stains (93). Une jeune femme anonyme dit combien il lui plaît de cultiver ses légumes, qu'elle mange ou distribue à ses voisins quand elle en a trop mais aussi ses fleurs qu'elle va porter à l'église¹⁴⁷². Que ces jardins soient objets de louange de la part de leurs occupants est en soi compréhensible. Mais c'est aussi le regard porté sur ceux-ci qui change fondamentalement, les municipalités n'hésitant pas à les afficher comme des vitrines.

b. Des jardins « vitrines »

- *Le jardin potager objet de « consensus politique »*

À Saint-Nazaire (44), l'association l'Émile et un légume, étoffant son patrimoine de 63 nouvelles parcelles décide de convier au mois d'avril 1995 les élus municipaux pour une visite. L'intention n'est pas dénuée d'intérêt, en cette période de campagne électorale (les élections municipales devant avoir lieu en juin 1995). Toutes les tendances, à l'exception des Verts, s'y retrouvent pour découvrir les lieux. Il est à noter que la cohabitation exemplaire de

¹⁴⁷¹ « Cité des Francs-Moisins : les Jardins Ouvriers », JT 19/20 Île-de-France, INA, 11 août 1998, 2'52''. Les médias témoignent avec récurrence des sociabilités dans ces jardins. La diversité des cultures (dans les deux sens du terme) y a valeur de poncif. Ce qu'évoque CÉRÉZUELLE en considérant ces jardins comme des lieux de dons contre dons (échanges de coups de main, de savoir-faire) consolidant le groupe familial *stricto sensu* comme celui de la famille jardinière élargie s'observe partout dans nos sources. L'idée selon laquelle il s'agit de « lieux où les jardiniers apprennent à se reconnaître entre membres d'une communauté » tout en ne constituant pas des espaces de repli identitaire est soulignée dans la presse comme à la télévision. Le jardinage constitue ici un terreau fertile aux sociabilités élargies dans le cadre d'une intégration sociale jamais démentie et où les communautés se reconnaissent dans une ouverture mutuelle. Daniel CÉRÉZUELLE, « Les jardins familiaux, lieux d'initiation à la civilité », *Communications*, 74, 2003, p.65-83. Par ailleurs, le fait que « les jardins participent d'une quête d'un monde idéal, tout en portant l'empreinte des modes et préoccupations morales et intellectuelles d'une époque » semble ici faire écho au besoin de trouver des lieux refuges dans un monde qui apparaît de moins en moins sécurisant aux contemporains. Évelyne BARON, « Pour une ethnohistoire des jardins », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 34^e année, 1987, p.125-142.

¹⁴⁷² « France : les Jardins Ouvriers », Faut pas rêver, France 3, INA, 11 novembre 1994, 11'50''. « Les cent ans des Jardins Familiaux », 19/20 Paris Île-de-France, Actualités régionales, France 3 Paris, INA, 7 septembre 1996, 2'38''. Dans ce dernier reportage, la visite des jardins s'effectue en compagnie de Philippe THIERRY, chauffeur d'autobus à la RATP, qui aime bien « manger ce qui vient de la terre ». Celui-ci, décrit comme appartenant à la nouvelle génération de jardiniers « actifs, urbains et peu expérimentés », évoque également ses erreurs de débutant - il avait ainsi amalgamé tous ses plants de salade ensemble, pensant devoir tous les assembler pour n'en faire qu'une seule - dont ses voisins rigolent encore. Ceci ne l'a pas empêché de devenir délégué de la Fédération.

différentes nationalités au sein des jardins en impose peut-être à cette diversité de familles politiques¹⁴⁷³.

Parmi les facteurs explicatifs du regain d'intérêt pour les Jardins Familiaux, Philippe PIERSON avance leur meilleure conception du point de vue paysager et urbanistique, conjuguée à plusieurs facteurs : le goût croissant pour les questions environnementales ; le besoin des urbains de retrouver une activité naturelle ; la prise de conscience que ces jardins constituent d'excellents outils d'intégration des communautés les plus diverses. Tout ceci favorise une meilleure compréhension de certains élus locaux à l'égard de ces jardins condamnés un peu rapidement par la modernité¹⁴⁷⁴. Longtemps militant à la Société pour l'Étude et la Protection de la Nature en Bretagne (S.E.P.N.B.), Jean-Claude DEMAURE, adjoint chargé de l'environnement à la mairie de Nantes, considère que les jardiniers remplissent une fonction essentielle : la valorisation de l'environnement par leur participation effective à l'embellissement de la ville¹⁴⁷⁵. Dans ce contexte, il n'est guère étonnant qu'un colloque adopte pour thème « Espaces verts et projet social », avec visites à la clé. S'il apparaît alors difficile d'apporter une réponse simple à la question de savoir si les espaces verts répondent encore aux attentes des citoyens, un objectif s'impose néanmoins avec certitude : la nécessité de s'appuyer sur le végétal¹⁴⁷⁶. Auréolés de cette image valorisante, les jardins potagers collectifs sont désormais envisagés comme de véritables vitrines municipales.

À Bayonne, l'objectif de créer un environnement plus humanisé s'est appuyé sur une concertation exemplaire entre élus et habitants-jardiniers des H.L.M. Désormais, les Jardins Familiaux ne sont plus repliés sur eux-mêmes mais s'efforcent au contraire de mettre en valeur leur espace. Il s'agit de prendre un soin tout particulier de ces îlots de verdure considérés comme des lieux privilégiés dans un environnement jugé souvent laid. De ce fait, des jardins ont été créés à proximité immédiate des barres de H.L.M., action décrite comme un pari social et paysager. La méfiance initiale, entachée de préjugés selon lesquels ces jardins seraient vite saccagés a laissé place à une image de quartier redorée. Conséquence observable : ces jardins deviennent un lieu de promenade particulièrement prisé¹⁴⁷⁷.

¹⁴⁷³ « Culture et cultures », *Presse Océan*, 13 avril 1995.

¹⁴⁷⁴ « Les Jardins Familiaux. Redécouverte d'une utilisation traditionnelle de l'espace non construit par les urbains », *Regards sur le Foncier*, n°38, 1994.

¹⁴⁷⁵ « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1994. Si durant les années 1990 la défense de l'environnement constitue souvent le fondement du discours pour le développement des jardins familiaux, celui-ci n'est pas exempt d'une critique soulignant que les vieux jardins sont les plus riches écologiquement et que la culture intensive pratiquée dans les espaces associatifs, imposée par l'étroitesse des terrains, s'avère finalement préjudiciable d'un point de vue écologique. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.115 et suiv.

¹⁴⁷⁶ « Cultivons notre jardin », *Actualités HLM*, n°626, décembre 1997.

¹⁴⁷⁷ « Enquête centenaire des Jardins Familiaux. Histoire d'un renouveau », *Rustica*, 3 avril 1996.

Avec son nom prédestiné, le site de la Terre promise à Nantes (44) symbolise à lui seul le renouveau des Jardins Familiaux. Sur ce terrain inondable et non constructible de la prairie de la Mauve, 33 parcelles sont mises en culture à l'automne 1994. Jean-Claude DEMAURE, adjoint au maire à l'environnement et Jacques SOIGNON, ingénieur aux espaces verts de la ville remettent symboliquement aux premiers jardiniers la « clé des champs ». Cette inauguration se fait également en présence de la sociologue Élisabeth PASQUIER faisant des Jardins Familiaux nantais un objet d'études. C'est donc une triple reconnaissance qui s'exprime ici : celle de la presse, celle de la municipalité et celle plus inattendue, des sciences sociales¹⁴⁷⁸.

Désormais, les médias renvoient globalement l'idée selon laquelle ces jardins sont l'objet d'un consensus politique. La figure 217 montre ainsi à gauche, le maire socialiste de Ris-Orangis, Thierry MANDON exposant les projets de sa municipalité : jardins familiaux et ferme pédagogique. À droite, lors d'une remise de prix, Jean-Claude ANTONINI (adjoint au maire d'Angers, P.S.) et Roselyne BACHELOT (députée R.P.R.) se retrouvent pour rendre hommage à une activité transcendant les appartenances partisans. En dessous, l'inauguration relative au « mariage » entre l'amicale des jardiniers de Belle-Beille et de celle de Beaucouzé, le même Jean-Claude ANTONINI s'unit à Anne CORDIER (maire D.V.D.) pour couper le ruban symbolique¹⁴⁷⁹.

¹⁴⁷⁸ « Jardins Familiaux, on en redemande », *Ouest-France*, 24 octobre 1994 ; « Le printemps des Jardins Familiaux », *Ouest-France*, 18 avril 1995 (à nouveau sur le site de la Terre promise). Élisabeth PASQUIER et Jean-Yves PETITEAU, *Cultiver son jardin. Chroniques Des Jardins De La Fournillère, 1992-2000*, Paris, L'Harmattan, 2001. Ces travaux reposent sur une sociologie réflexive tout autant qu'une sociologie du quotidien. Mais il s'agit d'en montrer également la valeur comme outil de dissidence, le chercheur accompagnant les jardiniers dans le cadre d'une observation participante et retraçant, jour après jour, le processus de réinstitutionnalisation de ces jardins. Portraits des acteurs, histoires de vie, conceptions de l'espace-temps, réflexions sur une activité qui implique le corps s'y côtoient, dressant un vivant aperçu de cette zone longtemps en sursis. Il est particulièrement intéressant de noter comment s'opère l'évolution du langage : « de l'identité à l'altérité ». Au rapport horizontal entre jardiniers succède un langage socio-politique entre le jardinier et les différentes collectivités emboîtées dont il fait maintenant partie (p.296-301). Notons l'intérêt des sciences sociales porté à ces jardins en plein renouveau. C'est en effet en ces mêmes années que paraissent les travaux de Florence WEBER, Séverine GOJARD et Manuel PLUVINAGE notamment.

¹⁴⁷⁹ Notons que dans le même temps, outre-Atlantique, la situation est totalement différente : les *Community Gardens* sont menacés par des projets immobiliers qu'alimente la reprise économique. Voilà qui donne lieu à une bataille avec la municipalité de New York sous la forme d'actions spectaculaires de désobéissance civile (manifestations festives et *sit-ins*), alors même que de multiples terrains vagues non bâtis sont disponibles. Sandrine BAUDRY, *op.cit.*, p.78.



Figure 217. À gauche : « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, 18 septembre 1997 ;
 En haut à droite : « Amoureux de la terre cherchent lopins », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 novembre 1991 ;
 En dessous : « Trente ans de belles récoltes », *Ouest-France*, 10 juin 1996.

Au sein du futur grand espace vert de la ville sur près de 45 hectares, les 138 parcelles de Jardins Familiaux du Parc Balzac font totalement partie du décor. La ville d'Angers (49) et la Fédération des Jardins Familiaux ont explicitement décidé de faire de ces jardins « une vitrine », choisissant les jardiniers en fonction de leur expérience¹⁴⁸⁰. *Le Courrier de l'Ouest* réalise durant l'été 1998 un ambitieux dossier afin de valoriser cette réalisation, élargie pour la circonstance à chacun des sites de jardins associatifs ou municipaux, découverts successivement grâce à douze petits reportages. Ceux-ci regroupent alors un millier de passionnés sur des terrains décrits comme admirablement entretenus où poussent des variétés « à la gloire du goût », dans le cadre d'une activité qui « valorise la terre, nourrit des bouches et crée des liens ». Soulignons au passage le ton hyperbolique envisagé dans cette approche éditoriale. De surcroît, une carte permet de localiser les différents sites et repérer ainsi celui le plus proche de chez soi.

¹⁴⁸⁰ « Les jardiniers sont dans le Parc », *Le Courrier de l'Ouest*, 20 août 1997.



Figure 218. « Les Jardins Familiaux : un petit coin d'or vert », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 août 1998¹⁴⁸¹.

Aux Trois paroisses règne l'entraide comme la convivialité à l'Appentis. Site le plus récent, pour lequel la municipalité a beaucoup investi, Balzac est reconnu comme un modèle du genre. Le Verrier est décrit comme un petit îlot de calme, baigné d'une bonne ambiance faisant écho au site de Beaucouzé, considéré comme un enviable havre de paix. Les Capucins inspirent la rigueur par une gestion impeccable de l'espace où règne une grande propreté. L'expropriation prévue n'entame en rien la méticulosité de leurs jardiniers à entretenir « leur petit paradis ». Le site de Sainte-Gemmes s'inscrit dans une certaine forme de mimétisme, du fait de son implantation au sein d'un environnement très horticole. Les jardins de la Route de Sorges aux Ponts-de-Cé possèdent une parcelle prévue à destination des écoles à des fins pédagogiques. À Saint-Barthélemy-d'Anjou, la Reux est investie par des jardiniers passionnés qui se cotisent même pour fleurir un magnifique parterre à l'entrée de leur domaine et cultivent

¹⁴⁸¹ Ne figurent ici que quelques exemples de cette célébration des jardins familiaux par la presse locale. À gauche toutefois, la vignette en couleur est extraite de « Les jardiniers sont dans le Parc », *Le Courrier de l'Ouest*, 20 août 1997, la réalisation du Parc Balzac s'avérant emblématique de cet affichage municipal de parcelles aménagées aussi bien pour satisfaire une demande sociale que se prévaloir d'une politique à la pointe en matière de préservation de l'environnement.

la compétition dans le cadre d'un concours annuel, sous l'égide des membres des services techniques de la ville¹⁴⁸².

Au Mans (72), alors qu'il n'existait quasiment plus de Jardins Familiaux depuis 1977, la municipalité, souhaitant répondre à une soif de loisirs de plein-air de la population, a mis à disposition de nombreuses parcelles qui s'arrachent. Explicite, la photo d'accroche de ce bonheur retrouvé est sous-titrée : « Gilbert et Mauricette, Sarthois de souche, ne se verraient pas sans jardin ». Délibérément qualifiés d'équipements à caractère social pour des populations modestes (chômeurs, familles nombreuses, habitants de quartiers mal équipés, retraités), ces potagers sont considérés comme un formidable outil de relations humaines. La métaphore se voit requise pour dire combien l'amitié et la fraternité y ont poussé en une dizaine d'années, que ce soit à la Chauvinière, Monmarché ou aux Batignoles¹⁴⁸³.

En différents lieux, la volonté paysagère s'affiche délibérément. C'est ainsi qu'à Villejuif (94) pour ces jardins associatifs, les abris ont été dessinés par l'architecte d'envergure internationale Renzo PIANO¹⁴⁸⁴. Un reportage télévisé expose des exemples de projets de création de jardins familiaux, constituant autant de vitrines municipales. À Ris-Orangis (91) doit se déployer un projet de 75 parcelles dessinées par des architectes paysagers. À ces jardins vont s'adjoindre une ferme sur « l'ancien pré aux vaches » dont l'enjeu est de permettre aux gens qui aiment la nature, de « redécouvrir ces formes de vie, qui ne sont pas vraiment des formes de vie urbaine ». Dans les Yvelines, à Meulan, Marie-Claire BLONDEL, première adjointe au maire, souligne la volonté d'esthétique paysagère des tonnelles standardisées, comparées dans le commentaire à « des rangs d'oignons comme dans un champ de culture »¹⁴⁸⁵.

¹⁴⁸² « Les Jardins Familiaux : un petit coin d'or vert », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 août 1998. Les différents sites célébrés au travers de cet article très étoffé sont : Les Trois paroisses (95 parcelles) ; Balzac (92 parcelles) ; Le Verrier (47 parcelles) ; Les Capucins (137 parcelles) ; Trélazé les plaines (39 parcelles) ; L'Appentis (53 parcelles) ; Saintes-Gemmes (75 parcelles) ; Les Ponts-de-Cé, Route de Sorges (85 parcelles) ; La Roseraie (46 parcelles) ; Saint-Barthélemy, les Claveries (173 parcelles) ; Saint-Barthélemy, la Reux (46 parcelles) ; Beaucouzé (124 parcelles).

¹⁴⁸³ « Les Jardins Familiaux de la ville. Pour l'amour de la terre », *Ouest-France*, 9 août 1991.

¹⁴⁸⁴ « Les cent ans des Jardins Familiaux », 19/20 Paris Île-de-France, France 3 Paris, INA, 7 septembre 1996, 2'37''. Au sujet de ces abris dessinés par PIANO, voir PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.35 mais aussi Françoise DUBOST, « Les paysagistes sous la bannière de l'écologie urbaine », *Ethnologie française*, vol.40, n°4, 2010, p.629-638. Dans le cadre de « la loi paysage de 1993 » sont mises en place des politiques publiques du paysage conférant une visibilité aux paysagistes, notamment au travers d'abris dessinés par des designers.

¹⁴⁸⁵ « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, 18 septembre 1997, 12'11''.



Figure 219. En haut à gauche : « Des jardiniers dans la ville », *Nantes Passion*, (journal municipal), mars 1995 ;
 En bas à gauche : « Cure de jouvence pour les jardins familiaux », *Arcades les Ponts-de-Cé* (journal municipal), juin 1998 ;
 En haut à droite : « Vues sur jardin », Album, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997 ;
 En dessous : « Les cent ans des Jardins Familiaux », 19/20 Paris Île-de-France, France 3 Paris, INA, 7 septembre 1996¹⁴⁸⁶.

Presse locale et magazines témoignent d'éléments comparables. Aux Ponts-de-Cé (49), l'accroche visuelle réunit André FUSTINONI (président du comité des Ponts-de-Cé), Bruno RAJAUD (président de la Fédération Nationale des Jardins Familiaux) et Sébastien LAYET, le paysagiste qui en a redessiné les potagers. Participant d'une démarche esthétique, l'équipement de chaque parcelle comprend un *hortulus*, décrit comme une « jolie cabane très futée », conçue par la Fédération Nationale des Jardins Familiaux et dont ce site a la primeur. Cet abri de quatre mètres carrés dispose d'une façade mobile pouvant se déplier en table et en auvent. Vanté pour sa praticité, sa conception autorise toute forme de pique-nique familial. Enfin, deux arguments essentiels sont avancés pour souligner l'effet « vitrine ». D'une part, la mention d'une parcelle

¹⁴⁸⁶ L'abri de jardin normalisé au service de la modernité paysagère. En haut à gauche, il s'agit des abris normalisés de la prairie des Mauves dans le quartier Malakoff ; en bas à gauche, aux Ponts-de-Cé, un jardinier découvre son nouvel abri aux multiples astuces. En haut à droite, les abris des jardins de Meulan sont agencés en rangs d'oignons selon une organisation rationnelle. En bas à droite, la vignette permet d'apprécier le design des abris de Renzo PIANO aux toitures blanches ondulées. CABEDOCE et PIERSON (dir.), *op.cit.*, p.167-170. Édith-Claude BOUQUIN y retrace l'évolution de cet incontournable du jardin ouvrier depuis le début du XX^e siècle jusqu'aux années 1990. D'une création du jardinier donnant lieu à récupération et créativité (mais pouvant occasionner une « pollution visuelle »), cet abri se normalise au sein de jardins devenus outils d'urbanisation et de requalification d'espaces délaissés.

pédagogique prévue pour l'accueil des scolaires suppose la construction d'un local d'accueil et d'une réflexion relative au financement d'un emploi de jardinier-animateur pour encadrer cette activité. D'autre part, il est souligné un rajeunissement des jardiniers. Sur les 17 nouveaux, 16 sont considérés comme « jeunes », sans que leur âge ne soit malheureusement précisé¹⁴⁸⁷.

Ces jardins apparaissent comme « symboliquement importants dans la cité ». Lieux de désir pour ceux qui auraient voulu en avoir un, ceux-ci semblent respectés. Toutefois, le propos doit être nuancé. Le nombre de jardins est toujours insuffisant face à une demande sociale toujours importante. Il semble en effet que la « création de jardins relève plus de l'octroi d'un privilège que de la reconnaissance d'un droit légitime, les associations participant de l'occultation des besoins en jardins, refoulant la demande pour conserver de bonnes relations avec les élus locaux et institutions »¹⁴⁸⁸.

Malgré cet affichage municipal globalement flatteur, quelques difficultés surgissent ça-et-là. La présentation qu'en opère la presse locale vise néanmoins à vanter les qualités humaines propres aux jardiniers de ces structures associatives lorsque ceux-ci doivent affronter des moments pénibles.

- *Des difficultés non occultées*

À la Ferté-Bernard (72), où les premiers jardins ouvriers ont été créés en 1937, l'activité perdure à l'aube du XXI^e siècle. Cependant, l'assemblée générale de 1996 se déroule sans président, celui-ci comme les autres membres du bureau (secrétaire et trésorier) s'étant déclarés démissionnaires et personne n'ayant voulu prendre la relève. Philosophes, les quelque 150 membres présents lors de cette réunion ont préféré « laisser du temps au temps »,

¹⁴⁸⁷ « Potager et jolie cabane », *Ouest-France*, 14 juin 1998. Même chose à Saint-Étienne (42) où la préoccupation paysagère municipale se traduit par une aide à effectuer des travaux en vue de substituer, au bric-à-brac originel des cabanes, une certaine homogénéité visuelle, en fournissant parfois d'importantes quantités de peinture ou en optant pour des abris normalisés lors de l'ouverture de nouveaux jardins. Loin de se limiter à des éléments architecturaux, les principes culturels participent de cette volonté d'embellissement, en associant fleurs et légumes, un magazine mobilisant à cette fin un principe de LA QUINTINIE selon lequel : « il faut que les yeux trouvent d'abord de quoi être contents ». « Des potagers aux portes des villes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990.

¹⁴⁸⁸ Daniel CÉRÉZUELLE, art. cité, p.70 et suiv. La question de la médiatisation de la relation entre élus et usagers encadrés par les associations (dont les responsables se portent garants des normes imposés aux jardiniers) est évoquée p.78. Arnaud FRAUENFELDER, Christophe DELAY, Laure SCALAMBRIN, « Potagers urbains vs jardins familiaux ? Réforme urbaine et controverses autour du beau jardin et son usage légitime », *Espaces et sociétés*, vol.158, n°3, 2014, p.67-81. Est soulignée ici l'idée selon laquelle le « référent du jardinage en milieu urbain que partagent beaucoup d'acteurs cache en réalité - derrière le consensus apparent dont il semble être l'objet - des significations sociales et culturelles hétérogènes ». Ceci n'est guère surprenant en soi, les logiques d'acteurs tout autant que leurs espaces d'identification pouvant être sensiblement différents. Aussi le propos médiatique renvoyant l'image d'une certaine unanimité doit-il être nuancé.

s'appuyant sur ce principe intangible du jardinage, pour attendre des jours meilleurs¹⁴⁸⁹. L'examen d'articles antérieurs à ce compte-rendu élucide les raisons de cette démission, le conflit remontant à plusieurs années. Marcel ZIMMERMANN, président des Jardins Ouvriers de la Ferté Bernard depuis 1987, lassé des rapports difficiles avec la municipalité et les employés communaux, déplore les belles promesses jamais suivies d'effet. La mairie s'était en effet engagée à nettoyer les fossés jouxtant les jardins des Calots. Or depuis sept ans rien n'a été fait : les arbres ne sont plus élagués, empêchant alors le passage de la benne à ordures. En outre, ce responsable associatif souhaiterait que les jardins soient aussi bien représentés au conseil municipal que ne le sont les associations sportives, ce qui ne semble guère être le cas jusqu'à présent¹⁴⁹⁰.

Si les risques de délocalisation semblent moins fréquents que par le passé, la situation demeure parfois tendue. Depuis 1975 en Seine-Saint-Denis, la surface globale des jardins collectifs diminue inexorablement. En 1985, on comptait encore 85 hectares, contre 55 en 1995¹⁴⁹¹. Si 23 jardins sont maintenus à La Plaine Saint-Denis sur les 46 existants, la nouvelle est accueillie avec résignation : « c'est déjà ça » relate *Le Parisien*. L'opération ne s'est pas faite sans efforts : il a fallu lancer des pétitions auxquelles 400 signatures de soutien ont été apportées. L'un des responsables pose la question : « Que restera-t-il en 1998 de nos jardins ? Au milieu du béton et d'un environnement architectural grandiose et impressionnant... Nous sommes les Petits Poucets. Combien de temps pourrions-nous peser au regard des enjeux de la rentabilité financière ? »¹⁴⁹². Et si, « ces paysans des villes ont été entendus par certaines municipalités qui n'ont pas cédé à la spéculation mais ont conservé ces lieux de jardinage en accord avec les associations locales », l'évocation nostalgique d'une époque glorieuse n'est pas pour autant exclue. Il est en effet rappelé qu'on comptait 2500 jardins à Saint-Denis en 1945. En cette fin de siècle, seuls 123 subsistent¹⁴⁹³.

L'aide qu'apportent ces jardins fait peut-être des envieux. En effet parmi les faits divers, on relève des actes de vandalisme plus ou moins graves. L'Association des Jardiniers d'Avrillé (49) dénonce lors de son assemblée générale des dégradations sur les cabanes de jardin : 38 portes ayant été défoncées sans la moindre explication. Les jardiniers décident de

¹⁴⁸⁹ « Une assemblée générale...sans président. Le jardin ouvrier se cultive bien ! », *Ouest-France*, 4 mars 1996

¹⁴⁹⁰ « Double démission à la tête des Jardins Ouvriers », *Ouest-France*, 23 août 1995.

¹⁴⁹¹ « Les Jardins Familiaux grignotés par le béton », *Le Parisien*, Édition de Seine-Saint-Denis, 8 mai 1996.

¹⁴⁹² « Les jardins maintenus », *Le Parisien*, 24 juin 1996.

¹⁴⁹³ « Dépaysants ces jardins secrets », *93 Hebdo*, 10 mai 1996. Ce journal est proche du Parti Communiste Français. Aussi le propos n'est-il peut-être pas dénué d'arrière-pensées politiques.

réparer par eux-mêmes ces dommages¹⁴⁹⁴. Au Mans (72), les jardins potagers des Batignolles ont été pillés durant l'été 1996. Pour l'un des jardiniers, qui déclare : « le jardin, c'est ma vie », l'émoi est vif. Outre les baraquements saccagés, haricots, patates, tomates et fleurs ont disparu. De plus, s'exprime vivement le regret de n'avoir obtenu aucune suite de la part de la police sur cette situation. Étant donné l'ambiance de confraternité régnant habituellement en ces lieux, où « tout le monde se connaît et se respecte », la situation est d'autant plus incompréhensible¹⁴⁹⁵.



Figure 220. En haut : « La récolte à l'épreuve des vols », *Ouest-France*, 23 août 1996 ;
En bas : « 48 cabanes des Jardins Familiaux de Preux incendiées », *Presse Océan*, 10 octobre 1994 ;
« Des cabanes pour le printemps », *Ouest-France*, 12 octobre 1994.

C'est une ambiance de désolation qui est malheureusement constatée dans les Jardins de Preux, à Saint-Herblain (44), où une quarantaine de cabanes ont été incendiées. Cet acte de vandalisme dépasse de loin le problème des vols ou de saccages des jardins parfois relevé. Une forte présomption de criminalité est relayée par *Ouest-France*, qui annonce que ces cabanes

¹⁴⁹⁴ « Vandalisme dans les Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 15 mars 1996.

¹⁴⁹⁵ « La récolte à l'épreuve des vols », *Ouest-France*, 23 août 1996. « Les 369 parcelles sont réparties sur sept sites. 300 bêcheurs dans les Jardins Familiaux », *Ouest-France*, 26 janvier 1998 : l'assemblée générale de l'association de Cholet évoque, elle aussi, des problèmes de vandalisme, avec toute une série de clôtures endommagées. « Les cent ans des Jardins Familiaux », 19/20 Paris Île-de-France, Actualités régionales, France 3 Paris, INA, 7 septembre 1996, 2'38''. Dans ce dernier reportage, c'est Laurent MAILLIET, directeur des espaces verts du Conseil Général 94, qui évoque ce problème du petit vandalisme, relativisant celui-ci par l'importance des contacts qui se nouent entre promeneurs et jardiniers.

seront reconstruites pour le printemps, sous une autre forme et en adoptant une autre disposition. La perte pour chaque jardinier est estimée entre 2000 et 3500 francs, en raison essentiellement de l'outillage définitivement perdu¹⁴⁹⁶. Fort heureusement, ces abris sont effectivement reconstruits et inaugurés, jardiniers et jardinières faisant visiter les lieux, alors renaissants, au maire convié pour la circonstance. C'est à nouveau l'occasion de souligner l'entraide dont ont su faire preuve les jardiniers : ceux qui avaient encore un abri l'ayant mis à disposition pour aider ceux qui en étaient privés¹⁴⁹⁷. Au cœur de ces drames du quotidien s'exprime une valeur, véritable pierre angulaire de ces jardins associatifs : la solidarité, cultivée de façon récurrente en cette fin de XX^e siècle.

2. Une floraison d'actions sociales

a. La lutte contre le chômage et la pauvreté

Espace salubre de lutte contre de nombreux problèmes économiques et sociaux, le jardin potager se voit également célébré par les médias dans la restitution des multiples actions sociales auxquelles celui-ci sert de support¹⁴⁹⁸.

- « *Potagers du cœur* »

À Pont-à-Mousson (54), l'association Solidarités nationales et internationales (Jean-François MOUTET) avec celle des Jardins de la solidarité (sous la coordination d'Hervé BROUILLON) visent à réapprendre le goût de la vie et du partage à d'anciens laissés pour compte et nouveaux jardiniers, tout en distribuant gratuitement des légumes aux plus démunis. Pour tout un ensemble de marginaux, chômeurs de longue durée, sans domicile fixe (SDF), anciens

¹⁴⁹⁶ « 48 cabanes des Jardins Familiaux de Preux incendiées », *Presse Océan*, 10 octobre 1994 ; « Des cabanes pour le printemps », *Ouest-France*, 12 octobre 1994. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.164 et suiv. Étant donné le substitut du domicile constitué par ces cabanes, on conçoit aisément la détresse et l'indignation suscitées par de tels événements.

¹⁴⁹⁷ « Des abris de Jardins Familiaux neufs », *Ouest-France*, 23 mai 1995.

¹⁴⁹⁸ « À la fin du XX^e siècle, c'est autour du thème de l'exclusion, de la gestion des catégories "disqualifiées" et de l'insertion par l'activité économique que se produit l'essor de dispositifs comme les jardins d'insertion, destinés aux chômeurs de longue durée voire aux sans-abris, dans lesquels les tâches accomplies dans le cadre d'une agriculture biologique et durable sont liées à une finalité d'insertion sociale et de réhabilitation des individus. » Éric DOIDY et Emmanuel DUMONT, « Maraîchage et accompagnement à l'insertion en France et aux États-Unis. Un ré-enchantement de l'agriculture par le travail social ? », *Revue française des affaires sociales*, n°3, 2014, p.137-154. QUELLIER, *op.cit.*, p.187-188 sur la question de l'insertion propre aux années 1990. S'inscrivant dans un certain militantisme, celle-ci vise la production de lien social plus que de légumes, selon une dynamique comparable à celle observée dans les Jardins Familiaux.

alcooliques, détenus en cours de réinsertion, la mission était de faire d'un terrain vague un potager, ce qui n'a pas manqué de susciter une certaine inquiétude des riverains au début. Mais il a rapidement été constaté un réel investissement de tous ces exclus. Désormais dénués de toute employabilité, ayant tout perdu, notamment le sens du travail en équipe et de la ponctualité, cinq jardiniers le matin et six l'après-midi ont finalement été embauchés comme jardiniers sous Contrats Emploi Solidarité (C.E.S.). Alors qu'il leur était attribué une parcelle individuelle, ceux-ci ont préféré travailler ensemble sur une seule et même parcelle, collective.

Une « chaîne de solidarité » s'est enclenchée, une subvention étant accordée par le département (192 000 francs), une autre par le district (30 000 francs). La friche, de deux hectares, prêtée par la commune de Blénot-Pont-à-Mousson, des horticulteurs locaux (Daniel MANGINOIS, Madeleine BAUDOIN-DURAND et Jean-Claude FRANTZ) ont fourni des plants de légumes à repiquer et un agriculteur (François BARBELIN) a prêté main forte pour retourner la terre bénévolement. Des entreprises du coin ont également fourni outillage (GOUVY) et tuyaux d'arrosage (Magasin Vert). Conjointement à cette aide des professionnels s'est organisée également une coordination institutionnelle. Une convention a été passée avec l'A.N.P.E. et la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale. Un agrément a été reçu du Tribunal de Grande Instance afin de permettre que des travaux d'intérêt général soient effectués par quelques détenus¹⁴⁹⁹.

La réussite de l'opération se mesure à l'aune de l'investissement qualifié de fort et du rare absentéisme. Ce projet devant s'inscrire dans la durée, l'enjeu vise à faire de ces jardiniers des acteurs « de leur propre sortie du tunnel ». Un signe ne trompe pas : « lorsqu'un gars ne nous dit plus bonjour, notre mission est accomplie. Il n'a plus besoin de nous, veut oublier le passé proche et va bientôt quitter le jardin », déclare l'un des responsables. En outre, la production est destinée aux « Restos du cœur » en hiver (500 repas par jour) et à la banque alimentaire le reste de l'année (200 repas tous les quinze jours). Il est alors envisagé par les

¹⁴⁹⁹ L'année suivante (1994) une étude met en lumière le fait que « l'opinion s'est habituée au chômage qu'elle considère comme une donnée stable ». L'opinion se montre en effet plus sensible à l'accroissement des inégalités et de la pauvreté. Le « coup de cafard » se transforme en sentiment d'injustice qu'accompagne la perception d'inégalités croissantes dans la société. De surcroît s'opère un changement d'attitude à l'égard des pauvres. S'exprime ainsi un discours selon lequel « ce n'est pas leur faute s'ils sont pauvres, ils n'ont pas eu de chance ». Ceci l'emporte désormais sur l'idée que « les pauvres n'ont pas fait d'effort pour s'en sortir ». Ce changement de regard sur la pauvreté considérée comme un handicap pouvant potentiellement frapper tout un chacun explique en partie cette floraison d'actions sociales, caractérisées pour la plupart par ces « chaînes de solidarité » impliquant de multiples acteurs, chacun se sentant désormais concerné. Louis DIRN, Laurence DUBOIS FRESNEY, Louis CHAUVEL, CESEM, Henri MENDRAS, Marco OBERTI, Pascal VENNESSON, « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°48, 1994, p. 151-175.

responsables du site de mettre sur pied un système de conserve et de congélation permettant de mieux échelonner le ravitaillement et de diversifier davantage l'activité des jardiniers.

Sont cités d'autres exemples de Jardins du Cœur, nés dans le sillage de l'action de Coluche. À Cournon-d'Auvergne (63), un ensemble intègre sur ses 12 000 mètres carrés, outre le jardinage, une conserverie et un atelier de couture. À Bitche (57), l'activité se répartit entre jardinage et bûcheronnage. À Couëron (44), sur 11 000 mètres carrés, la récolte impressionne par ses 70 tonnes de pommes de terre et 120 000 poireaux, alimentant pendant deux mois d'hiver tous les Restos du Cœur du Département.

De nouveau mobilisé, l'artifice éditorial du portrait accorde une conclusion positive à cette action. Non seulement Francis, l'un des jardiniers se voit valorisé, mais Mario et son épouse, cafetiers situés à proximité du jardin se félicitent de cette opération : « le potager est superbe et les gars, joyeux lurons, sont d'un excellent voisinage ». Un tel reportage peut certainement contribuer à lutter contre des préjugés, en montrant les effets bénéfiques de telles actions, tout en soulignant le rôle essentiel du jardinage et du jardin potager dans cette réussite¹⁵⁰⁰.

¹⁵⁰⁰ « Les premières récoltes des potagers du cœur » (Enquête), *Rustica*, 29 septembre 1993. « Des jardins pour les Restos », *Presse Océan*, 16 octobre 1991. La presse locale se fait également l'écho des potagers du cœur. À Saint-Sébastien-sur-Loire (44), Daniel GUILLET et des bénévoles d'associations d'anciens combattants ont planté plus d'un hectare de pommes de terre. Puis la municipalité a mis à disposition des Restos du Cœur une ancienne tenue maraîchère. Sur celle-ci, remise en état par des demandeurs d'emploi (RMistes), poussent épinards, choux, poireaux, carottes, salades et haricots verts. Une tonne et demi de pommes de terre y a été récoltée. Sous l'intitulé « Les Jardins Familiaux du Sud-Loire aident les Restos du Cœur », constituant une branche de ces derniers, il s'agit d'apporter un « plus » en légumes frais, aux démunis et plus défavorisés de l'agglomération, tout en aidant les chômeurs à se réinsérer dans la vie active. Une invitation est lancée à tous ceux qui pensent avoir un surplus dans leurs récoltes. Ainsi la légende figurant sous la photo intitulée « des légumes pour les restos du cœur » peut s'entendre de deux manières : relater une expérience d'insertion, tout autant qu'un appel à la solidarité. Mentionnons en outre une expérience proche des potagers du cœur, bien que non estampillées comme telle, à Belle-Beille à Angers (49). « Monique GUÉRIN-DELAUNAY à Belle-Beille : j'ai vu des gens vraiment émerger », *Le Courrier de l'Ouest*, 7 octobre 1995. Monique GUÉRIN-DELAUNAY, présidente de l'association Émergence, cite parmi les actions envisagées par cette structure, la culture de 20 parcelles de Jardins Familiaux, dont l'une, entretenue « par tout le monde » alimente un resto-troc. Elle relate en outre ce dont elle a été témoin en déclarant ce qui lui a été dit par certaines personnes que l'association a relancées : « il n'y a qu'ici qu'on nous écoute comme cela » mais aussi en exprimant son propre ressenti : « ici j'ai vu des gens vraiment émerger ».



Figure 221. En couleur : « Les premières récoltes des potagers du cœur » (Enquête), *Rustica*, 29 septembre 1993 ;
 En bas à gauche : « Des jardins pour les Restos », *Presse Océan*, 16 octobre 1991¹⁵⁰¹.

- « Jardins de cocagne »

À Valence (26), un projet visant à insérer des « déracinés par le travail » s'appuie sur la vente de légumes classiques ou oubliés par abonnement. « Peut-on cultiver la solidarité aussi bien que les légumes ? », telle est la question posée par la figure marquante de Jean-Guy HENCKEL, fondateur du premier Jardin de Cocagne à Besançon (25). Il semble que cette idée soit née en Suisse où des adhérents louaient alors un terrain et payaient un maraîcher pour

¹⁵⁰¹ L'association Solidarités nationales et internationales développe aussi des projets à l'étranger autour de valeurs similaires : droit au travail, au soin et au logement, ce dont témoigne la vignette en haut à droite. En bas à gauche, on distingue, affiché sur la fourgonnette, le portrait de Coluche.

produire des légumes biologiques¹⁵⁰². Cette action donnant lieu par la suite en différents endroits à appropriation et réinterprétation, l'association « L'escale » vise à rendre le travail accessible à des personnes en difficulté dans leur parcours tant professionnel que personnel. Pour ce faire, les adhérents comprennent aussi bien des travailleurs sociaux que des consommateurs désireux de participer à une œuvre sociale. Ceux-ci, à l'époque du reportage, sont environ 200. La cotisation annuelle s'élève à 2700 francs (correspondant *grosso modo* à la consommation de légumes d'une famille de quatre personnes), payable en une seule fois ou de manière échelonnée. En contrepartie, chaque semaine, ces adhérents reçoivent un panier constitué d'une douzaine de légumes de saison, accompagnés d'aromates et de recettes.

Sont réaffirmées dans ce cadre les vertus associées au jardinage. En premier lieu figure la prise de conscience d'une dimension temporelle, reposant sur le cycle des saisons et de la durée. Puis vient le réapprentissage du travail en équipe, à raison de quatre heures quotidiennes, sans exigence de cadence, précise Yves DRAGUET, responsable de l'encadrement au potager. Si hiérarchie il y a, celle-ci ne s'exprime qu'en demi-teinte. L'organisation prévoit, afin d'éviter toute lassitude génératrice de démotivation, toute une multiplicité de tâches mais aussi des opportunités de contacts sur l'extérieur. Quelle est la place du jardin potager dans un tel contexte ? Celui-ci ne constitue pas une fin en soi mais agit plutôt comme un moyen « de se remettre le pied à l'étrier », cette activité permettant de retrouver l'énergie nécessaire à de nouveaux projets.

Un cercle vertueux se met à nouveau en place. Non seulement cette association a acquis la reconnaissance des Directions Départementales du Travail et des Affaires Sociales par ses compétences en matière d'insertion, mais elle parvient à vivre sur ses fonds propres, ce qui lui permet de conserver une certaine indépendance. Les clients, quant à eux, sont rassurés : ils savent à qui profite l'argent donné. Est en outre souligné l'impact bénéfique de ce genre d'action permettant le maintien d'un contact bien réel, contrairement aux distributions de journaux par des SDF, pour lesquels cet aspect relationnel s'avère des plus furtifs. Malgré leur crainte d'une forme de concurrence induite par cette action, les maraîchers locaux ont finalement trouvé un créneau pour écouler leurs produits en fournissant l'appoint nécessaire à l'association.

¹⁵⁰² Ceci fait partie des initiatives qui surgissent durant les années 1990, à la faveur de l'essor d'un mouvement altermondialiste. En l'occurrence ces jardins d'insertion s'inspirent des principes de l'économie sociale et solidaire. Il s'agit de consommer autrement en établissant des engagements mutuels entre producteurs et consommateurs. Sophie DUBUISSON-QUELLIER, *La consommation engagée*, Presses de Sciences Po, 2018, p.107-133.

Ainsi, le potager participe au développement local en tissant des liens dans la population. S'il est alors trop tôt pour tirer bilan de ce projet, ses protagonistes font néanmoins preuve de transparence en indiquant la faiblesse du taux de retour à l'emploi après cette expérience. En effet, si la moitié des personnes en insertion sur ce potager en sortent avant un an de présence, seule une sur dix retrouve effectivement un contrat de travail à cette issue. Certaines en profitent toutefois pour suivre une formation, d'autres quittent le potager sans laisser de traces. Malgré cette incertitude latente, force est de constater que ces potagers de la solidarité semblent avoir le vent en poupe : 300 projets ont été effectivement déposés auprès de l'association « L'Escale » (ou de celles de Blois ou Besançon ayant déjà leur potager). Un réseau, qui se constitue alors, est baptisé : « Cultivons la solidarité ». Une charte en fixe les principes à respecter : n'accepter qu'un nombre d'adhérents limité ; défendre une agriculture biologique à petite échelle ; garantir le choix d'une grande variété de légumes et enfin donner du travail¹⁵⁰³.



Figure 222. « Potager et solidarité, Légumes bio sur abonnement » (Enquête), *Rustica*, 3 mai 1995¹⁵⁰⁴.

¹⁵⁰³ « Potager et solidarité, Légumes bio sur abonnement » (Enquête), *Rustica*, 3 mai 1995. Jean-Guy HENCKEL a mis à profit son expérience d'éducateur en devenant "entrepreneur social" par la fondation d'une menuiserie d'insertion dès 1974, dans un contexte où l'industrie de la Franche-Comté mettait au rebut des milliers d'ouvriers. L'enquête *Rustica* se voit confirmée par un entretien où HENCKEL raconte comment une expérience menée en Suisse a fourni matière à l'émergence de son projet. Effectivement, près de Genève, des maraîchers vendaient leur production à une association de citoyens dont les membres s'appelaient des "consommacteurs", prenant part au fonctionnement de l'exploitation grâce à la souscription de leur abonnement à un panier de légumes mais aussi en s'engageant de manière bénévole à consacrer une ou deux journées par an pour participer aux récoltes et à la confection des paniers individuels remis aux adhérents. Alliant circuit court, insertion par l'activité économique, exigence de l'agriculture biologique, le concept de Jardin de Cocagne naît ainsi en 1991. Jean-Guy HENCKEL, « La solidarité est dans le jardin », *Le journal de l'école de Paris du management*, vol.77, n°3, 2009, p.23-30.

¹⁵⁰⁴ En haut à gauche, Yves DRAGUET, responsable de l'encadrement au potager. Parmi les légumes à l'honneur, pois, haricots, carottes mais aussi potimarron et panais comme dans ce panier placé en exergue de l'enquête relative

- *D'autres initiatives locales*

Au Mans (72) s'opère en 1994 la cession des jardins « ouvriers » par la Communauté Urbaine du Mans, qui en est propriétaire, au profit de l'Association Sarthoise des Travailleurs en Recherche d'Emploi (A.S.T.R.E.). Cette initiative reçoit, selon *Le Maine Libre*, un bon accueil des habitants du quartier, les jardins très bien entretenus, équilibrant sagement les aspects potagers et esthétiques. Ce sont treize personnes qui cultivent alors ces terrains, situés rue du soleil¹⁵⁰⁵. L'année suivante, le même journal revient sur ces « chantiers-jardins », mettant à l'honneur l'A.S.T.R.E. pour son action au profit des RMistes et des chômeurs de longue durée. Sollicité, Jean-Michel TOURNELLE, l'animateur et formateur qui les dirige en explique le fonctionnement. Si les jardiniers fréquentent ces lieux certes pour s'y ressourcer, c'est aussi parce que ces jardins constituent une étape jugée importante dans leur démarche de réinsertion. Ces chantiers-jardins s'appuient en effet sur l'investissement d'un petit groupe qu'encadre un responsable. L'équipe vient chaque semaine entretenir ces jardins mis à disposition par la Communauté urbaine du Mans, ce qui permet de reprendre contact avec le travail, de retrouver ici aussi la motivation du travail en groupe non sans exclure un certain défoulement. En effet, au contact des choses simples, il est permis d'arrêter de penser aux problèmes du quotidien. En outre, chacun profite de la récolte, économie non négligeable pour des personnes astreintes à de petits budgets. De surcroît, est souligné l'enrichissement humain résultant d'une telle opération, par l'intermédiaire de laquelle s'effectue un partage de savoir et de savoir-faire. Ici le bilan s'avère très positif, puisque grâce à cette expérience jardinière, tous les participants ont retrouvé un emploi¹⁵⁰⁶.

À Saint-Nazaire (44), Marie-Christine CHUREAU, responsable de l'association dénommée « Le Plus », décrit celle-ci comme « à plusieurs visages mais un objectif », celui de redonner confiance à ceux qui sont privés d'emploi. C'est en particulier le cas de chômeurs de longue durée parfois sans travail depuis quinze ans. Née en 1986, cette association voit en 1991 l'émergence d'une nouvelle activité, intitulée « Le Plus espace formation » et qui voit se créer

à cette structure d'insertion s'appuyant sur le jardinage biologique. Ces actions s'inscrivent dans un contexte qui voit une certaine stabilisation du chômage de longue durée mais aussi l'émergence d'un chômage des jeunes fragilisant ceux-ci et susceptible de les mener vers l'exclusion. Parallèlement à une forme nouvelle de pauvreté (celle dans laquelle on tombe par accident) réapparaît une pauvreté héréditaire, les enfants de chômeurs étant encore plus durement touchés, notamment en raison de l'absence de diplôme et les handicaps se conjuguant. Louis DIRN, Laurence DUBOYS FRESNEY, Michel FORSÉ, Jean-Pierre JASLIN, Yannick LEMEL, Denis STOCLET LAGRANGE, Henri MENDRAS, « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°39, 1992, p.75-91.

¹⁵⁰⁵ « L'art de cultiver son jardin », *Le Maine Libre*, 7 juillet 1994.

¹⁵⁰⁶ « Semer les graines de l'emploi » et « Les Jardins Familiaux, une parcelle pour passer la crise », *Le Maine Libre*, 5 octobre 1995.

également des chantiers d'insertion à la faveur de l'extension des Jardins Familiaux de la Chesnaie et de la Bouletterie¹⁵⁰⁷.

À Tourcoing (59), un partenariat entre Jardins Familiaux et le centre d'insertion Bethel vise à faire participer une vingtaine d'adultes à la construction d'un bâtiment où leur seront donnés des cours d'alphabétisation et des techniques d'expression, moyen indispensable d'accéder à nouveau à une vie sociale et professionnelle dont ceux-ci ont été durablement coupés¹⁵⁰⁸. À Saint-Quentin (02), les Jardins Familiaux prennent le « virage de l'entraide sociale » puisque s'y déroule un chantier-école, rassemblant une quarantaine de personnes en Contrat Emploi Solidarité (C.E.S.). Celles-ci ont pour mission de fabriquer 80 cabanes en bois, chaque année, pour les jardiniers et d'entretenir les chemins d'accès. Outre la fierté retrouvée pour ces exclus, une dizaine d'entre eux a pu bénéficier ainsi d'une embauche en emplois permanents par le biais de contrats de qualification et d'insertion¹⁵⁰⁹.

Mais le chômage ne constitue pas la seule difficulté contre laquelle jardinage et potager sont employés comme armes.

¹⁵⁰⁷ « "Le Plus" et toujours mieux », *Presse Océan*, 2 février 1995

¹⁵⁰⁸ « Enquête Centenaire des Jardins Familiaux. Histoire d'un renouveau », *Rustica*, 3 avril 1996

¹⁵⁰⁹ *Ibid.* Au terme de ces multiples exemples relatifs au jardinage d'insertion dont les médias témoignent avec engouement, voir Agnès FORTIER, « Les vertus du jardinage d'insertion », *Communications*, n°74, 2003, p.85-102. Est opérée ici une synthèse de ces expériences confirmant ce qui est abordé ci-dessus. Il est tout d'abord rappelé que ces actions connaissent un développement allant de pair avec la crise économique et la pénurie de l'emploi (p.85). Dès 1986 sont lancés les Jardins d'Aujourd'hui, jardins d'autosuffisance pour personnes en situation de précarité. Mais ce sont durant les années 1990 que ces dispositifs de remise au travail connaissent leur principal essor, notamment avec les Jardins du cœur et les Jardins de Cocagne (1992). Les destinataires (jeunes, chômeurs de longue durée, RMISTes) se voient accompagnés par des structures protégées jouant un rôle d'intermédiaire et de médiation. La production n'y est guère envisagée sous l'angle de la productivité (p.88) mais vise l'acquisition de normes et d'habitudes de travail. Il est souligné qu'il n'existe pas nécessairement de continuité entre le jardinage (activité d'insertion) et la suite du parcours des personnes. Le potager n'est qu'un support parmi d'autres pour préparer des personnes à retrouver leur place dans la société. Cet apprentissage social repose sur la signature d'un contrat de travail à durée limitée. Les encadrants sont détenteurs d'une double compétence : maraîchage pour la dimension technique mais aussi écoute et accompagnement de personnes fragilisées pour la dimension sociale (p.88 et suiv.). Parmi les vertus attribuées au jardinage d'insertion (p.90 et suiv.), relevons le fait de trouver des réponses aux problèmes d'exclusion sociale et aux risques écologiques. De ce fait, semble s'opérer d'une part une remise au goût du jour du discours de l'abbé LEMIRE (p.91) et d'autre part d'engager un rapport au vivant. Faire pousser des légumes dans le respect de l'environnement apparaît comme « un acte doublement créatif » (donner la vie et la manger, p.92). En effet, bon nombre d'actions s'établissent en lien avec le maraîchage biologique (p.92 et suiv.) mais celles-ci suscitent également un travail sur le vivant, ce qui familiarise avec l'aléatoire et l'incertitude, nécessitant un apprentissage des responsabilités et d'une certaine forme de créativité pour affronter des situations inédites.

b. D'autres fléaux à combattre

- *Alcoolisme et toxicomanie*

Parallèlement au chômage et parfois à l'origine de celui-ci, les fléaux de la toxicomanie et l'alcoolisme se voient eux-aussi partiellement combattus grâce au potager¹⁵¹⁰. À cette fin s'établissent des partenariats entre Jardins Familiaux et associations, ces dernières recourant quelquefois directement au jardinage comme moyen de lutte contre ces problèmes de santé. L'expérience menée à côté de Pont-à-Mousson, abordée plus haut, appelait deux anciens alcooliques à témoigner. Pour ceux-ci, cette expérience constituait une cure de désintoxication pour une fois efficace, permettant à l'humour et l'espoir de renaître.

Il s'avère toutefois difficile d'arriver à mener à bien ce genre de projet. Ainsi, à Nantes dans les quartiers Est, l'association « Vie libre », qui lutte contre l'alcoolisme, a demandé à récupérer des terrains situés sur la friche de Doulon pour en faire des jardins d'insertion. Trente hectares sont en effet à l'abandon dans cette zone. Malheureusement, l'association n'obtient guère de réponse de la municipalité. Elle sollicite alors le concours de l'association Croissant-Pilotière sans obtenir davantage de réponse. Elle expose pourtant ses objectifs par voie de presse, à savoir « mettre d'anciens buveurs au contact de la nature et se retrouver dans un milieu facilitant la réinsertion ». Mais il semble que des projets immobiliers envisagés dans ce secteur n'aient eu raison de cette initiative¹⁵¹¹.

En matière de toxicomanie, les exemples semblent des plus rares dans nos sources. En outre, la presse locale ne développe guère les éléments mobilisés dans cette lutte contre la toxicomanie par le jardinage. Celle-ci nécessite-t-elle des moyens particuliers ? Se différencie-t-elle ou non des actions visant plus globalement les personnes sans emploi ? Ces zones d'ombre demeurent, les articles se bornant à mentionner les opérations réalisées sans les détailler. Néanmoins, citons à nouveau le cas du partenariat établi à Tourcoing (59) entre les Jardins Familiaux et le centre d'hébergement et de réinsertion sociale Béthel, permettant à de jeunes drogués de reprendre goût au travail et à la vie¹⁵¹².

¹⁵¹⁰ « Les Jardins Familiaux. Redécouverte d'une utilisation traditionnelle de l'espace non construit par les urbains », *Regards sur le Foncier*, n°38, 1994. Dans cet article Philippe PIERSON mentionne, sans donner d'exemple précis, l'existence de jardins potagers utilisés comme supports pour la réinsertion de toxicomanes.

¹⁵¹¹ « Du terrain pour les jardins », *Presse Océan*, 11 mars 1994.

¹⁵¹² « Enquête Centenaire des Jardins Familiaux. Histoire d'un renouveau », *Rustica*, 3 avril 1996.

À côté de ces dépendances physiques et psychologiques, des situations de handicap mental ou moteur offrent l'opportunité d'expérimenter les bienfaits du jardin potager pour les personnes qui en souffrent.

- *Le handicap mental ou moteur*

Tourcoing (59) attire à nouveau l'attention en ouvrant ses Jardins Familiaux au handicap, aussi bien d'enfants que d'adultes. Une trentaine d'entre eux jardinent ainsi près de 1000 mètres carrés de terrain. Outre l'apprentissage de techniques du jardinage biologique, en partenariat avec l'association des Papillons blancs, cette collaboration permet à des personnes ayant du mal à se situer dans le temps et l'espace d'apprendre à organiser leurs cultures. Ici aussi s'effectue une prise de conscience de la réalité des saisons. Peu à peu s'observe une acquisition progressive d'autonomie permettant à certaines personnes de cultiver leur propre potager sans aide extérieure. En outre, cette opération vise un autre objectif, celui de faire en sorte que ces personnes handicapées puissent venir en aide aux jardiniers âgés des parcelles voisines¹⁵¹³.

Dans les environs de Colmar (68), l'abbaye de Marbach accueille en son sein un institut médico-éducatif (I.M.E.) et un centre d'aide par le travail (C.A.T.) dispensant à de jeunes handicapés un apprentissage horticole facilitant leur insertion professionnelle à la sortie. C'est dans ce cadre qu'a été établi un partenariat avec le syndicat de producteurs Pollen qui valorise ensuite les produits de cet institut ayant obtenu le label agrobiologique¹⁵¹⁴.

À Corseul (22), ce sont les succès horticoles d'un centre d'aide par le travail qui font l'objet d'une enquête plus développée. Nettement affiché, l'objectif est double : favoriser l'intégration de personnes déficientes tout en œuvrant à la préservation de l'environnement, les salades produites étant estampillées du label « agriculture biologique Nature et Progrès ». Cette ferme des 4-Vaulx-Jardin (*sic*), réputée constituer le premier parc éco-nature de France, a débuté en 1985 avec six personnes. À peine dix ans plus tard, elle emploie 68 « compagnons », constitués de déficients intellectuels ne sachant ni lire, ni écrire, ni compter. Organisée autour de quatre activités (compostage, horticulture, station d'algo-cuisine et maraîchage agrobiologique), cette structure vise l'apprentissage de l'autonomie et cherche également à s'appuyer sur une contribution en matière d'environnement en recyclant des déchets verts (tonte de pelouse, copeaux, sciures et résidus d'écorces, déjections animales et surtout l'indésirable

¹⁵¹³ *Ibid.*

¹⁵¹⁴ « L'abbaye de Marbach », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°767, 1990.

algue verte, qualifiée de « marée verte » en Baie de Saint-Brieuc). Ceci permet la production d'engrais organiques destinés notamment aux professionnels du maraîchage. Le C.A.T. (Centre d'Aide par le Travail) sert en effet pour ceux-ci d'antenne expérimentale de la biomasse. L'ensemble de ces activités horticoles octroie une fonction sociale à ces salariés trouvant ou retrouvant une utilité au sein de la société. Véritables entreprises protégées, ces C.A.T. emploient des personnes handicapées auxquelles est reconnue une aptitude à travailler. Grâce à un encadrement psychologique et professionnel, une forme de dignité leur est restituée. Est ainsi cité l'exemple d'une personne, destinée initialement à l'isolement psychiatrique qui possède désormais son logement et conduit de façon autonome des engins de plusieurs tonnes¹⁵¹⁵.

Au tournant des années 1990, les 35 nouveaux jardins de la Bottière-Pin Sec à Nantes (44) constituent pour la municipalité un outil d'intégration manifeste, alors que quinze ans auparavant, leur fonction était semble-t-il plus ludique. Il est à noter qu'ici un certain nombre de parcelles sont attribuées à des associations et institutions locales. Ainsi, le Centre Régional de Formation et d'Animation (C.R.F.A.) en récupère pour une dizaine de personnes bénéficiant du R.M.I., afin que celles-ci multiplient les contacts avec les habitants du quartier dans le cadre d'un rythme régulier afin de réussir leur réinsertion sociale. De même, l'association REGAL espère récupérer auprès de ces jardins une bonne part des ingrédients nécessaires aux repas proposés pour la table d'hôtes qu'elle organise au Radar (salle polyvalente du quartier). Mais surtout, l'Institut d'Éducation Motrice (I.E.M.) de la Marrière dispose désormais aussi de parcelles afin d'y accueillir de jeunes handicapés moteurs. Pour ce faire, des espaces roulants y ont été aménagés ainsi que des tables de culture en hauteur de manière à faciliter le travail jardinier par une ergonomie adaptée¹⁵¹⁶.

¹⁵¹⁵ « Les succès horticoles d'un centre d'aide par le travail » (Enquête), *Rustica*, 24 janvier 1994. Ce dossier mentionne d'autres expériences menées en différents lieux selon une logique analogue. Le C.A.T. de Doué-la-Fontaine (49) s'est ainsi spécialisé dans la culture biologique des plantes médicinales et aromatiques. Celui de Gagny (93) a choisi, quant à lui, les fleurs. On retrouve ici l'ensemble des composantes soulignées par Agnès FORTIER, art. cité, p.88 et suiv. Par ailleurs, ces actions d'insertion contribuent également à « réenchanter » l'activité agricole « dans le sens où elles permettent de reconstruire non seulement les liens avec la société, mais plus largement une sorte d'harmonie avec le monde ». Il s'agit de « faire collectif », la résolution de problèmes pratiques faisant éclore des compétences comme des trajectoires hybrides permettant aux individus de retrouver une place au sein de la société. Éric DOIDY et Emmanuel DUMONT, art. cité, p.137-154.

¹⁵¹⁶ « Les jardins familiaux du Croissant », *Nantes Passion*, journal municipal, 22 janvier 1996 et « La terre comme vecteur d'intégration », *Ouest-France*, 6 novembre 1995. « Croissant, inauguration de Jardins Familiaux », *Presse Océan*, 6 novembre 1995.



Figure 223. « Les jardins familiaux du Croissant », *Nantes Passion*, journal municipal, 22 janvier 1996¹⁵¹⁷.

Si la récurrence de propos systématiquement positifs portés sur le bon voisinage a déjà pu être relevée, il convient aussi de souligner combien ces potagers associatifs constituent des lieux de découverte de l'altérité. Également vecteurs d'intégration pour de nombreux immigrés d'origines diverses, ceux-ci y trouvent solidarité et reconnaissance sociale de la part de leurs pairs.

c. L'ouverture à « l'autre » venu d'ailleurs

Alors sous Contrat Emploi Solidarité, Samir a été chauffeur-livreur pendant six mois en participant à l'épicerie communautaire de l'association nantaise Bellevue 2000 qui met à disposition des jardins à Couëron. Il fait partie des heureux bénéficiaires de ceux-ci. *Ouest-France* dresse son portrait pour présenter ce jeune homme, âgé de trente ans, à la tenue soignée, photographié devant ses pieds de tomates. Bénéficiant de la double nationalité, Samir a suivi les recommandations du gouvernement français : il lui fallait quitter son pays alors en pleine guerre civile. Mais arrivé en France, ses diplômes n'étant pas reconnus et n'ayant que le Revenu

¹⁵¹⁷ Le potager au service de l'intégration de jeunes handicapés.

Minimum d'Insertion pour vivre, il se lance dans une formation d'analyste programmeur. Quotidiennement après les cours, celui-ci vient au jardin y retrouver un peu de sa jeunesse algérienne. Le week-end, toute sa famille s'y réunit : sa femme et ses parents l'y rejoignant pour l'aider aux travaux de binage, sarclage et de plantation. Ayant quitté l'Algérie en 1994, c'est pour lui un moyen d'opérer un « retour à la terre ». Celle-ci ne lui est d'ailleurs pas inconnue, ayant en effet passé sa jeunesse au milieu des pastèques, melons et poivrons, grâce à des oncles et tantes agriculteurs. Espace préservé lui évitant de rester enfermé dans son H.L.M., ce jardin permet à Samir de « cultiver ses racines ». Parlant de son potager, Samir retrouve un regard pétillant : il y cultive tomates, betteraves, choux-fleurs et choux pommés sur 500 mètres carrés. Avec des ressources s'élevant à 4000 francs mensuels pour son couple, cet apport en nature constitue une source d'économies appréciables. S'il n'évoque pas directement ses rapports avec les autres jardiniers, l'article souligne en revanche que Samir vit ce déracinement avec sérénité, dans « le respect du pays d'accueil », n'ayant pas eu à souffrir de racisme à son égard.



Figure 224. « Les Jardins Ouvriers fleurissent dans l'agglomération. Samir cultive ses racines », *Ouest-France*, 8 octobre 1996¹⁵¹⁸.

¹⁵¹⁸ Le « retour à la terre » de Samir. C'est à nouveau la question de l'identité qui se joue ici au potager. Dès 1980, Jacques FRÉMONTIER soulignait combien le jardinage constituait une redécouverte de l'identité perdue, l'usine ayant pour effet notamment de générer pour l'individu une perte d'identité, d'en faire un être anonyme, un numéro. Il évoquait comment dans le jardin on redevient quelqu'un avec un prénom et un nom, des goûts et une habileté, un homme qui sait quand la situation professionnelle vous disqualifie par ailleurs. Jacques FRÉMONTIER, historien et sociologue, INA, Radioscopie, 10 décembre 1980, 56'28''.

La sémantique adoptée met en valeur les expressions et termes suivants : « portrait d'un déraciné », « Samir cultive ses racines », « les jardins ouvriers fleurissent dans l'agglomération ». Ceux-ci doivent être rapprochés des intertitres « retour à l'enfance » (période de socialisation) et « insertion ». La métaphore véhicule à nouveau l'image d'un jardin potager salvateur qui, sans résoudre pour autant tous les problèmes du quotidien, en adoucit les peines et les difficultés¹⁵¹⁹.

Lors de leur quinzième anniversaire en 1996, les Jardins Familiaux de Saint-Herblain voient leur art de vivre mis en évidence. Les échanges y prennent une place prépondérante : « bien souvent on passe plus de temps à discuter qu'à travailler », déclare l'un des jardiniers interviewés. Une grande diversité culturelle s'y affiche. Même si la population de ces jardins est constituée en majorité de Français, on y rencontre aussi des Portugais, des Algériens, des Marocains, des Turcs et même un Hongrois. De ce mélange d'origines, qui cohabitent dans une atmosphère heureuse et paisible, naît tout un éventail de cultures, tantôt traditionnelles, tantôt influencées par l'origine de celui ou celle qui les pratique. Tomates, salades, carottes, poireaux, pommes de terre côtoient ainsi quelques variétés originales constituées de patates bleues, topinambours, rutabagas, maïs, piments, coriandre, cornichons, fenouil. L'accent est mis notamment sur les choux portugais qualifiés d'énormes¹⁵²⁰. Cette juxtaposition d'origines diverses s'illustre dans les plats emblématiques que constituent pot-au-feu et couscous, faits maison, résultats concrets d'une culture potagère et d'une convivialité partagées¹⁵²¹.

À Angers, la concession des 5000 mètres carrés de jardins de la rue Saint-Léonard à des personnes d'origine marocaine, par l'intermédiaire de l'Association pour la Promotion des Travailleurs Immigrés de la Région d'Angers (l'A.P.T.I.R.A.) ne doit pas inciter à conclure hâtivement au choix du communautarisme, ce cas demeurant isolé¹⁵²². En effet, à la même époque, les 46 parcelles de la Roseraie sont présentées comme un lieu multiculturel par essence. S'y regroupent une petite dizaine de nationalités : Laotiens, Maghrébins, Français, Turcs,

¹⁵¹⁹ « Les Jardins Ouvriers fleurissent dans l'agglomération. Samir cultive ses racines », *Ouest-France*, 8 octobre 1996. Brigitte JELEN, art. cité, p.84 et suiv. Se retrouve ici l'idée du jardinier immigré « entre ici et là-bas ».

¹⁵²⁰ « Les potagers du bonheur », *Presse Océan*, 7 septembre 1996. « Jardins Familiaux : on en redemande », *Ouest-France*, 24 octobre 1994. Sur le site de la « Terre promise », à Nantes, est évoquée la longue liste des familles d'origines diverses (« bretonnes, vendéennes, portugaises, maghrébines, bosniaques ») en attente d'un jardin.

¹⁵²¹ « Des lieux de détente et de convivialité à l'orée de la ville. 128 Jardins Familiaux sur la commune », *Ouest-France*, 23 décembre 1993 ; « Les Jardins Familiaux fêtent leurs 15 ans », *Presse-Océan*, 10 septembre 1996. La référence à la nourriture n'est guère anodine. En effet, il est admis que les « habitudes alimentaires sont les dernières à se maintenir chez les déracinés, qu'elles manifestent le lien avec les origines davantage encore que la langue. Aussi comme support de l'identité, l'alimentation est un élément essentiel de la prise de conscience de l'altérité. » Julia CSERGO dans DELPORTE, MOLLIER, SIRINELLI (dir.), *op.cit.*, p.9.

¹⁵²² « La migration des Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 1^{er} août 1996.

Bosniaques. Outre le fait de « remettre le pied à l'étrier social » déjà rencontré en maints endroits, l'objectif a été de créer un espace de rencontre afin de permettre un mélange des populations où les uns conseillent les autres ainsi qu'un lieu de convivialité pour se voir ailleurs que dans les zones d'habitation¹⁵²³.

En région parisienne, à Saint-Denis (93), c'est le même constat qui s'impose. Ces jardins potagers associatifs voient cohabiter de nombreuses nationalités, encore plus diversifiées : Portugais, Italiens, Polonais, Yougoslaves, Maghrébines et parmi les Français, des Berrichons et des Normands. En miroir de ces origines se retrouvent des particularismes en matière de cultures. Si les choux d'un mètre et demi sont à nouveau cités comme caractéristique des Portugais, les Italiens se distinguent par des courgettes géantes¹⁵²⁴. Lors de l'inauguration d'une nouvelle association stéphanoise (42) aux jardiniers de « pays différents, de cultures, de religions différentes », le représentant de la mairie rappelle de « s'arranger pour s'entendre », ajoutant : « la paix des nations, c'est à vous de la faire », déclare-t-il¹⁵²⁵.

Si l'affichage d'une identité essentiellement jardinière, transcendant les origines des uns et des autres, peut donner l'impression de prime abord de gommer les différences entre individus, il semble plutôt que les jardins associatifs opèrent la synthèse entre deux tendances apparemment contradictoires : l'intégration d'une part, la préservation des spécificités culturelles propres aux immigrés d'autre part. Ces deux logiques apparaissent en fait complémentaires l'une de l'autre, la seconde contribuant au succès de la première. La juxtaposition de cultures différentes (dans tous les sens du terme) participe à l'intégration des différents membres, tout en permettant à chacun d'y affirmer son identité propre.

Si la plupart des sources s'accordent à montrer combien ces actions entrent en résonance avec de nombreuses attentes sociales, leur bilan auquel le potager offre son concours doit cependant être nuancé.

¹⁵²³ « Jardins familiaux : un petit coin d'or vert », *Le Courrier de l'Ouest*, 22 août 1998. Sur la question du terreau d'intégration constitué par les jardins familiaux pour les populations immigrées voir Brigitte JELEN, « Identités culturelles et espaces ouvriers : l'exemple des jardiniers immigrés de Saint-Étienne (France). », *Les Cahiers du Gres*, vol.6, n°1, printemps 2006, p.77-92. Portant sur l'exemple stéphanois, cette recherche atteste de la diversité de pratiques sociales et culturelles se développant dans ces espaces pour des individus qualifiés de « marginalisés » et de « socialement invisibles ». S'y opère une appropriation de l'espace où se joue l'émergence d'une identité transnationale dans le cadre d'une culture de cohabitation et de culture métissée.

¹⁵²⁴ « Dépaysants ces jardins secrets », *93 Hebdo*, 10 mai 1996.

¹⁵²⁵ « Des potagers aux portes de la ville », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990. Brigitte JELEN, art. cité, p.88-90. L'appropriation de l'espace par ces jardiniers de différentes nationalités passe justement par le choix des plantes cultivées en lien avec leur pays d'origine et les habitudes alimentaires qui y sont rattachées. Chaque parcelle devient une sorte d'espace mémoriel rappelant terre et culture d'origine.

d. Des jardins en résonance avec la société ?

Bruno RAJAUD, ancien directeur de la S.A.F.E.R. (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) de l'Île-de-France et nouveau Président de la Fédération Nationale des Jardins Familiaux, porte naturellement un regard très positif sur ces jardins associatifs dont il explique le regain d'intérêt. Selon lui, les citoyens ont besoin de reprendre contact avec la nature, trouvant dans le jardinage un loisir éducatif. De surcroît, la gestion associative lui apparaît constituer une école de civisme et de socialisation¹⁵²⁶.

Jean-Claude DEMAURE, adjoint à l'environnement de la mairie de Nantes, préfère parler de « Jardins de Solidarité » plutôt que de Jardins Familiaux, prenant à leur sujet une image en désignant ceux-ci comme « un lieu de greffe sociale ». Depuis une quinzaine d'années, des études sociologiques ont montré, selon lui, que les usagers de ces jardins sont souvent des habitants d'ensembles (habitats collectifs) venant satisfaire dans ces potagers plusieurs besoins. Il peut s'agir de « retrouver un territoire à gérer » mais aussi d'investir un « espace où se valoriser ». Pour les Maghrébins en particulier, l'appropriation sociale et culturelle s'avère, selon lui, importante¹⁵²⁷. Lors du double anniversaire de l'Association des Jardins Familiaux herbinois (15 ans de l'association et centenaire de la Fédération Nationale des Jardins Familiaux), cet aspect essentiel de la valorisation de soi (aussi bien individuelle que collective) est réitéré dans le propos de *Ouest-France* soulignant combien les parcelles de potager permettent aux jardiniers amateurs « d'exercer leur talent »¹⁵²⁸. Quelle n'est pas en effet la fierté du père de famille, capable de confectionner un repas à ses enfants avec des produits de son propre jardin ?¹⁵²⁹

Philippe PIERSON (délégué général de la Ligue Française du Coin de Terre et du Foyer et à la Fédération Nationale des Jardins Familiaux) n'hésite pas à souligner que derrière une apparence paisible se cache un mouvement associatif en pleine renaissance. Il attire l'attention sur une coïncidence frappante avec la crise urbaine en rappelant qu'en 1993, sur 750 associations recensées en France, 40% d'entre elles ont été fondées après 1970 et 30% après 1980 (enquête réalisée par la Ligue du Coin de Terre et du Foyer pour le Ministère de l'Environnement). Il évoque lui aussi l'occasion de se réapproprier dans les quartiers difficiles

¹⁵²⁶ « Bruno RAJAUD : Ouvrez la ville aux Jardins Familiaux », *Le Courrier de l'Ouest*, 15 juin 1998.

¹⁵²⁷ « Côté jardins... familiaux », *Presse Océan*, 22 septembre 1994 ; « Les Jardins Familiaux du Croissant » et « La terre comme vecteur d'intégration », *Ouest-France*, 6 novembre 1995.

¹⁵²⁸ « Des jardins extraordinaires », *Ouest-France*, 9 septembre 1996.

¹⁵²⁹ « Les Jardins Ouvriers de Nantes », *ArMen*, 1^{er} avril 1994.

une part de l'espace de vie, étant donné l'aspect intégrateur de ces jardins pour nombre de populations en difficultés et la dynamique qui en résulte (organisation de fêtes, de concours, d'actions caritatives). Il reconnaît en outre, lui aussi, les bénéfices d'une gestion associative, exercice de responsabilité pour les citoyens qui acceptent de s'investir dans celle-ci. Mais parallèlement à ces retombées positives, celui-ci souligne également que si renouveau il y a, les besoins sont encore largement insatisfaits¹⁵³⁰. Selon les endroits, les problématiques diffèrent, tout en étant symptomatiques de fragilités, ça-et-là.

Les Potagers du Cœur de Saint-Nazaire (44) se heurtent à des difficultés. En effet, faute de volontaires, il a fallu recruter sept personnes en C.E.S. pour bêcher le terrain de 25 000 mètres carrés concédé par la ville. Le quotidien *Libération* évoque les limites d'une démarche prévoyant à l'origine de mettre à disposition de tout un chacun des lopins. Or, il n'y a pas eu un seul candidat. Malgré tout, la première année 25 tonnes de pommes de terre ont été produites. Par la suite et afin d'enrichir les repas des Restos du Cœur, les cultures se sont diversifiées : carottes (6 tonnes), poireaux (4 tonnes), betteraves (645 kilos), choux (500 kilos), tomates (350 kilos), oignons et choux-fleurs (150 kilos chacun). Désormais citrouilles et haricots verts sont venus compléter cet éventail de légumes conservés en chambre froide. À La Chevallerais (à une cinquantaine de kilomètres de là), la dizaine de retraités (les Maraîchers de la Solidarité) cultivant un potager offre ses récoltes aux Restos du Cœur. Mais là, comme à Saint Nazaire, les jardiniers sont quelque peu amers. Non seulement, ils constatent quelques vols, mais ils ont du mal à comprendre que certains bénéficiaires de ces légumes puissent grogner au sujet des poireaux qu'ils considèrent mal lavés. « Il faudrait presque leur faire cuire » ajoute l'un des jardiniers. L'un des responsables, Jacques CESTAU se lamente : « on a une misère du diable à trouver des bras pour ramasser les pommes de terre qu'il faut récolter rapidement. Ils promettent de donner un coup de main, mais se défilent. Si on annonce que ceux qui n'aident pas ne recevront rien, on ne les revoit plus, ils vont s'approvisionner ailleurs au Secours Populaire, au Secours Catholique, à la Croix-Rouge. Enfin, ça soulage quand même beaucoup de misères. »¹⁵³¹

¹⁵³⁰ « Les Jardins Familiaux. Redécouverte d'une utilisation traditionnelle de l'espace non construit par les urbains », *Regards sur le Foncier*, n°38, 1994.

¹⁵³¹ « À Saint-Nazaire, les Potagers du Cœur », *Libération*, 29 août 1994.



Figure 225. En haut à gauche : « Les jeunes sèment l'espoir » (Enquête), *Rustica*, 16 février 1994 ;
 Vignettes vertes : « Les parcelles d'un bonheur cadastré », *Le Maine Libre*, 13 août 1994 ;
 Vignette sépia : « Un p'tit coin de paradis », *93 Hebdo*, 10-16 mai 1996¹⁵³².

Dans les Jardins Familiaux de Tulle (19) se pose la question de la transmission de cette autre forme de patrimoine vert que ceux-ci constituent. Les jeunes prendront-ils la relève ? De par leur originalité, ces jardins attachés à flancs de collines avec leurs vastes cabanes offrent un paysage bien différent des alignements habituels et ont obtenu le label Paysage de reconquête, décerné par le Ministère de l'Environnement. Mais depuis une dizaine d'années, la vie a changé sur place. Des transformations sociologiques se sont opérées : aux ouvriers des usines locales ont succédé des employés de l'industrie et des fonctionnaires ainsi que des populations immigrées constituées de Portugais, de Turcs et de Marocains. La convivialité, tant vantée par ailleurs, est en déclin. Le temps des belotes et des apéritifs de fin d'après-midi semble avoir disparu. Le collectif se fragmente : chacun jardine son coin de terre, les rencontres se font plus rares. La population de surcroît est vieillissante, elle comprend de plus en plus de retraités.

¹⁵³² Les vignettes vertes renvoient aux jardins familiaux du Clos du Bois et des Gros Collières à Sablé. La vignette sépia est un détail d'une photo Magnum/Patrick ZACHMANN.

La réalisation d'une exposition en collaboration avec l'association École et Nature qui promeut l'éducation à l'environnement ainsi que la venue d'enfants pour aider à diverses tâches jardinières (désherbage, sarclage, plantation et récolte des légumes) sous l'égide du Francas (Francs et franchises camarades, association reconnue d'utilité publique, qui œuvre en partenariat avec l'Éducation Nationale) suffiront-elles à inverser cette tendance ?¹⁵³³

¹⁵³³ « Les jeunes sèment l'espoir » (Enquête), *Rustica*, 16 février 1994.

Chapitre 8. Le potager des délices : du corps au palais

La fin du XX^e siècle s'accompagne, sur le plan de l'alimentation, d'un certain nombre de tendances dont l'une des plus spectaculaires est sans doute « l'uniformisation planétaire » qui se dessine en la matière¹⁵³⁴. Mais de la même manière que la « macdonaldisation » des mœurs entraîne l'émergence du mouvement « Slow Food », la gastronomie française reste elle-même malgré le plébiscite du hamburger¹⁵³⁵. Aussi, face à « un projet de normalisation et d'universalisation », les identités « se rebiffent avec une vigueur rénovée et même virulence ». L'accès démocratisé par l'industrie alimentaire à toutes sortes de produits annulant les différences régionales suscite en réaction « une recherche haletante et souvent désordonnée des traditions locales », justement parce que l'alimentation et la gastronomie constituent des éléments essentiels de définition de l'identité historique¹⁵³⁶. Le jardin potager semble plus que jamais rallier les suffrages par les réponses qu'il offre à la question du « bien manger », celle-ci devant s'envisager aussi bien sur le plan de la salubrité que de la sapidité. Magazines et émissions télévisuelles renvoient l'image d'un jardin nourricier bon pour la santé et dispensateur de plaisirs innombrables pour le palais.

¹⁵³⁴ FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.874-875. Cette uniformisation paraît constituer une sorte d'aboutissement, précédé d'un certain nombre de phénomènes partout observés : la « macdonaldisation » des mœurs - selon l'expression de Claude FISCHLER (p.859) -, le développement massif de « la modernité à domicile avec le micro-ondes et les surgelés (p.867), le fait d'attribuer aux légumes des vertus nutritionnelles considérables quand la consommation de ceux-ci en frais diminue, notamment en France (p.867) ou encore que l'alimentation s'identifie de moins en moins nécessairement à l'univers domestique (on mange de plus en plus souvent à l'extérieur)

¹⁵³⁵ Carlo PETRINI et André PITTE, « Comment retrouver l'art de bien manger ? », *La pensée de midi*, vol.13, n°3, 2004, p.7-11. Ce mouvement s'est fixé comme objectif de lutter « contre l'érosion culinaire ». Né en Italie en 1986, celui-ci s'est répandu et implanté ensuite dans plus d'une centaine de pays, proposant de nombreuses actions telles que des dégustations de produits de terroir, des programmes d'éducation au goût et œuvrant pour la sauvegarde et la sensibilisation des publics aux traditions culinaires, afin de montrer que ce qui est dans l'assiette résulte d'un art de vivre. Sur « la réaction Slow Food », FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.873.

¹⁵³⁶ FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.884-885. « Cette diversité résistera-t-elle ? Nous croyons que oui, parce que justement la tendance à une homogénéisation plus grande des comportements engendre, par réaction, un fort attachement à sa propre identité. » [...] « L'éloge de la différence et de la préservation de l'identité culturelle n'appartiennent pas à une thématique passéiste et rétrograde. Ils appartiennent au présent et à l'avenir puisqu'ils concernent une conquête récente, encore en voie de consolidation. »

A. Le potager, c'est la santé ?

Les bienfaits du potager en matière de santé sont réaffirmés autour de deux axes principaux. D'une part, la diététique connaît une nouvelle inflexion dans l'expression de ses principes. Après s'être affirmée comme moins normative, elle se veut facile et se pare de nouvelles appellations. D'autre part, parfois mentionnée en filigrane jusque-là, une pratique alimentaire acquiert une place grandissante dans les magazines : le végétarisme¹⁵³⁷.

1. La cuisine-santé facile

Les magazines s'emploient à montrer combien il est facile d'intégrer la diététique à la préparation des repas quotidiens et à un mode de vie privilégiant un bien-être corporel, qu'alimentent des représentations idéalisées de minceur et de performance sportive.

a. Le potager, solution au dilemme français ?

L'émission « La nouvelle assiette » établit d'emblée la problématique à laquelle sont confrontés les Français, « tiraillés entre vivre pour manger et manger pour vivre ». Tout en craignant les effets néfastes de la bonne chère, ils sont attirés par elle. Afin de montrer que diététique et gastronomie peuvent parfaitement se concilier, différents protagonistes apportent leur avis sur la question.

Cependant, le sociologue Claude FISCHLER souligne une évolution de fond en Occident selon laquelle le gras n'a pas bonne presse et répugne désormais¹⁵³⁸. Plusieurs raisons justifient cette situation. Le fait de manger moins résulte d'une moindre dépense d'énergie. En outre, les femmes « ont plus leur mot à dire », leur participation à la vie active générant une « féminisation de la société ». De ce fait, « leurs goûts pèsent de plus en plus, y compris sur les goûts des hommes ». Un reportage relatif aux cuisines de Matignon expose les souhaits d'Édith CRESSON alors Premier ministre. Très soucieuse de sa forme, celle-ci a réclamé dès son arrivée une cuisine légère et sans graisse. Sauces et beurre sont évités, les fruits sont préférés aux

¹⁵³⁷ Relevons que le lien au jardin potager ne soit pas toujours réellement explicité dans les pages relatives à la cuisine-santé. Celui-ci peut plutôt être inféré, par l'omniprésence des légumes associés à telle ou telle recette et à la saisonnalité qui leur est propre.

¹⁵³⁸ Claude FISCHLER, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

pâtisseries, le jus de tomates acquiert le statut d'apéritif, un peu de Bordeaux accompagne le fromage. Les plats font la part belle aux légumes et poissons, cuits à la vapeur.

Selon FISCHLER, la question de comment faire ses menus au quotidien s'avère moderne par essence, en raison du mouvement de sécularisation traversant la société. Il est rappelé que sous l'Ancien Régime, la religion régulait ces aspects, entre 160 et 180 jours étant considérés comme maigres. C'est désormais le nutritionniste qui est requis pour régir cette « civilisation du repas fractionné ». La minceur et la sveltesse sont alors considérées comme « des obsessions d'aujourd'hui », un cinquième des populations des pays développés étant ou ayant été au régime, alimentant un marché réputé rapporter plus d'argent que l'industrie automobile, le mouvement s'accéléralant en raison des gains qu'il procure. Or un reportage (à 17'04'') à l'appui, donne la parole à une femme qui évoque ses « kilodrames » et son incapacité à contrôler son surpoids malgré tous ses régimes. L'alimentation des adolescents se voit également fustigée au vu des déséquilibres alimentaires résultant de l'abondance ingérée de pizzas, surgelés, purées, nouilles et sodas, les épinards et haricots verts n'entrant guère dans « le hit-parade » des enfants. Un autre objet de critiques réside dans la mode des produits allégés (à 44'26''). Certes présents depuis une décennie déjà, ceux-ci ne cessent de se répandre pour répondre à l'impératif de « garder la ligne », en l'absence de toute législation sur ce plan (à 48'35''). Additifs alimentaires et édulcorants n'ayant pas encore apporté la preuve de leur efficacité sont enfin soupçonnés, selon plusieurs nutritionnistes, d'avoir des effets pervers sur l'organisme (à 53'38'')¹⁵³⁹. Dans ce contexte, les magazines de jardinage renouvellent leur mode de transmission des principes diététiques.

¹⁵³⁹ « La nouvelle assiette », La santé d'abord, Antenne 2, INA, 17 juin 1991, 59'49''. Cette émission, sous la conduite d'Alain JÉRÔME, est assortie d'un concours avec le magazine Prévention-Santé. Lors d'un reportage, le chef étoilé Bernard LOISEAU explique comment il a banni de ses sauces, crème, beurre et alcool pour leur préférer des « jus ». Jean-Pierre COFFE, sur le plateau, rappelle que dans la « nouvelle cuisine », on « allège » et adopte des « cuissons courtes », afin de « retrouver le goût des aliments ». Lui-même affirme « manger de tout raisonnablement ». Les nutritionnistes sollicités sont les docteurs APFELBAUM et BORNET. Se dessine ici l'idée sous-jacente selon laquelle après avoir combattu la cuisine traditionnelle pour ses produits trop riches depuis un siècle, la diététique ne s'oppose plus désormais à celle-ci. Plats et menus émanant des principes de la nouvelle cuisine permettent au consommateur de cette fin de XX^e siècle de bien manger tout en conservant ou retrouvant sa minceur. Les nouveaux chefs se font en effet les défenseurs de la santé et de la nature en redonnant leurs lettres de noblesse aux légumes. « La "nouvelle" cuisine incarne une sorte de bon sens diététique et écologique dont manquent trop souvent les régimes médicaux et les conseils des nutritionnistes ». Nicolas HERPIN, « Fischler Claude, L'omnivore », *Revue française de sociologie*, 32-2, 1991. Professions en mutation, p.286-288.

b. Des principes élémentaires à portée de main

Cette facilité passe par l'établissement d'un lien fort simple de causalité selon lequel le fait de manger des légumes, conduit automatiquement à être en forme. Sur le plan éditorial, différents procédés sont mobilisés. Pour étaler dans le temps la diffusion de savoir, les séries présentent l'avantage de réitérer leurs conseils grâce à de multiples exemples donnant l'illusion d'un renouvellement au prix d'un investissement minimaliste pour les revues. Des rubriques comme « la cuisine de la forme » ou « soyez en forme » véhiculent avec régularité leurs principes de bon sens, éloignés des exposés didactiques de vulgarisation scientifique des décennies antérieures. En proposant de surcroît des recettes d'une grande simplicité de réalisation, associant équilibre et plaisir gustatif, celles-ci masquent toute impression de diète sévère. Relevons au passage les intitulés adoptés évitant le recours à toute terminologie scientifique, à laquelle sont préférées des périphrases, jugées sans doute plus dynamiques et moins rébarbatives ou culpabilisantes. Organisée autour de questions, cette formule personnalise le lien établi avec les lecteurs, sollicitant leur participation¹⁵⁴⁰. Parfois, le jeu classique du « vrai/faux » sert à répondre aux interrogations, en soulignant les conséquences pour la santé. Puis viennent les conseils toujours très succincts dans leur présentation. Pour éviter tout déficit de fer par exemple, les lentilles et les crudités sont mises en avant, recommandation relayée par l'illustration, destinée à en faciliter la mémorisation¹⁵⁴¹.

Parallèlement à la photographie, les procédés mnémotechniques sont fréquemment utilisés pour permettre l'assimilation des principes. « Un petit-déjeuner de roi, un déjeuner de prince, un dîner de pauvre » constitue la formule prodiguée au lecteur pour éviter toute surcharge pondérale. Ainsi protéines animales se mêlent aux protéines végétales, les légumes verts pouvant être mangés « sans compter » et avec le moins de gras possible, de sucre ou de produits de synthèse¹⁵⁴². Pour apprendre à combiner les aliments entre eux et éviter des mécanismes de digestion contraires, des sortes d'équations précisant la bonne association et ce

¹⁵⁴⁰ « Sachez reconnaître les fibres ! », *Rustica*, 3 octobre 1990. Cette thématique est déclinée autour du questionnement suivant : « qu'est-ce ? », « où les trouver ? », « est-il possible d'en manquer ? », « quand augmenter sa consommation ? » et la solution avancée par « des bonnes fibres dans votre assiette ». Tout en répondant à ces interrogations, la revue cherche aussi à mettre en garde sur les effets des différentes fibres, lorsque celles-ci sont consommées avec excès. Ainsi, si les pectines procurées par les pommes, les poires, les aubergines, les courgettes sont jugées intéressantes en cas d'hypercholestérolémie, si le son du blé constitue un remède à la constipation, leur cellulose est à éviter en cas de flatulences. Et il est recommandé un temps indispensable de mastication de trente minutes par repas afin d'éviter les désagréments susceptibles d'être provoqués par ces fibres. Quoiqu'il en soit, « deux fruits et une belle assiette de légumes verts » sont jugés indispensables quotidiennement.

¹⁵⁴¹ « Attention au manque de fer », *Rustica*, 5 décembre 1990.

¹⁵⁴² « Excès de poids : d'abord prévenir ! », *Rustica*, 26 décembre 1990.

qu'elle produit sont proposées. Celles-ci sont présentées ainsi : « viande de bœuf bouillie + chicorée = combinaison correcte », alors qu'*a contrario* « viande de bœuf bouillie + pommes de terre = combinaison incorrecte »¹⁵⁴³.

En outre, ces conseils diététiques élémentaires s'inscrivent dans une diffusion récurrente de normes corporelles. Dans une société qui attache une grande importance à l'image de soi, au culte du corps et encourage à pratiquer le sport durant les temps de loisirs, il ne semble guère étonnant de voir mis en relation le bien manger et la performance sportive¹⁵⁴⁴. Dans ce cadre est précisé ce qui doit prendre place dans l'assiette, selon une logique en trois temps : avant, pendant et après l'effort. Si l'importance des glucides complexes (pain, féculents et légumes secs) est soulignée pour la préparation, les potages de légumes et les fruits sont recommandés comme aliments hydratants après la dépense physique¹⁵⁴⁵. Soulignons la manière dont les légumes secs sont loués pour se prémunir des coups de fatigue, des carences en vitamines et reconnus comme des aliments à haute valeur diététique pour leurs sucres lents et leurs fibres. L'exposé des mérites de ces légumineuses vante le goût des fèves au cumin ou d'une soupe de légumes secs associant pois cassés, cocos blancs, lentilles vertes, poireaux, carottes, oignon et ail, autant de productions potagères possibles¹⁵⁴⁶.

De plus, afin de bien digérer, les repas pris trop rapidement ou trop gras sont fustigés. Aux légumes favorisant les ballonnements répondent les remèdes où les conseils de mastication lente sont réitérés, accompagnés d'une injonction à s'alimenter à heures régulières dans une ambiance détendue (surtout pas devant la télévision) et à boire exclusivement de l'eau plate. Toutefois, une belle assiette de légumes verts est jugée de nouveau indispensable quotidiennement¹⁵⁴⁷. Il en est de même pour les soupes, ainsi que des modes de cuisson favorisant pochage, papillotes et vapeur qui ont la faveur¹⁵⁴⁸. Ces pages peuvent néanmoins dispenser des conseils parfois étonnants aux antipodes de ceux formulés jusqu'ici. Ainsi blanchir les aliments est une technique à proscrire. Il est reproché à celle-ci de provoquer un choc thermique aux légumes et de les détériorer en leur faisant perdre leurs qualités

¹⁵⁴³ « Hydrates de carbone et graisses », *Rustica*, 26 décembre 1990. Cet encart, outre les informations diététiques dispensées, sert bien entendu de promotion à l'ouvrage de D. GALIMBERTI, *Guide pratique des combinaisons alimentaires*, Nîmes, Éditions de Vecchi, 1990.

¹⁵⁴⁴ Yves TRAVAILLOT, *op.cit.*, p.173-210.

¹⁵⁴⁵ « Bien manger et performance sportive », *Rustica*, 6 juin 1990.

¹⁵⁴⁶ « Autour des légumes secs », *Rustica*, 8 novembre 1995.

¹⁵⁴⁷ « Sachez reconnaître les fibres ! », *Rustica*, 3 octobre 1990.

¹⁵⁴⁸ « Digérez...léger ! », *Rustica*, 7 novembre 1990.

nutritives¹⁵⁴⁹. Réponses concrètes aux menus du quotidien, des recettes favorisant les légumes sont proposées à l'appui.

c. Un répertoire de recettes pour être en forme

Plusieurs stratégies éditoriales peuvent être adoptées pour proposer des recettes de cuisine jugées bénéfiques à la santé.

- *Des menus clé-en-main équilibrés*

La série « Soyez en forme » propose systématiquement des recettes alliant la recherche de l'équilibre alimentaire au plaisir gustatif et relativement assujetties à un certain respect de la saisonnalité¹⁵⁵⁰. Un pot-au-feu de poissons, plat qualifié d'idéal dans le cadre d'un « programme minceur », réunit pour l'occasion cabillaud, merlan et légumes traditionnels¹⁵⁵¹. La sole aux aubergines est pochée et entourée de légumes cuits à la vapeur : poireau, carotte, oignon, tomate, échalote, champignons frais venant s'adjoindre à une préparation signalée comme « plat minceur »¹⁵⁵². Ailleurs, au-dessus d'un encart vilipendant la cuisson au barbecue en raison des suies cancérigènes, des calmars aux trois légumes (tomates, oignons et poivrons verts et rouges) permettent de satisfaire aux exigences d'un « régime hypocalorique »¹⁵⁵³. Pouvant être connoté négativement, ce mot est employé avec parcimonie par la rédaction. Celle-ci préfère revenir les semaines suivantes au qualificatif de diététique et mettre surtout en avant l'idée de se faire du bien en mangeant¹⁵⁵⁴. Des légumes en conserves sont parfois requis comme pour cette omelette aux pointes d'asperges. Notons que la cuisson au beurre en est exclue, jugée

¹⁵⁴⁹ « Comment tester une bonne cuisine ? », *Rustica*, 19 septembre 1990. Selon les standards du professeur JOYEUX, une « bonne cuisine » doit être « facile à digérer, n'endort pas, ne ballonne pas, ne constipe pas, n'accélère pas le transit intestinal, ne donne pas de gaz malodorants symptomatiques d'une pollution microbienne ».

¹⁵⁵⁰ Ce qui s'observe ici en matière de convergence entre diététique et gastronomie n'est pas propre aux magazines de jardinage. Ce mouvement s'annonce dès les années 1980 dans la presse magazine féminine. C'est en effet le cas dans *Modes et Travaux* par exemple qui enregistre ce changement dans les années 1990 au nom de la modernisation du magazine. Ces « retrouvailles » entre diététique et gastronomie sont le fruit des principes de la Nouvelle cuisine comme l'ont montré FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.721 et suiv. De surcroît, la diététique permet de réguler les plaisirs gastronomiques. C'est donc un consensus qui s'établit sur ce plan. Faustine RÉGNIER, « Comment la diététique est devenue gastronomique dans la presse féminine française et américaine (1934-2010) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.131-145.

¹⁵⁵¹ « Pot-au-feu de poissons », *Rustica*, 9 août 1990.

¹⁵⁵² « Sole aux aubergines », *Rustica*, 10 octobre 1990.

¹⁵⁵³ « Calmars aux trois légumes », *Rustica*, 11 juillet 1990.

¹⁵⁵⁴ « Tian de courgettes aux tomates », *Rustica*, 13 juin 1990 ; « Salade de fruits à l'orange », *Rustica*, 16 août 1990, recette qui se caractérise par un apport élevé en vitamine C souligné au passage et permettant « d'augmenter l'absorption de fer durant les repas ». Celle-ci comprend outre orange et citron, des fraises et du melon.

nocive en raison des différents composés à potentialité toxique résultant de la décomposition de cette matière grasse¹⁵⁵⁵.



Figure 226. À gauche : « Sachez reconnaître les fibres ! », Rustica, 3 octobre 1990 ;
 « Digérez...léger ! », Rustica, 7 novembre 1990 ;
 Au centre : « Bien manger et performance sportive », Rustica, 6 juin 1990 ;
 À droite : « Attention au manque de fer », Rustica, 5 décembre 1990 ;
 « Sole aux aubergines », Rustica, 10 octobre 1990¹⁵⁵⁶.

Les apports des aliments en matière de minéraux (fer et calcium par exemple) sont par ailleurs souvent soulignés dans ces recettes, comme pour ces moules aux deux légumes (carottes, oignons et échalotes avec des aromatiques telles que le thym et le persil), recommandées aux lecteurs consommant très peu de viande¹⁵⁵⁷. Un repas du soir propose un gratin de courgettes qui peut être complété d'un petit morceau de viande froide et d'un yaourt,

¹⁵⁵⁵ « Omelette aux pointes d'asperges », *Rustica*, 17 octobre 1990 ; Sur le même modèle, « Aubergines à la tomate », *Rustica*, 20 juin 1990. Il est précisé au sujet du beurre que sa décomposition génère une toxicité à partir de 130 degrés.

¹⁵⁵⁶ Les légumes au service de la série « Soyez en forme ». Au centre, la rubrique s'articule autour des « réponses à vos questions » et de la recette « dans votre assiette ».

¹⁵⁵⁷ « Moules aux deux légumes », *Rustica*, 23 août 1990.

jugé néanmoins facultatif, étant donné la présence de gruyère¹⁵⁵⁸. Le poulet aux courgettes avec ses dix grammes de lipides autorise les lecteurs à manger une pâtisserie en dessert¹⁵⁵⁹.

L'équilibre est un maître-mot de ces recettes, une formule résumant cet état d'esprit ambiant : « aujourd'hui, manger équilibré signifie pour la plupart d'entre nous : moins de graisses et davantage de fibres »¹⁵⁶⁰.

- *Les bienfaits des aulx et oignons*

Mettre à l'honneur un légume dont les vertus sont louées, en particulier lorsqu'une corrélation est établie entre sa consommation et la longévité de ses mangeurs, exploite un goût pour le sensationnel déjà rencontré. Ainsi les aulx voient leurs bienfaits célébrés. Commencée au potager, la fête de l'ail se poursuit sur les marchés, un peu partout en France : à Arleux (59) et Metzerrisse (57) ou encore Lautrec (81). L'un des habitants de cette cité médiévale y souligne la présence de nombreux centenaires. Outre ses propriétés désinfectantes, l'ail est recommandé contre l'hypertension mais aussi contre les durillons et les cors ou encore pour soulager les piqûres d'insectes, notamment de guêpes¹⁵⁶¹. À Metzervisse, Georges LESUR transmet à cette occasion une recette de soupe à l'ail, dite « du P'tit Quinquin », mobilisant trente gousses d'ail, clous de girofle, feuilles de sauge auxquels s'ajoutent trois litres d'eau. Une fois passée, celle-ci est servie « à l'ancienne » avec des tranches de pain beurrées préalablement grillées au four et gratinées de fromage râpé¹⁵⁶².

L'oignon a également la réputation d'être l'un des mets favoris des centenaires en bonne santé. Reconnu pour ses propriétés antirhumatismales puissantes, on lui prête en outre

¹⁵⁵⁸ « Gratin de courgettes », *Rustica*, 24 octobre 1990.

¹⁵⁵⁹ « Poulet aux courgettes », *Rustica*, 25 juillet 1990.

¹⁵⁶⁰ Dans le même ordre d'idée, « Soufflé aux épinards », *Rustica*, 31 octobre 1990, recommandé dans le cadre d'une « alimentation allégée », « hypocalorique » et « amaigrissante » ; « Potage aux endives », *Rustica*, 19 septembre 1990, dont la valeur diététique est jugée excellente, comme « tous les potages maison », offrant « un plat hydratant et un sentiment de satiété ». Cette période se caractérise par le fait d'une certaine primauté accordée à la santé. Il en résulte un changement d'attitude par rapport à la consommation. Alors que durant les périodes précédentes celle-ci exaltait la toute puissance de l'individu, elle doit désormais le rassurer. L'utilisation du concept de forme est en perte de vitesse (les magazines de jardinage accuseraient-ils un retard sur ce plan ?) et priorité est donnée à la douceur et au plaisir. Il s'agit de s'occuper de son corps sans avoir à déployer des efforts considérables. La relation à la forme se transforme dans le sens d'un mieux-être. Autrement dit, la forme s'accompagne d'une promesse gourmande et de plaisir. La diététique née rébarbative est devenue humaine. « Si son objectif reste la santé-pardon la forme ! - elle s'est attribué un mot de passe : plaisir. » Amorcée durant les années 1980, cette tendance se renforce lors de la décennie suivante, largement diffusée par les médias. Le changement des modes de vie en cours voient l'émergence d'un nouveau rapport à l'alimentation, au corps, à la santé, qui doit passer obligatoirement par le plaisir. Yves TRAVAILLOT, *op.cit.*, p.173-191 et 202-210.

¹⁵⁶¹ Considérer l'ail comme une sorte d'alicament n'est pas chose neuve, depuis Ambroise PARÉ. Madeleine FERRIÈRES, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, p.41 et suiv.

¹⁵⁶² « Les bienfaits des aulx », *Rustica*, 9 août 1990.

de multiples qualités : il est réputé nutritif, vermifuge, antiseptique, expectorant, diurétique et légèrement sédatif. « Que demander de plus à ce légume familier de vos potagers ? C'est une véritable pharmacie à lui seul », déclare *Rustica*. Diverses recettes sont proposées aux lecteurs : chaussons aux oignons (une purée d'oignons rehaussée de thym, romarin, gingembre et mise en pâte), oignons farcis au riz ou encore, trahissant une influence orientale, oignons aux raisins secs (où le sucré-salé se voit agrémenté d'épices telles que cannelle, safran, cumin, piment doux et de quelques feuilles de menthe) pouvant être servis comme garniture d'une céréale ou de tranches de pain grillé accompagnées de salade. Mélangés avec des feuilles de pissenlit et des graines de sésame, les oignons sont encore cuisinés en chaud-froid, les plus petits d'entre eux étant rôtis au four et mêlés à des lamelles crues¹⁵⁶³.



Figure 227. À gauche et au centre : « Les bienfaits des aulx », *Rustica*, 9 août 1990 ;
 À droite : « L'oignon, un légume de centenaire », *Rustica*, 12 février 1992.

¹⁵⁶³ « L'oignon, un légume de centenaire », *Rustica*, 12 février 1992. « Le temps des carottes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°762, 1990. Les vertus thérapeutiques des carottes y sont soulignées, que ce soit pour les intestins ou les bronches. Il est proposé à ce titre une recette de sirop d'origine normande. Celle-ci est réputée efficace contre la bronchite. La carotte est creusée dans le sens de la longueur. Cette cavité est remplie de sucre de canne. On suspend le tout pendant 24 heures au-dessus d'un bol servant de réceptacle au sirop. On peut aussi procéder par macération de lamelles de carottes dans le sucre, qu'on passe le lendemain au tamis. « Les enfants en redemandent », dit ce magazine.

- Les « jus de santé » du potager

Contrairement aux dénominations de la période antérieure, marquées par leur spécificité gourmande, celles de cette dernière décennie mettent l'accent sur la santé. À la fête au jardin se substitue désormais la fête pour le corps. En période estivale, les légumes peuvent ainsi donner lieu à des mélanges sous forme de cocktails. « S'il y a des choses que l'on oublie parfois, même en bon jardinier, ce sont bien les jus de légumes ! [...] Le choix des espèces potagères, si nombreuses, va stimuler votre imagination », annonce *Rustica*. Si le jus de betteraves est désigné tel quel, les autres breuvages font l'objet de qualificatifs : « un classique avec alcool » où la périphrase désigne le Bloody Mary (valorisant les tomates) ; un « cocktail fortifiant » (mélange d'ail, de carottes et de concombre) ; le « coup de fouet » à prendre en cas de fatigue et mixant citron, oranges et carottes ; un « apéritif stimulant » entièrement potager avec chou rouge, carottes, échalotes, le tout étant passé à la centrifugeuse et rafraîchi d'un glaçon. Enfin, un « jus de santé », jugé fortifiant et excellent pour faire baisser la tension mélange épinards, ail et carottes¹⁵⁶⁴.



Figure 228. À gauche et à droite : « Les légumes de la forme » et « Le potager de la santé » (couverture), *Rustica*, 22 janvier 1997 ;
 Au centre : « Coktails de légumes : des mélanges toniques », *Rustica*, 15 juillet 1992.

¹⁵⁶⁴ « Coktails de légumes : des mélanges toniques », *Rustica*, 15 juillet 1992

Au-delà de ces pages de cuisine-santé, un courant fait progressivement irruption établissant lui-aussi un lien explicite entre alimentation et bonne santé : le végétarisme¹⁵⁶⁵.

2. Le jardin-potager au service du végétarisme ?

Même s'ils ne sont pas toujours explicites, des liens peuvent être établis entre potager et végétarisme, ce mode d'alimentation jugé meilleur pour la santé selon ses promoteurs en faisant la part belle aux légumes, susceptibles de provenir de ressources domestiques.

a. Une cuisine végétarienne qui commence au potager ?

Il est intéressant de noter que, dans la rubrique « Soyez en forme », un article invitant à « manger sainement sans viande » évite soigneusement les termes « végétarien » ou « végétarisme »¹⁵⁶⁶. Voilà qui interroge. Pourquoi ces réticences à employer un langage explicite ? Comment procéder sur un plan éditorial pour éluder une terminologie qui effarouche peut-être tel ou tel segment de son lectorat ? Abordons successivement les éléments de réponse à apporter à ces questions.

L'accroche visuelle rassemblant poisson, œufs, fromage, lait, légumes verts (pois et haricots verts), agrumes (orange ou pamplemousse), lentilles, haricots rouges, pâtes, riz et pain, relaie la question de départ adressée au lecteur : pourquoi manger sans viande ? Si des interdits religieux ou philosophiques ayant proscrit la viande peuvent être invoqués ou des motivations

¹⁵⁶⁵ « Les fruits de la terre : les végétariens et les végétaliens », Une façon de vivre, France 3 Régions Nancy, INA, 6 octobre 1976, 13'08''. Ce documentaire abordait cette question dès 1976, soulignant un mode de vie apparaissant comme marginal. Revenant d'abord sur des éléments définitionnels donnés par le docteur VIVINI, était affirmée ensuite l'idée selon laquelle « l'être humain n'est pas fait pour être carnivore ». Des liens étaient établis avec la culture biologique, prônant un retour au « naturel ». Des maximes y étaient préférées : « il n'y a que la vie qui peut donner la vie ». Divers exemples d'aliments y étaient présentés : sauces végétales, purée d'amandes, mayonnaise sans œufs, riz complet, fromage à la place de la viande. Outre le moindre coût de l'alimentation souligné, des incursions vers la santé étaient avancées : homéopathie et acupuncture se voyaient préférées à la médecine traditionnelle et la vaccination était refusée. La maladie, conçue comme une « rançon du péché », une famille affirmait la nécessité d'un recours à la « force morale en soi-même ». Enfin, (à 6'47''), plusieurs couvertures d'ouvrages étaient filmées. Parmi celles-ci, on pouvait relever Michel RÉMY, *La santé commence au jardin. Guide pratique de jardinage conforme aux lois de la nature*, Montagny, Éditions de "La Vie Claire", 1972 et Alwin SEIFERT, *Cultivons notre terre sans poisons ou l'art du compostage*, Paris, Le Courrier du Livre, 1974. Voir aussi Annie HUBERT, *op.cit.*, p.65-80 ; RÉGNIER Faustine, LHUISSIER Anne et GOJARD Séverine, « IV. Les évolutions contemporaines », RÉGNIER Faustine Éd., *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 2009, p.63-88. « Le régime végétarien ne s'apparente pas à un type de consommation contraint, dont la viande serait exclue pour des raisons économiques (pauvreté) ou agricoles (disette, rareté du bétail), mais désigne des pratiques volontaires d'abstinence, constituant de ce point de vue un phénomène social et culturel qui s'inscrit dans une histoire vieille de trois siècles. »

¹⁵⁶⁶ « Mangez sainement et sans viande », *Rustica*, 4 juillet 1990.

d'ordre économique avancées (approvisionnement coûteux ou pénurie de viande), ce ne sont plus véritablement ces motifs qui semblent désormais déterminants. Il s'agit plutôt d'une croyance selon laquelle s'abstenir d'éléments carnés est préférable pour la santé¹⁵⁶⁷. Loin de faire l'unanimité, il est fait observer aux lecteurs inquiets d'un tel régime alimentaire que celui-ci n'est guère dommageable, si d'autres aliments viennent se substituer à la viande, pour apporter fer, vitamine B 12 et acides aminés. Une règle apparaît cependant intangible : l'assiette doit associer quotidiennement légumes, céréales et légumineuses¹⁵⁶⁸.

La même discrétion dans les termes est observable dans certaines recettes proposées sous forme de fiches, au visuel soigné et que relaient les étapes du processus culinaire ainsi que différentes informations sur les ingrédients principaux eux-mêmes¹⁵⁶⁹. Ainsi, ce couscous aux légumes est une recette végétarienne qui ne dit pas son nom. En effet, celle-ci exclut de sa préparation toute forme de viande, ne conservant autour de la semoule qu'un assemblage de légumes, parmi lesquels on peut relever pois chiches, navets, carottes, oignons, tomates fraîches, fèves sèches et épices mélangées¹⁵⁷⁰.

Une enquête de *Rustica* établit d'emblée une relation explicite entre cette alimentation et le jardin nourricier qui lui donnerait origine, revenant au passage sur les réticences à employer le terme de végétarisme¹⁵⁷¹. Photographiés au Salon Marjolaine de Paris, Micheline et Olivier DEXTREIT (frère et sœur) se définissent comme végétariens depuis toujours, ne mangeant ni viande, ni poisson, élevés dans le contexte particulier du mouvement harmoniste fondé par leur père, dès les années 1950¹⁵⁷². Ayant pour devise « manger sain pour vivre bien », ce courant repose sur un régime alimentaire constitué de céréales, produits laitiers, fruits et légumes et paré de bien des vertus par ses défenseurs qui lui attribuent un rôle essentiel dans l'équilibre non seulement diététique mais aussi social, caractéristique de leur vie quotidienne. Aussi peut-on lire les propos suivants, non dénués de prosélytisme : « À l'inverse des carnivoristes (*sic*), nous ne sommes jamais stressés. Trouvant sa source dans une alimentation végétarienne et naturelle, notre équilibre rejaillit au sein des relations familiales. Il n'y a pas de coupure, de heurts entre

¹⁵⁶⁷ *Ibid.*

¹⁵⁶⁸ « Dégonflez-vous », *Rustica*, 4 juillet 1990. Notons le rapprochement établi entre cette rubrique et l'encart qui la suit, conseillant, pour se prémunir des désagréments intestinaux d'une alimentation riche en crudités lors de la période estivale, la préparation d'une tisane constituée de graines de fenouil, d'anis, de coriandre et de carvi à se procurer en herboristerie, considérée comme remède efficace.

¹⁵⁶⁹ « Couscous aux légumes », *Rustica*, 8 janvier 1992.

¹⁵⁷⁰ *Ibid.*

¹⁵⁷¹ « Cuisine végétarienne, tout commence au potager », *Rustica*, 23 décembre 1992

¹⁵⁷² www.vivrenharmonie.fr. Raymond DEXTREIT, fondateur du mouvement appelé « Harmonisme ».

les générations : parents, enfants et petits enfants regardent dans la même direction. N'est-ce pas la plus belle des harmonies ? »¹⁵⁷³

Si la rédaction de *Rustica* semble avoir mis plus d'un an avant d'utiliser le terme de végétarisme, c'est sans doute parce qu'à cette époque, ce courant souffre encore d'une image négative, caractérisée par un mode de vie jugé peu sérieux et marginal¹⁵⁷⁴. Aussi s'avère-t-il nécessaire de préciser certains des termes employés, afin de ne pas induire de confusion dans l'esprit des lecteurs, mais aussi d'opérer des mises en garde. Il est donc précisé que le végétarisme n'a rien à voir avec le régime macrobiotique (composé de céréales et légumes naturels) ou végétalien écartant tous les produits et sous-produits animaux¹⁵⁷⁵. Si la viabilité du végétarisme est affirmée, il est affirmé que « l'omnivorisme » (*sic*) est tout aussi viable, ce que contestent en revanche les végétariens.

N'évitant pas quelques effets faciles, l'enquête pose la question suivante : « Encore marginal, ce mode d'alimentation peut-il devenir celui de l'humanité toute entière d'ici 25 ans ? Certains y croient. » Jacqueline ANDRÉ, professeur nutritionniste à Bruxelles et présidente de l'Union Européenne des végétariens, estime à 15% le nombre de ceux-ci en Grande-Bretagne (notamment en raison de ses liens passés avec l'Inde où ce type d'alimentation est très répandu), alors qu'en France ce mode d'alimentation ne serait adopté que par 3 ou 5% de la population selon le directeur général de la Vie Claire, Sylvain LE COGNIC, lui-même végétarien et

¹⁵⁷³ « Cuisine végétarienne, tout commence au potager », *Rustica*, 23 décembre 1992. Estelle MASSON et al. « La crise de la vache folle : "psychose", contestation, mémoire et amnésie », *Connexions*, vol.8/2, 2003, p.93-104. Est développée ici (p.98-99 notamment) l'idée selon laquelle le fait de manger ou pas certains aliments ne résulte pas que d'un choix individuel mais est aussi affaire de culture : « les spécificités alimentaires ont souvent été utilisées pour stigmatiser l'altérité » ; « en refusant de consommer certaines denrées, ces groupes signifient aux autres membres de la société l'existence d'une différence » ; « l'absence de nourriture est, de toute éternité, une forme de protestation à la fois première et suprême ».

¹⁵⁷⁴ Cette entrée en matière peut d'ailleurs contribuer à entretenir une telle image. Est reprochée en outre une théorisation de ce régime alimentaire par des personnes n'ayant aucune compétence médicale. Après avoir donné la parole aux enfants DEXTREIT, *Rustica* n'hésite pas à réfuter certains des propos de leur père, diffusés dans un des ouvrages de ce dernier, notamment *Vivre sain* (paru en 1952) où il est affirmé que la viande contient des protéines chargées de « toxines extrêmement dangereuses pour l'organisme ». Selon le magazine, voilà une contrevérité médicale au moment où le livre a été écrit. C'est seulement au cours des années 1960 que certaines graisses animales recueillent des toxines issues des méthodes d'élevage intensif, déclare le magazine sans néanmoins citer la moindre source, raccourci éditorial oblige. En outre, la revue entend également montrer que derrière ces choix alimentaires proscrivant la viande, se cache « un idéal spirituel » partagé par des mouvements aussi différents qu'Haré Krishna ou les Adventistes du 7^e jour, mouvements sectaires.

¹⁵⁷⁵ L'avis d'un médecin nutritionniste de l'Hôtel-Dieu à Paris sur les végétaliens est du reste catégorique : ces derniers étant traités de « cinglés » et présentés comme des « individus souffreteux car carencés ». Cet avis catégorique doit être relativisé, il procède vraisemblablement d'un parti pris éditorial adopté par rapport au lectorat. RÉGNIER, LHUISSIER et GOJARD, *op.cit.*, p.63-88. Le végétarisme est envisagé de façon plus large, englobant diverses déclinaisons, à savoir « un régime excluant les aliments carnés mais autorisant les sous-produits animaux, le végétalisme (qui rejette en outre les sous-produits animaux), le crudivorisme (alimentation crue, généralement végétalienne) et macrobiotique (régime alimentaire fondé sur une réinterprétation des principes sino-japonais du yin et du yang, qui exclut généralement les produits laitiers, mais n'interdit pas la consommation de produits carnés) ».

s'appuyant sur les ventes des 300 magasins bio portant sa marque. En effet, une corrélation est explicitement établie entre végétarisme et produits bio, étant donné la méfiance à l'égard des légumes ou céréales issus de l'agriculture intensive. D'autres raisons sont avancées pour justifier l'adoption de ce régime alimentaire : un dégoût soudain des aliments carnés chez certaines personnes mais aussi le respect de la vie animale. Et pour d'autres encore s'exprime une préoccupation éthique, selon laquelle les animaux d'élevage peuvent être nourris à partir d'une alimentation d'importation en provenance de pays où les populations meurent de faim¹⁵⁷⁶.

S'inscrivant également dans une visée prospective, cette enquête lance l'idée selon laquelle cette forme d'alimentation devrait se développer dans les 25 ans à venir. Elle s'appuie sur deux arguments : d'une part, la moindre disponibilité d'une viande sans hormones et d'autre part l'explosion démographique qui rendront impossible de sacrifier 6 kg de céréales pour 1 kg de viande selon la présidente de l'Union Européenne des végétariens¹⁵⁷⁷.



Figure 229. À droite et au centre : « Cuisine végétarienne, tout commence au potager », *Rustica*, 23 décembre 1992 ;

À gauche : « Mangez sainement et sans viande », *Rustica*, 4 juillet 1990 ;
« Couscous aux légumes », *Rustica*, 8 janvier 1992.

¹⁵⁷⁶ *Rustica* n'hésite pas à réfuter ce dernier argument, puisque ces aliments ne sont importés qu'à hauteur de 10% pour les herbivores et 20% pour les porcs, la majeure partie provenant de pays industrialisés.

¹⁵⁷⁷ « Cuisine végétarienne, tout commence au potager », *Rustica*, 23 décembre 1992. « Faut-il devenir végétarien ? », *Rustica*, 26 novembre 1997. Exemple de recyclage éditorial, cet article souligne les dangers d'une alimentation végétarienne source de graves carences. En revanche, sont soulignés plusieurs avantages procurés par le végétarisme et relevés par certaines études : « moins de maladies cardiovasculaires, moins d'obésité chez les végétariens », « baisse du cholestérol » et même « bénéfique dans la lutte contre les cancers de l'appareil digestif ».

Mais où est passé le potager annoncé comme origine de cette alimentation ? Celui-ci est curieusement absent du dossier. Aucun lien explicite n'est établi entre végétarisme et le fait de cultiver son potager. Le seul élément manifeste réside dans la place essentielle occupée par les légumes au sein des régimes végétariens, permettant d'établir une passerelle entre ceux-ci et le jardin nourricier. Il semble donc qu'il s'agisse davantage d'un artifice éditorial que d'un fait avéré et ce dossier doit être replacé dans une perspective contextuelle du goût ambiant pour les légumes et de visibilité émergente du végétarisme¹⁵⁷⁸.

b. Végétarisme domestique ou végétarisme gastronomique ?

- *L'influence végétarienne et la cuisine du quotidien*

Bien que non estampillées végétariennes, certaines des recettes proposées par « La Cuisine des Mousquetaires » en présentent toutes les caractéristiques, celles-ci étant exclusivement composées de légumes ou pouvant être adaptées dans ce sens. L'épisode présentant la réalisation d'un gaspacho, d'une soupe de concombres et d'amuse-gueules s'inscrit dans cette veine. À la différence des habituelles soupes de Maïté, réputées tenir au corps (soupes de pois cassés et garbure), il s'agit ici d'entrées froides marquées par leur légèreté, celles-ci étant destinées aux repas de journées estivales. Le gaspacho ajoute cependant du pain « pour que ça tienne » à un éventail de légumes (poivrons de différentes couleurs et un bouquet de six variétés d'aromatiques). Monté à l'huile et rehaussé de Tabasco, le tout est servi glacé. La soupe de concombres liée au yaourt battu accueille des herbes ciselées (estragon, aneth et persil). De leur côté, les amuse-gueules requièrent des barquettes d'endives emplies d'une sauce mêlant la crème fraîche au Roquefort¹⁵⁷⁹. Parfois quelques entorses se glissent dans ces recettes comme cette tarte à la mozzarella et aux tomates où l'on trouve curieusement des lardons ou l'emploi de la graisse de canard pour faire revenir des endives avant leur transformation en velouté. Néanmoins, ces quelques ingrédients peuvent tout à fait être supprimés et remplacés par une huile végétale pour une version consensuelle. Si les œufs proviennent du poulailler de

¹⁵⁷⁸ Le contexte des années 1990 s'avère porteur d'évolutions sur le plan alimentaire. Outre les modifications de comportements résultant de choix individuels, différentes crises alimentaires (vache folle, poulet aux hormones) peuvent expliquer en partie une baisse de la consommation de viande, bien que de moindre mesure en France, essentiellement en raison de facteurs culturels. Sophie DUBUISSON-QUELLIER, *op.cit.*, p.31-50.

¹⁵⁷⁹ « Gaspacho, soupe aux concombres, amuse-gueules », La Cuisine des Mousquetaires, FR3 Aquitaine, INA, 6 septembre 1994, 12'51''.

Maïté, et le basilic de son jardin, il est en revanche déploré l'emploi de « tomates européennes, toutes pareilles, toutes calibrées » (à 1'34'').



Figure 230. « Gaspacho, soupe aux concombres, amuse-gueules », La Cuisine des Mousquetaires, FR3 Aquitaine, INA, 6 septembre 1994.

Mais ce qui est mis en avant, à diverses reprises, c'est aussi l'idée d'une cuisine bonne et simple sans être coûteuse, rejoignant les propos tenus par certains tenants du végétarisme¹⁵⁸⁰.

- *Les habits de la gastronomie*

Parallèlement, la sphère gastronomique se met aussi à l'heure du végétarisme. Pour le chef Georges BLANC, c'est un défi très excitant à relever que de préparer dans son restaurant de Vonnas (01) des plats pour répondre aux attentes de certains clients végétariens, citant l'une de ses recettes phares : les légumes aux cèpes, préparés avec du beurre émulsionné et servis avec du citron confit, spécialité automnale marquée par son éclatante fraîcheur¹⁵⁸¹.

¹⁵⁸⁰ « Tarte aux tomates et mozzarella, salade aux tomates, velouté d'endives », La Cuisine des Mousquetaires, France 3 Aquitaine, INA, 8 septembre 1994, 12'04''. Micheline BANZET et Maïté ORDONEZ, reprennent à leur compte les principes de Jean-Pierre COFFE, que la seconde imite, non sans humour, à plusieurs reprises dans cet épisode, contrairement à ce qu'affirme la notice INA au sujet de l'épisode du 6 septembre 1994.

¹⁵⁸¹ « Cuisine végétarienne, tout commence au potager », *Rustica*, 23 décembre 1992.

À la suite de son enquête, *Rustica* adopte une position conciliatrice en livrant à ses lecteurs tout un menu végétarien, souhaitant démontrer combien santé et plaisir sont compatibles. L'élément visuel s'appuie sur une table décorée pour un repas de fête auquel rien ne manque, ni l'effort de présentation propre à éveiller l'appétit, ni la mise en scène des mets, éclairés par des bougeoirs et des chandeliers. Le registre lexical utilisé se veut également des plus valorisants¹⁵⁸². L'entrée, constituée d'une terrine de légumes, réunit carottes, épinards, oignons, asperges, petits pois et un appareil de fromage blanc et œufs. Cerneaux de noix, pointes d'asperges et feuilles d'épinard ciselées servent à la présentation des tranches. Le plat se montre moins potager dans ses ingrédients puisqu'il s'agit de brochettes de maïs aux cèpes. Celles-ci sont élaborées à partir de petits triangles de pâte frits - semoule de maïs, mélangée à du parmesan, des graines de sésame et du thym -, entre lesquels s'intercalent des cèpes rapidement revenus à l'ail. Pour en agrémenter l'aspect décoratif, le tout est posé sur un mesclun rehaussé de tomates cerises¹⁵⁸³.

Sur la fin de la décennie 90, la proposition de menu végétarien exposée ci-dessus se voit encore dépassée. Ce qui n'était somme toute qu'une cuisine familiale des grands jours donne lieu ici au déploiement d'un certain faste, ce menu étant agencé par Martial ENGUEHARD, de la maison LENÔTRE. Cet exemple témoigne de la manière dont l'univers de la gastronomie investit le végétarisme pour en faire un terrain de créativité culinaire riche et fécond. Le jardin potager y est mobilisé, au moins symboliquement, par la présence de nombreux légumes dans les mets élaborés. L'accroche est des plus explicites : « composez un buffet original et végétarien pour recevoir vos amis autour d'un bon verre. Saveurs potagères, arômes et couleurs pour savourer des yeux et déguster sans façon. »

Qu'il soit ou non adepte d'un régime végétarien, le lecteur est convié à un plaisir partagé, source de sociabilité et à s'adonner sans réserve aux délices procurées par les productions potagères, et ce, à proximité des fêtes de fin d'année. Le buffet fait l'objet d'un plan large occupant les trois quarts de la page. Les plats, à la présentation très soignée, jouent sur les contrastes de couleurs, de formes, reprenant au passage l'idée d'utiliser les légumes

¹⁵⁸² Il y est dit notamment que ce menu est « digne d'un véritable gourmet », offrant un « repas de fête pour quatre heureux convives », « original et léger » ou encore « le plus réussi des mariages gustatifs ».

¹⁵⁸³ « Menu végétarien. Bon appétit les gourmets ! », *Rustica*, 23 décembre 1992. Des toasts de poire au Roquefort tiennent la place du plateau de fromage. Le dessert est une fondue de fruits exotiques, litchies, kiwis et mangues au chocolat, ce qui ne manque pas de contradictions avec certains de propos tenus dans l'enquête, puisque ces fruits sont obligatoirement importés. La boisson ne mobilise aucun jus de légumes, préférant pour la circonstance le recours à différents vins de Bordeaux. « Un pâté aux herbes », *Rustica*, 25 janvier 1995. On pourra en comparer la composition avec celle de l'entrée du menu ci-dessus. Présenté comme une « nourriture saine et équilibrée », le lecteur est invité pour s'en convaincre à découvrir « les saveurs subtiles de ce pâté végétarien ». Le terme s'affiche désormais sans ambages, sans doute à la faveur de la cote dont bénéficie le potager dans l'opinion.

comme contenant. Outre la citrouille, le chou et les feuilles d'endives, des pots miniatures en terre sont requis pour l'apéritif qui « se fait jardinier ». Chacun d'eux contient une feuille de chou dans laquelle sont insérés de petits cubes de légumes (courgettes, poireaux, endives, fonds d'artichauts précuits, oignons et raisins secs) cuits dans le jus de citron et le vin blanc. Au cas où l'apéritif serait moins conséquent, il est recommandé de lui adjoindre un « gratin de potiron grand-mère », adoptant la formule d'un potiron surprise où, au sein de la courge creusée, se superposent diverses tranches de pulpe, de pain grillé, de comté râpé, de crème fraîche pour une version roborative. Le jardin nourricier est bien à l'honneur, plusieurs gourmandises aux accords étonnants, venues tout droit du potager, ouvrant cette soirée amicale. Présentées les unes à la suite des autres, ce qui provoque un effet de surabondance festive, les recettes, quasi systématiquement illustrées, sont rédigées de manière succincte à la manière de fiches¹⁵⁸⁴.



Figure 231. À gauche en haut : « Menu végétarien. Bon appétit les gourmets ! », *Rustica*, 23 décembre 1992 ;
En dessous et à droite : « Légumes en fête », *Rustica*, 2 décembre 1998.

¹⁵⁸⁴ « Légumes en fête », *Rustica*, 2 décembre 1998. Relevons parmi les recettes proposées : des boutons de carotte et marmelade d'avocat ; des mini tomates monégasques (avec thon, mayonnaise et olives) ; des concombres au fromage frais et œufs de saumon ; des coques de chou avec petites brochettes (dés de mozzarella et olives) ; des pétales d'endives au roquefort ; des pommes de terre à la tapenade ; des radis noirs au tarama de crevettes ; des feuilles d'artichaut au foie gras (seule entorse à ce buffet végétarien).

Si le potager est vecteur d'une alimentation saine, il est aussi un acteur-clé dans la quête du goût quasi obsessionnelle durant cette dernière décennie du XX^e siècle.

B. L'obsession du goût

En matière de goût, deux objectifs sont alors visés conjointement. Il s'agit tout d'abord d'aller à sa recherche quand celui-ci est estimé perdu ou menacé, puis de l'éduquer en fonction des âges afin de toujours mieux le préserver. Le potager offre son support et ses produits à cette double quête.

1. « À la recherche du goût perdu »

a. L'histoire comme artifice éditorial

- *Des variétés « anciennes » à l'honneur en cuisine*

Considérés longtemps comme des mets de choix avant de tomber dans l'oubli, les légumes-racines sont réputés constituer d'excellents plats aux saveurs parfois oubliées, mais jugées toujours intéressantes ». La vogue des légumes anciens vient, semble-t-il, leur redonner « une nouvelle jeunesse »¹⁵⁸⁵. Ceux-ci n'offrent pourtant guère de surprise, déjà réapparus ponctuellement lors des décennies précédentes. Jouant des effets de clair-obscur, la nature morte à l'appui n'est guère plus innovante, ayant pour seul objectif de susciter l'appétit. En revanche, un renouvellement s'opère dans la manière d'en parler, faisant référence à des traditions populaires et rappels historiques ou en mentionnant des ouvrages ayant fait date en matière de culture potagère. De la scorsonère est rappelée l'origine ibérique, son nom évoquant celui d'une vipère noire, contre laquelle cette longue racine noire était utilisée comme antidote. Il est recommandé de la marier aux viandes blanches et aux œufs. Blanchie, sautée ou en purée, ses jeunes feuilles donnent des salades originales et ses boutons de fleurs viennent agrémenter les omelettes. Réputé avoir été importé d'Amérique au début du XVII^e siècle sous le nom

¹⁵⁸⁵ « Honneur aux légumes racines », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°835, 1997. Notons que rien n'est dit sur l'évolution des goûts des consommateurs, qui a conduit à faire tomber ces légumes en désuétude, pas plus que sur l'image négative qui leur était associée (temps de guerre et de privations). Au contraire, les allusions historiques remontent à des temps anciens, mobilisent des légendes ou anecdotes et n'hésitent pas à jouer sur l'exotisme autorisant ainsi une double évasion spatio-temporelle.

« d'artichaut du Canada », le topinambour se prête aux modes de cuisson les plus variés, servi seul, mélangé à d'autres légumes ou aromatisé d'herbes. Le crosne du Japon donne lieu à une citation d'Auguste PAILLIEUX (1812-1898)¹⁵⁸⁶. Est exposée la simplicité de préparation de ces tubercules : frottés au gros sel pour les nettoyer, cuits à l'eau pendant un quart d'heure, ils peuvent être ensuite sautés au beurre ou au jus de viande, additionnés de crème fraîche ou d'herbes ciselées¹⁵⁸⁷.



Figure 232. À gauche et à droite : « Le crosne est à croquer », *Rustica*, 4 mars 1998 ;
 Au centre : « Honneur aux légumes racines », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°835, 1997¹⁵⁸⁸.

¹⁵⁸⁶ Auguste PAILLIEUX, Désiré BOIS, *Le potager d'un curieux, histoire, culture et usage de cent plantes comestibles peu connues ou inconnues*, Paris, La Maison rustique, 1885 ; Auguste PAILLIEUX, Désiré BOIS, *Le Potager d'un curieux*, Clamecy, Menu fretin : coll. Archives nutritives, 2016

. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6393079q.r=Paillieux?rk=21459;2> Notons que son co-auteur, Désiré BOIS (1856-1946) est oublié par le magazine. PAILLIEUX était un industriel qui a profité de sa retraite pour se consacrer à son jardin dans sa ville de Crosne (Essonne), d'où le nom attribué au légume. BOIS était botaniste et agronome et devint entre 1920 et 1932, directeur du Muséum national d'histoire naturelle de Paris et Président de la Société botanique de France. L'ouvrage paru en 1885 recensait alors 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues dont l'histoire, la culture et les usages étaient retracés. Il semble avoir obtenu un grand succès si l'on en croit la préface de la troisième édition de 1899. Évidemment, le magazine se borne à fournir cette référence mais ne se hasarde guère à reprendre les développements originels sur le crosne (22 pages), son objet n'ayant aucune prétention à l'exhaustivité.

¹⁵⁸⁷ « Honneur aux légumes racines », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°835, 1997. « Le crosne est à croquer », *Rustica*, 4 mars 1998. Ici aussi l'accent est mis sur la facilité à préparer ce dernier où il accompagne un « délice de cabillaud au curry » ou est servi simplement aux fines herbes, après avoir été blanchi et cuit dans un fond d'eau au micro-ondes.

¹⁵⁸⁸ Cette période semble marquer la fin du purgatoire pour les légumes racines. À côtés des crosnes prennent place une purée de navets et un potage de panais à la betterave.

Les pommes de terre sont elles aussi emblématiques de cette nostalgie envers un passé qui peut être mythifié. Les lecteurs sont conviés à redécouvrir et cuisiner quelques variétés anciennes, donnant d'emblée le ton par un intitulé sans équivoque : « les bonnes pommes de terre d'antan ». Une sélection est proposée, constituée de variétés régionales : Vitelote, Early Rose, Bonnotte de Noirmoutiers, King Edward VII. Disponibles dans toute la France, grâce à des associations ou certains producteurs spécialisés, certaines ont été « régénérées ». Monsieur GOKELAERE, président de l'association pour la défense et le maintien des vieilles variétés de pommes de terre, en dévoile le processus. Celui-ci débute par la recherche d'un descriptif botanique dans d'anciens ouvrages de jardinage. Puis l'ancienne variété est cultivée *in vitro*, ce qui permet de la débarrasser de ses parasites. Ensuite les générations donnent lieu à sa multiplication dans les laboratoires pour être cultivées sous serres et *in fine* en plein champ¹⁵⁸⁹.

- *Le patrimoine pour éveiller les papilles*

Dans le cadre d'une série, intitulée « les gourmands disent », patrimoine et cuisine trouvent matière à dialoguer. Ainsi en plein cœur du Beaujolais et des Monts du Lyonnais, au château de Bagnols (69) dont les origines remontent au XIII^e siècle, le chef Philippe LECHAT évoque l'édifice patiemment restauré pendant quatre ans avant de mener le téléspectateur en cuisine. Si la figure de Geoffroy de BALZAC, conseiller de Charles VIII et propriétaire des lieux est mentionnée, c'est Guichard d'OINGT, bâtisseur du château à partir de 1217, qui a inspiré au chef un menu portant son nom, en guise d'hommage. Le reportage est émaillé de vignettes intercalaires, inspirées de frontispices du Grand Siècle assez anachroniques. S'agit-il en outre de « recettes anciennes », remises au goût du jour ? « Peut-être, répond le chef, mais on vit à une époque où les gens ont envie de manger très simplement ». L'accroche historique ne semble là que pour introduire une dimension essentiellement mémorielle justifiée par l'idée selon laquelle les émotions gustatives sont attachées à des lieux : « on se souvient d'une saveur, d'un goût, d'une assiette », indique Philippe LECHAT. D'ailleurs, la recette présentée aux téléspectateurs met à l'honneur les légumes nouveaux, en cohérence avec le respect de la saisonnalité. Jeunes artichauts, pommes de terre Roseval en écrasé, fenouil, carottes-fanes, ail, thym, romarin et livèche (feuille de céleri sauvage provenant expressément du jardin) en

¹⁵⁸⁹ « Les bonnes pommes de terre d'antan », *Rustica*, 6 mai 1998.

constituent les principaux ingrédients. Lard, vin blanc, pastis, huile d'olive en rehaussent les arômes¹⁵⁹⁰.



Figure 233. « Les légumes de Philippe Lechat », Les gourmands disent, France 3 Lyon, INA, 1^{er} juin 1996¹⁵⁹¹.

Plus généralement, il est frappant de relever durant cette période une certaine propension à faire mention d'éléments à caractère historique, de différentes natures, plus ou moins sérieux dans leurs fondements.

¹⁵⁹⁰ « Les légumes de Philippe Lechat », Les gourmands disent, France 3 Lyon, INA, 1^{er} juin 1996, 13'36''. L'option adoptée ici, mêlant patrimoine et recette ayant assimilé les principes de la « nouvelle cuisine » permet d'embrasser un large public. Dans l'épisode « Michel de MATTEIS : le château de Divonne », Les gourmands disent, France 3 Lyon, INA, 13 avril 1996, 14'05'', cet autre chef indique développer sa créativité à partir de recettes anciennes consignées par les cuisiniers de l'ancien duché de Savoie.

¹⁵⁹¹ Tout est fait pour immerger le téléspectateur dans le passé : un lieu patrimonial, un frontispice baroque, des cuivres rutilants, des assiettes portant armoiries et une immense salle digne d'un réfectoire abbatial, sans oublier les légumes soigneusement rangés dans une corbeille d'osier ou négligemment posés en abondance sur la grande table.

- *Potager, cuisine et images d'Épinal*

Le registre anecdotique voire légendaire se voit fréquemment utilisé, la plupart du temps pour accrocher le lecteur ou le téléspectateur avant d'introduire des données plus techniques sur telle variété de légume ou de fruit et leurs utilisations culinaires possibles.



Figure 234. À gauche : « Salade de homard, artichauts, framboises et Balottins d'huîtres aux petits légumes », *La Cuisine des Mousquetaires*, France 3 Bordeaux, INA, 16 septembre 1994 ;
À droite : « Le terroir au goût du jour » (Enquête), *Rustica*, 9 décembre 1992.

« *La Cuisine des Mousquetaires* », populaire émission culinaire, témoigne de ce goût pour le passé et la référence historique. Outre son ancrage gascon, son intitulé établit un lien explicite avec le règne de Louis XIII ainsi que tout l'imaginaire suscité par les romans de cape et d'épée d'Alexandre DUMAS. Avec en arrière-plan sa cheminée ornée d'un fusil de chasse, de pots à l'ancienne, d'un moulin à café et de cuivres, le décor transporte le téléspectateur instantanément dans une ambiance d'autrefois, qu'introduit une sonate pour cordes d'un compositeur gastronome, Gioachino ROSSINI¹⁵⁹². Un lien entre potager, cuisine et histoire peut

¹⁵⁹² Certes cette émission débute dès 1983, mais elle se poursuit jusqu'en 1999. Maïté ORDONEZ et Micheline BANZET avec « leur solide corpulence incarnent la cuisine régionale de tradition populaire ». Évelyne COHEN, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.165-179. Notons que ROSSINI (1792-1868) et DUMAS (1802-1870) sont contemporains. Micheline BANZET étant musicienne et co-animatrice de l'émission, ce choix n'est sans doute pas le fruit du hasard. Il s'agit du *Moderato* de la 1^{re} sonate pour cordes de ROSSINI. À titre de comparaison : « Le terroir au goût du jour » (Enquête), *Rustica*, 9 décembre 1992. L'accroche visuelle convoque les mêmes attributs : un homme en tablier se tient debout devant une table chargée de victuailles, parmi lesquelles on relève la présence de viande et de lard mais aussi de légumes

même parfois être établi à grands traits, permettant de voyager dans le temps. En témoigne cet échange au début d'un des épisodes (à 6'37'') : « Vous avez préparé un joli jardin pour cela et vous avez fait un peu nouvelle cuisine avec ces "trucs" finement ciselés comme il faudrait dire », déclare Micheline. Maïté lui répond *illico* : « Il n'y a que les imbéciles qui n'évoluent pas. Alors pourquoi pas nous ? » Et Micheline de surenchérir : « Maïté, il faut bien dire que du temps des mousquetaires, la base de la cuisine, c'était les bons légumes de notre Jardin de France. »¹⁵⁹³

Les poncifs rassurants pour le grand public ne manquent pas. Les fraises n'esquivent pas la référence au jeune officier de marine auquel elles doivent leur nom, FRÉZIER ayant rapporté des plants du Chili au XVIII^e siècle¹⁵⁹⁴. Les artichauts surnommés « favoris des rois », fournissent l'occasion aux rédacteurs de *L'Ami des Jardins et de la Maison* d'évoquer les cuisiniers florentins de Catherine de MÉDICIS auxquels on attribue leur introduction en France¹⁵⁹⁵. L'aubergine se voit également replacée dans une perspective historique, en montrant comment le goût et les représentations ont évolué à son égard. On peut en effet apprendre que celle-ci a souffert, dès son arrivée en Europe, d'une mauvaise réputation due à son lien de parenté avec la mandragore et la belladone. Quelques jalons chronologiques sont portés à la connaissance du lecteur : sa découverte au X^e siècle par le médecin et naturaliste arabe AVICENNE qui lui donne le nom de « badinganne » ; son investissement par la cuisine italienne au XIII^e siècle, suivie de la cuisine provençale au XVII^e siècle ; sa diffusion dans toute la France et l'Europe après la Révolution française. Si les variétés contemporaines sont jugées moins amères que jadis et réputées moins dégorger, il leur est en revanche reproché d'être aussi moins

(carottes, échalotes, herbes aromatiques) ainsi que des olives, du sel et du vin. L'arrière-plan est occupé par une grande cheminée chargée d'objets symbolisant un intérieur campagnard : le plat de faïence dressé pour être mieux exposé au regard, le vieux moulin à café, le bougeoir, la conserve en bocal. L'atmosphère se veut chaleureuse : l'âtre flamboie. Relevons enfin le mélange des époques assemblées ici, à l'image d'une brocante.

¹⁵⁹³ « Salade de homard, artichauts, framboises et Balottins d'huîtres aux petits légumes », *La Cuisine des Mousquetaires*, France 3 Bordeaux, INA, 16 septembre 1994, 13'03'' Ce qui avait été dit au sujet du tandem OLIVER-LANGEAIS se retrouve en partie ici : Micheline participant ponctuellement mais jouant en priorité le rôle de médiatrice par ses questions et ses remarques. L'heure de diffusion de l'émission se situe cette fois en toute fin de matinée. Toutefois le décor se situe désormais aux antipodes comme cela a été relevé ci-dessus : priorité étant donnée à un passé recréé de toutes pièces. Évelyne COHEN, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.113-124.

¹⁵⁹⁴ « Le parfum des fraises », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990. Au sujet de FRÉZIER, voir QUELLIER, *op.cit.*, p.56. Les plants ramenés en 1714 sont effectivement acclimatés en différents endroits, dont le Potager du Roi.

¹⁵⁹⁵ « Favoris des rois : les artichauts », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°766, 1990. Voir à ce titre « La sensibilité gastronomique », *Apostrophes*, Antenne 2, INA, 19 octobre 1979, 1h 15'. Jean-François REVEL parle (à partir de 7'05'') d'un bobard que tout le monde répète, contestant le rôle de ces cuisiniers dans une révolution qu'aurait connue la cuisine française à cette époque. Patrick RAMBOURG, *op.cit.*, p.92. Cet historien évoque également cette « légende des cuisiniers italiens », idée qui serait née au XVIII^e siècle et aurait été entretenue par la suite.

goûteuses que leurs devancières¹⁵⁹⁶. Quant aux pommes de terre, il apparaît impossible d'accrocher le lecteur autrement que par référence à un pharmacien militaire et agronome connu de tous : « En 1786, Antoine Augustin PARMENTIER fait accepter au roi Louis XVI les premières plantations de pommes de terre dans la plaine des sablons, près de Paris, à Neuilly. C'était il y a bien longtemps ! » Soulignons le procédé de distanciation, proche du conte. Cet ancrage historique introductif se poursuit par un plaidoyer en faveur de variétés anciennes dont il est dit qu'elles disparaissent des étals et qu'il faut les sauver, ne serait-ce qu'en raison de leurs saveurs et d'une originalité incomparables¹⁵⁹⁷.



Figure 235. À gauche : « Le parfum des fraises », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990 ;
 Au centre : « Les bonnes pommes de terre d'antan », *Rustica*, 6 mai 1998 ;
 À droite : « Favoris des rois : les artichauts », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°766, 1990.

¹⁵⁹⁶ « Aubergine : tous les accents du midi », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°841, 1997. On observe le recours au même procédé à propos du persil, considéré comme « plante magique » jusqu'au Moyen-Âge et comme « couronne de fête chez les Grecs ». « Petites herbes aux grandes vertus », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°837, 1997.

¹⁵⁹⁷ « Les bonnes pommes de terre d'antan », *Rustica*, 6 mai 1998. Sur la pomme de terre, son histoire, ses usages culinaires et la place de PARMENTIER dans cet autre mythe, Madeleine FERRIÈRES, *Nourritures canailles*, op.cit., p.363 et suiv. ainsi que *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, Paris, Larousse, 2008, p.126-127. RAMBOURG, op.cit., p.161 et suiv. au sujet de la pomme de terre.

Mettant à l'honneur un plat *a priori* emblématique d'une période, *Rustica* expérimente une série de recettes estampillées comme « historiques »¹⁵⁹⁸. Au XVI^e siècle est associée la « poule au pot d'Henri IV ». Un décor réunissant tous les artefacts de la rusticité (cruche en terre, gerbes de blé, vieux outils agricoles) met en scène, à la façon d'une nature morte, la poule occise et l'ensemble des victuailles nécessaires à l'élaboration de ce plat mythique. Au *verso* de cette illustration, trois colonnes se succèdent. La première se livre à un commentaire de nature « historique », évitant toute légende mais n'épargnant pas quels poncifs¹⁵⁹⁹. En revanche il est fait expressément référence à Olivier de SERRES, gentilhomme huguenot, grâce à qui les paysans « ont appris l'alternance des cultures et l'utilisation des engrais ». Est également mentionnée l'introduction à l'époque de nouvelles céréales telles que le maïs, le sarrasin et le riz, grâce aux découvertes des voyageurs et navigateurs. Dans ce plat, la garniture fait la part belle aux légumes du potager : carottes, navets, poireaux, chou vert, oignons. Le mode opératoire est expliqué pas à pas et permet d'assimiler un savoir-faire culinaire nécessitant patience, la réalisation s'étalant sur deux jours. Mais c'est aussi cette gestion du temps « long » qui donne foi à une certaine représentation du passé, en rupture avec une vie moderne faite de précipitation¹⁶⁰⁰.

Deux mois plus tard, le lecteur se retrouve à la cour du Roi-Soleil. Lui est en effet présenté un potage de cresson, recommandé par les médecins de ce monarque au solide appétit. Ni la Princesse Palatine, ni DANGEAU ou SAINT-SIMON, témoins oculaires de l'époque ne sont convoqués pour attester de ces prescriptions¹⁶⁰¹. Le cresson fait l'objet d'une évocation historique de l'Antiquité gréco-romaine jusqu'au XX^e siècle, faisant de cette référence au passé

¹⁵⁹⁸ Celles-ci sont intitulées par exemple « recette du XVI^e siècle » ou « recette du XVII^e siècle ». Cette référence à l'histoire s'opère dans un contexte qui atteste d'un réel engouement pour celle-ci. En effet, à la même époque on note toute une floraison de revues, certaines se créant, d'autres bénéficiant d'une relance ou d'une modernisation. Nicolas ROUSSELLIER, « À la fenêtre de Vingtième Siècle (1984-2000) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.69/1, 2001, p.161-174.

¹⁵⁹⁹ On relève le propos suivant : « Nul ne saura dire si le bon roi Henri IV a réellement encouragé la poule au pot au menu de chaque dimanche ». En revanche, il lui est accordé d'avoir essayé d'améliorer les conditions de la paysannerie de son temps. Parmi les poncifs, relevons la formule « Labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France », selon le mot du ministre SULLY. Le commentaire s'achève sur une dimension plus caractérolgique du roi, qui se serait « davantage attaché au bien-être de ses sujets qu'aux festins somptueux qu'il n'aimait pas », étant donné ses origines béarnaises, le magazine se gardant bien de citer les sources sur lesquelles se fondent de telles assertions.

¹⁶⁰⁰ « Recette du XVI^e siècle : la poule au pot d'Henri IV », *Rustica*, 27 avril 1994. La poule au pot s'inscrit dans une longue lignée. Le *Viandier de Taillevent* fournit déjà la trace d'une rette de « comminée de poulaille » qui joint à la volaille, légumes et sauce au cumin. Jeanne BOURIN, *op.cit.*, p.101. Le cuisinier Fouquet fournit une recette datée de 1687 et qui en fait un plat pour malades. Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, *op.cit.*, p.141. Enfin, pour rétablir sérieusement l'histoire de ce plat et offrir la démonstration relative à la construction de ce mythe, Madeleine FERRIÈRES, *Nourritures canailles*, *op.cit.*, p.129 et suiv.

¹⁶⁰¹ Comme à l'accoutumée, aucune source ne vient à l'appui du propos.

une simple trame, prétexte à un « renouvellement » éditorial¹⁶⁰². Curieusement, aucun approfondissement n'est envisagé sur la période classique, pourtant véritable révolution culinaire de la cuisine française¹⁶⁰³. Malgré cette richesse informative, la recette prétendue du XVII^e siècle n'évite pas de bien anachroniques pommes de terre, associées pour donner vraisemblablement plus de consistance à la préparation¹⁶⁰⁴. Sans doute les recettes originales, si tant est qu'elles aient été consultées, ont embarrassé les rédacteurs, les quantités, les temps de cuisson et la liste précise des ingrédients n'étant que rarement précisés. Au-delà de l'artifice éditorial, relevons que ces recettes donnent lieu à une relecture et une adaptation aux modes culinaires en vigueur en cette fin de XX^e siècle sans rester fidèles aux sources sur lesquelles elles sont censées s'appuyer¹⁶⁰⁵. Il est pourtant possible de déceler dans cette référence au passé, une volonté de défense d'un patrimoine culinaire, au cœur duquel la notion de « terroir » s'avère cruciale¹⁶⁰⁶.

¹⁶⁰² Aussi le lecteur peut-il apprendre que, dès le Moyen-Âge, le cresson poussait « dans les fossés, au bord des ruisseaux » ou « dans des baquets percés, remplis de terre et mis en eau » et, étant donné les propriétés médicinales qui lui étaient attribuées, était surnommé « la santé du corps ». Au XIX^e siècle, dans l'Oise, grâce à la venue d'ouvriers originaires de Prusse, à l'instigation du maraîcher CARDON, se développent à Senlis des « cressionnières artificielles en eau courante ». Au XX^e siècle, l'Essonne prend le relais dans cette production grâce à quelque soixante « fosses à cresson de fontaine ».

¹⁶⁰³ Le premier XVII^e siècle se caractérise en effet par l'émergence d'une cuisine renommée dont les produits de terroir constituent l'un des fondements majeurs. Notons également dans la référence ci-après comment est souligné le lien entre ancienneté immémoriale d'un terroir et les légendes que celui-ci alimente au sujet de ses produits comme des spécialités culinaires réputées y être nées. Plus globalement, il convient de voir dans ce discours l'une des racines de l'importance des produits de terroirs et de la valeur patrimoniale de ceux-ci. Florent QUELLIER, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, vol.254, n°1, 2012, p.141-154.

¹⁶⁰⁴ « Recette du XVII^e siècle : Le Potage au cresson », *Rustica*, 29 juin 1994.

¹⁶⁰⁵ Se mesure ici l'écart entre l'approche journalistique qui conduit à une certaine superficialité, étant donné le caractère divertissant adopté par tout magazine et un travail d'historien reposant sur des sources qu'il s'agit de faire vivre. SABBAN et SERVENTI, *op.cit.*, dont la remarquable approche met en regard recettes d'époque présentées dans leur texte original pour être ensuite commentées et adaptées aux conditions contemporaines.

¹⁶⁰⁶ Cette notion de terroir opère un retour en force. Elle avait au lendemain de la Seconde Guerre mondiale une connotation négative, dans un contexte tendant à disqualifier les modes de vie ruraux. En outre, le modèle de distribution mis en place à partir des années 1960 n'était guère favorable à la diversité des produits marqués par une forte typicité, ce qui est le propre des produits de terroir. Leur étaient préférés des produits standards et normalisés. Si des mouvements de résistance des produits de terroir ont pu se faire jour durant les années 1960-1970, il faut attendre les années 1980 pour que s'engage un mouvement de patrimonialisation de la campagne. Dans les années 1990, ces produits deviennent un signe de distinction français, en particulier dans le cadre d'une Europe jugée « uniformisatrice ». Claire DELFOSSE, « La France et ses terroirs. Un siècle de débats sur les produits et leurs liens à l'espace », *Pour*, vol.215-216, n°3, 2012, p.63-74. CSERGO dans FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.824 et suiv. sur l'apprentissage de la Nation, au travers d'un jardin patriotique qui recourt à une pédagogie de la production locale (p.827). Les ressources symbolisent le territoire, au même titre qu'un événement mémorable ou un monument. Derrière l'artifice éditorial se cache en fait la transmission d'un héritage commun constitué de bribes d'histoire apprises dans différents contextes (école, famille notamment) qui se voient ici remobilisées à des fins de « renouvellement » des pages culinaires. Cette technique consistant à mêler cuisine et anecdotes n'est guère récente, elle est déjà employée dans bon nombre de guides du XIX^e siècle. *Ibid.*, p.829.

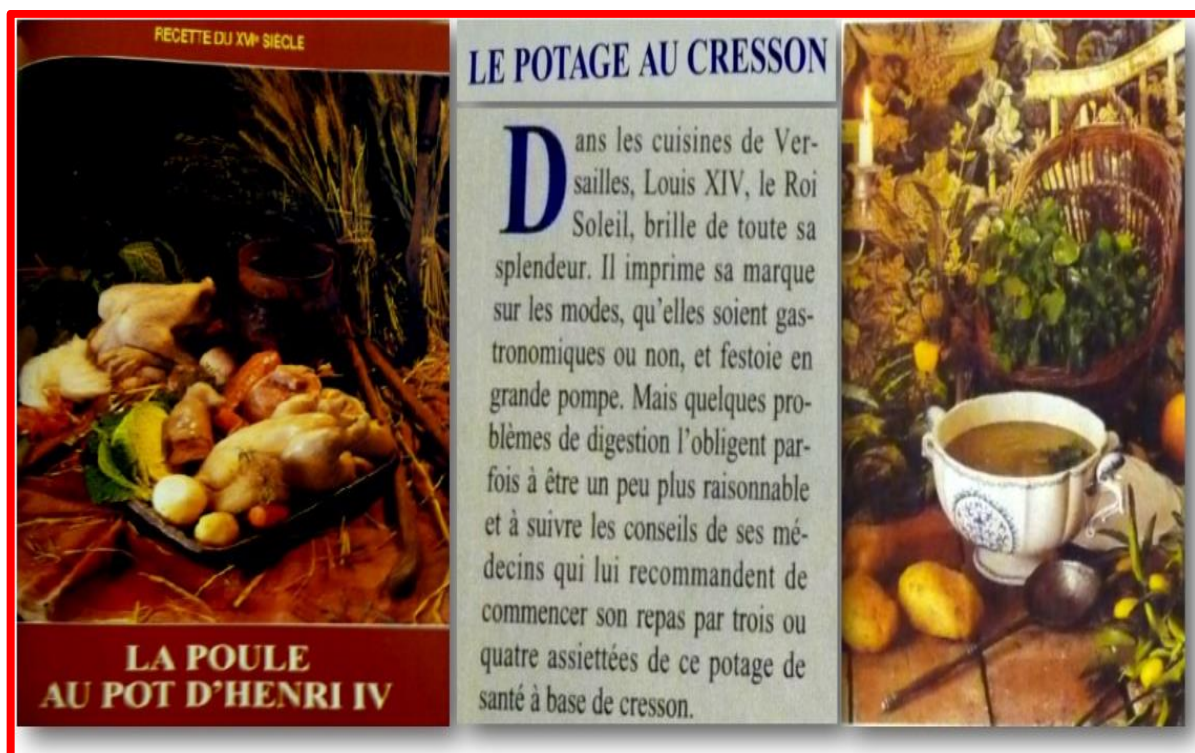


Figure 236. À gauche : « Recette du XVI^e siècle : la poule au pot d'Henri IV », *Rustica*, 27 avril 1994 ; Au centre et à droite : « Recette du XVII^e siècle : Le Potage au cresson », *Rustica*, 29 juin 1994¹⁶⁰⁷.

b. Le potager au service du terroir

- *Le goût pour les « recettes de famille »*

Partageant son goût pour les confitures d'autrefois, Pierre BOURGOIS évoque celles de tante Marie, de cousine Valentine, de sa mère, figures féminines réconfortantes permettant de plonger le lecteur dans un passé reconstitué mais aussi le plus souvent fantasmé. Ainsi, les illustrations adoptent un caractère rétro avec leurs pots à l'ancienne aux étiquettes rehaussées d'une bordure colorée ou dessinée. Même le format de la fiche-cuisine est abandonné au profit d'un article en double-page invitant à flâner parmi un éventail de saveurs et de goûts, issus de mélanges originaux¹⁶⁰⁸. Se succèdent donc des recettes, parfois déjà aperçues, parfois inédites. Confiture de courge de Siam, confiture de tomates vertes avec du coing, confitures d'angélique et de betterave se côtoient. Des variétés de collection, telles que la Violette de Syrie et la Noire des Indes sont mobilisées pour une confiture de carottes¹⁶⁰⁹. Rehaussé d'une pointe de cannelle ou de piment, le physalis connaît aussi les honneurs de l'art du confiturier. Relevons aussi les

¹⁶⁰⁷ Relevons la rusticité du décor gage d'authenticité (à gauche) et les anachroniques pommes de terre (à droite).

¹⁶⁰⁸ L'article en double-page opère un retour en arrière en matière de format éditorial.

¹⁶⁰⁹ Les confitures de carottes ne sont pas une nouveauté. Une recette de *l'Encyclopédie économique* (1770) en cite une. Voir Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, op.cit., p.64.

proportions considérables assez typiques de recettes d'autrefois, comme ce Pommé de Bretagne requérant 20 kilos de pommes et 10 litres de cidre pour un temps de cuisson d'au moins huit heures ou encore cette confiture de citrouille et d'abricots secs au miel, mobilisant 4 kilos de courge, 4 kilos de miel et 1 kilo d'abricots secs¹⁶¹⁰.



Figure 237. « Les bonnes confitures du potager », *Rustica*, 24 juillet 1991 ;
 Tout à droite en bas : « Pudding aux fraises et aux framboises », *Rustica*, 27 août 1993.

Ailleurs, c'est une recette dénichée dans le carnet de Lucie BARON, une grand-mère alsacienne du début du XX^e siècle¹⁶¹¹. Il s'agit ici d'un pudding aux fraises et aux framboises que le magazine conseille « d'adapter aux conditions et outils d'aujourd'hui », sans d'ailleurs véritablement éclairer les lecteurs sur le *modus operandi*. Sollicitant autant l'imagination que suscitant la nostalgie, voilà un artifice éditorial qui joue sur un registre émotionnel peu envisagé jusque-là¹⁶¹².

¹⁶¹⁰ « Les bonnes confitures du potager », *Rustica*, 24 juillet 1991.

¹⁶¹¹ Il s'agit encore d'une figure féminine, celle de la mère ou grand-mère nourricière, emblématique d'une conception traditionnelle qui perdure dans ces magazines. RAMBOURG, *op. cit.*, p.276 et suiv. souligne l'importance des « mères » dans la réputation de la cuisine lyonnaise, notamment dans les années 1930. Dans la ville des canuts, elles offraient une image protectrice (d'où leur surnom de mères) à une clientèle modeste composée aux débuts d'hommes seuls. Définies comme des cuisinières à l'accueil souvent bourru, celles-ci ne proposaient pas un choix de plats très étendu mais savaient exécuter ceux-ci à la perfection, ouvrant par-là la voie aux grands cuisiniers de cette région.

¹⁶¹² « Pudding aux fraises et aux framboises », *Rustica*, 27 août 1993.

- *La recherche de recettes anciennes : une tradition orale à préserver*

Il est fait écho à des actions de préservation d'un patrimoine culinaire, donnant lieu à des démarches participatives où la tradition orale est sollicitée pour consigner par écrit des pratiques et des plats risquant d'être réduits à l'état de souvenirs dans le meilleur des cas ou pire de sombrer dans un oubli total¹⁶¹³.

La « Brigade des mamies » fait l'objet d'un encart spécifique à son sujet. Il s'agit d'une assemblée de grands-mères qui constituent à elles seules la mémoire culinaire du massif du Mercantour dans l'arrière-pays niçois. À Saint-Martin de Vésubie ont lieu des stages gratuits pour apprendre à faire les gnocchis mais aussi une spécialité locale sollicitant des légumes du jardin potager : une tourte sucrée aux blettes ou aux courgettes. Le mélange peut s'avérer étonnant puisqu'il marie feuilles de blettes ciselées, raisins trempés dans du rhum, huile d'olive, pignons de pin, poivre, parmesan, sucre et une pâte (farine, beurre, œufs, sucre). Celui-ci est néanmoins vanté pour sa saveur incomparable¹⁶¹⁴.

Un projet mené par l'Institut d'études occitanes depuis 1990, sous l'égide de Michèle CANET, vise à « sauver de l'oubli l'héritage culinaire du Cantal ». Un reportage d'une double-page en expose la démarche et relate des recettes aux noms des plus énigmatiques : le « picaucel », les « tostons d'alhétada », les « papes », le « rasimat », introuvables dans les livres de cuisine. Une trentaine de grands-mères a de nouveau été sollicitée pour transmettre ces recettes, jadis véhiculées par la tradition orale, avec tout ce que cela comporte d'approximatif :

¹⁶¹³ « Profusion de récoltes, provisions de gourmandises », *Rustica*, 11 juillet 1990 ; « Mariez les parfums », *Rustica*, 11 juillet 1990. Soulignons ici la référence aux grands-mères nourricières, qui ont transmis leurs recettes en matière de conservation et qu'il s'agit de diffuser. Devenant les « voisines » de chaque lecteur, ces lectrices fidèles transmettent leurs astuces, renouvelant l'exposé déjà éculé des conserves et montrant combien le potager, généreux pour l'ensemble de l'année, s'avère aussi fructueux d'échanges sociaux. Ce sont ainsi des gestes reçus en héritage que véhicule le magazine. Madame ROBERT explique ainsi comment laver les légumes cueillis, arrachant une partie de ses salades pour les conserver plus longtemps avant de les placer dans du papier journal et un sac plastique à la cave ou au réfrigérateur. Madame GUITARD certifie une conservation de plusieurs semaines pour l'ail, l'échalote, l'oignon, les courgettes et les citrouilles qui peuvent être oubliées à l'atelier ou au garage. Présentée comme « employée par nos ancêtres jardiniers », allusion à un passé non précisé historiquement, « l'enjaugeage » dans le sable frais est réputé avoir fait ses preuves pour les légumes-racines (carottes, betteraves, navets, radis noirs, salsifis). À partir d'un contenant récupéré (caissette de bois, poubelle en plastique par exemple), les légumes sont placés sur un lit de sable à peine humide et recouverts d'une autre couche sablonneuse, jusqu'à épuisement du stock. Pour éviter tout risque de pourriture, le couvercle est proscrit, permettant ainsi une libre circulation d'air. Madame BOSELLI fournit ses astuces en matière de séchage d'herbes aromatiques (thym, mélisse, origan) mais aussi certaines feuilles de légumes (céleri) ou pour des champignons « enfilés sur un fil ». Ces gestes traditionnels n'excluent pas la modernité puisque sont conseillés aussi des glaçons d'herbes aromatiques, aides-culinaires astucieux, faciles à glisser ensuite dans une recette.

¹⁶¹⁴ « Terroir de Provence : la brigade des mamies », *Rustica*, 1^{er} août 1990. Relevons encore cette similitude entre ce répertoire culinaire régional et des recettes anciennes, dans la manière d'associer un légume vert au sucre. Une « Tourte d'espinars » (*sic*) de Pierre de LUNE, mêle aux feuilles vertes, écorce de citron, vin, sucre et cannelle. Cité par Dominique MICHEL, *VATEL et la naissance de la gastronomie, Recettes du Grand Siècle adaptées par Patrick RAMBOURG*, Paris, Fayard, 2005, p.157.

« les proportions, c'est à l'œil », déclare l'une d'elles. Loin d'être négligeable, ce corpus s'établit à plusieurs dizaines de recettes retrouvées, dont il s'agit de restituer les saveurs oubliées. Cette action vise également à sensibiliser les anciens à leur propre héritage culinaire en faisant appel à leur mémoire sur plusieurs plans, sensoriels et cognitifs. Des comparaisons sont envisagées avec les recettes adaptées et transformées par les restaurateurs locaux qui y ont souvent ajouté de la viande au détriment des légumes, « déséquilibrant » ces plats traditionnels, ce qui est jugé contraire à l'esprit originel de ces spécialités.

Des publications sont envisagées et pour éveiller le goût et la curiosité du consommateur, des concours culinaires reposent sur la présentation de ces plats. Constituant une cuisine économique et nutritive, ceux-ci combinent légumes, céréales et viande en petite quantité, prenant le contre-pied d'une cuisine privilégiant « le gras, le sucré et l'onctueux » et contribuant ainsi à une redécouverte de goûts : « l'amer, la verdure, les légumes secs qui compensent une sous-consommation de viande, l'emploi des tisanes ou des plantes sauvages ». Le plat unique se voit aussi remis à l'honneur : « farsous, chou farci, tourte de caillé ou de pommes de terre »¹⁶¹⁵.

En lien direct avec le jardin potager, la recette jointe est celle du « picaucel ». Persil, blettes, oignons hachés sont mélangés à des œufs, de la farine de sarrasin et du lait pour faire une farce à laquelle sont ajoutés pruneaux et lardons. Mis au four une demi-heure, ce plat peut être mangé aussi bien chaud, tiède que froid et n'apporte que 247 calories par personne, rejoignant ainsi les préoccupations d'équilibre alimentaire développées plus haut¹⁶¹⁶.

La démarche de l'Institut d'études occitanes n'est pas isolée. Elle s'inscrit dans un mouvement de patrimonialisation dont les médias se font l'écho¹⁶¹⁷. Un billet sur Jean-Claude

¹⁶¹⁵ Dans une société inquiète des excès alimentaires et pour laquelle le gras constitue une phobie (FISCHLER, *op.cit.*), le choix de transmettre ces plats au lecteur va au-delà de la simple information patrimoniale. Ceci ouvre d'autres horizons sur les loisirs en rapport avec les lieux de vacances. Le succès des terroirs s'exprime également sur ce plan. « Créez un gîte rural », *Rustica*, 4 juillet 1990.

¹⁶¹⁶ « Les grands-mères se mettent à table », *Rustica*, 1^{er} juin 1994.

¹⁶¹⁷ « Le terroir au goût du jour » (Enquête), *Rustica*, 9 décembre 1992. L'accroche évoque la vogue des fermes-auberges et des tables d'hôtes qui proposent une cuisine locale et familiale. Malgré la difficulté à trouver d'authentiques produits du terroir, et alors que l'on croyait cette cuisine régionale disparue, de grands plats traditionnels réapparaissent sur les cartes des restaurants, notamment de ceux signataires de la charte du *Guide Champerard*, décidés à valoriser ces plats régionaux. La "nouvelle cuisine" se voit désormais éclipsée. Des restaurateurs s'associent pour préparer toute une série de plats typiques d'une même région comme à l'occasion de la sortie d'un guide sur « l'Inventaire du patrimoine du Nord-Pas-de-Calais », expérience tout juste entamée en Pays de la Loire mais bientôt achevée en Franche-Comté, en Bourgogne et en Île-de-France. L'enjeu de ces inventaires est, pour les ministères de l'agriculture et de la culture, d'attirer l'attention des gourmets et des restaurateurs sur des produits souvent menacés de disparition. Alberto CAPATTI, « À la redécouverte du terroir », *Critique*, vol.685-686, n°6, 2004, p.454-462. Cet article revient sur la démarche de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, rapprochant celle-ci d'une opération analogue menée outre-Manche en 1999 et intitulée *Traditional Foods in Britain : an Inventory*. S'inscrivant dans une approche diachronique, ces deux recherches collectives fouillent les origines des aliments et leur transformation en interrogeant leur histoire. Citons encore une

MARCEL, auteur d'un pamphlet sur la « sale bouffe », met en avant l'un des messages-clés de cet ouvrage, à savoir le maintien d'une gastronomie populaire, participant à la défense des campagnes¹⁶¹⁸. Le directeur de la fondation du patrimoine et des arts de la table, Philippe GOMBERT, déclare qu'il faut lutter contre la banalisation du goût et *Rustica* d'ajouter : « la bonne cuisine, le plaisir de la table ne se mijotent bien que dans les terroirs qui ne renient pas leur histoire. »¹⁶¹⁹



Figure 238. « Les grands-mères se mettent à table », *Rustica*, 1^{er} juin 1994¹⁶²⁰.

démarche analogue inaugurée en 1998 au Québec. Celle-ci, émanant d'une commande du ministère des Régions, vise à bâtir un inventaire des produits du terroir québécois, décrivant ceux de la terre, ceux résultant d'une transformation et les pratiques propres à chacune des régions du Québec. Catherine DUBÉ, « La mémoire des saveurs. », *Continuité*, n°78, automne 1998, p.38-40.

¹⁶¹⁸ Jean-Claude MARCEL, *La sale bouffe*, Paris, Bernard Barrault, 1993.

¹⁶¹⁹ « Ouvrez l'œil...sur la table », *Rustica*, 13 juin 1990. GOMBERT a installé la collection d'ouvrages sur la cuisine, propriété du pâtissier SENDER (6000 livres du XVI^e au XX^e siècles), dans le château de THIVERVAL à Grignon (78). Cette fondation est soutenue par les pouvoirs publics et des professionnels de l'hôtellerie.

¹⁶²⁰ Transmissions intergénérationnelle, institutionnelle et médiatique d'une cuisine menacée de disparition se trouvent ici réunies.

- *Un patrimoine culinaire régional où le potager est à l'honneur*

Un abondant florilège de recettes régionales où les légumes sont représentés avec constance trouve matière à diffusion de manière récurrente¹⁶²¹. Un tant soit peu idéalisé par ses produits au « vrai goût », le jardin potager participe de cette authenticité, affichée comme une valeur cruciale. Les médias s'accordent sur ce contenu qu'elles privilégient de manière assez mimétique.

Certains terroirs auxquels sont spontanément associés les légumes d'été ont bien entendu la faveur. La Provence est de ceux-ci. Dans sa série « Saveurs du jardin », *L'Ami des Jardins et de la Maison* suggère ainsi un « corbeillon du jardinier », composé presque entièrement de crudités à partir des premiers légumes cueillis frais et croquants au potager, présentés joliment dans un récipient d'osier. Sont proposés au lecteur de jeunes fèves dans leur cosse, à manger au sel avec du pain beurré, de petits artichauts violets, mais aussi des bâtonnets de céleri, fenouil et poivrons en lamelles à tremper dans un beurre d'anchois tiède ou avec une mayonnaise relevée d'ail. Les figues et les melons sont salés très légèrement pour en accentuer le goût. Les tomates sont coupées en deux et parfumées de persil et de basilic hachés avec de l'huile d'olive. En outre, des astuces sont recommandées pour rester dans l'authenticité provençale sans abuser des herbes de Provence. Un peu d'écorce d'orange vient parfumer les bouillons de cuisson. Les aromatiques doivent être séparées en deux bouquets, l'un pour le début des préparations et l'autre à déposer cinq minutes avant le service pour en apprécier toutes les senteurs. Ennemie de la précipitation, il est en outre souligné combien cette cuisine nécessite de temps : ce n'est pas moins d'une heure et demi qui est requise pour offrir des tomates « à la provençale » fondantes à souhait, grâce à une cuisson très douce¹⁶²².

¹⁶²¹ Transmettre largement de multiples recettes de terroirs pour les rendre aisément accessibles en quelque lieu que l'on se trouve, alors que dans le même temps l'uniformisation est pourfendue, notamment par *Rustica*, pourrait sembler à première vue paradoxal. Il s'agit plutôt de rendre compte au travers des richesses culinaires de différents terroirs de toute la diversité de la cuisine française. En outre, cette stratégie permet de cibler à tour de rôle les lectorats de chaque région qui doivent se reconnaître dans leur magazine.

¹⁶²² « La corbeille provençale », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°764, 1990. Dans le même ordre d'idée : « L'Aubergine : tous les accents du midi », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°841, 1997 (où l'aubergine du potager est proposée en purée seule, au four, en purée avec des poivrons, en beignets, en ratatouille, en caviar ou frite). « Terroir de Provence », *Rustica*, 1^{er} août 1990 avec un recyclage des « artichauts barigoule » traités à de multiples reprises. D'autres recettes d'inspiration provençale figurent aussi dans « Recettes de terroir : du potager à la table », *Rustica*, 16 mars 1994. Parmi celles-ci, relevons une « bouillabaisse de poulet », dans laquelle la viande est marinée au pastis, à l'ail, à l'huile d'olive et au safran. On y trouve aussi des « aubergines farcies », des « maquereaux au fenouil », ainsi que des « côtes de veau au concombre », très rare recette où les concombres sont servis chauds, comme cela se faisait au XVII^e siècle notamment. SABBAN et SERVENTI, *op.cit.*, p.220-221. Est citée et adaptée une recette de concombres farcis d'après Nicolas de BONNEFONS, employant une farce de viande de veau et de porc avec ail, épices et tout un bouquet d'aromatiques à ajuster selon le goût.

La série « Terroir » de *Rustica* met elle aussi à l'honneur quantité de productions potagères inhérentes à de nombreuses spécialités régionales. L'Aquitaine est représentée par un grand classique de la cuisine gasconne : le tourin blanchi à l'ail, dont il est proposé une variante dite « à l'ivrogne », avec deux oignons supplémentaires et moins d'eau. Pouvant constituer à lui seul un véritable plat, celui-ci peut être servi avec tomates et confit de canard. Relevons, à nouveau, la manière dont est créé de toutes pièces un décor rustique pour accompagner ces recettes¹⁶²³.

Les pommes de terre sont communes à plusieurs terroirs. L'Auvergne les célèbre par un pâté, nécessitant une pré-cuisson dans le lait, pour les insérer ensuite entre deux abaisses de pâte brisée, après les avoir relevées de muscade, fines herbes et crème fraîche. Frisée ou salade de pissenlits accompagnent ce plat unique¹⁶²⁴. Rhône-Alpes fournit un gratin dauphinois, mis en perspective avec d'autres éléments du patrimoine local comme la Chartreuse, liqueur dont la composition nécessite au moins 130 plantes¹⁶²⁵. Un florilège de recettes issues de diverses régions françaises vient attester de la richesse de traitement possible des tubercules. La Belle de Fontenay à la « mode du Poitou » s'illustre ainsi par une cuisson au diable, sorte de pot en terre permettant une préparation à l'étouffée. L'Île-de-France est représentée par des paillassons mélangeant pommes de terre, carottes et céleri râpés, dorés à la poêle. Mêlant pommes de terre cuites et écrasées, fromage de chèvre et herbes (persil et ciboulette), puis enfournées et arrosées de beurre fondu, ces galettes sont associées aux Pays de la Loire¹⁶²⁶.

¹⁶²³ « Terroir d'Aquitaine : le tourin blanchi », *Rustica*, 16 août 1990. Sur un lit de plumes d'oie trône une assiette de grès, remplie de tourin, tandis que gousses d'ail et pain complet de campagne constituent l'arrière-fond de cette scène. « Terroir d'Aquitaine : La mique sarladaise », *Rustica*, 25 juillet 1990. Bien que déjà rencontrée, la mique sarladaise, mobilise ici avec éclat l'essentiel des ressources potagères : pommes de terre, carottes, navets, blancs de poireaux, cœur de chou, oignon, ail et bouquet garni. Une boule de pâte levée (œufs, graisse d'oie, levure et farine) est mise à cuire à petits bouillons avec la viande de porc (palette et travers), les légumes et les aromatiques. Une fois bien égouttée, elle est servie coupée en morceaux avec les autres ingrédients. Une variante plus rustique utilise, en plus des légumes, pain rassis, lard et volaille et suggère de servir les tranches qui resteraient « dorées au beurre ».

¹⁶²⁴ « Terroir d'Auvergne : Le pâté de pommes de terre », *Rustica*, 27 juin 1990.

¹⁶²⁵ « Terroir de Rhône-Alpes : Le gratin dauphinois », *Rustica*, 4 juillet 1990.

¹⁶²⁶ « Terroir : autour de la pomme de terre », *Rustica*, 29 mars 1995. La Provence, déjà représentée par ailleurs, expose les tubercules sous une forme originale : un « paillason à l'effilochée de morue » et des pommes de terre traitées à la manière de lasagnes. Leurs fines tranches, frottées à l'ail, sont disposées par couches entre lesquelles viande hachée, tomates, aromates et copeaux de parmesan s'intercalent. Un bouillon de volaille est versé sur cette préparation pour lui permettre de garder tout son moelleux pendant sa cuisson au four. « Terroir : pommes de terre », *Rustica*, 17 janvier 1999.

Aussi la porte d'entrée vers cette cuisine de terroir peut-elle être offerte par un légume en particulier, décliné ou non en diverses spécialités régionales¹⁶²⁷. Ainsi le chou s'impose comme emblème du patrimoine culinaire de Poitou-Charentes. « Farci charentais » ou « poitevin » (selon l'endroit où l'on se situe dans cette région) le mettent sur le devant de la scène. Pouvant se préparer la veille, ce plat peut ainsi être servi froid et émincé lors d'un buffet. Le potager y est bien représenté, non seulement par le chou mais aussi les bettes ou les épinards, l'oseille, la ciboulette, le persil. Une fois émincés, ces légumes sont mêlés à une farce faite de mie de pain trempée au lait, de viande de porc hachée, d'œufs. Rempli de farce et reconstitué, le chou est mis à cuire dans un bouillon à petit feu pendant 2h30 puis égoutté avec un poids pour le presser, durant une demi-journée¹⁶²⁸.



Figure 239. De gauche à droite : « La corbeille provençale », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°764, 1990 ;
 « L'Aubergine : tous les accents du midi », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°841, 1997 ;
 « Terroir de Rhône-Alpes : Le gratin dauphinois », *Rustica*, 4 juillet 1990 ;
 « Terroir d'Aquitaine : le tourin blanchi », *Rustica*, 16 août 1990.

En revanche, les haricots donnent lieu à la diffusion de recettes relevant d'influences multiples que le lecteur est invité à expérimenter pour sortir de ses habitudes et éprouver de

¹⁶²⁷ C'est le cas par exemple avec les poireaux. Ceux-ci donnent lieu à un éventail de spécialités régionales, telles que la « flamiche du Nord » ou servis « à la mode provençale » mais aussi « à la lyonnaise » où ils côtoient le saucisson chaud. La Bretagne n'est pas oubliée : une « morue à la brestoïse » est servie effeuillée sur des pommes de terre en tranches que nappe une fondue de poireaux, le tout étant passé au four. « Les poireaux à l'honneur », *Rustica*, 13 janvier 1999.

¹⁶²⁸ « Terroir du Poitou-Charentes : Le farci charentais », *Rustica*, 19 décembre 1990. Relevons combien ces plats renouent avec une cuisine ne rechignant pas à mobiliser un temps conséquent de préparation.

nouvelles sensations gustatives, sans pour autant négliger certains plats plus classiques. Désignés comme un pur « régal », les haricots à la crème renvoient à une cuisine gourmande de temps, deux à trois heures s'avérant nécessaires à leur préparation. Oignon, clou de girofle, ail, céleri, carotte et thym viennent y apporter leur parfum avant une liaison à la crème fraîche en fin de cuisson. Diverses propositions s'avèrent toutefois plus typiques de terroirs spécifiques. Les « Mojhettes à la Saintongeaise » (*sic*) nécessitent de faire revenir les haricots dans le beurre pour les mouiller ensuite d'eau chaude avec un bouquet garni et les cuire pendant quatre heures. La formule « à la Bretonne » fait revenir un oignon dans le beurre, auquel est associée la farine après coloration, pour recevoir les haricots cuits à l'avance. Le tout est alors mis à mijoter pendant une quinzaine de minutes, fournissant un avantage à cette formule en deux temps, la première opération pouvant être réalisée la veille. Enfin, le haricot blanc se prête même à la gourmandise d'un dessert d'origine occitane, comme cet étonnant gâteau de haricots offrant au regard sa texture ivoire en pleine page. Élaboré à partir d'une purée de lingots blancs augmentée d'œufs, sucre roux, cannelle, blancs montés en neige, il peut être servi froid ou tiède¹⁶²⁹.

La télévision exploite un registre analogue. Le poulet-basquaise et la pipérade de la Cuisine des Mousquetaires marient les légumes, présentés en abondance sous la forme « d'une symphonie de verts » sur laquelle la caméra s'attarde. Micheline indique « qu'on est allé chercher ceux-ci dans le jardin », établissant un lien direct entre un potager imaginaire ou réel et la cuisine. Oignons nouveaux, jugés meilleurs par Maïté côtoient poivrons rouges et verts, tomates, aubergines, piments d'Espelette (autre marque du terroir), thym, ail, laurier, persil. Si Micheline fait remarquer la proximité avec la ratatouille provençale, Maïté en souligne la différence, celle-ci résidant dans la présence de courgettes et d'herbes, ici absentes. Au sujet de la pipérade, il est évoqué le fait qu'au Pays Basque, celle-ci soit accompagnée d'œufs battus au

¹⁶²⁹ « Haricots en cuisine », *Rustica*, 17 octobre 1990. « Une vraie faim de haricots », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°768, 1990. Soupe, purée, chauds arrosés de jus de viande, de beurre, de crème et d'herbes, froids en salade et particulièrement valorisés par la cuisine régionale (garbure de Gascogne, cassoulet), les haricots sont visuellement mis en scène de façon fort appétissante sur une table de cuisine richement garnie de terrines, d'ustensiles en bois et de plats colorés. « Les Haricots » (Série « Du potager à la table »), *Rustica*, 14 juillet 1993. Y est rappelé combien ces légumes sont parmi les plus appréciés pour les conserves. Le sacro-saint reportage photo articulé autour d'une femme, arborant tablier dans sa cuisine et s'adonnant à toutes sortes d'opérations de conservation y est de rigueur. Sur l'histoire du haricot, Madeleine FERRIÈRES, *Nourritures canailles*, *op.cit.*, p.95 et suiv.

dernier moment, option qui n'est guère retenue ici. Les gros plans de la fin mettent en valeur les plats mijotés, aux couleurs rougeoyantes et dorées, propres à susciter l'appétit¹⁶³⁰.

Si le potager puise dans le passé pour partir à la recherche d'une cuisine de terroir à préserver, il est également mis à contribution pour jeter les bases de demain, offrant un support de choix en matière d'éducation au goût.

2. L'éducation gustative

Le rôle du potager dans cette éducation est à considérer de deux points de vue, selon qu'il s'agit de l'enfance ou de l'âge adulte.

a. Cibler l'enfance...

Face à une alimentation qui tend à s'internationaliser en se banalisant, sous l'effet d'un mode de vie où rapidité devient antithétique de qualité, s'expriment des critiques à l'égard d'une certaine uniformisation du goût¹⁶³¹. Diverses stratégies sont mises en place, sur les plans institutionnel et médiatique afin d'éduquer le goût des plus jeunes, réservant au potager et à ses produits une place à cette fin¹⁶³².

¹⁶³⁰ « Poulet basquaise et pipérade », La Cuisine des Mousquetaires, France 3 régions, 28 janvier 1993, 11'38''. Notons que la référence aux légumes dont le jardin serait le pourvoyeur n'est peut-être qu'un artifice de présentation, visant à rehausser davantage l'impression d'authenticité qu'il s'agit de susciter auprès du téléspectateur. En effet, relevons la date hivernale de diffusion, qui semble contredire cette possibilité d'approvisionnement. Il peut toutefois s'agir d'une rediffusion, mais alors voilà qui s'opposerait à l'exigence de saisonnalité dont cette période paraît soucieuse. Soulignons enfin, l'ancrage local grâce aux piments d'Espelette, d'autant plus que l'émission est produite par FR3 Aquitaine.

¹⁶³¹ « Le goût à l'école » (éditorial), *Rustica*, 21 novembre 1990. Cet éditorial résume ces critiques en déclarant : « Force est, en tout cas, de constater que de "poissons empapillotés aux trois purées" en "menus minceur", si nous avons gagné en couleurs, nous avons souvent perdu en saveur à vouloir tout alléger, à confondre cuisson rapide avec "crudité". À la société contemporaine est formulé le reproche suivant : « N'est-ce pas en fait l'excès et la précipitation qui tuent le goût ? Combien de temps passe-t-on réellement à observer, voire toucher avant de déguster ? Les mots manquent aux mets ; il faut parler des choses pour bien les apprécier ». FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p. 859-864, où sont évoquées la « macdonalisation » des mœurs (FISCHLER), la mondialisation des échanges et le déplacement du travail culinaire de la cuisine à l'usine avec des produits transformés industriellement et marketés.

¹⁶³² Patrick RAMBOURG, *op.cit.*, p.18. Au sujet de l'affectivité culinaire est rappelée que la construction du goût s'effectue dans le plus jeune âge, notamment au travers de souvenirs personnels et collectifs.

- *La semaine du goût à l'école*

Une enquête IPSOS Opinion, réalisée en mai 1990, précise que 63% des Français interrogés estiment que l'on mange de plus en plus mal en France et que la tradition culinaire y est menacée. Dans le même temps, 74% pensent que le goût s'éduque et 62% souhaitent même que cet apprentissage débute à l'école. C'est peut-être en réponse à cette demande sociale, que le Ministère de l'Éducation nationale crée « la journée du goût » le 15 octobre 1990, appelée à se dérouler dans les écoles de l'académie de Paris avant d'être étendue à d'autres régions. Une expérience préalable dans des écoles primaires parisiennes a permis de définir le programme de cette journée qui vise à faire découvrir aux enfants les différences entre sucré, salé, acide et amer. Parallèlement à cet événement propre à la sphère scolaire, une exposition mobilisant chefs et élèves d'une vingtaine de lycées techniques hôteliers vise à remettre à l'honneur des spécialités sucrées des régions françaises, dans la rotonde du Palais de la Découverte à Paris¹⁶³³. En outre, « l'apprentissage du goût » s'impose comme thème d'une des conférences de la Fête des Fruits et Légumes de Saint-Jean-de-Beauregard.

La télévision relaie de façon assez large cette campagne, notamment dans les journaux du matin et de début de soirée, témoignant de la diversité d'approches envisagées selon les lieux. Afin de redonner le goût à « la génération hamburgers », action qualifiée de « mission vitale », certaines écoles convient de grands chefs à y effectuer des dégustations. Les produits du terroir normand sont ainsi mis à l'honneur, dans le cadre d'une pédagogie traditionnelle, les enfants étant sagement assis dans leur classe, face aux cuisiniers coiffés de leur toque. Ailleurs, une pédagogie différenciée vise à empêcher la banalisation du goût et éveiller à la connaissance de celui-ci. Les jeunes élèves sont ainsi invités à explorer la route des épices, en goûtant aux saveurs de cardamome, capucine et hibiscus, inhabituelles pour ces familiers des saucisses de Strasbourg et du cassoulet de la cantine¹⁶³⁴. Une autre entrée en matière séduisante consiste à réaliser la présentation de toute la gamme des fruits et légumes en offrant un éventail de saveurs

¹⁶³³ « Le goût à l'honneur » (Consommation), *Rustica*, 7 novembre 1990.

¹⁶³⁴ « Semaine du goût », Journal de 7h30, FR3, INA, 23 octobre 1992, 1'17''. « La nouvelle assiette », La santé d'abord, Antenne 2, INA, 17 juin 1991, 59'49''. Voir à partir 33'45''. Jean-Pierre COFFE se montre critique sur cette semaine du goût, non qu'elle soit blâmable dans ses objectifs, qu'il approuve tout à fait, mais dans le hiatus qui s'observe entre cette éducation à l'amer, au sucré, au salé et à l'acide et l'alimentation dispensée par les cantines, sur laquelle il faudrait agir selon lui, faute de quoi les enfants continueront à aller dans ce qu'il appelle les « fast-bad-food » (sic). Il souligne en outre que l'opération ne dépasse pas pour l'heure la circonscription du ministre Jack LANG, promoteur de cette action. Sur l'émergence de la Journée du goût devenue Semaine du goût et les éléments de transmission des valeurs et représentations culinaires (plutôt que de réels savoir-faire) depuis la seconde moitié du XX^e siècle, voir Françoise HACHE-BISSETTE, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre pour enfants comme outil de transmission des savoirs culinaires », *Revue de la BNF*, vol.49/1, 2015, p.32-37.

douces et sucrées : des confitures, carottes aux fruits confits et flan de pâtisson remplissant cet office. Les courges, aux formes, couleurs et textures diverses se prêtent particulièrement bien à ces opérations, à l'égard desquelles les enfants se montrent studieux et attentifs¹⁶³⁵.

En Franche-Comté, Josiane GOEPFERT, une ancienne infirmière végétarienne souhaitant cultiver ses légumes, a commencé dès 1989 à collectionner différentes variétés jusqu'à en posséder plus de 500. Sa connaissance des légumes anciens, exotiques, baies comestibles et aromates a donné naissance à une collection de fiches techniques sur ceux-ci. Elle propose en outre des stages de gastronomie sauvage mettant le goût en éveil¹⁶³⁶.



Figure 240. En haut à gauche : « La nouvelle assiette », La santé d'abord, Antenne 2, INA, 17 juin 1991 ;
 Au centre : « Semaine du goût », Journal de 7h30, FR3, INA, 23 octobre 1992 ;
 À droite : « La semaine du goût », 20h France 2, INA, 15 octobre 1997 ;
 En bas à gauche : « Semaine du goût chez une cultivatrice à Froidevaux (25) et concours de dessert »,
 Franche-Comté Première, FR3 Besançon, INA, 21 octobre 1999 ;
 À droite : « Semaine du goût : la truffe », 19/20, FR3 Reims, INA, 16 octobre 1995¹⁶³⁷.

¹⁶³⁵ « Semaine du goût : la truffe », 19/20, FR3 Reims, INA, 16 octobre 1995, 1'25''.

¹⁶³⁶ « Semaine du goût chez une cultivatrice à Froidevaux (25) et concours de dessert », Franche-Comté Première, FR3 Besançon, INA, 21 octobre 1999, 1'56''. Il est ici fait référence au commentaire de la fiche INA, le reportage étant malheureusement tronqué.

¹⁶³⁷ S'illustre ici toute la diversité des approches pédagogiques d'éducation au goût. Tout en haut à gauche, il s'agit d'images relatives au « voyage gourmand » organisé au sein de la saline royale d'Arc-et-Senans (25). Tout en haut à droite, un reportage à Montesson (78) montre qu'avant de se livrer aux dégustations, les enfants découvrent ou redécouvrent les légumes en jouant avec, fabriquant d'étranges objets par assemblages avec de petites piques en bois. En bas à gauche, Josiane GOEPFERT travaille dans son potager. Enfin, en bas à droite, les démonstrations s'opèrent notamment sur le marché de Chamaranthes (52) sous le regard plus ou moins attentif des enfants.

Mais l'école ne constitue pas le seul terrain d'éducation du goût. Les émissions télévisées pour la jeunesse constituent également un vecteur de sensibilisation à ce titre.

- *Le goût dans les émissions pour la jeunesse*

Dans le cadre d'une série intitulée « Comment c'est fait », Jean-Pierre COFFE poursuit un objectif simple : initier les enfants âgés entre huit et dix ans qui l'accompagnent, à la réalisation de recettes très faciles, en les sensibilisant à la découverte de sensations gustatives. Les tomates confites sont présentées comme « enfantines à faire ». L'animateur-cuisinier explique les gestes puis les fait effectuer par les enfants eux-mêmes, comme par exemple peler les tomates. Il justifie l'assaisonnement par des formules simples, telles que : « ça va donner du goût ». Il fait sentir aux enfants le thym avant la cuisson et, après avoir invité ceux-ci à reconnaître « qu'on ne peut pas faire plus simple », les convie à mettre leur nez dans un plat qui a cuit à four doux trois heures durant, les tomates livrant ainsi tout leur parfum¹⁶³⁸.

La recette du vert de salade au gratin joue sur la « magie » permise par une diffusion en différé, les effets de montage permettant de voir une eau inerte se mettre à bouillir aussitôt après avoir dit « un, deux, trois ». Jean-Pierre COFFE fait en outre participer l'un des enfants à l'élaboration du plat. Une fois la salade ébouillantée, nappée de sauce et parsemée de fromage râpé, c'est avec enthousiasme qu'il convie ses petits invités à venir admirer le résultat obtenu, s'exclamant : « Venez, regardez mes enfants, comme c'est beau ! » Quittant l'espace rustique de la cuisine au décor rétro, les enfants s'installent dans la serre attenante, où le cuisinier animateur vient les servir pour déguster avec eux ce gratin, qu'ils ont surtout regardé faire, mais qui peut s'avérer aisément reproductible à la maison¹⁶³⁹.

¹⁶³⁸ « Les tomates confites », Comment c'est fait, FR3 Paris, INA, 2 juin 1993, 5'49''.

¹⁶³⁹ « Vert de salade au gratin », Comment c'est fait, FR3 Paris, INA, 24 février 1993, 5'32''. Notons que la série aborde toute une gamme de plats et de desserts, tous marqués cependant par une très grande facilité de réalisation. Ainsi, on peut remarquer la proximité de contenu et de démarche entre ce genre d'émission et les ouvrages à destination du jeune public visant à transmettre un certain savoir-faire culinaire. Quelques aspects techniques (gestes, modes de préparation et de cuisson mais aussi de dressage) sont véhiculés. En outre, la cuisine est présentée comme un espace de découverte du goût, les plats envisagés devant privilégier des saveurs les plus authentiques possibles (peu de mélanges, valorisation des légumes par des aromatiques dont le parfum ne tue pas la saveur première, cuisson visant à concentrer les arômes). L'approche se veut ludique afin de permettre un apprentissage accessible à tous les enfants à partir de moyens simples (ingrédients, matériels, recettes). Françoise HACHE-BISSETTE, art. cité, p.32-37.



Figure 241. À gauche : « Les tomates confites », Comment c'est fait, FR3 Paris, INA, 2 juin 1993, 5'49'' ;
 À droite : « Vert de salade au gratin », Comment c'est fait, FR3 Paris, INA, 24 février 1993¹⁶⁴⁰.

Si la perte de savoir en matière de goût touche les enfants, elle n'épargne pas non plus les adultes.

b. ...Mais aussi les adultes

- *Normes et labels en émergence*

Dans le cadre d'une « Europe des consommateurs » et visant à défendre certaines valeurs, des normes et labels émergent¹⁶⁴¹. « Pas question de manger n'importe quoi ! », déclare *Rustica* en faisant le point sur les signes distinctifs attribués à de nombreux produits. Afin d'orienter les lecteurs, l'accent est mis sur l'importance prise par les appellations d'origine

¹⁶⁴⁰ L'éducation du goût à la télévision. Apprendre à éplucher les tomates, sentir le thym et goûter le plat réalisé (à gauche). Blanchir les feuilles de salade, la préparation de la sauce béchamel et la dégustation dans la serre (à droite).

¹⁶⁴¹ À partir des années 1990, les mouvements de protection de l'environnement s'adressent aux consommateurs pour tenter de donner de l'écho à leurs luttes. Parallèlement à des actions de boycott, la construction de labels et de certifications environnementales devient l'autre versant de cette action. Les démarches de certification visent à favoriser l'émergence de filières respectueuses de l'environnement et l'orientation de la consommation vers des produits plus écologiques. Si les premiers labels environnementaux sont nés à la fin des années 1970 à partir d'initiatives des pouvoirs publics autour de l'éco-étiquetage, « une deuxième génération d'écolabels, nés de partenariats entre intérêts privés d'industriels, d'exportateurs, de distributeurs, et intérêts militants, notamment des associations écologistes, est apparue dans le courant des années 1990 ». Sophie DUBUISSON-QUELLIER, *op.cit.*, p.31-50.

contrôlée (AOC), les labels régionaux mais aussi l'arrivée de nouveaux venus : Montagne et Agriculture Biologique¹⁶⁴².

En 1994, une autre enquête revient expressément sur ces produits biologiques permettant d'appréhender le contexte dans lequel ceux-ci se diffusent pour mieux les mettre en perspective : 20% des consommateurs se déclarant prêts à acheter "bio", quand ces produits, objets d'une nouvelle réglementation, n'occupent alors que 0,3% du marché. Différents témoignages mettent en avant divers produits qualifiés de frais et naturels, dans le cadre de processus tournant le dos au « productivisme et à l'épuisement des sols ». Le lien entre agriculteurs biologiques et adeptes du jardinage éponyme s'affiche ici de façon explicite. Il est en outre souligné que seul le logo figuré par les lettres « AB » bénéficie d'un caractère officiel. De nombreuses marques commerciales existant à côté de celui-ci (Nature et progrès, Biofranc, ABF), le lecteur se voit mis en garde face au terme « bio » abrégé, appellation galvaudée s'affichant sur de multiples produits, sans pour autant certifier la mise en œuvre de principes d'agriculture biologique¹⁶⁴³.

Le marché RASPAIL (Paris, 6^e arrondissement) affiche comme spécificité de ne commercialiser que des produits d'alimentation biologique. L'actrice Marie-Pierre CASEY y fait régulièrement ses courses, afin d'y trouver des « produits sains ». Malgré la crise, ce marché est plein, sans doute parce qu'on « est persuadé de vivre mieux en consommant ce genre de produits »¹⁶⁴⁴. Les anonymes, interviewés par la suite, vantent la saveur de ces aliments, produits sans pesticides ni engrais chimiques, garantis par les analyses de Nature et Progrès ainsi que les labels dont ils sont estampillés. En outre, à ces préférences alimentaires s'ajoutent des échanges entre consommateurs et vendeurs, donnant l'impression à ceux-ci de « faire partie

¹⁶⁴² « Normes et labels. Quelle Europe pour les consommateurs ? » (Enquête), *Rustica*, 15 mai 1991. Parallèlement à l'explication du processus d'élaboration des normes et du rôle central joué par l'AFNOR (Association française de normalisation), les lecteurs sont informés des spécificités propres à chacun des labels. Toutefois, au-delà de l'information, on peut voir ici l'expression de nouvelles injonctions plus ou moins déguisées, le fait de consommer des produits estampillés offrant la garantie de retrouver le « vrai » goût des aliments.

¹⁶⁴³ « Produits biologiques, un choix plus simple » (Enquête), *Rustica*, 11 mai 1994.

¹⁶⁴⁴ Le terme « persuadé » prend ici toute sa mesure. En effet, selon la référence citée ci-après, le consommateur de plus en plus souvent urbain est un être ignorant qui ne sait pas ce qu'il mange. « C'est précisément au nom de cet être "ignorant" que les multiples acteurs engagés sur le terrain de l'alimentation parlent, édictent des lois, lancent des recherches scientifiques. » Ses attentes voire ses peurs sont définies en fonction des intérêts, des causes à promouvoir et d'idéologies à défendre. Anne MASSERAN, « Madeleine FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle* », *Questions de communication*, 4 | 2003, p.448-450.

d'une grande famille », éducation au goût et sociabilités semblant aller implicitement de pair¹⁶⁴⁵.



Figure 242. Tout à gauche : « Produits biologiques, un choix plus simple » (Enquête), *Rustica*, 11 mai 1994 ; Toutes les autres vignettes proviennent de « La nouvelle assiette », *La santé d'abord*, Antenne 2, INA, 17 juin 1991¹⁶⁴⁶.

Parallèlement à cette garantie de goût qu'offrent les labels, le respect de la saisonnalité s'affirme comme la marque du bon goût¹⁶⁴⁷.

¹⁶⁴⁵ « La nouvelle assiette », *La santé d'abord*, Antenne 2, INA, 17 juin 1991, 59'49''. Voir à partir de 54'40''. Le commentaire ajoute qu'il s'agit d'un des rares marchés biologiques de France. Marie-Pierre CASEY, s'est rendue célèbre, quelques années plus tôt, par sa participation à la publicité PLIZ, de la firme de produits d'entretien JOHNSON.

¹⁶⁴⁶ Tout à gauche, il s'agit de la page introductive à l'enquête. Thérèse JACQUIER, qui pratique un maraîchage biologique réputé sans concessions, est photographiée dans sa serre. Figure ici aussi le label AB. En haut à droite, l'actrice Marie-Pierre CASEY expliquant ses motivations à acheter des fruits et légumes biologiques. En dessous : un producteur de fraises biologiques qui vend ses fruits sur le marché RASPAIL mais invite aussi à une cueillette libre à la ferme.

¹⁶⁴⁷ L'approche technique du potager l'intégrant nécessairement, la saisonnalité ne constitue pas une nouveauté en soi. En revanche, son éloge, doublé d'une injonction à la respecter, fait apparaître les produits à contre-saison comme aberrants voire inconvenants. Pourtant au début des années 1990, Claude Fischler soulignait que la modernité alimentaire semblait renforcer le caractère continu et désaisonnaliser des denrées périssables. Le congélateur devient en effet « le symbole des disjonctions spatio-temporelles » de cette modernité. Néanmoins, au même moment, de nouvelles pratiques de consommation émergent, prêtant attention à différents principes : l'articulation entre alimentation et santé ; le souhait d'envisager d'autres manières de consommations ; l'aspiration à manger sainement. Pour certains consommateurs s'élaborent des crières de sélection des aliments en fonction de leur provenance, de leur saisonnalité et de leurs qualités organoleptiques. Camille ADAMEC et Marina SAVANI, « Le congélateur : un dispositif « trans » », *Techniques & Culture*, vol.69/1, 2018, p.112-125.

- *La saisonnalité, entre éloge et incantation*

Au cours des années 1990, la série intitulée « les saveurs du jardin » met à l'honneur les produits de saison¹⁶⁴⁸.



Figure 243. En haut à gauche : « Le temps des carottes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°762, 1990 ;
 En dessous : « Recettes autour des petits légumes », *Rustica*, 17 mars 1993 ;
 En haut à droite : « Tendres asperges », *Rustica*, 22 avril 1997 ;
 En dessous : « Les premiers légumes », *Rustica*, 12 mars 1997¹⁶⁴⁹.

« Le temps des carottes » célèbre ainsi les primeurs par un lien explicite avec le jardin nourricier : « Au potager, choisissez la variété Marché de Paris, précoce et tendre » ou encore « Colmar à cœur rouge a une chair très goûteuse ». Aux mérites de ces variétés, s'ajoute l'éveil des sens grâce à des préparations puisant dans des patrimoines culinaires variés. En

¹⁶⁴⁸ Celle-ci est développée par *L'Ami des Jardins et de la Maison*. La trame adoptée juxtapose vertus thérapeutiques de ces légumes ou petits fruits, variétés conseillées pour le jardin potager du particulier et recettes d'inspiration diverse.

¹⁶⁴⁹ Notons le tour de main indiqué pour farcir les navets. Relevons également le fait que les « Recettes autour des petits légumes » soient qualifiées de « digestes et raffinées », alliant « tradition et imagination ».

l'occurrence, les carottes permettent d'évoquer des saveurs d'Europe de l'Est, notamment de Pologne, une salade les mélangeant, en chaud-froid, aux poires acidulées. C'est aussi un halva turc où les carottes râpées sont cuites au lait jusqu'à dessiccation et épicées à la cardamome. Plus proche, une confiture « traditionnelle de Normandie » réduit les carottes en purée, y ajoutant tranches de citron et d'orange. Le potager se trouve tout entier réuni dans cette salade de carottes avec des dés de pomme, céleri, oignons verts, persil, menthe, éclats de noisettes, ingrédients auxquels coriandre et gingembre râpé apportent une touche d'exotisme¹⁶⁵⁰.

Les fiches-cuisine et dossiers de *Rustica* affichent clairement aussi cette préférence pour les produits de saison, garantie gustative et marque du bon goût de ceux qui les consomment. Au cœur de l'été, le collectionneur Pierre BOURGOIS propose plusieurs recettes mettant à l'honneur les tomates. Selon l'artifice éditorial adopté, ce rédacteur devient un voyageur qui a récolté ces délicieuses préparations dans les potagers du monde. S'y décèlent implicitement quelques traces d'inspiration végétarienne. Les tomates farcies aux épinards ou à l'arroche voient leur contenu lié avec des œufs durs et du yaourt, assaisonné d'une sauce soja et de citron. Les « tomates mystérieuses » sont creusées en leur cœur, aromatisées à l'ail, à l'estragon et à l'oignon et servent de contenant de cuisson à un œuf cassé dans chacune d'elles, le tout étant enfourné en papillote et accompagné de haricots verts frais au beurre et à l'estragon. Les « tomates des Abruzzes » revisitent la farce avec un hachis de marrons, cerneaux de noix et persil. Enfin, un tajine tunisien exhale ses saveurs méditerranéennes réunissant tomates, oignons, persil, ail, huile d'olive mais aussi œufs battus en omelette et durs pour décorer le

¹⁶⁵⁰ « Le temps des carottes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°762, 1990. « Le parfum des fraises », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990. Est rappelée l'existence de 600 variétés de fraises, parmi lesquelles 21 référencées pour un banc d'essai voyant émerger quelques stars comme la "Bordurella" (variété remontante à l'arôme de fraise des bois et de framboise et la "Belrubi" (non remontante mais jugée incomparable pour les confitures). Si BRILLAT-SAVARIN est évoqué, c'est pour inviter les lecteurs à déguster les fraises arrosées d'un jus d'orange. Il est également possible de les marier avec des bananes, d'autres fruits rouges, de l'ananas, de la menthe, du vin ou des alcools à l'orange ou même du champagne. L'illustration à l'appui adjoint ainsi à une pyramide de fraises, disposée dans une coupe de verre et nappée de sucre, une bouteille de liqueur de cassis. En matière de pâtisseries, relevons à côté des traditionnels fraisiers et tartes, cette originale « Bijane aux fraises », qualifiée de « reconstituant idéal pour qui vient de passer deux bonnes heures à désherber son potager ». Celle-ci mélange fraises, vin rouge, sucre, clous de girofle et fleurs de bourrache.

plat¹⁶⁵¹. L'année suivante, le printemps fournit des exemples similaires en matière de primeurs, dont les petits légumes (pommes de terre, navets, radis, petits pois, ail, épinards, artichauts) donnent lieu à des assemblages aussi digestes que raffinés. De façon explicite, une cuisine savoureuse trouve son origine au potager, comme en atteste cette accroche : « Avec le printemps, les légumes nous offrent en primeur un goût de potager bien travaillé. Quelques bons petits plats sauront vous en restituer la saveur. » Un parallèle s'établit donc entre un jardin bien cultivé et une cuisine bien faite, rendant honneur à ces produits¹⁶⁵².

Mais cette injonction apparemment consensuelle de la saisonnalité n'est-elle pas plutôt la marque d'une incantation, trahissant des comportements alimentaires se situant aux antipodes de celle-ci ? Jean-Pierre COFFE s'insurge en effet sur un plateau de télévision de la « désaisonnalisation » qu'il juge catastrophique, ajoutant : « on mange n'importe quoi, n'importe quand et on n'attend plus les fruits ». L'actrice Stéphane AUDRAN (à partir de 26'20''), qui a incarné quelques années plus tôt une cuisinière dans « le Festin de Babette » (film) et vient témoigner de son amour de la cuisine, fait l'apologie des « produits de saison et de chez nous ». Au printemps, elle dit se régaler des légumes verts et se refuse à acheter des haricots verts au mois de décembre, tant elle est heureuse quand ceux-ci reviennent. Au moment où l'émission est enregistrée, c'est en effet la pleine saison des asperges, des petites jardinières

¹⁶⁵¹ « 4 recettes autour d'une tomate », *Rustica*, 1^{er} juillet 1992. « Recettes autour de l'aubergine », *Rustica*, 12 août 1992. Autre légume estival, l'aubergine donne lieu à un florilège analogue. L'illustration au cœur de la double-page vise à susciter l'appétit par les couleurs chaudes et dorées qui s'en dégagent. Les recettes, positionnées dans des encarts pouvant éventuellement être découpés, proposent un gâteau d'aubergines aux saveurs italiennes (tomates, oignon, ail, thym, estragon, mozzarella et huile d'olive) ; un pain d'aubergines qui tient avant tout de la pizza ; des aubergines farcies (à nouveau une recette végétarienne qui ne dit pas son nom, la farce étant composée d'un hachis de champignons, d'herbes, d'ail, de pulpe d'aubergines et de riz, le tout recouvert de chapelure pour gratiner). Enfin, des aubergines à l'orientale viennent mêler à la douceur de leur chair celle des épices (cumin et piment doux), de la coriandre pour être servies avec de la semoule de couscous ou des tranches de pain complet de culture biologique, complétées d'une salade verte. « Recettes autour des piments et poivrons », *Rustica*, 10 août 1994 ; « Recettes autour du cornichon », *Rustica*, 7 septembre 1994 suivent les mêmes standards.

¹⁶⁵² « Recettes autour des petits légumes », *Rustica*, 17 mars 1993. Les recettes proviennent souvent d'ouvrages dont il s'agit d'assurer la promotion (*Les compagnons de la grande cuisine* ; *La Cuisine saine et rapide*). Sont proposés une salade de pommes de terre et œufs de lump, un navarin de sole et turbot aux petits légumes, une « jardinière nordique » associant ceux-ci au haddock. Les ris de veau à la verveine sont servis avec des carottes primeur. Une soupe glacée de petits légumes au lait semble renouer avec d'anciennes recettes de potages au lait, quoique dans une version fraîche, servie avec force cerfeuil. Une salade de sole et poireaux primeurs joue sur les couleurs et des arômes subtils par l'emploi d'une vinaigrette au safran. Relevons enfin des légumes nouveaux au beurre d'escargot. La fin de la décennie 90 ne connaît guère d'inflexion sur ce plan. À l'approche du printemps 97, on peut lire dans cette accroche : « le potager c'est la santé et les légumes donnent la forme [...] passons cette semaine à la pratique puisque les légumes primeurs arrivent. » Une salade de carottes et d'épinards comme entrée, des radis glacés (*i.e.* revenus dans le beurre qui leur donne ainsi une allure brillante et givrée) ou des carottes au lard comme garniture et un gâteau de carottes en guise de dessert constituent des applications aisées d'utilisation de ces produits du potager renaissant à cette période de l'année. « Recettes de saison : les premiers légumes », *Rustica*, 12 mars 1997. « Le réveil du fenouil », *Rustica*, 15 janvier 1997 où ce bulbe est jugé « relever les poissons pâles et les viandes blanches », le magazine proposant ainsi une recette de dorade anisée et de dinde au fenouil. « Tendres asperges », *Rustica*, 22 avril 1997 offre un florilège de recettes : salade d'asperges au foie de veau, pointes aux jambon de Parme et copeaux de parmesan, salade fine aux écrevisses ou encore ce feuilleté d'asperges.

avec petits pois, haricots verts, pommes de terre nouvelles et navets nouveaux. En revanche, en hiver, elle déclare « se gaver » de soupe de potiron et de potée par exemple¹⁶⁵³. Mais si la saisonnalité éprouve des difficultés à s'inscrire dans les comportements, c'est peut-être également qu'elle constitue en soi un processus de rationalisation entrant en contradiction avec des habitudes hédonistes alors encore largement partagées¹⁶⁵⁴.

- *Le bon goût jardinier*

Outre la connaissance des labels et le respect de la saisonnalité, le bon goût jardinier s'appuie sur un certain nombre de principes simples et affirmés avec insistance. Les magazines livrent ainsi un discours de la méthode que le lecteur se doit d'adopter.

Tes variétés judicieusement tu choisiras

Au croisement du technique et du culinaire, des ponts sont établis au sein d'articles, entre le jardin et la cuisine, faisant état des variétés à choisir en amont pour s'assurer les meilleures qualités gustatives. Ainsi, sous l'intitulé « Les semis du jardinier devenu cuisinier » est présentée une sélection de « légumes actuels », pour « ne rien perdre du potager à la table ». Certes leur productivité et leur résistance aux maladies ont su franchir le cap des tests, mais plus encore leur « bon goût » s'affirme comme critère déterminant. Sous forme de devise, l'accroche ne laisse guère d'ambiguïté sur le programme : « jardiner gourmand, c'est retrouver le goût vrai des légumes ». La dimension sensorielle s'avère désormais prédominante, là où la productivité constituait la priorité absolue. Ce dossier souligne en particulier le fait que l'exigence gustative apparaisse de plus en plus sur les catalogues des grainiers. Cependant il est également mis en exergue que l'effort important opéré dans le domaine du goût s'accompagne d'une meilleure présentation des légumes. Goût et aspect, bon et beau doivent aller de concert

¹⁶⁵³ « La nouvelle assiette », La santé d'abord, Antenne 2, INA, 17 juin 1991, 59'49''. S'il y a autant besoin de rappeler l'intérêt de la saisonnalité, c'est que celle-ci ne va sans doute pas de soi. Il est toutefois difficile de cerner avec précision l'impact de la télévision en matière de promotion de la saisonnalité, les émissions pouvant être rediffusées à différentes périodes. On peut certes constater une certaine cohérence dans le contenu des émissions culinaires, fruits et légumes primeurs étant mis en avant au printemps et pendant l'été. Les légumes racines figurent bien, eux aussi, dans les émissions automnales et hivernales.

¹⁶⁵⁴ Antoine BERNARD de RAYMOND, *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, Rennes-Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais de Tours, coll. « Table des hommes », 2013 (chap.8). Temporalités, cycles, processus de maturation doivent être intégrés comme des éléments essentiels à la lecture sociologique du fonctionnement de ce marché. Est développée ici l'idée d'une saisonnalité envisagée comme forme de rationalité.

et sont érigés en norme incontournable¹⁶⁵⁵. En matière de conservation, la conception est identique, requérant une terminologie quasi analogue : le « goût préservé »¹⁶⁵⁶. Dans certains articles, les noms de variétés et de leurs annonceurs côtoient des recommandations émaillées de recettes¹⁶⁵⁷.

Certains modes de préparation tu privilégieras

Si certains modes de préparations culinaires ont déjà été entrevus, aussi bien pour des raisons liées à l'évolution des arts ménagers que pour leurs avantages diététiques, ceux-ci sont à nouveau mis en avant pour leurs qualités gustatives. Divers registres éditoriaux peuvent s'entremêler sur ce plan. Certains slogans publicitaires se montrent parfois très habiles, parvenant à regrouper certains modes de cuisson en une seule et même formule : « le micro-ondes à toute vapeur » sert autant à introduire la promotion d'un ouvrage qu'à fournir un moyen mnémotechnique efficace de procédés garantissant rapidité, santé et, bien entendu, goût. À l'authenticité de celui-ci répond la simplicité de réalisation des recettes, fournissant le matériau pour « inventer des menus au goût d'aujourd'hui »¹⁶⁵⁸.

¹⁶⁵⁵ « Les semis du jardinier devenu cuisinier », *Rustica*, 27 février 1991. Parmi les variétés recommandées, relevons les artichauts (Grand Vert), les céleris-raves (Roxy et Roka-Nova), les choux-fleurs (Montana et Stella), les haricots-verts (Janus, Rocdor, Purple Teepee), le maïs (Epidor et Milor), les pommes de terre (Jasmina). Il s'agit de légumes réputés pour répondre aux exigences des jardiniers amateurs, aux attentes distinctes de celles des maraîchers.

¹⁶⁵⁶ *Ibid.* Pour les conserves, des variétés de légumes jugées aptes sont spécialement recommandées : carottes (Longues de Colmar, Nandor F1), cornichons (Ceto, Vorgebirgs, spécialité alsacienne), navets (Bency), panais (Model'), pâtissons (Pathy, Blanco), poireaux (Labrador, Vernor, Liège S^{te} Catherine), potimarrons (doux d'Hokkaido), radis (bleu d'hiver, race Hild). En matière de congélation, véritable facilitatrice de la conservation, le procédé adopté est semblable, proposant les légumes suivants : aubergines (Baren, Avan), brocolis (Verflor, Corvet), épinards (Samos), Haricots (Argus, Primel, Fréor pour les nains et Flajanor, Mogex pour ceux à écosser), petits pois (Surgevil, Cash).

¹⁶⁵⁷ *Ibid.* Une salade de cœurs d'artichauts relevée de pamplemousse et d'un bouquet de coriandre, une tourte aux épinards et poireaux, des aubergines niçoises, une salade de cœurs de laitue à l'orange et un gratin de courgettes en sont les principaux éléments illustratifs.

¹⁶⁵⁸ « Le micro-ondes à toute vapeur », *Rustica*, 18 juillet 1990. Pascale MOSNIER, *La cuisine saine et rapide*, la collection « sens pratique », Paris, Dargaud, 1990. Au dire du commentaire figurant sur la publicité, l'ouvrage s'étend sur les vertus des cuissons à la vapeur et au micro-ondes, à partir de recettes simples, illustrées de manière à vaincre les réticences des plus sceptiques face à une cuisine qui pourrait être taxée de régime.



Figure 244. « Les semis du jardinier devenu cuisinier », *Rustica*, 27 février 1991.

Occupant la moitié d'une double-page, un encart se livre à un véritable éloge de la cuisson à la vapeur, garantissant le « goût du vrai ». Mis en scène, un monumental cuit-vapeur à plusieurs étages, regorgeant de légumes aux volumes généreux et couleurs éclatantes s'offre au regard comme véritable réplique au panier du jardinier, poncif visuel des récoltes potagères. Validée par les diététiciens, la cuisson à la vapeur prodigue une cuisine légère préservant non seulement le goût mais aussi les vitamines jugées indispensables à l'équilibre de l'organisme.

D'autres modes de préparation sont vantés pour les mêmes raisons : crudités et salades permettent ainsi de « croquer le goût de la nature ». C'est sous cette forme, la plus simple et la moins transformée qui soit, qu'un légume « se dévoile totalement », n'étant pas « altéré par la cuisson ». Sont toutefois concédées les épices ajoutées afin d'en amplifier le goût. Carottes, betteraves, choux, concombres, salades du potager gagnent à être traitées de la sorte. Parallèlement le « grillé » ou « gratiné » sont également prisés, de par la variété offerte dans le cadre d'une cuisine quotidienne imposant un certain renouvellement. Les asperges, choux, courgettes, fenouil peuvent être accommodés ainsi, procurant un plaisir gustatif jugé nécessaire. Aussi peut-on lire : « Notre gastronomie, [...] est [...] sans cesse à la recherche de nouvelles recettes. Aucun estomac digne de ce nom et un tant soit peu épicurien, comme il va de celui du

jardinier, ne pourra rester indifférent aux simples évocations de beignets de fleurs de courges, d'endives au citron, de blanquette de fenouil ou autres poireaux jurassiens. »¹⁶⁵⁹

Pour toujours mieux conserver, tu t'équiperas

Certes la question de l'information et de la promotion de l'électro-ménager se pose avec beaucoup moins d'acuité que par le passé, les Français étant qualifiés de gros consommateurs en la matière¹⁶⁶⁰. Cependant, dans le cadre d'une société de consommation toujours d'actualité, est évoqué l'attrait représenté par le petit électro-ménager, qui trahit l'importance accordée à la double valorisation des loisirs et de la santé. Les préparateurs culinaires ont ainsi la cote avec le goût retrouvé de la cuisine "maison" mais aussi les divers régimes allégés nécessitant quelques manipulations : centri-fugeage (*sic*), râpage et mixage notamment. En matière de conservation, une différenciation est observable entre magazines. La rubrique intitulée « Du jardin à la table » de *L'Ami des Jardins et de la Maison* exclut en 1997 la conservation en bocaux ainsi que d'autres techniques anciennes, pour ne conserver que les « plus simples » et les « plus faciles » ayant alors la faveur : la réfrigération et la congélation. L'accroche est limpide de ce point de vue : « Déguster des fruits et légumes frais au cœur de l'hiver est à la portée de tout jardinier... s'il utilise son réfrigérateur et congélateur dans les règles. »¹⁶⁶¹

Aux bocaux succèdent des contenants où le plastique est roi. Différentes marques sont citées et ainsi promues auprès des lecteurs comme nouveautés indispensables à la qualité de leurs « conserves » nouvelle formule. Aux côtés des produits Tupperware, des sacs plastiques

¹⁶⁵⁹ *Ibid.*

¹⁶⁶⁰ Billet Consommation « Hit-parade de l'électro-ménager », *Rustica*, 19 septembre 1990. Dans ce billet est souligné le fait qu'en 1990 ce ne sont pas moins de 11 millions d'appareils qui sont achetés. Les foyers sont décrits comme s'équipant et renouvelant leur matériel, selon plusieurs critères tels que l'usure et le perfectionnement des modèles proposés par les constructeurs. Ces consommateurs sont de plus informés, grâce à la vigilance d'associations prenant leur défense et attirant leur attention sur les économies d'énergie, gains de place et de temps, pouvant conduire à changer d'appareil avant l'heure.

¹⁶⁶¹ « Bien conserver les légumes et les fruits », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°840, 1997. « Le congélateur comme dispositif « trans » fige l'aliment congelé dans un présent, tout en lui imposant des boucles de rétroaction et de projection. La congélation lie, relie et délie les temporalités. On décongèle en hiver les mirabelles de l'été, on savoure au printemps les restes d'un canard cuisiné pour fêter le passage à la nouvelle année. Mais est-ce vraiment les mêmes mirabelles qu'à l'été ? Ont-elles la même texture, la même couleur, le même goût sucré ? La congélation nous rappelle que les pratiques de conservation alimentaire même les plus respectueuses de leurs caractéristiques transforment la matière tout en exaltant sa singularité. Le « trans » met l'accent sur les différents passages [...] que les techniques de congélation nécessitent et rendent possibles, et interroge les consommateurs sur les frontières et les liminalités du vivant. » Camille ADAMIEC et Marina SAVANI, art. cité, p.114.

dotés de fermetures à pression (Albal, Ziploc, par exemple) et même de micro-perforations pour le réfrigérateur (Alfapac), attestent d'innovations technologiques¹⁶⁶².



Figure 245. À gauche : *Rustica*, 11 juillet 1990 (couverture) ;
À droite : « Bien conserver les légumes et les fruits », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°840, 1997.

A contrario, visant vraisemblablement un autre lectorat, *Rustica* s'affirme comme tenant de la tradition. Tout en reconnaissant l'intérêt de nouveaux appareils et du plastique alimentaire, le magazine exprime aussi des mises en garde, notamment en matière de congélation. Ainsi tous les haricots ne conservent par leur croquant, ni leur teinte après cette transformation. Certaines variétés, en virant au gris, deviennent même peu appétissantes. Est reproché à la congélation, le rythme soutenu de travail qu'elle impose juste après la cueillette, que traduit l'injonction : « en une journée : cueillez, équeutez, lavez et faites blanchir de 1 à 3 minutes par kilo les haricots ; les passez sous l'eau froide et les ensachez pour les ranger au

¹⁶⁶² *Ibid.* Voir aussi la couverture de *Rustica*, 11 juillet 1990. Parallèlement à ces sachets, sont présentés de nouveaux appareils, notamment des réfrigérateurs possédant un compartiment spécial, permettant de régler le degré d'hygrométrie, ce qui autorise ainsi à conserver des fraises pendant cinq jours (Biofresh de LIEBHERR). FLANDRIN et MONTANARI (dir.), *op.cit.*, p.867. Est citée une enquête du CREDOC (Aspirations et modes de vie des Français) attestant du développement massif durant les années 1990 du micro-ondes et des surgelés. Ces derniers sont désormais adoptés sans réticence et utilisés par 95% des ménages, au moins une fois par an. Après avoir incarné « l'artifice ultime », le surgelé est devenu, « une forme superlative du frais, plus frais que le frais en somme », la commodité d'emploi ayant joué un rôle déterminant dans la généralisation de cet usage. Quant à l'emploi du plastique, les Français y sont désormais accoutumés, les produits commercialisés par l'intermédiaire de la grande distribution l'employant très largement pour le conditionnement (p.865).

congélateur pour un séjour de huit à douze mois ». Pour la décongélation, une astuce consiste à placer le bloc de haricots glacés dans un plat recouvert d'un film alimentaire et à le passer au micro-ondes pour préserver le maximum de croquant au légume. À la casserole, la première cuisson doit conduire à jeter l'eau qui donne un goût prononcé de verdure et éviter ensuite la sur-cuisson, les haricots ayant été blanchis.

Parallèlement est réaffirmée une préférence pour la conservation traditionnelle justifiée de plusieurs manières. Outre le rituel familial à laquelle celle-ci donne lieu, il semble que cette technique bénéficie d'une faveur marquée de la part des jardiniers. Elle est en effet considérée comme garante d'un meilleur goût pour les haricots (légumes arrivant en tête de ceux mis en conserve, comme l'indique « le questionnaire de votre potager » à l'appui). De surcroît, il semble que la gestion du stock de provisions ainsi constitué semble plus aisée, au regard des propos suivants : « la ménagère garde un contrôle sur la qualité des produits chaque fois que s'ouvre la porte du cellier »¹⁶⁶³. Quoiqu'il en soit, si la rationalité de la conservation pour éviter les pertes de récoltes est rappelée, celle-ci passe désormais à l'arrière-plan des aspects gustatifs et hédonistes. Levant les inhibitions, les médias jouent du plaisir et de la facilité pour libérer la créativité culinaire grâce au potager.

C. Le potager au service des gourmets

Réminiscence plus ou moins consciente du potager aristocratique, source de mets délicats et recherchés, le potager de cette fin du XX^e siècle, tout au moins dans sa formule idéale, suscite une fête sensorielle de chaque instant dans les médias. Légumes ou fruits starifiés, saveurs inusitées des variétés de collectionneurs contribuent à renouveler les plaisirs de la table. Enfin, pour une cuisine familiale opérant une transition vers une forme plus gastronomique grâce à un savoir-faire professionnel rendu accessible, ce jardin constitue un vivier d'inspiration, offrant à chacun l'occasion de se valoriser socialement, tant par ses cultures que l'art d'en transformer les produits.

¹⁶⁶³ « Stérilisation, congélation, le fin des haricots », *Rustica*, 15 mai 1991 (*sic*), exemple de jeu de mots dans le titre. Notons cette conception traditionnelle qui perdure chez *Rustica*, la ménagère demeurant un archétype toujours présent en cette fin de XX^e siècle. « Condimentaires, conservez toutes les saveurs de l'été », *Rustica*, 8 juillet 1992, qui s'appuie sur un contenu éditorial traditionnel, aussi bien pour le texte que l'image.

1. Une richesse de matières premières confondante

Un billet d’humeur de Nicolas le jardinier relate deux dîners auxquels il a convié ses amis, leur réservant un menu, qui de l’apéritif au dessert, célébrait les ressources de son potager¹⁶⁶⁴. L’éventail de matières premières à disposition couvre un large spectre embrassant aussi bien fruits et légumes starifiés que raretés. Si celles-ci peuvent sembler davantage réservées aux connaisseurs, les médias en autorisent une diffusion au plus grand nombre. S’offre ainsi une diversité d’options propres à satisfaire les goûts les plus divers.

a. Des légumes et fruits starifiés

Si les notes des bancs d’essais permettaient de désigner ponctuellement des vedettes parmi les légumes et les fruits, ceux-ci s’affichent désormais avec superbe dans les médias, à la manière de stars, aussi bien par les propos tenus à leur égard que la manière dont ils sont mis en scène¹⁶⁶⁵.

- *Le potager magnifié dans la publicité télévisuelle*

Une certaine forme de starification du potager réside dans la référence explicite faite à celui-ci dans le cadre de la publicité télévisée, notamment celle relative à la série de la marque LIEBIG intitulée « Pur soup’ ». Dans ses potages pourtant fabriqués de façon industrielle, les consommateurs doivent pouvoir retrouver le goût des bons légumes. Imaginaire, symboles et nostalgie sont stimulés pour susciter des émotions. Le téléspectateur est plongé dans l’univers du conte. Alors qu’un enfant va à la fontaine pour y remplir son arrosoir, l’histoire s’amorce avec l’ouverture d’un vieux livre de recettes (faisant office de grimoire) dispensant quelque formule magique réactualisée : « Pour faire une bonne soupe, choisissez les plus beaux légumes selon la saison », afin de « garder tous leurs bienfaits et vitamines ». Accompagné d’un adulte,

¹⁶⁶⁴ « Tout venait du jardin », *Rustica*, 13 janvier 1999. Nicolas avait invité des membres du jury national de fleurissement de la France, puis des amis issus du milieu musical (Alexandre LAGOYA) et de la télévision (Emmanuel BARON de TF1). L’apéritif associe un Riesling à un mélange de graines et de thym découvert en Jordanie. Céleri-rave et carottes rémoulade précèdent choux, brocolis et choux fleurs, servis, en entrée avec des échalotes réduites dans l’huile d’olive. En accompagnement des viandes, viennent une purée puis une salade de mâche. Des fruits de saison succèdent aux œufs et au riz au lait. Et Nicolas de conclure : « Hormis pain, vin, lait, huile d’olive, porc, tout venait du jardin. »

¹⁶⁶⁵ Alain PASSARD, « Jazz en cuisine », *Le journal de l’école de Paris du management*, vol.99, n°1, 2013, p.17-21. En lien avec ce processus de starification, soulignons combien la démarche de ce chef ambitionne de faire du légume « un grand cru ».

l'enfant arrose ses pieds de tomates au potager, tandis qu'un autre arrive, armé d'une binette. Il n'en faut pas plus pour évoquer le jardin nourricier, la transmission familiale emblématique d'une tradition (la marque LIEBIG remonte à 1865), le plaisir de cultiver pour déguster ensuite des produits savoureux. Le slogan n'emprunte aucun détour : « Pour manger le meilleur des légumes, mangez Pur'Soup'. LIEBIG, on sait pourquoi c'est bon. »¹⁶⁶⁶



Figure 246. Tout en haut : « Pur Soup LIEBIG : le potager », INA, 27 janvier 1995 ;
 Au centre et en bas : « Pur'Soup' : le potager », INA, 2 janvier 1997.

Deux ans plus tard, la même marque décide de recourir au cinéaste Patrice LECONTE et à l'acteur Jean-Claude DREYFUS, incarnant le personnage de Monsieur MARIE pour donner encore plus d'impact à sa campagne publicitaire. Cette fois-ci, l'enfant est venu chercher au potager des légumes pour faire une soupe pleine de vitamines à sa mère malade. Monsieur MARIE lui rétorque « qu'elle n'est pas près d'être prête » pour entrainer aussitôt le garçonnet à la cuisine et lui présenter ainsi sa moulinée de légumes variés, pleine de sels minéraux et richement vitaminée. Le propos insiste sur la fragilité des légumes qui ne doivent pas être cuits trop longtemps pour ne pas les dénaturer. En une poignée de secondes est réussi le tour de force

¹⁶⁶⁶ « Pur Soup LIEBIG : le potager », INA, 27 janvier 1995, 00'24''.

de concilier tout à la fois imaginaire de l'enfance et rationalité moderne source d'efficacité, produits naturels et industriels, santé et gourmandise¹⁶⁶⁷.

Très différente de la campagne publicitaire menée par VILMORIN durant les années 1980 et qui s'appuyait sur une peinture sociale incarnée par des personnages adultes du réel, quoique situés dans une France rurale idéalisée, celle de LIEBIG s'inscrit délibérément dans un univers teinté d'onirisme. Monsieur MARIE apparaît tel le génie d'Aladin, dispensateur de savoir et orienteur. Le choix des enfants comme des autres protagonistes, au jardin comme à la cuisine, doit en outre être mis en regard des actions éducatives menées par ailleurs, notamment dans la sphère scolaire, transférée ici à l'espace domestique.

- *La folie des courges*

Les haricots ont beau faire partie des légumes les plus cultivés, ils sont assurément détrônés au palmarès éditorial par les courges qui connaissent un engouement durable¹⁶⁶⁸. L'automne 1990 célèbre celles-ci, des recettes estampillées de marmites de différentes couleurs indiquant leur valeur gustative¹⁶⁶⁹. L'originalité y règne comme en témoignent ces « fleurs femelles de potiron au beurre de basilic », cuites à la vapeur puis arrosées ensuite de beurre fondu frais, rehaussé de basilic finement ciselé. Symétriquement, des « beignets de fleurs mâles de potiron » sont farcis de viande hachée, aromatisée au quatre-épices. Un « feuilleté de potiron aux fruits de mer » mêle la courge aux moules, coques et palourdes. Une « Siamoise en choucroute » ébouillante la courge éponyme avant de la faire revenir dans du saindoux avec lardons et vin blanc, relevant le tout d'un trait de vinaigre en fin de cuisson pour conférer à ce

¹⁶⁶⁷ « Pur'Soup' : le potager », INA, 2 janvier 1997, 00'37''. On retrouve ici la notion d'esthésie. L'enchaînement des plans jouant, non sans virtuosité, d'un éventail de sensations situées dans une multitude d'espaces : le jardin (la figure de l'enfance), le conte (le personnage surgissant à l'improviste mi-inquiétant, mi-réconfortant), le toucher (la préhension de la brique de soupe), l'ouïe (l'eau coulant dans l'arrosoir, l'univers de la cuisine avec son décor et ses accessoires évocateurs), la vue (la lecture du cahier de recettes) et l'odorat (le gros plan sur la casserole, hyperesthésie). Cette publicité est un bon exemple d'expansion figurative polysensorielle. Jean-Jacques BOUTAUD, art. cité, p.90.

¹⁶⁶⁸ Ceci peut être notamment mis en regard du phénomène que constitue la Fête des Fruits et Légumes de Saint-Jean-de-Beauregard, sans oublier les autres festivités célébrant les cucurbitacées. Sur le potiron et autres courges, BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.67-70. Sont ici évoqués de nombreux éclairages relatifs à ces légumes-fruits porteurs d'une longue histoire remontant à l'Antiquité, à l'engouement très variable sur un plan culinaire et dont l'utilisation comme épithète dans la culture européenne n'est pourtant guère louangeuse. En revanche les traditions de Thanksgiving et d'Halloween entretiennent avec ceux-ci des liens étroits.

¹⁶⁶⁹ Celle de couleur jaune est « bonne », la verte est « très bonne », l'orange, « excellente » et la rouge « un régal ». C'est à nouveau le collectionneur Pierre BOURGOIS qui fournit ces découvertes culinaires. Cette forme de hiérarchisation offre un exact pendant aux formules comparatives des dossiers techniques.

plat son acidité caractéristique¹⁶⁷⁰. Un flan de potiron offre un dessert aux saveurs mêlées de rhum et caramel¹⁶⁷¹.

Blanc, jaune, vert, orange, panaché, galeux (parsemé de verrues) ou patillon (variété coureuse), le pâtisson offre la particularité d'être consommable dès le début de sa production. Gros comme un œuf, on le mange alors en vinaigrette ou comme pickles. À demi maturité, farci ou poêlé comme des courgettes, il peut être cuit à la vapeur et accompagné de crème à l'estragon. Une fois adulte, il faut l'éplucher, constituant alors un véritable substitut aux courgettes. Au « jardinier gourmet » s'offre une recette de pâtissons farcis assez élaborée, agrémentant ceux-ci de viande, oignon, persil, riz, mie de pain. Une fois revenus et mouillés d'un bouillon ou de sauce tomate, leur sont ajoutées des aromatiques. Mis en cocotte à couvert, la cuisson se poursuit au four et la sauce, mixée au sortir de celui-ci, est parfumée de calvados puis liée à la crème fraîche. Une autre formule les voit émincés aux oignons avec des dés de lard et revenus au thym pour être passés au four. Une recette vise également expressément le jeune public avec des boulettes d'agneau, citron et thym, mises à cuire à couvert avec de fines rondelles de pâtissons nouveaux, jusqu'à l'obtention d'un jus réduit puis lié au yaourt¹⁶⁷². Sous l'intitulé « Giraumonade » se cache simplement un gratin de pâtisson rehaussé d'ail, d'aromatiques et de piment antillais¹⁶⁷³. Une purée, à laquelle on ajoute farine et œufs battus, donne une pâte qui, débitée en petits berlingots, permet de façonner des gnocchis de courge banane. Cuits à l'eau, une sauce au gorgonzola les accompagne¹⁶⁷⁴.

À l'automne 1998, la série « Du potager à la table » recense dans un tableau jusqu'à vingt-et-une variétés de courges en précisant noms et types de plantes (courantes, buissonnantes), permettant au lecteur d'y apprendre la terminologie idoine pour qualifier la chair de chacune d'elles : musquée, beurrée, sucrée, farineuse. Des comparaisons avec d'autres fruits et légumes sont même opérées, permettant de s'imaginer goûts ou textures : telle courge possède par exemple « la douceur de l'avocat », telle autre « un arôme de noisette », « un goût prononcé de châtaigne » ou encore « la saveur délicate d'un artichaut ». Enfin, un croisement entre variétés et utilisations culinaires permet d'optimiser l'usage de chacune de ces courges.

¹⁶⁷⁰ S'y ajoutent diverses charcuteries (saucisses, saucisson à l'ail, jambon) et quelques pommes de terre, à moins que le lecteur n'opte pour la version apprêtée avec des poissons tels que saumon, flétan, crustacés (langoustines) et coquillages (coquilles Saint-Jacques) et servie avec un sabayon.

¹⁶⁷¹ « Courges en cuisine », *Rustica*, 3 octobre 1990.

¹⁶⁷² « Ainsi sont les pâtissons », *Rustica*, 12 juin 1991. Ce dossier, particulièrement fourni, est typique d'un article fusionnant jardinage, présentation des variétés et utilisations culinaires possibles.

¹⁶⁷³ « Giraumonade », *Rustica*, 7 avril 1993. « Aillé de pâtissons persillés », *Rustica*, 4 août 1993.

¹⁶⁷⁴ « Gnocchis de courge banane », *Rustica*, 8 septembre 1993. « Confiture de potiron », *Rustica*, 24 novembre 1993. « Purée de Butternut », *Rustica*, 7 juillet 1993

La Butternut est particulièrement indiquée pour les purées et veloutés, la Table King recommandée pour la pâtisserie, l'Olive se prêtant volontiers aux soufflés et gratins. Si le Patidou est rapproché de la pâte d'amandes pour sa texture, la Courge de Siam permet de préparer de délicieuses confitures¹⁶⁷⁵.



Figure 247. À gauche, de haut en bas : « Courges en cuisine », *Rustica*, 3 octobre 1990 ;
 « Gnocchis de courge banane », *Rustica*, 8 septembre 1993 ;
 À droite, de haut en bas : « Aujourd’hui gâteau à la citrouille », *Goûtez-moi ça*,
 France 3 Lille, INA, 14 janvier 1995.

La télévision n’échappe pas à la vogue des courges. Pierre BONTE reçoit ainsi madame PAPET, spécialiste des cucurbitacées. Professeuse dans un collège en Picardie, elle n’en cultive pas moins son jardin, dans lequel elle possède jusqu’à une cinquantaine de variétés. Sur la table du studio s’offre tout un assemblage aux formes et couleurs variées, cas emblématique de légumes starifiés, occupant la première place devant l’invité ou l’ouvrage dont on viendrait assurer la promotion. Si la Courge de Siam est la préférée de la jardinière, cette dernière précise que, dans sa région, ce sont surtout le Rouge vif d’Étampes et le Jaune gros de Paris qui sont cultivés. Légumes-fruits, les courges permettent l’élaboration d’un repas entier, l’invitée déclarant avoir compilé une centaine de recettes, comprenant entrées, plats et desserts. Pierrot,

¹⁶⁷⁵ « Des courges et des saveurs », *Rustica*, 14 octobre 1998.

le cuisinier de l'émission a retenu cette dernière option, confectionnant ses gâteaux de citrouille au caramel, présentés comme un dessert économique et savoureux¹⁶⁷⁶.

- *Les petits fruits à l'honneur*

Les petits fruits rouges se prêtent souvent à un traitement analogue. Une fois passée la photographie introductive de grand format mettant en scène ceux-ci comme s'il s'agissait d'en faire un portrait d'apparat, s'étale la large diversité de leur transformation culinaire.

Exposées dans une corbeille d'osier trônant sur la table blanche ouvragée du jardin estival, les framboises s'avèrent particulièrement protéiformes : marmelades, purées, coulis, liqueurs, gelées, confitures, vinaigres parfumés et bien entendu congelées, offrant ainsi leur parfum à contre-saison. Leur saveur délicate est vantée par l'exemple d'un parfait glacé, dessert raffiné, ou d'une tarte alsacienne, la confiture apportant son arôme à cette pâtisserie de terroir¹⁶⁷⁷.

Servant de décor aux groseilles, l'attirail du confiturier réunit traditionnelle bassine en cuivre, bocaux, écumoire, nappe à carreaux rouges et blancs avec torchons assortis apportant leur touche légèrement surannée. Les amateurs de baies très parfumées sont conviés à les récolter avec attention, ni trop tôt pour éviter leur acidité, ni trop tard sous peine d'obtenir des fruits se flétrissant. En jus, en gelée, en confiture, au sirop ou en sauce, ici aussi les usages sont multiples. Pour les poissons, ce sont celles « à maquereaux » qui sont spécifiées. Mais en vis-à-vis, une recette de magret de canard utilise la gelée de groseilles pour lier la sauce et des fruits frais pour la touche décorative apportée à ce plat par ces petites billes rouges et luisantes¹⁶⁷⁸.

Outre cette starification de certains fruits et légumes, la décennie 1990 se caractérise par une volonté d'originalité recherchée pour elle-même, pouvant même conduire à se

¹⁶⁷⁶ « Aujourd'hui gâteau à la citrouille », Goûtez-moi ça, France 3 Lille, INA, 14 janvier 1995, 13'14''. Relevons, à nouveau, le lien explicite entre jardin potager et cuisine, trouvant ici matière à la diffusion d'un savoir aussi bien jardinier que culinaire, l'invitée expliquant les différences entre légumes-feuilles et légumes-fruits notamment. La présence du cuisinier souligne de surcroît la continuité entre jardin et cuisine, le produit récolté donnant lieu à transformation immédiate sous les yeux du téléspectateur.

¹⁶⁷⁷ « Confitures et recettes gourmandes : les framboises », *Rustica*, 16 juin 1999.

¹⁶⁷⁸ « Confitures et recettes gourmandes : les groseilles », *Rustica*, 23 juin 1999. « Confitures et recettes gourmandes : le cassis », *Rustica*, 30 juin 1999. Abordée selon un schéma analogue, cette baie se voit mise en avant son apport en matière de desserts et liqueurs apéritives ou digestives. Hormis les recettes nécessitant macération, la congélation est toute indiquée pour ces petits fruits, que la stérilisation endommage. Une charlotte glacée les utilise aussi bien en sorbet qu'en sirop pour imbiber les biscuits à la cuiller. Cette formule est qualifiée d'originale, sans mentionner réellement en quoi, à moins qu'il ne s'agisse d'éviter le chocolat pour ce dessert ou la gélatine, les fruits étant intercalés avec le sorbet, conférant légèreté et sensation rafraîchissante.

demander si le jardin potager peut encore combler les palais les plus exigeants ?¹⁶⁷⁹ La diversité de raretés potagères permet toutefois d'atteindre cet objectif, grâce à un voyage au pays de l'étrangeté gustative dont les médias se font les promoteurs¹⁶⁸⁰.

b. Les raretés au service de l'évasion gustative

• *Un potager lilliputien*

Non étranger au mouvement en faveur de la santé et du végétarisme, ce goût de l'inédit peut s'exprimer par la consommation de graines germées. Une accroche interpelle le lecteur de la manière suivante : « Cuisinière soucieuse de votre équilibre alimentaire ou jardinier en mal de semis, savez-vous qu'en quelques jours vous pouvez transformer une pile d'assiettes creuses en mini potager ? » La terminologie employée est tout à fait explicite sur le plan de l'argument santé, envisageant cette alimentation comme un « parcours de la forme ». Il est en outre précisé qu'au stade du germe (alfalfa, lentilles, soja vert, mungo, pois chiche...) ou des cotylédons (moutarde, cresson alénois), les plantules constituent « une bombe de vitamines ». Le recours à une échelle de valeur vise à convaincre le lecteur de l'impact de ces graines germées. Ainsi, une tasse de germes d'alfalfa (luzerne) possède une teneur en vitamine C équivalente à celle de six verres de jus d'orange. Le germe de soja vert contient deux fois plus de protéines que la viande. Le mungo garantit après quatre à six jours de culture, 40% de protéines ainsi que de nombreuses vitamines (A, B₁, B₂, C, K). Les lentilles possèdent en outre un germe riche en fer et vitamines B et C, tout en apportant une note poivrée aux salades.

Si le lecteur peut investir dans un germeoir du commerce, une méthode plus simple lui est néanmoins proposée. Il lui suffit de remplir une assiette creuse d'un fond d'eau et d'y verser

¹⁶⁷⁹ C'est ce que pourrait laisser croire l'entrée des algues dans la cuisine gastronomique, afin d'apporter fantaisie aux plats de tous les jours. Présentées sous forme déshydratée, telles des aromatiques séchées, leur utilisation implique de les tremper plus ou moins longtemps selon les variétés avant emploi. Duse, porphyre, « fouets de sorcier », « spaghettis de mer » ou encore « laitue de mer », dont le nom peut entretenir une certaine confusion, sont portés à la connaissance du lecteur. Parfois transformées en paillettes, ces algues sont ajoutées en fin de cuisson, pouvant toutefois adopter une forme analogue à celles des légumes de conserves et être vendues en bocaux. Des recettes expliquent comment agrémenter les plats de ces « nouveaux » ingrédients. Le gigot aux fouets de sorcier retrouve les saveurs des prés-salés, cette algue au léger goût de coquillage ne servant qu'à parfumer le plat, puisqu'on ne la mange pas. Un médaillon de lotte à la laitue de mer voit cette dernière infusée dans une sauce comprenant une réduction de céleri, oignon, échalote, pomme, curry, vin blanc et liée au beurre. Pour tester, il est recommandé de réaliser une omelette aux paillettes. « Algues en cuisine », *Rustica*, 31 octobre 1990.

¹⁶⁸⁰ La série des « Merveilles de Victor » en fournit un même moment un avant-goût, puisqu'en contrepoint de conseils cultureux, quelques pistes sur la cuisine de plantes « inconnues » sont prodiguées, comparant souvent celles-ci à des variétés bien plus familières. Toutefois, les exemples fournis restent des plus sobres, alors que les pages expressément consacrées à l'élaboration de mets proposent des explorations plus ambitieuses.

deux à trois cuillers à café de graines de son choix. En rajoutant de l'eau quand celle-ci s'est évaporée, il convient alors de consommer les germes sans tarder, la valeur diététique tout comme la digestibilité dépendant de cette fraîcheur, faute de quoi il faut jeter la récolte et recommencer. Cette formule offre de surcroît la possibilité de renouveler autant que de besoin cette production, que résume le propos « jamais de jachère dans l'assiette »¹⁶⁸¹.



Figure 248. « Jardin décoration, idée santé : des graines germées », *Rustica*, 7 août 1991¹⁶⁸².

- *Légumes et herbes sauvages*

Envie de varier l'alimentation ou évolution des goûts ? Telles sont les questions posées par un éditorial constatant l'émergence de tendances chez de jeunes ou moins jeunes consommateurs, recherchant « l'expression spontanée des feuillages et des racines potagères »¹⁶⁸³. Relayant cette entrée en matière, un dossier propose de ramasser quelques

¹⁶⁸¹ « Jardin décoration, idée santé : des graines germées », *Rustica*, 7 août 1991. Pour l'équipement, un carnet d'adresses est naturellement fourni, SÉMINAT (68), BAUMAUX (54) et la Maison de la Santé (75) en constituent les noms les plus marquants. Il en coûte alors une centaine de francs.

¹⁶⁸² Sur la gauche, on relève plusieurs germeoirs (jaune et vert) faisant office de potager décoratif tandis qu'au centre et à droite sont présentées diverses utilisations culinaires vantées pour leur goût comme leurs atouts en matière de santé.

¹⁶⁸³ « Cuisine sauvage » (éditorial), *Rustica*, 24 avril 1991. Le magazine reconnaît « s'engouffrer dans la brèche » pour convier ses lecteurs à découvrir de nouvelles « subtilités gustatives » et explorer un « art culinaire [qui] pousse les portes du jardin ». L'envie de varier l'alimentation doit être rapprochée également du fait que celle-ci « quitte

délicieux légumes qualifiés de « sauvages ». En ce début de printemps 1991, alors que les premiers légumes cultivés commencent à s'épanouir, le lecteur-jardinier est invité à reconsidérer ce qu'il pourrait prendre comme de mauvaises herbes menaçantes et qu'il s'agit ici de valoriser.

La stellaire (connue aussi sous les noms de « mouron des oiseaux » ou « mouron blanc ») est présentée comme l'une des plus fines salades qui soit, dans laquelle tout se déguste : tiges, feuilles et fleurs. Afin de mettre en appétit, la saveur de noisette de cette plante est évoquée. Crucifère à fleurs blanches, dont les fruits sont en forme de cœur, la « bourse-à-pasteur » peut facilement être identifiée par la description de ses feuilles, découpées comme celles des pissenlits, mais recouvertes d'un fin duvet et dont les lobes des découpes sont dirigés vers le sommet. Celle-ci est caractérisée par un goût de chou. On peut la préparer en la cuisant à la vapeur ou dans un fond d'eau, avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et un jus de citron. Ce sont également soupes et soufflés auxquels l'ortie peut donner naissance. La mauve, comme le coquelicot, dispense ses fleurs pour décorer les salades. De surcroît, grâce à ses propriétés médicinales, cette plante permet de réaliser à partir de ses feuilles une soupe crue qualifiée de surprenante, alliant le sain au succulent. L'alliaire, cousine de la moutarde, affiche un goût piquant. Une fois hachées, ses feuilles servent à parfumer un beurre qu'il est recommandé de déguster sur des tranches de pain de campagne. L'égo-pode des goutteux, ombellifère dont les feuilles rappellent la forme d'une patte de chèvre (égopode en grec) et autrefois utilisée pour soigner les personnes podagres, est conseillée pour aromatiser les salades en la coupant finement mais aussi en gratin. Les pousses de sapin ou d'épicéa permettent la fabrication d'un sirop aromatique, propre à sucrer un yaourt ou une compote de pommes¹⁶⁸⁴.

le foyer » : on mange alors de plus en plus à l'extérieur et une sorte de « planétarisation » de l'agro-alimentaire conduit à un syncrétisme culinaire généralisé. FLANDRIN et MONTANARI, *op.cit.*, p.868 et suiv.

¹⁶⁸⁴ « Plantes sauvages. Le printemps dans votre assiette », *Rustica*, 24 avril 1991. Bien entendu, un « menu printanier », figurant en encart sur presque une page rassemble la plupart des propositions culinaires avancées lors de la présentation de chacune des plantes.



Figure 249. « Plantes sauvages. Le printemps dans votre assiette », *Rustica*, 24 avril 1991¹⁶⁸⁵.

- *Le potager au long cours*

Cette recherche de saveurs inédites semble se nourrir en outre des connaissances et de l'ouverture des jardiniers sur le monde. Tout en défendant les fruits et légumes traditionnels issus des variétés locales, ceux-ci s'intéressent également aux plantes rares et exotiques, ce qui procède d'une même passion jardinière. Afin d'éveiller la curiosité des lecteurs, des noms étranges de légumes provenant d'un ailleurs indéterminé, propre à susciter tout un imaginaire, sont mentionnés de façon apéritive avant de fournir matière à plus ample développement¹⁶⁸⁶. Expérimentées au jardin d'essais de *Rustica*, des variétés inconnues font l'objet d'un dossier sous-titré « potager insolite ». Outre une invitation au voyage, permettant de se doter de connaissances botaniques vulgarisées, sont transmises des recettes propres à épater ses convives grâce à sept légumes exotiques ou non, parfaitement cultivables au potager.

Le boussingaultia, originaire d'Amérique tropicale, est une vivace grimpante aux feuilles comestibles¹⁶⁸⁷. Plante à tubercules aimant le soleil et les arrosages fréquents, sa récolte s'opère feuille par feuille, au gré des besoins. Une soupe allie celle-ci aux crevettes,

¹⁶⁸⁵ C'est un oxymore végétal qui s'offre ici : de délicieuses « mauvaises herbes ».

¹⁶⁸⁶ « Saveurs du monde », *Rustica*, 27 août 1997.

¹⁶⁸⁷ Celui-ci a été évoqué lors de diverses manifestations propres à la fête des fruits et légumes de Saint-Jean-de-Beauregard.

préalablement rissolées avec oignon, tomate et gingembre puis mouillées d'un bouillon de volaille auxquelles on ajoute en fin de cuisson les feuilles ciselées.

La « fausse roquette » provient d'Europe. Très connue sur le littoral languedocien, le lecteur est invité à glaner tout simplement ses graines en bord de mer. Ses feuilles se cueillent également en fonction des besoins culinaires. Propre à tout le pourtour méditerranéen, le myrte de Corse s'accommode aussi bien du jardin que d'une culture en pots, dès l'instant que son exposition est ensoleillée. Ses baies et feuilles peuvent être consommées en guise de condiments ou parfumer la marinade préalable à la cuisson d'une terrine se présentant comme un pâté en croûte à la viande, rehaussé de leurs arômes, une fois moulues. Le fagopyrum (tartaricum) provient d'Europe où il est considéré comme un « légume épinard ». S'accommodant d'un sol pauvre, il peut être récolté jusqu'en automne. Mis à rissoler doucement dans un mélange beurre-huile, mouillé de jus de viande et assaisonné, il est recommandé comme accompagnement d'une viande rouge.

Originnaire d'Afrique australe, l'apténia est une vivace, qui, une fois installée, résiste à la sécheresse comme aux petites gelées. La recette proposée est une salade réunissant endive, mâche, barbe de capucin, chicorée rouge et apténia, le tout étant mélangé à des moules préalablement cuites et rafraîchies. La dendragone, moutarde japonaise, est cultivée à la manière du navet, dont elle reprend la saveur. Afin que le lecteur puisse se la procurer, il lui est indiqué que, dans les catalogues, celle-ci est dénommée « mizuna ». La recette témoigne d'une rencontre entre deux mondes : celle du terroir français représenté par le crottin de Chavignol avec un Extrême-Orient figuré par cette plante de la famille du chou, mélangée à de la chicorée frisée, du basilic et une vinaigrette. Enfin, la persicaire odorante, elle aussi originaire d'Asie, est caractérisée par des feuilles au parfum rappelant celui de la coriandre. Gélive, elle apprécie les sols humifères et peut se cultiver en pots. La recette fournie lui octroie un rôle aromatique pour des boulettes de blanc de poulet amalgamées avec de la maïzena et des blancs d'œufs battus en neige. Non mélangée à la viande elle-même, elle sert avant tout à parfumer une sauce au vin blanc l'accompagnant¹⁶⁸⁸.

¹⁶⁸⁸ « Des légumes au goût d'ailleurs », *Rustica*, 27 août 1997. « Les légumes oubliés », *Rustica*, 18 mars 1998. Dans cet éditorial, le lecteur est enjoint à adopter la plus grande variété possible en matière de légumes afin d'éviter toute forme de lassitude. Dès lors pourquoi se limiter aux grands classiques ? À côté des « indispensables » (pommes de terre, haricots, courgettes, tomates), il convient de privilégier la rareté, sans obligatoirement produire en grandes quantités. Voilà qui permet de renouveler les repas comme les saveurs, de préserver la santé mais aussi de surprendre les convives et de valoriser au passage les catalogues de « grainetiers innovants ».



Figure 250. « Des légumes au goût d'ailleurs », *Rustica*, 27 août 1997¹⁶⁸⁹.

- *Fleurs gourmandes*

Une dernière marque d'originalité réside dans le fait de substituer les fleurs aux légumes comme accompagnements possibles voire comme ingrédient majeur de certaines préparations. Certes, la période précédente s'était hasardée à explorer cette voie. Mais ce n'avait été qu'un coup d'essai limité. Alice CARON LAMBERT, invitée du Cercle de Minuit, en s'appuyant sur quelque 200 fleurs comestibles des jardins et des champs, confère à cette idée une toute autre ampleur. Elle propose des recettes de fleurs de bégonia, d'églantier, de capucines en salade, de beignets d'acacia ou de camélia. Le bégonia donne même lieu à une soupe très appréciée à Courson, semble-t-il. Le genêt se prête à une préparation en soufflé. Quant au dahlia, Michel LIS rappelle que celui-ci est arrivé comme plante condimentaire en Espagne et qu'on en mangeait alors les tubercules. Parfois, les associations doivent être maniées avec précaution, comme au sujet de cette soupe de potiron à la jonquille, cette dernière étant tonocardiaque¹⁶⁹⁰.

¹⁶⁸⁹ Le potager du collectionneur cuisinier. Image élaborée à partir des multiples illustrations de l'article.

¹⁶⁹⁰ « Les givrés du jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 29 mai 1996, 1h14'. Voir à partir de 57'04''. Alice CARON LAMBERT et Jacques DENARNAUD, *La cuisine des fleurs*, Courbevoie, ACR Édition, 1995.



Figure 251. À gauche : « Les givrés du jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 29 mai 1996 ;
 Au centre et à droite : « La cuisine du potager », *Rustica*, 31 juillet 1996¹⁶⁹¹.

S'appuyant sur le portrait de Jean-Noël PRABONNE, jeune chef cuisinier qualifié de « cuisinier poète », un article relate comment, planté devant son restaurant, son jardin invite clients mais aussi enfants des écoles à des expériences gustatives et aromatiques. Tout en restant fidèle aux produits du pays d'Albret et aux valeurs de la cuisine de terroir, ce chef fait évoluer sa carte au gré des saisons, faisant la part belle aux fleurs dans ses plats. À l'imitation de ce cuisinier, il est suggéré au lecteur « d'inviter les fleurs du jardin à sa table ». À l'heure où le modèle du potager paysager est érigé en norme, il ne semble guère étonnant que les fleurs, partie intégrante du jardin nourricier, figurent au même titre que les légumes au sein des arts culinaires. Sont proposées diverses recettes plus ou moins originales. À côté des classiques vins de fleurs parfumés (violette, rose, lilas ou même jasmin pour un ratafia), des beignets d'acacia, de sureau, de capucine, un « lavandé sauce chocolat » pour accompagner pâtisseries et glace à la vanille, ou encore un soufflé chaud à la rose, au jasmin ou à la violette élargissent la palette des desserts avec un certain raffinement. Esthétique et dimension ornementale imprègnent en outre fleurs et feuilles cristallisées à l'effet décoratif garanti sur les gâteaux. Pour ce faire, pétales et feuilles sont badigeonnés d'un mélange de blanc d'œuf, d'huile et d'eau pour être ensuite saupoudrés de sucre cristallisé avant séchage¹⁶⁹².

¹⁶⁹¹ Une cuisine « poétique ». Sur la gauche, Alice CARON LAMBERT parle des fleurs qu'elle utilise pour ses plats. Au centre, fleurs et fruits de courgettes. Sur la droite, le chef-cuisinier Jean-Noël PRABONNE et un plat de beignet de fleurs.

¹⁶⁹² « La cuisine des fleurs », *Rustica*, 7 juillet 1999. Notons ici aussi l'emploi du storytelling, technique en provenance des États-Unis dans les années 1990 qui permet ici de mythifier le chef qui en plus d'être cuisinier est aussi poète. Jean-Philippe DUPUY, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.107-108.

La multiplicité des ressources potagères alimente la créativité culinaire tant par les associations qu'elle autorise que par les raretés s'inscrivant dans une perspective expérimentale aussi bien au jardin qu'en cuisine.

2. Une source inépuisable de créativité culinaire

Saveurs inédites, grand soin apporté à la présentation, recours à des professionnels des arts culinaires pour étoffer et stimuler le contenu de telles rubriques : c'est une orientation nettement gastronomique qui se dessine, puisant ses ressources en matières premières et en imagination au potager. Deux démarches principales sont menées conjointement, l'une consistant à revisiter des plats ou des préparations culinaires à partir de recettes et de produits potagers connus, l'autre à jouer sur des oppositions fécondes, propres à alimenter un répertoire gastronomique d'idées nouvelles auquel l'accès se voit facilité.

a. Revisiter

Cette logique créative peut être le fait de professionnels de la cuisine, de chefs apportant leur concours, pour exposer leur point de vue ou leurs expérimentations culinaires dans leurs restaurants¹⁶⁹³. Mais il peut s'agir également de contributions pouvant émaner des magazines eux-mêmes comme de leurs lecteurs.

- *L'apport des chefs : le terroir revisité*

Il convient de relever combien durant cette période le répertoire des chefs se nourrit lui-même de la cuisine de terroir. En remettant au goût du jour certains plats, moyennant

¹⁶⁹³ Alain PASSARD, art. cité, p.18. Ce chef revient sur sa « rupture créative » à la fin des années 1990 où « la porte du tissu animal se referme » et se « révèle le tissu végétal ». S'ammorce alors un travail sur le légume, nécessitant un véritable apprentissage, cette forme d'aliment étant considérée comme parent pauvre lors de la formation des cuisiniers. Ce choix du légume est de surcroît décrit comme une véritable libération créative. En outre, notons chez PASSARD, le fait que la dimension esthétique, envisagée jusque-là dans les exemples que nous avons étudiés essentiellement sous un angle visuel, vient ici s'enrichir d'autres approches adjoignant aux couleurs des références à la musique (son « solfège des légumes ») et à l'émotion poétique. Julia CSERGO, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIII^e-XXI^e siècles) », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.22-23.

adaptation ou en créant de nouveaux, leur l'inspiration repose sur une appropriation d'éléments connus et réinterprétés générant des recettes inédites¹⁶⁹⁴.

À la faveur de la promotion des variétés anciennes, permettant d'aller à la recherche des saveurs d'autrefois, sont dispensées des recettes mettant celles-ci à l'honneur. Terroir et gastronomie font voyager le lecteur à travers diverses régions de France, où s'opère par exemple l'alliance de pommes de terre adaptées à une zone géographique donnée et des plats qui leur correspondent, pour en valoriser les goûts dans les meilleures conditions.

Tenant l'hôtel-restaurant Saint-Paul à Noirmoutier-en-l'Île (85), Christian-Joël BURON présente la « farcie vendéenne », constituée de pommes de terre de Noirmoutier remplis d'un hachis de canard de Challans (autre spécialité du terroir vendéen), de gorge de porc et échalotes, assaisonnées au Porto et au Cognac. Notons l'intitulé du plat qui joue sur une ambiguïté, dans la mesure où une spécialité locale porte le nom de « farci vendéen », faisant d'ailleurs son bonheur des légumes du potager (chou, blettes, oignons, poireaux, salades, épinards, oseille). Plutôt que de proposer une énième recette de ce plat familial, le chef a manifestement préféré jouer la carte consistant à magnifier des produits locaux emblématiques.

Le restaurant la Belle Porte, à Vailly-sur-Aisne (02), est tenu par Jean-Marc LE GUENNEC qui propose un « soissoulet de veau à la vitelotte ». Comme peut le laisser supposer le nom, évoquant le cassoulet, il s'agit d'une blanquette de veau aux haricots de Soissons qu'accompagne une sauce élaborée à partir d'un roux mouillé au bouillon et auquel on incorpore des vitelottes coupées comme les Soissons et une garniture forestière de champignons. L'ensemble, réparti dans des caquelons, est ensuite mis à gratiner au four. La logique à l'œuvre ici consiste en premier lieu à adapter une recette provenant d'un autre terroir, en substituant au haricot du Lauragais sa version picarde et à lui ajouter des pommes de terre de chair violette modifiant complètement l'aspect visuel du plat. En second lieu, l'accompagnement carné se voit également repensé, opérant cette fois une forme de synthèse avec une autre recette populaire.

Les « pommes de terre farcies à l'ardennaise » sont présentées dans la version de Christian PIOT, à Sommepey-Tahure (51), mettant à l'honneur la variété *Early Rose*. Les pommes de terre cuites au four en papillotes d'aluminium sont ensuite décalottées afin d'être farcies, après avoir été évidées pour en faire une purée. Oignon, jambon, persil hachés sont mis à

¹⁶⁹⁴ Si les émissions culinaires télévisées avaient, dès les années 1950 avec Raymond OLIVER, ouvert la voie d'une gastronomie domestique facilitée, il semble que les magazines de jardinage aient mis davantage de temps à recourir à un tel procédé. Il est vrai que ce n'était pas leur fonction première, malgré la présence de longue date de certains de leurs rédacteurs (Henriette LASNET de LANTY par exemple), en charge des pages culinaires. En outre, centré prioritairement sur une économie domestique, le propos n'envisageait que rarement d'ouverture gastronomique.

revenir, additionnés de lait, de crème et de fromage râpé. Le tout est enfourné pour gratiner. Foin de la diététique ici ! Pourtant, loin de constituer un plat à part entière, ce que pourrait laisser présumer la richesse des ingrédients mobilisés, cette recette roborative est envisagée comme garniture de viandes grillées ou en sauce. La simplicité de facture renoue avec une authenticité culinaire familiale s'asseyant sur les principes de la nouvelle cuisine.

A contrario, le « gâteau royal au saumon fumé » proposé par Thierry PERRENNOU, qui tient le Pêché mignon à Versailles (78) laisse supposer une origine princière en mobilisant la *King Edward VII*. La phase préparatoire n'exige pas de dextérité particulière¹⁶⁹⁵. En revanche, le dressage fait preuve d'un savoir-faire gastronomique certain. En effet, les charlottes sont taillées à l'emporte-pièce et déposées dans chaque assiette, afin d'être entourées d'une crème de champagne. Écrevisse et cerfeuil ciselé viennent orner chacune d'elles pour parachever l'ensemble avec panache. En outre, le chef n'hésite pas à préciser que cette recette peut être déclinée avec d'autres légumes que des pommes de terre. La vogue des légumes anciens trouve matière à s'exprimer à nouveau ici puisque topinambours, rutabagas et panais peuvent offrir des variantes savoureuses et étonnantes à la recette originale¹⁶⁹⁶.

La télévision peut opérer une synthèse particulièrement riche de contenu malgré un format parfois réduit. Volet technique, culture locale et savoir-faire culinaire peuvent ainsi entrer en dialogue par l'enchaînement de courtes séquences reliées thématiquement grâce à un ingrédient dont il s'agit de vanter les multiples mérites. C'est le cas avec ce soufflé de pommes de terre propice à diverses évocations. L'entrée en matière s'opère par un hommage à PARMENTIER figuré par des vues de sa commune natale, Montdidier (80) et du monument qui lui a été érigé. Il est en outre précisé que tous les ans s'y déroule une fête de la frite où est chantée « La Parmentière », sorte d'hymne à la gloire du tubercule. Pierre BONTE lit le dernier couplet de celle-ci : « Le riche en ses festins, le pauvre en sa misère, vantent de nos jardins ce produit salubre. De l'habitant des champs, il grossit le pécule. Célébrons par des chants cet humble tubercule ». Suit un reportage sur la "Pompadour", variété tout juste créée par croisement de la Roseval et de la BF15. Puis Pierre COUCKE réalise alors la recette du jour sous les yeux du téléspectateur en utilisant néanmoins la Bintje. Il s'agit d'un soufflé, plat ménager

¹⁶⁹⁵ Les pommes de terre finement émincées sont couchées dans un plat à gratin, alternativement avec du saumon fumé. Un appareil constitué de crème, muscade, piment, sel et poivre est déposé sur le tout, qui est enfourné.

¹⁶⁹⁶ « Les bonnes pommes de terre d'antan », *Rustica*, 6 mai 1998. BLOCH-DANO, *op.cit.*, p.46. « La faveur dont jouissent actuellement les légumes anciens est une marque de l'évolution du goût. Le panais effectue son retour sinon sur nos tables, du moins sur celles des chefs, sur les marchés et dans les supermarchés. » En Angleterre et en Irlande, on le déguste en dessert, confit dans du miel. Les Irlandais l'utilisent de surcroît pour une boisson fermentée, dont la saveur sucrée rappelle celle de la Guinness.

conçu comme accompagnement à une viande. Il est en outre réputé ne pas retomber dès sa sortie du four, ce qui est appréciable au moment du service¹⁶⁹⁷.



Figure 252. En haut à gauche et au centre : « Les bonnes pommes de terre d'antan », *Rustica*, 6 mai 1998 ;
 À droite : « Autour de la pomme de terre », *Rustica*, 29 mars 1995 ;
 En bas : « Aujourd'hui le soufflé de pommes de terres », *Goûtez-moi ça*, France Régions 3 Lille, INA ¹⁶⁹⁸.

- *Revisiter ce que l'on croyait connaître*

Puisant leur inspiration dans des recettes traditionnelles, les rédactions de magazines diffusent des pistes qui, pour faire preuve d'originalité, consistent à détourner des recettes originales en y intégrant des ingrédients inhabituels. C'est aux endives de se prêter par exemple à ce jeu. La « tarte caramélisée » annoncée n'est autre qu'une tarte Tatin revisitée où les endives prennent la place des pommes. La pâte, elle-même, fait l'objet d'une transformation incorporant du parmesan et du Rasteau (vin rouge) à sa composition. Après avoir été mises à mijoter, les endives sont disposées au fond du moule, beurré et sucré. Recouvertes de pâte, elles peuvent ainsi caraméliser doucement avant que la tarte ne soit renversée après avoir reposé un temps.

¹⁶⁹⁷ « Aujourd'hui le soufflé de pommes de terres », *Goûtez-moi ça*, France Régions 3 Lille, INA, 13'43''.

¹⁶⁹⁸ En haut à droite, remarquons que les pommes de terre sont traitées en lasagnes avec tomates, ail, thym, romarin et basilic, opérant des croisements entre diverses influences tant provençales qu'italiennes. En dessous, vue du monument en l'honneur de PARMENTIER à Montdidier (80) ; exposé de Pierre BONTE sur les variétés de pommes de terre et soufflé réalisé dans la dernière partie de l'émission.

Les roulés au saumon fumé renouvellent les endives gratinées au jambon dont ils reprennent l'allure pour offrir en revanche des saveurs bien différentes. Les « croustillants dorés », autre originalité, s'apparentent à des beignets d'endives. Une recette marie également les moules aux endives auxquelles s'adjoignent oignon, tomates et ail pour un bouquet parfumé, façon originale de relier deux répertoires opposés géographiquement, le septentrional au méridional¹⁶⁹⁹. À la télévision, Pierre COUCKE, dit Pierrot de Lille, propose une blanquette de veau revue à l'aune des saveurs de la cuisine de Flandre où les chicons sont apprêtés à l'étuvée et viennent remplacer le riz¹⁷⁰⁰.



Figure 253. En haut : « Originales les endives », *Rustica*, 3 février 1999 ;
En bas : « Aujourd'hui blanquette de veau aux endives », *Goûtez-moi ça*, France 3 Lille, INA, 8 avril 1995.

Si les confitures ont déjà pu donner lieu à des mélanges inédits lors de la période précédente, il s'agit désormais de repousser toute limite en la matière, l'imagination créative ne devant connaître aucune borne. Des associations de fruits et légumes permettent de renouveler un répertoire pourtant déjà fourni en la matière. La confiture de carottes et cerises côtoie le raisiné occitan, trahissant l'influence de la cuisine de terroir¹⁷⁰¹. Cet assemblage est constitué de carottes et betteraves cuites dans du jus de raisin auxquelles s'ajoutent des fruits. Les tomates vertes sont tantôt associées au gingembre, tantôt aux figues. Une confiture de radis noir et une

¹⁶⁹⁹ « Originales les endives », *Rustica*, 3 février 1999.

¹⁷⁰⁰ « Aujourd'hui blanquette de veau aux endives », *Goûtez-moi ça*, France 3 Lille, INA, 8 avril 1995, 12'12". Avant la présentation de la recette du jour est diffusé un court reportage sur la production locale d'endives.

¹⁷⁰¹ Voilà qui rappelle une recette d'Olivier de SERRES, mentionnée pour faire des confitures de carottes, panais, bettes avec moût de raisin et cannelle. Citée par Madeleine FERRIÈRES, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, *op.cit.*, p.59.

marmelade de courgettes avoisinent une confiture d'aubergines parfumée de cannelle et girofle tandis qu'une confiture d'arrière-saison réunit potiron, petites tomates vertes et oranges. Entre autres choses étonnantes, on relève également une confiture de patate douce, cuisinée avec du jus de pomme et du gingembre, une confiture de poireaux, une autre de bettes ou encore une d'oignons aux abricots secs.



Figure 254. « Le temps des confitures : Fruits et Légumes », *Rustica*, 29 juin 1994.

Mais la palme de l'excentricité revient sans doute à « la recette de Nicolas, le passionné du potager »¹⁷⁰². En voici les étapes de réalisation : les pommes de terre sont d'abord rissolées au beurre. Une fois que celles-ci ont pris couleur, la cuisson est stoppée et les pommes de terre déposées sur du papier absorbant. Après les avoir mises ensuite à macérer avec des rondelles d'orange, de citron et du sucre pendant 48 heures au frais et couvertes d'un linge, le tout est remis à cuire à feu doux pendant une à deux heures afin de réduire avant la mise en pots. La variété BF 15 se voit recommandée pour obtenir le meilleur résultat. Mais pourquoi donc transformer les pommes de terre en confiture ? « Pour surprendre, pour intriguer » et puis

¹⁷⁰² Très vraisemblablement Nicolas le jardinier.

« parce que cela a bon goût », déclare le magazine, précisant que la texture et la saveur rappellent la châtaigne¹⁷⁰³.

Parallèlement à cette manière de revisiter ingrédients et plats connus, il s'agit aussi d'inviter les lecteurs à des expériences gustatives opérant la synthèse de traditions culinaires différentes, tout en jetant les bases d'une gastronomie domestique facile à laquelle le potager apporte toute sa contribution.

b. « Les goûts et les couleurs »

- *L'art des mélanges*

Plus que jamais, il s'agit d'éveiller les sens¹⁷⁰⁴. Sur le plan gustatif, à l'instar du jardin où les associations sont promues au rang d'impératif culturel, cette propension aux mélanges cultive les équilibres entre saveurs opposées mais complémentaires et puise dans des répertoires culinaires qu'il s'agit d'entremêler.

Classicisme et originalité dans les accompagnements

Récurrente dans le paysage éditorial, la question des accompagnements permet aux médias de jouer de façon consensuelle sur tous les tableaux à la fois, en satisfaisant ainsi des goûts différents mis sur un pied d'égalité. Aussi la carte du classicisme n'est-elle pas récusee¹⁷⁰⁵. Mais plus largement, l'originalité est perceptible dans des recettes inédites aux

¹⁷⁰³ « Le temps des confitures : Fruits et Légumes », *Rustica*, 29 juin 1994. Soulignons au sujet de cette dernière recette, l'effet de « trompe-l'œil » gustatif relevé plus haut. De manière analogue en 1990, madame MAZERAN, lectrice de *Rustica*, explique comment faire du « miel de carottes » ou du « miel de pissenlit » (avec uniquement les fleurs). Les carottes lavées sans être épluchées sont bien cuites puis égouttées. Leur jus est récupéré pour être mélangé à un sucre gélifiant. Voilà qui donne, affirme le magazine, une gelée à la couleur et au goût de miel. Ces jeux gustatifs reposent également sur de nouvelles alliances auxquelles les confitures se prêtent volontiers : pommes-menthe, framboises-groseilles, melon-vanille, abricots-amandes, poires-coings. « Mariez les parfums », *Rustica*, 11 juillet 1990.

¹⁷⁰⁴ Certes, l'idée de soigner la présentation pour stimuler l'appétit n'est pas neuve. Mais elle déborde désormais du cadre de l'assiette. Ainsi pour flatter la vue, les légumes du potager se voient envisagés parfois comme des éléments décoratifs de la cuisine, espace de vie. Il est recommandé de marier pour le plaisir des yeux ceux que l'on va cuisiner avec des récipients en terre, porcelaine ou vannerie, en misant sur « un savant désordre » à partir de compositions d'objets et de victuailles, à la manière de ce qui est conseillé au jardin où *mutatis mutandis* légumes, fleurs et arbustes cohabitent. « Cuisines : un petit air de campagne », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°834, 1997. Cette dimension décorative peut d'ailleurs se retrouver jusque dans certaines recettes de conserves, comme pour ces pickles à l'anglaise à l'aspect visuel jugé prépondérant. Il est ainsi expliqué comment créer des boccas colorés par l'empilement recherché des différents légumes, rassemblés par couches aux couleurs contrastées. L'originalité se double donc d'une volonté esthétique assez sophistiquée. « Pickles à l'anglaise », *Rustica*, 9 août 1990.

¹⁷⁰⁵ « Les recettes de la rentrée », *Rustica*, 11 septembre 1996. Quoi de plus classique en effet que ces accompagnements : gigot rôti aux haricots et tomates, côtelettes de veau aux bettes, rôti de porc aux épinards, côtes de veau à la normande servies avec des haricots verts et des champignons de Paris, entrecôtes à la moelle et

mélanges raffinés, procurant saveurs et couleurs par des légumes non associés habituellement aux viandes. Ce sont par exemple des côtes d'agneau panées et poêlées aux asperges (ces dernières étant servies à la fois entières et en purée) ; un Parmentier d'agneau au céleri, celui-ci se substituant à la traditionnelle purée de pommes de terre ; un poulet sauté au fenouil ; un coquelet sauté aux courgettes et romarin ; des côtes de porc à la sauge et aux choux de Bruxelles ; un rôti de veau aux aubergines. Une mosaïque illustrative rassemble ces différents plats accompagnés du traditionnel panier potager, réitérant le lien direct explicite « du jardin à la table »¹⁷⁰⁶. Ces « associations bien choisies » sont d'ailleurs rapprochées des sociabilités auxquelles elles semblent faire écho dans certains articles, lorsque « la nature se met au vert » et qu'arrive l'heure des repas de famille ou entre amis pris au jardin¹⁷⁰⁷.

Les mélanges invitent à explorer une liberté qu'offre la créativité culinaire. « De toutes façons, il faut oser », déclare Maïté dans l'un des épisodes de la Cuisine des Mousquetaires. Dans une même recette, sont ainsi réunis produits de la mer et de la terre comme pour ce ballotin d'huîtres aux petits légumes (haricots verts, carottes, courgettes et poireaux), ces derniers étant posés sur de fines tranches de ventrèche (poitrine de porc). Mariant les productions locales, homards d'Arcachon et artichauts de Macau (33), une salade s'agrément de framboises furtivement poêlées à la crème et nappant *in extremis* les crustacés, auxquels s'ajoutent avec une vinaigrette fonds et feuilles des astéracées. Le plat joue sur le chaud, le froid, le sucré et le salé tout à la fois. Il est de surcroît considéré comme « un peu moderne » et faisant « nouvelle cuisine avec ses légumes »¹⁷⁰⁸.

son gratin dauphinois ou encore bœuf braisé aux carottes. Certains petits légumes comme certains fruits sont réputés très bien se marier avec certains poissons : la dorade avec le fenouil, la sole avec les épinards, la lotte avec l'aubergine ou le coulis de poivrons. « Légumes et poissons », *Rustica*, 3 novembre 1999. « Le réveil du fenouil », *Rustica*, 15 janvier 1997.

¹⁷⁰⁶ « Les bons accompagnements », *Rustica*, 13 mars 1996.

¹⁷⁰⁷ « Des grillades bien accompagnées », *Rustica*, 13 mai 1998. Relevons ici une purée froide d'aubergines à servir avec du poisson grillé ; une « salade dorée » regroupant feuille de chêne, romaine, laitue, pourpier, radis, petits artichauts, concombre, tomates et oignons blancs nouveaux, pour accompagner les viandes rouges grillées. Y est mentionnée aussi une ratatouille d'artichauts (avec des courgettes, tomates, oignons, poivrons, ail et persil) pour les côtes d'agneau. Un « caviar de tomates » à déguster chaud ou froid, entre sauce et purée est recommandé pour les brochettes ou avec du thon frais. Enfin, lors de ces repas d'extérieur, la cuisson sous la cendre est prisee, proposant d'emballer aubergines, oignons ou pommes de terre dans l'aluminium à cette fin.

¹⁷⁰⁸ « Salade de homards, artichauts, framboises, Ballotin d'huîtres aux petits légumes », La Cuisine des Mousquetaires, France 3 Bordeaux, INA, 16 septembre 1994, 13'03''. Commentaire assez étrange, alors même que la nouvelle cuisine n'a plus forcément la faveur (mais qui illustre la façon dont certains de ses principes ont été assimilés). Sans doute s'agit-il de vanter ici une cuisine « légère » contrastant avec les recettes robotiques habituellement diffusées dans cette émission. Relevons enfin l'emploi de produits de terroir venant apporter leur contribution à ce qui relève d'un syncrétisme culinaire. Jouant de principes analogues, « Du potager à la table », *Rustica*, 16 mars 1994.



Figure 255. En haut : « Du potager à la table », *Rustica*, 16 mars 1994 ;
 En bas à gauche : « Sucré-salé de rhubarbe », *Rustica*, 1^{er} septembre 1999 ;
 À droite : « Salade de homards, artichauts, framboises, Ballotin d’huîtres aux petits légumes »,
 La Cuisine des Mousquetaires, France 3 Bordeaux, INA, 16 septembre 1994¹⁷⁰⁹.

Les magazines invitent eux-aussi à oser pour étonner aussi bien celui ou celle en charge de la cuisine domestique que les convives qu’il s’agit de recevoir. Si la rhubarbe peut être classiquement servie en tourte, bien plus surprenante est cette recette de coquelets à la compote, où elle accompagne la volaille de sa saveur acidulée, quoique tempérée par les quelques pommes de terre ajoutées à la cocotte, l’audace ayant tout de même ses limites¹⁷¹⁰.

¹⁷⁰⁹ Potager et audace culinaire. Si le titre « Du potager à la table » n’évite pas le poncif, les recettes proposées concilient terroir et créativité culinaire : maquereaux au fenouil, côtelettes de veau au concombre, bouillabaisse de poulet, agneau de lait sauté à l’oseille. Visuellement, le potager se trouve encore une fois magnifié par des produits harmonieusement disposés et offrant des couleurs appétissantes propres à susciter la gourmandise. Les recettes exposées en bas jouent de leur côté la carte du sucré-salé, non sans extravagance en ce qui concerne les homards. L’aventure quasi transgressive à laquelle est convié le lecteur ou le téléspectateur permet à ce dernier par identification de s’improviser grand chef de cuisine. Sur la transgression en cuisine, Jean-Philippe DUPUY, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations*, vol.34, n°2, 2012, p.101-102.

¹⁷¹⁰ « Sucré-salé de rhubarbe », *Rustica*, 1^{er} septembre 1999.

Les aromatiques entre tradition et renouvellement

Les aromatiques fournissent un support d'apprentissage tout trouvé sur le plan des bonnes associations culinaires. *L'Ami des Jardins et de la Maison* les célèbre par des formules louangeuses : « finition subtile » apportée aux plats, « saveur essentielle » ou encore « note fraîche et décorative ». En outre, il est intéressant de noter les éclairages sémantiques rappelés ici sur les différentes appellations des fines herbes, dénommées dans le jargon culinaire « bouquet », « fournitures à salade » ou encore « appétits », illustrant bien cette alliance du décoratif et du gustatif. Il est également précisé aux novices que ces herbes doivent être coupées au couteau fin ou aux ciseaux et supportent mal une cuisson prolongée. Empruntant conjointement de façon consensuelle les chemins du classicisme et de l'originalité, ce sont surtout les manières de les utiliser dans les différents plats proposés qui retiennent l'attention¹⁷¹¹.

Rustica propose ainsi un potage à la livèche (ache des montagnes appelée aussi céleri perpétuel) dont les feuilles ciselées viennent parfumer les pommes de terre. Agrémentant également les salades ou cuisinée comme des épinards avec une béchamel, cette herbe offre en outre des graines propres à parfumer les marinades. Le cerfeuil vient rehausser délicatement un gratin de radis, proposé pour accompagner un rôti de lotte au vin blanc. L'aneth apporte sa finesse à une recette de tomates farcies de concombre, câpres et crème, à servir très frais. La sauge est recommandée tout spécialement pour les viandes blanches (paupiettes de veau) et aromatiser des féculents comme les haricots ou les lentilles¹⁷¹².

Les légumes du potager source de créativité inépuisable

La série, simplement intitulée « Recettes de chef », offre matière à valoriser les multiples ressources potagères avec une certaine recherche, tant gustative que formelle en

¹⁷¹¹ « Petites herbes aux grandes vertus », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°837, 1997. S'inscrivant dans une double logique de divertissement et d'apprentissage, c'est une culture générale botanique sur ces aromatiques qui est dispensée ici. Les noms issus de traditions populaires sont rappelés aux lecteurs (l'estragon par exemple est aussi appelé « herbe à dragon » ou « serpentinaire » en raison de sa réputation à guérir les morsures de serpent). Parfois ce sont en revanche des éléments plus savants qui sont communiqués comme l'origine du nom du cerfeuil, à savoir du grec *anthiscon* qui signifie « feuille qui réjouit ». Sont proposées ici des recettes des plus classiques : tête de veau sauce gribiche, laitues braisées, omelette ou fromage blanc aux fines herbes et pommes de terre en robe des champs, poulet au poivron et à la ciboule.

¹⁷¹² « Les herbes de fraîcheur », *Rustica*, 17 juin 1998. « La famille Menthe », *Rustica*, 30 juin 1999. Y sont présentées les différentes variétés de menthe : "bergamotte", "citron", "douce d'Europe", "poivrée", "panachée". Parmi ces recettes, relevons une liqueur digestive maison et un « gigot à la menthe » où les feuilles de cette dernière sont hachées avec de l'ail et du beurre mou pour en enduire la viande avant cuisson, servie classiquement avec des flageolets.

matière de présentation des mets¹⁷¹³. La leçon qui consiste à oser a été bien assimilée, conjuguant toutes les influences possibles à la fois pour une cuisine au service du goût, flattant l’imaginaire du terroir comme celui de l’exotisme tout en se conformant aux exigences diététiques.

Les haricots verts donnent lieu à des recettes assez rustiques dans leur essence. Une tarte feuilletée les associe aux champignons, herbes aromatiques et épices en prenant des allures de quiche, le jambon cru étant inclus dans l’appareil. Une « idée gourmande » recommande de servir celle-ci avec un mesclun, assaisonné au vinaigre balsamique, guère cité jusque-là. Un potage « à la limousine », dont on ignore la source, réunit autour des haricots, pommes de terre, tomate, oignon mais aussi le rutabaga, légume « ancien » que la rédaction propose néanmoins de remplacer par un navet, le cas échéant. Servi lié à la crème avec des croûtons grillés de pain de seigle, cette céréale vient compléter la panoplie de la rusticité sans doute associée à la région d’origine. La salade « Alexandre » joue la carte de la simplicité en mêlant haricots verts, fromage de chèvre, échalotes et huile d’olive mais aussi citron et feuilles de menthe qui peuvent être remplacées par de la coriandre ciselée, lui apportant une légère touche exotique¹⁷¹⁴.

Les courgettes puisent leurs apprêts dans le terroir provençal lorsqu’elles sont servies en salade avec des pignons de pins. Pour rehausser un goût par essence peu prononcé, il est suggéré d’y faire dialoguer citron, ciboulette, noisettes, amandes et même parmesan. Plus originale, une soupe froide les associe, une fois cuites, avec oranges, curry, fromage blanc et morceaux de roquefort. Le mélange trahit diverses origines permettant de faire cohabiter ici terroir et exotisme. Quant au « cake fondant », c’est surtout son mode de présentation qui peut surprendre. En effet, tranché et tiède, il peut être servi avec des œufs brouillés ou pochés ; froid, il accompagne terrines, rillettes ou fromage blanc aux herbes pour des assiettes composées¹⁷¹⁵.

Le concombre donne lieu à davantage de créativité encore. Dans une version farcie à la tapenade, relevons le grand soin apporté à la présentation où, coupés en tronçons, évidés, cannelés sur leurs côtés, les concombres s’ornent de feuilles de basilic et de tomates cerises. La tarte parfumée à la coriandre est garnie de concombre émincé avec du fromage blanc, du yaourt, coriandre et échalote, relevée de sel et de tabasco, tandis qu’un zeste de citron vert haché et le jus de celui-ci sont ajoutés au moment de servir. Harmonie des couleurs et contraste des saveurs (sucré, salé, amer et acide sont ici réunis) y rivalisent de raffinement comme en témoigne cette

¹⁷¹³ Le terme « chef » peut n’être, dans certains cas, qu’un artifice éditorial, puisque les noms ne sont pas toujours cités, ce qui n’ôte rien à la valeur des recettes dispensées.

¹⁷¹⁴ « Les haricots verts » (série Recettes de chef), *Rustica*, 21 juillet 1999.

¹⁷¹⁵ « Les courgettes », (série Recettes de chef), *Rustica*, 11 août 1999.

recette rafraîchissante où le concombre, réduit en purée et mélangé à un sirop (composé d'eau, de sucre et de muscade) est relevé d'un trait de vodka pour être mis ensuite en sorbetière¹⁷¹⁶.

c. La gastronomie facile à la maison

Si la cuisine familiale pouvait lors des décennies antérieures se montrer parfois très élaborée, pour certaines festivités (les réveillons de fin d'année notamment), celle-ci adopte désormais un parti pris gastronomique, propre à en faire une fête des sens en toute saison. Le jardin potager s'affiche comme source d'inspiration sans cesse renouvelée, permettant d'acquérir un savoir-faire culinaire au sujet duquel les médias entretiennent une impression de facilité, au moyen de divers procédés éditoriaux.

- *Des recettes simples pour faire de l'effet*

En flattant la vue, à grand renfort d'éléments visuels, les magazines s'efforcent de susciter une appétence pour les préparations culinaires proposées, soulignant combien il s'avère aisé d'atteindre les objectifs de celles-ci, avec la garantie d'une récompense gustative pour le palais. Ne nécessitant guère de technicité élaborée, nombre de recettes n'acquièrent leur spécificité gastronomique que par l'originalité d'un ingrédient ou le traitement de celui-ci¹⁷¹⁷.

Les fiches adoptent désormais un grand format leur donnant des allures d'ouvrage spécialisé de cuisine. Au *recto*, la photographie en couleurs met en scène le plat avec divers accessoires censés apporter un décor en cohérence avec celui-ci. Au *verso*, la liste des ingrédients et les étapes du processus culinaire sont exposées, complétées d'encarts explicatifs sur telle ou telle plante entrant dans la composition envisagée¹⁷¹⁸. Les crêpes aux pissenlits sont ainsi fourrées d'une farce mêlant aux fleurs, oignons, fromage blanc et gingembre râpé. Certains des ingrédients donnent lieu à développement sur leur origine et leur utilisation culinaire. Notons une fois encore l'association de deux univers : celui de la mauvaise herbe acquérant ses lettres de noblesse par ce genre de préparation et celui du rhizome exotique d'importation.

¹⁷¹⁶ « Le concombre » (série Recettes de chef), *Rustica*, 25 août 1999. La recette de ce sorbet au concombre est assez recherchée en dépit de sa facilité d'exécution.

¹⁷¹⁷ Ici triomphe une certaine facilité, le caractère élémentaire de certains conseils laissant envisager une perte de savoir-faire en la matière.

¹⁷¹⁸ C'était le cas également pour les recettes à caractère « historique » présentées également sous cette forme.

Joliment disposées dans leur assiette, les crêpes sont accompagnées d'un ramequin placé à proximité afin de présenter l'aspect de la farce à la personne chargée de son élaboration¹⁷¹⁹.

Sur un modèle semblable, un gâteau de carotte expose celui-ci avec les ingrédients nécessaires à sa préparation. D'emblée, notons que ce gâteau n'a rien à voir avec un *carott-cake* anglo-saxon. Il s'agit en effet d'une entrée voire d'un plat principal, puisque champignons, gruyère râpé, échalote, bouillon de volaille s'y trouvent intégrés. Cuites dans ce dernier, les carottes sont mêlées à un hachis d'herbes et de légumes, liés par des œufs battus, le tout étant enfourné dans un moule beurré pendant vingt minutes au bain-marie. Éveiller la gourmandise, tout en permettant au lecteur de se donner bonne conscience, tels sont les termes du consensus dont ces fiches s'avèrent emblématiques. En effet, trois colonnes d'une vingtaine de lignes chacune exposent, dans un encart situé sous la recette, les éléments bénéfiques fournis par les carottes. « Légume favori » des Français avec une consommation annuelle moyenne de dix kilos, la carotte présente un indéniable mérite : celui de pouvoir être déclinée de bien des manières, salées comme sucrées. En matière de santé, il est rappelé au lecteur : la richesse en provitamine A (carotène) excellente pour la peau, la vitamine B₁ (nécessaire à la dégradation du glucose), le solide apport minéral (calcium, phosphore, potassium, magnésium), la valeur calorique modérée (40 kilocalories pour 100 grammes, soit 167 kilojoules), la présence enfin de fibres riches en vitamines et sels minéraux. Afin d'en tirer tous les bénéfices, il est souligné également l'importance de consommer des carottes fraîches, de saison et de ne pas les râper trop longtemps à l'avance, en raison de l'oxydation et de la perte de vitamine C qui en résultent¹⁷²⁰. Une telle fiche offre un concentré du savoir-faire éditorial de cette période, synthétisant sur un même support l'ensemble des éléments vus plus haut.

¹⁷¹⁹ « Crêpes fourrées aux pissenlits », *Rustica*, 10 avril 1991.

¹⁷²⁰ « Gâteau de carotte », *Rustica*, 16 janvier 1991.



Figure 256. En haut : « Gâteau de carotte », *Rustica*, 16 janvier 1991 ;
 « Crêpes fourrées aux pissenlits », *Rustica*, 10 avril 1991 ;
 En bas : « Purée de citrouille aux noisettes », *Rustica*, 31 juillet 1991 ;
 « Flan de navet », *Rustica*, 28 août 1991¹⁷²¹.

Il peut s'agir également de jouer sur un effet de mode. Ainsi selon *Rustica*, le navet semble avoir été longtemps méprisé, ce que souligne un encart intitulé « la fin de sa disgrâce », renseignant *a posteriori* sur l'évolution de perception relative à ce légume. Le navet primeur semble avoir retenu en effet l'attention de quelques grands chefs ayant su accorder sa simplicité à leur cuisine. S'il est rappelé au lecteur de surtout éviter une cuisson trop prolongée, il lui est *a contrario* suggéré de le consommer de manière très variée : cru, râpé, en salade mélangé à d'autres légumes (carottes, betteraves), associé à des sauces légères, rehaussé d'herbes aromatiques (persil et cerfeuil surtout) ou d'épices douces (paprika). La recette proposée est celle d'un flan servi en garniture d'une volaille ou d'un gigot. Décoré de maïs, cresson, rondelles de citron et cerfeuil haché, le visuel à l'appui ne laisse guère de doute sur la

¹⁷²¹ Relevons que cette série est intitulée « cuisine légère », synthétisant à elle seule les tendances observées jusqu'ici, entremêlant gastronomie et santé.

provenance de l'inspiration, étant donné le soin accordé à la présentation : c'est celle d'un plat raffiné, servi au restaurant¹⁷²².

- *La cuisine du potager, synonyme de gastronomie ?*

Parallèlement aux fiches, les pages culinaires parées du générique « gastronomie » constituent également, sous forme de dossiers plus étoffés, de véritables mémentos offrant un choix entre plusieurs recettes tournant autour d'une thématique commune. Relevons de plus que ces pages changent d'intitulé pour *Rustica* vers la fin de décennie 90, ce magazine les dénommant alors expressément : « la cuisine du potager », celle-ci se voyant dorénavant automatiquement associée aux arts culinaires¹⁷²³.

Trait commun à la plupart de ces recettes, on relève des artifices langagiers tenant tantôt de l'hyperbole, tantôt de la métaphore mais plus globalement d'un certain « brouillage syntaxique » perceptible dans les dénominations adoptées : « charlotte rouge », « savarin au concombre », « tatin d'endives », et qu'amplifie toute une scénographie visuelle caractérisée par une débauche d'ingrédients et de plats aux couleurs éclatantes¹⁷²⁴.

¹⁷²² « Flan de navet », *Rustica*, 28 août 1991. Voir aussi sur le même modèle « Purée de citrouille aux noisettes », *Rustica*, 31 juillet 1991 : y sont mises en valeur les propriétés nutritives et curatives de ces aliments, tout en soulignant la richesse gustative, sans oublier le fait de mentionner des utilisations possibles dans le cadre de fêtes, notamment Halloween pour la citrouille.

¹⁷²³ Voir à ce titre et s'inscrivant dans cette série « la cuisine du potager » les différents exemples suivants qui visent à magnifier les légumes comme les herbes aromatiques. « Verdures en salades », *Rustica*, 24 avril 1996 propose pour les salades tout un assortiment de vinaigrettes parfumées (au pastis, au gingembre, à l'huile de noix, à l'estragon ou au basilic, au Cointreau) et même une version tiède (avec huile de tournesol, vinaigre de Xères et échalotes revenues à la casserole et à verser sur la salade au moment de servir), qui semble renouer avec les sauces antérieures au XV^e siècle évoquées en introduction de l'article, recourant une fois encore à l'anecdote historique comme accroche. « Parfums de tomate », *Rustica*, 7 août 1996 invite le lecteur à « oublier les salades » et à expérimenter les tomates sous d'autres formes, telles que cette « tarte provençale » (d'inspiration terroir) ou plus inattendue cette « charlotte rouge », revisitant le dessert éponyme, afin d'offrir une entrée aussi spectaculaire que savoureuse. « Senteurs de menthe », *Rustica*, 4 septembre 1996, frappe avec un « savarin au concombre et à la menthe » délicatement orné de rubans de concombre en spirale ; une « salade de champignon à la sauce verte » étonnante par sa vinaigrette de menthe macérée au sucre.

¹⁷²⁴ Au sujet de la « tatin d'endives », notons qu'elle se rapproche d'une tourte d'endives (celles-ci étant légèrement sucrées) d'une recette de SCAPPI, cuisinier des papes au XVI^e siècle. Bartolomeo SCAPPI, *Opera dell'arte del cucinare*, Venise, Michel TRAMEZZINO, 1570, Réimpression, Bologne, Arnaldo FORNI, 1981. La recette originale est citée dans Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI, *Gastronomie à la Renaissance*, Paris, Stock, 1997, p.234-235. Si cette source n'a sans doute guère été mobilisée, force est de constater que cette proposition culinaire est susceptible de répondre au goût ambiant alors que s'exprime une curiosité pour les cuisines anciennes.



Figure 257. De gauche à droite : « Verdures en salades », *Rustica*, 24 avril 1996 ;
 « Parfums de tomate », *Rustica*, 7 août 1996 ;
 « Senteurs de menthe », *Rustica*, 4 septembre 1996¹⁷²⁵.

Les recettes de cette cuisine du potager réaffirment de façon on ne peut plus concrète les normes faisant alors consensus : qualité des produits, respect de la saisonnalité, alimentation équilibrée et plaisir gustatif évocateur d'un imaginaire protéiforme¹⁷²⁶. Ainsi, gorgées de vitamines et permettant d'en décliner les saveurs comme les couleurs, trois terrines potagères apparaissent au moment même où les légumes de saison se font concurrence au jardin. Trois recettes bien différenciées font de ces terrines végétales une vitrine de toute la diversité potagère possible. Celle d'aubergines (avec fenouil, tomates, oignons, ail, thym, romarin) et celle de fenouil aux pignons témoignent d'une inspiration méridionale. En revanche, la troisième offre son camaïeu de verts, unissant haricots, asperges et petits pois, que le basilic vient orner d'une touche décorative¹⁷²⁷. Le printemps offre de surcroît matière à mélanger et mixer des tendances qui pourraient sembler de prime abord antinomiques. Les recettes autour des petits légumes en constituent un exemple typique. La légende adoptée pour l'illustration est significative à cet égard : « tous ces légumes frais vous permettront d'élaborer des recettes digestes et raffinées, dans lesquelles vous pourrez allier tradition et imagination ». Les mélanges du jardin

¹⁷²⁵ Remarquons la « charlotte rouge » et le « savarin au concombre et à la menthe » sans oublier les éléments de décor réunissant paniers, jardinières, cloches potagères et pots établissant un pont explicite entre potager et cuisine.

¹⁷²⁶ Celui-ci peut renvoyer à un passé plus ou moins réactualisé (le terroir), à une évasion vers un ailleurs (exotisme) ou plus simplement aux réminiscences de l'acte productif jardinier partagé ou non familialement.

¹⁷²⁷ « Trois terrines potagères », *Rustica*, 20 mai 1992.

s'harmonisent en cuisine et l'assemblage de pommes de terre, navets, radis, petits pois, ail, épinards, artichauts résout à lui seul ce qui pouvait générer autrefois des tensions¹⁷²⁸.

L'hiver peut fournir, quant à lui, l'occasion d'utiliser quelques subterfuges pour donner l'illusion des beaux jours dans l'assiette. Bavarois de chou-fleur et son coulis de tomates, fenouils aux calamars et nids de pâtes aux blancs de poireaux sont censés évoquer, sans doute par leurs couleurs et leur goût empreint de douceur, le printemps espéré. Des astuces sont fournies parallèlement aux recettes. Tout se mange dans le chou-fleur dit-on : les feuilles extérieures par exemple sont réputées délicieuses dans un potage lié à l'œuf et à la crème. Il est conseillé de marier le fenouil aux champignons, endives et fonds d'artichaut pour sa touche anisée mais encore avec des fruits secs, tels que raisins ou abricots. Les agrumes (citron et orange) lui sont également associés avec bonheur. Les assaisonnements relevés lui conviennent : piment, raifort, moutarde, coriandre. Quant aux poireaux, *Rustica* conseille de les traiter comme des asperges en servant ceux-ci avec une sauce mousseline (beurre monté avec jaune d'œuf, jus de citron et blanc monté en neige) ou encore - autre marque de raffinement - avec une sauce constituée d'une crème safranée¹⁷²⁹.

¹⁷²⁸ « Recettes autour des petits légumes », *Rustica*, 17 mars 1993. La formule est réitérée à peine deux ans plus tard avec « Recettes autour des légumes primeurs », *Rustica*, 15 mars 1995, avec un titre à peine modifié. En revanche, le contenu est renouvelé. On y trouve des radis « grattés ou simplement lavés à la croque au sel », apportant « le printemps sur votre table », des « navets à la moutarde blanche », des « petits oignons à l'aigre-doux », des « petits légumes à la sauce verte » (brocolis, pois gourmands, chou-fleur, navets nouveaux, carottes nouvelles, haricots verts, courgettes et tomates cerises), de classiques « carottes à la crème et au cumin », des « petits pois à la menthe » et de « jeunes poireaux au lard ».

¹⁷²⁹ « Légumes d'hiver : un goût de printemps », *Rustica*, 11 mars 1998.

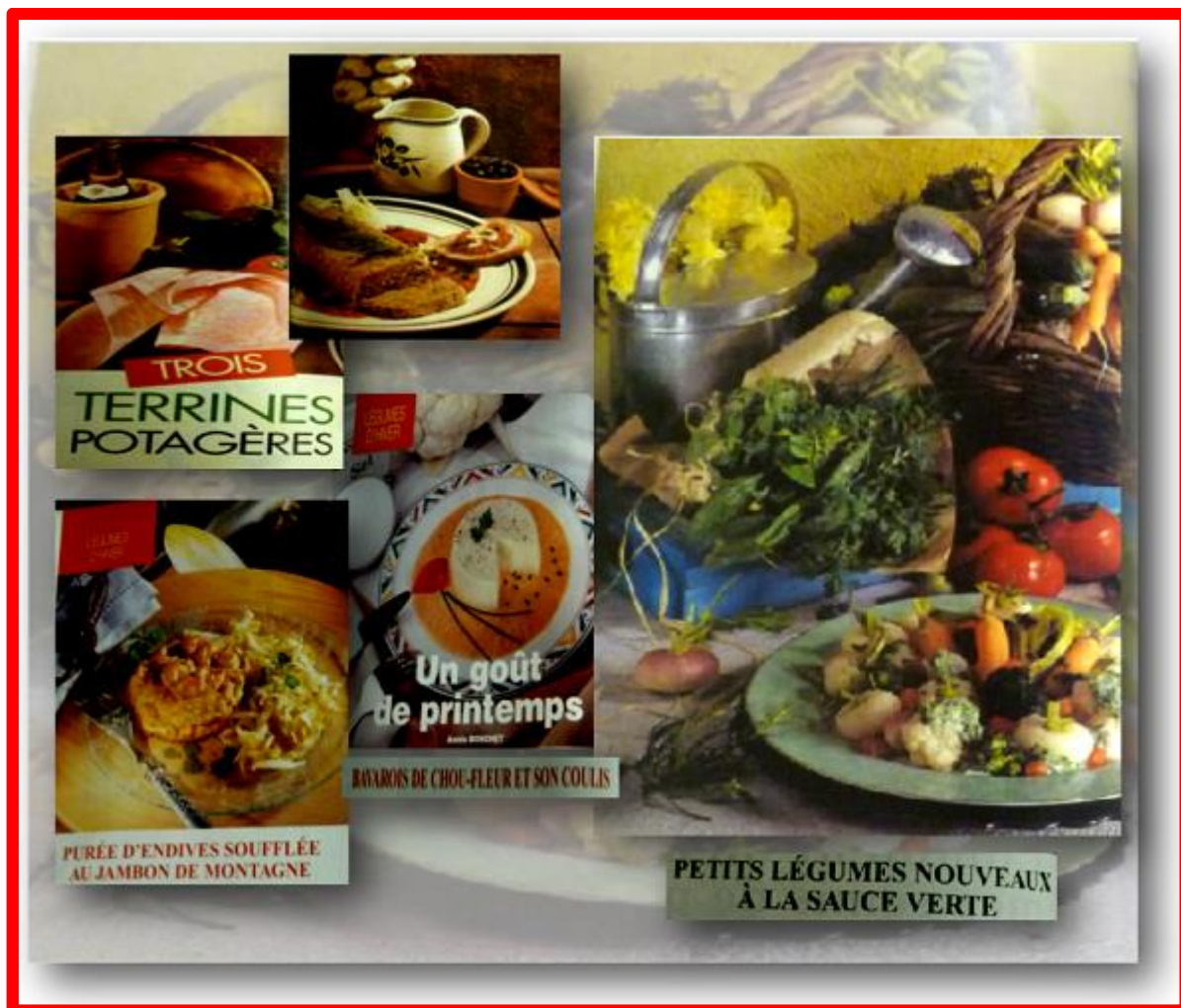


Figure 258. Sur la gauche en haut : « Trois terrines potagères », *Rustica*, 20 mai 1992 ;
 En dessous : « Légumes d’hiver : un goût de printemps », *Rustica*, 11 mars 1998 ;
 À droite : « Recettes autour des légumes primeurs », *Rustica*, 15 mars 1995¹⁷³⁰.

Enfin, le pique-nique ne semble pas échapper à cette incursion de la gastronomie recourant au potager comme source d’inspiration. En témoigne cette injonction soulignant la place des fines herbes dans l’élaboration de ce genre de repas pris sur le pouce : « usez et abusez des fines herbes et condiments ». Basilic, ciboulette, estragon et thym tiennent particulièrement la vedette. Notons, dans les recettes de sandwiches, la présence de légumes « à l’anglaise » - ce qui change des traditionnels pickles -, tels ce concombre dégorgé auquel s’ajoute une

¹⁷³⁰ Du printemps à l’hiver, le potager est encore au service du goût. Relevons combien la vignette à droite constitue une sorte d’apothéose dans son genre, la recette réalisée se voyant insérée dans l’écran offert par les légumes ayant présidé à son élaboration (pois gourmands, brocoli, chou-fleur, navets nouveaux, carottes nouvelles, gros navets ronds, haricots verts, petites courgettes et tomates cerises, bouquets d’estragon, de cerfeuil et persil plat) sans omettre les attributs jardiniers constitués de l’arrosoir et du panier de récolte. RAMBOURG, *op.cit.*, p.218 et suiv. Est développée ici l’idée d’une iconographie au service de la cuisine, attribuant à celle-ci en sus de ses qualités gustatives une fonction décorative, ayant connu des exemples prestigieux : Antonin CARÈME (1784-1833), Jules GOUFFÉ (1807-1877) par exemple. Bernard LOISEAU et Anthony ROWLEY, *Les fastes de la cuisine française, les recettes de Jules Gouffé*, Paris, Gallimard, 1994.

mayonnaise mélangée au beurre d'anchois ou ce cocktail associant bacon, laitue, tomate avec une mayonnaise additionnée d'un peu de sucre. Mais surtout, un encart rouge (qui tranche avec les autres en vert) s'affiche avec le titre « tartines potagères ». Celles-ci sont élaborées avec un fromage blanc (faisselle) mis à égoutter plusieurs heures à l'avance, étalé sur de grandes et fines tranches de pain rustique, couvertes de rondelles de radis, d'oignons nouveaux, de ciboulette et d'échalotes très finement hachées. Le tout est salé et poivré copieusement pour être aussitôt dégusté¹⁷³¹.



Figure 259. En haut à gauche : « Pique-nique, sandwiches », *Rustica*, 17 juillet 1991 ;
 En dessous : « Les potages glacés de l'été », *Rustica*, 10 juillet 1991 ;
 À droite (haut et bas) : « Petites herbes aux grandes vertus », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°837, 1997¹⁷³².

Si ces délices constituent l'aboutissement des démarches culinaires mises en œuvre pour magnifier les produits potagers, celles-ci trouvent leur origine dans un jardin nourricier auquel s'associent de multiples plaisirs.

¹⁷³¹ « Pique-nique, sandwiches », *Rustica*, 17 juillet 1991.

¹⁷³² Gourmandise potagère de plein air. Relevons ici la présence ici d'éléments dont le contenu ne constitue pas en soi une innovation mais dont la restitution visuelle hédoniste trouve durant la décennie 90 son accomplissement le plus achevé.

Chapitre 9. Le potager des plaisirs

À l'aube du XXI^e siècle, une étude sur les valeurs en Europe occidentale conclut à leur évolution significative. À celles qui prônaient le nécessaire pour assurer la satisfaction des besoins physiques élémentaires et procurer sécurité (valeurs traditionnelles matérialistes) ont succédé des valeurs post matérialistes correspondant à des besoins immatériels. Désormais, les individus ont d'autres aspirations, visant notamment l'épanouissement de leur personnalité, une certaine forme de satisfaction esthétique et globalement l'hédonisme¹⁷³³. Le jardinage n'échappe guère à cette tendance de fond, autorisant un « temps de rêverie où le loisir n'est pas décrété mais vécu »¹⁷³⁴. Jamais l'approche technique du potager n'a été envisagée de manière aussi protéiforme, permettant de répondre à toutes les sensibilités possibles. De moins en moins intellectualisée, cette approche se veut de plus en plus instinctive et sensuelle, dans un rapport quasi charnel établi avec la terre par un individu en quête de soi. Tous les médias s'adaptent en conséquence afin de répondre au mieux aux attentes les plus diverses, de la « passion ordinaire » à l'initiation des débutants, de la curiosité stimulée et stimulante des collectionneurs aux enjeux du cadre de vie.

A. Le jardinage potager, « passion ordinaire »

1. Une pratique largement répandue

a. Un contexte favorable aux loisirs verts ?

- *Le tourisme vert*

Un éditorial relatif aux médias d'alors fait le constat d'un engouement pour la campagne, univers considéré par bon nombre de citoyens comme un « paysage extraterrestre »

¹⁷³³ Henri MENDRAS, « Homogénéisation ou diversification des systèmes de valeurs en Europe occidentale », *Revue de l'OFCE*, n°71, 1999, p.299-311.

¹⁷³⁴ Alain CORBIN, « Temps des loisirs, espaces de la ville », *Histoire urbaine*, vol.1, n°1, 2000, p.163-168.

mais aussi lieu de culture et de tradition qu'il importe de sauvegarder¹⁷³⁵. La vie à la campagne, ne serait-ce que pour une période de vacances, apparaît comme socialement valorisée dans les magazines, son image ayant profondément évolué. La campagne ne semble plus réservée aux familles défavorisées qui, jusque-là, s'y rendaient faute de moyens mais constitue *a contrario* une destination recherchée par tous. Différents vecteurs d'identité campagnarde sont mis en avant comme la ferme-auberge, les sites préservés de la foule et du béton, le goût pour la simplicité, valeur emblématique d'un lieu quelque peu idéalisé. Si le succès du tourisme rural est souligné, son succès doit cependant être nuancé¹⁷³⁶. Face à un monde changeant, en quête de repères, la campagne constituerait-elle néanmoins un refuge ? À moins qu'il ne s'agisse de répondre à un besoin d'indépendance ?

- *Des loisirs verts domestiques*

La sémantique relative à cet attrait pour le « vert » n'évite pas les effets de manche, recourant à des termes témoignant de phénomènes soudains et puissants : « vague » ou « fièvre », au détriment d'un mouvement plus ancien¹⁷³⁷. Néanmoins les interprétations attribuées à ces évolutions méritent l'attention. Retrouver ses racines, se tourner vers quelque chose de préservé, de beau, d'authentique, de compréhensible et de rassurant en constituent les éléments explicatifs récurrents¹⁷³⁸. Deux tiers des Français s'adonnent alors à des « loisirs

¹⁷³⁵ « Vous avez dit campagne », *Rustica*, 23 septembre 1992. L'éditorialiste Bruno VAESKEN s'exprime sur la presse, les journaux de 20 heures de la télévision et radios mais aussi des quotidiens avec l'impression qu'une partie de la population redécouvre les plaisirs de « voyager en France ». Non sans humour, il affirme compter « sur la prise de conscience et le retour sur terre de cette nouvelle race d'aventuriers de l'extrême campagnard pour ensemble assurer la sauvegarde de ce patrimoine ».

¹⁷³⁶ « Changez de vacances, partez à la campagne ! » (Enquête), *Rustica*, 27 mars 1991. S'il est rappelé qu'historiquement l'ouverture du premier gîte remonte à 1954, c'est aussi pour indiquer désormais l'existence de produits labellisés, gages de garanties qualitatives. Cependant, la campagne ne représente alors que 25% des séjours touristiques et parmi les visiteurs et vacanciers, relevons la présence de 30% d'étrangers. Si l'engouement pour les idées écologiques des années 1980 a contribué à l'émergence d'une forme de nostalgie de la nature, celui-ci ne doit pas faire oublier les plaintes des bruits et odeurs de la campagne.

¹⁷³⁷ Les termes employés laisseraient imaginer une irruption subite, négligeant un mouvement amorcé dès les années 1970. LÉGER et HERVIEU, *op.cit.* Relevons la parenté de terminologie entre la presse magazine et la télévision. « Retour vers la nature », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Il y est dit qu'une « vague verte déferle sur notre vie ». « La fièvre verte », *Envoyé spécial*, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19". Ce documentaire, diffusé dans le cadre d'Envoyé spécial, dresse un large état d'état des lieux de l'engouement des Français pour tout ce qui touche au jardin, que ce soit dans les Jardins Familiaux, dans des univers domestiques, en matière de formation, chez des célébrités ou encore en matière de distribution marchande d'outils et fournitures de jardinage.

¹⁷³⁸ « Retour vers la nature », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998.

verts », pratiquant de nombreuses activités de plein air : vélo tout terrain, randonnée mais aussi jardinage figurant en bonne place¹⁷³⁹.

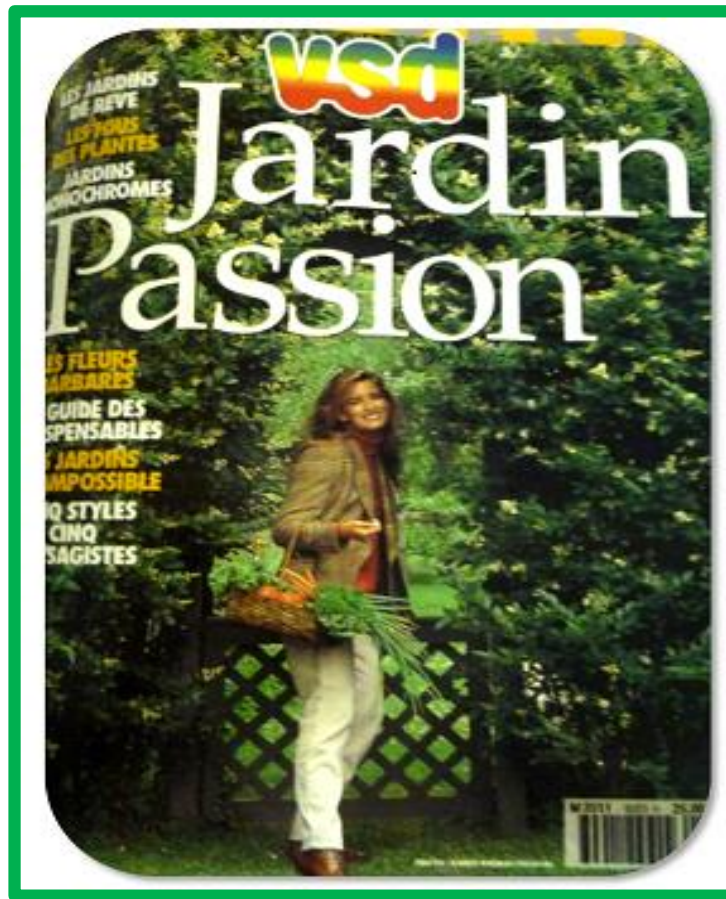


Figure 260. « Jardin Passion » (Encart publicitaire pour un hors-série du magazine VSD), *Rustica*, 8 avril 1992¹⁷⁴⁰.

¹⁷³⁹ « À pied, à cheval et... » (Éditorial), *Rustica*, 24 mars 1993. BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.377-383, sur les « voluptés du plein air » et notamment le besoin de « nature sauvage et l'engouement rural » perçu avec urgence durant cette période. La nature apparaît en effet comme une valeur contemporaine, alors qu'au sein de la tradition culturelle propre à la civilisation occidentale, la valeur prioritaire était au contraire l'éloignement de l'état de nature (p.381). La pratique des espaces non ou faiblement domestiqués résulte selon Sergio DALLA BERNARDINA des « opérations fantasmagiques » que celle-ci permet de réaliser mais aussi parce que sa popularité résulte « d'une pédagogie, d'une propagande, d'un projet transcendant, au moins en partie, les consciences (mais peut-être pas les intérêts) des individus ».

¹⁷⁴⁰ « Jardin Passion » (Encart publicitaire pour un hors-série du magazine VSD), *Rustica*, 8 avril 1992. Relevons au cœur de cette couverture le panier garni des légumes du potager. L'arche végétale et le décor vert foisonnant sont emblématiques d'une nature idéalisée avec laquelle le jardin permet de renouer. La jeune femme au centre peut aussi bien permettre l'identification du lecteur que personnifier de façon allégorique la passion, le portillon symbolisant l'accomplissement d'un rite de passage supposant initiation en matière de savoir-faire, ce que le magazine se propose de dispenser. Christian BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.71-94. Le terme de passion se voit réhabilité durant cette période. Il n'est plus synonyme de détérioration de la volonté mais au contraire son expression dans « le cadre d'une expérience sensible aux affects intenses perçus comme aspiration légitime à la réalisation de soi » (p.25-26). Le jardinage est ici qualifié de « passion pacifique » mais aussi savante, supposant un grand nombre de savoirs (botanique, météorologique, pédologique, phytosanitaire notamment) et dont le caractère pragmatique est reconnu. Cette activité conduit le jardinier à une expérimentation aventureuse s'effectuant dans le cadre d'un apprentissage par « essais-erreurs » et se nourrissant de sociabilités (échanges d'avis entre amateurs et logique du don - déjà rentrée dans les Jardins Familiaux) tout en étant solitaire et quasiment sans spectateur (à l'exception des proches et d'amis, p.91).

Sont interrogés, dans ce contexte, les liens entre habitat et jardin. Ce dernier est conçu désormais comme ouvert. Au sein de celui-ci, le potager n'est plus « le refuge des stakhanovistes de la fourche bêche et des rangs tirés au cordeau ». L'association du minéral et du floral conduit à un jardin plein et composé, conçu « entre salon et cuisine » où les aromatiques jouent un double rôle, alimentaire et esthétique¹⁷⁴¹. « Nouvelle pièce à vivre » aux aménagements marqués par la décoration, le jardin bénéficie d'un regain d'intérêt jugé fulgurant, à la faveur de l'investissement pavillonnaire réalisé depuis vingt ans, l'habitat étant désormais payé. En outre, les tendances perceptibles permettent de formuler des projections. D'une part, la diminution des surfaces s'accompagne d'un essor du marché des balcons, terrasses et vérandas, nécessitant une certaine miniaturisation des produits avec des plantes au volume restreint. L'acheteur veut du beau, du facile et de l'immédiat, faisant pencher la balance du côté du plant plus que de celui de la graine. D'autre part, une attente d'inédit s'exprime, l'aspiration du jardinier étant de se différencier de son voisin¹⁷⁴². Ce jardin agit en révélateur socioculturel de la société moderne, constituant pour Françoise DUBOST, « une compensation au phénomène général de l'urbanisation », dans la mesure où il permet de retrouver la nature et une « vraie temporalité ». De surcroît, cet engouement « s'est nourri, sur le long terme, du terreau de l'écologie »¹⁷⁴³.

b. Un objet d'enquêtes

Devenu objet d'étude, grâce aux sondages et enquêtes sur ses pratiques et habitudes d'achat, le jardinier de cette fin de XX^e siècle est apparemment de mieux en mieux connu. Des éléments qualitatifs et quantitatifs, qui manquaient cruellement lors des décennies antérieures, sont désormais disponibles.

Parmi les motivations à jardiner relevons la vogue du « cocooning », le jardinage constituant un espace de réalisation et de projection de soi. En effet, le jardin est « fait chez soi

¹⁷⁴¹ « Entre salon et cuisine », *Rustica*, 23 décembre 1992.

¹⁷⁴² « Le jardin, une nouvelle pièce à vivre » et « Le monde du jardin toujours en mouvement », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Les données repérées par le S.A.P.H.O. (Syndicat d'Amélioration des Plantes Horticoles Ornementales), structure de diffusion des obtentions de l'I.N.R.A. (Institut National de la Recherche Agronomique) permettent alors la formulation de projections, à partir des tendances observables.

¹⁷⁴³ « Le jardin révélateur de la société française », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Françoise DUBOST est en effet interviewée par le magazine au sujet des tendances du jardin. Sa remarque relative à un engouement qui s'étant nourri sur le long terme du terreau de l'écologie invalide l'idée d'un mouvement soudain.

et par soi »¹⁷⁴⁴. Il débouche en outre sur une culture personnelle ou familiale. Procédant du vivant, il garde un côté « magique » et trahit, d'une certaine façon, un « besoin de merveilleux ». Le fait d'y trouver une nature refuge, dans une société en perte de repères sociaux, familiaux et religieux justifie, selon Henri DELBARD, l'attrait pour ce loisir¹⁷⁴⁵.

Des données chiffrées permettent de prendre conscience de l'ampleur du phénomène « jardinage » et d'en distinguer la place occupée par le jardin potager¹⁷⁴⁶. En 1992, avec en moyenne une superficie de 580 mètres carrés, sont recensés 13 millions de jardins dont plus de la moitié d'entre eux possède un potager (7,8 millions). Pour 56% des Français interrogés, le jardinage représente une pratique régulière, à laquelle est consacrée un budget moyen de 1600 francs par ménage. Parallèlement, 74 millions de balcons, terrasses et bords de fenêtres sont dénombrés. Le chiffre d'affaires s'élève à 32 milliards de francs, ce qui correspond à l'équivalent du commerce de la presse ou du pain¹⁷⁴⁷. Une enquête relative au prix d'un jardin livre au lecteur des données lui permettant de se situer par rapport à des pratiques moyennes, estimées par un sondage réalisé en août 1991 par la revue *Jardineries Végétal*, lors du Salon du Jardin de la Foire de Paris. Si la dépense annuelle estimée se situe entre 1500 et 2000 francs (une voiture en exige alors 25 000), la plupart des visiteurs interrogés expriment cependant leur difficulté à évaluer le montant global de leurs dépenses, un certain nombre d'achats s'effectuant au coup par coup. Malgré sa sous-estimation probable, la dépense au jardin des Français est la plus forte d'Europe, devançant celle des Allemands. Les plantes vivaces et à massifs arrivent en tête. La part des produits phytosanitaires et engrais s'avère considérable, équivalant au budget consacré aux plantes elles-mêmes. Ces achats sont réalisés pour 70% des personnes

¹⁷⁴⁴ Henri MENDRAS, art. cité, p.299-311. Se retrouve ici l'idée de valeurs hédonistes post-matérialistes qui correspondent à l'épanouissement de la personnalité et à la satisfaction esthétique. Olivier DONNAT, « Présentation », *Réseaux*, vol.153, n°1, 2009, p.9-16. Caractéristique de cette époque, la construction identitaire s'établit sur une certaine « héroïsation de soi » passant par les loisirs. Dans une société de plus en plus individualisée où les formes traditionnelles d'appartenance déclinent, chacun est invité à mettre en avant sa singularité.

¹⁷⁴⁵ *Ibid.* « Anomie de la société » ou « désenchantement du monde » semblent trouver là aussi compensation au travers du jardin et du jardinage. Nous empruntons ici à dessein ces termes à Émile DURKHEIM et Max WEBER.

¹⁷⁴⁶ Celles-ci proviennent notamment de l'I.N.S.E.E. (Institut National de la Statistique et des Études Économiques) et de Promo-Jardin (association interprofessionnelle regroupant de nombreuses entreprises) <http://www.promojardin.com/qui-sommes-nous/historique/historiques/>

¹⁷⁴⁷ « Jardiniers faisons plus pour la nature ! » (Enquête), *Rustica*, 1^{er} janvier 1992. « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19'', tout particulièrement à partir de 25'04''. Il y est notamment dit, que l'intérêt croissant des Français pour le jardin alimente « une furieuse bataille commerciale entre maisons spécialisées dans la vente de végétaux et du matériel de jardinage ». On dénombre alors 900 jardineries, de plus en plus vastes, la dernière-née chez TRUFFAUT dispose d'une superficie de 10 000 mètres carrés. Les rayons consacrés au jardinage dans les enseignes de grande distribution voient en outre leur chiffre d'affaires progresser alors de 10 à 15% par an. Voilà qui semble aller au-delà d'un effet de mode, une « véritable passion pour le jardin », conçu comme « le prolongement de la maison », étant soulignée dans les interviews de ce reportage.

interrogées en super et hypermarchés, jugés moins chers le plus souvent que les jardinerie et les grandes surfaces de bricolage.

VOTRE BUDGET ANNUEL	
Ces chiffres ont été calculés sur la base de 13 millions de jardins, de 580 m ² en moyenne.	
Végétaux	285 F
Produits phytosanitaires	90 F
Engrais	160 F
Gazon (semences 50 centimes/m ² pour 450 m ² et renouvelé tous les 10 ans)	25 F
Arrosage : 1 h par jour, 20 jours par mois pendant 5 mois (16 l d'eau par heure, 15 F le m ²)	240 F
Tondeuse électrique (amortissement sur 7 ans)	385 F
Tondeuse thermique (amortissement sur 7 ans)	710 F
Coupe-bordure (amortissement sur 7 ans)	100 F
Petit outillage (2100 F d'achats, amortis sur 7 ans)	300 F
Meubles de jardin	250 F
TOTAL : (selon la tondeuse)	de 1 825 F à 2 150 F/an
Sources : Promojardin, INSEE, Progazon, Sygma, Chambre syndicale horticole, Jardinerie Végétal.	

Figure 261. « Le prix d'un jardin » (Enquête), *Rustica*, 22 avril 1992¹⁷⁴⁸.

Pour contrebalancer ces coûts, l'argument du jardin source de revenus indirects refait surface, ce qui n'est guère étonnant dans un contexte de crise économique durable, les légumes et fruits cultivés au sein du ménage apparaissant comme autant de dépenses évitées¹⁷⁴⁹.

¹⁷⁴⁸ Il s'agit du tableau de synthèse figurant au terme de l'enquête référencée ci-dessus.

¹⁷⁴⁹ CESEM, Jacques ANTOINE, Marie-Thérèse ANTOINE-PAILLE, Hélène VALADE, art. cité, p.249-263. En l'absence de reprise économique et étant donné la permanence du chômage, les projections pour 1992 témoignent de doutes et d'inquiétudes (p.254) contribuant à entretenir un climat qui n'est guère propice à l'optimisme des ménages. Ceci peut en effet contribuer à voir ces derniers recourir au potager afin d'équilibrer le budget du foyer. Florence WEBER, « Réduire ses dépenses, ne pas compter son temps. Comment mesurer l'économie domestique? », *Genèses*, 25, 1996, p.5-28. Les conseils véhiculés par les magazines, tendant à accréditer l'idée d'un jardin rentable, entretiennent une vision assez simpliste des choses, négligeant certains paramètres essentiels dans la difficile estimation de cette économie domestique. Le jardinage constitue en effet une activité produisant deux types de biens différents : d'une part des fruits et légumes consommés, stockés mais aussi parfois donnés, d'autre part l'entretien d'une résidence procurant une satisfaction non liée aux résultats mais à l'activité elle-même. Cette autoconsommation constitue certes un « manque à dépenser » (p.7). Toutefois, tous les ménages n'adoptant pas les mêmes pratiques, les perceptions à ce sujet varient sensiblement sur cette « économie » (p.17). Ainsi, « le jardin est jugé rentable par les ménages qui consomment toute l'année des produits de leur jardin ; coûteux pour ceux qui n'en consomment qu'occasionnellement ; neutre pour ceux qui n'en consomment qu'en été et n'en stockent pas ». En outre, ces perceptions doivent être rapprochées des usages du jardin. Celui-ci est considéré comme rentable si les légumes occupent les trois quarts de sa surface, coûteux si seulement un quart leur est dévolu et neutre si l'équilibre est établi entre potager et ornement. Les économies perçues renvoient bien à celles portant sur les dépenses alimentaires (ce qu'entendent démontrer d'ailleurs les magazines). Néanmoins, le critère du temps de jardinage reste ambigu : celui-ci, dégagé des contraintes sociales, l'est aussi de l'obligation de le mesurer (p.26).

L'INSEE estime alors à 1500 francs la valeur de tous les produits autoconsommés par les jardiniers. Dans les Jardins Familiaux, 300 mètres carrés génèrent entre 4000 et 6000 francs de produits¹⁷⁵⁰. Toutefois, d'autres chiffres reposant pourtant sur des données de l'INSEE figurent dans la presse locale. Deux ans plus tard en 1994, seuls 35% des ménages possèdent alors un jardin potager. Les citadins y sont les plus attachés, 20% des ménages non agricoles habitant dans une grande ville en cultivant un. La production des Jardins Familiaux semble représenter cette fois-ci une économie de 680 francs par personne, l'impact de la crise économique se voit relativisé, ne constituant pas la cause explicative majeure de cet engouement. Les raisons principales reposent bien davantage sur une trilogie du plaisir : l'activité de jardinage en elle-même ; le fait de consommer ce que l'on produit soi-même ; les sociabilités que celle-ci alimente¹⁷⁵¹. En dépit de ces données apparemment contradictoires, force est de constater que le jardin potager garde une place significative.

De ce fait s'établit un discours, notamment dans les magazines, jouant sur deux tableaux à la fois, alternant l'argument de nature gestionnaire et celui obéissant à une logique hédoniste. Pour répondre au premier, recourir aux variétés les plus performantes ainsi qu'à l'organisation la plus rationnelle possible s'avère impératif¹⁷⁵². L'emploi de slogans bien connus du public, tels que « ce n'est pas cher et ça peut rapporter gros » sous-entendent de surcroît une certaine facilité dans l'opération à réaliser¹⁷⁵³. Cette rationalité est-elle pour autant similaire à celle qui prévalait quelques décennies plus tôt ? Certainement pas. En effet, si la

¹⁷⁵⁰ « Le prix d'un jardin » (Enquête), *Rustica*, 22 avril 1992. Il est rappelé en outre qu'un potager de 150 mètres carrés, bien géré, peut subvenir à une large partie des besoins d'une famille de quatre personnes, dès l'instant que sont privilégiés les légumes aux variétés à fort rendement et en évitant ceux qui sont encombrants. Est livrée, à titre d'exemple, l'estimation selon laquelle sur cette superficie on parvient à obtenir : 10 kilos de haricots, 50 kilos de carottes, 80 kilos de tomates, deux séries de 30 salades, une vingtaine de choux pommés d'été et d'hiver, 6 choux brocolis, 300 pieds d'oignons blancs d'été, une centaine de poireaux, une vingtaine de bottes de radis et un carré de condimentaires. Ainsi, pour 200 francs d'investissement, ce sont 2000 à 3000 francs de revenus indirects qui sont générés, montant supérieur à celui des dépenses faites au jardin. Pour achever d'emporter l'adhésion du lecteur, les notions de plaisir, d'équilibre, de santé et de qualité de vie viennent s'agréger à cette approche rationnelle et démonstrative, renouant avec des pratiques bien antérieures.

¹⁷⁵¹ « Fruits et légumes : les Angevins aiment leur jardin potager », *Le Courrier de l'Ouest*, 19 août 1994.

¹⁷⁵² « Les mieux cotées au potager et au verger », *Rustica*, 5 avril 1995. Sont mis en avant "l'oignon rouge de Florence", la salade "Lolla Rossa" aux feuilles bicolores, le "potimarron" (potiron au goût de châtaignes), le "brocoli à jets" (chou aux pousses charnues) et la "prunabricot" (nouveau fruit) ; « Pour le gestionnaire », *Rustica*, 16 mars 1994 ; « Panier garni toute l'année », *Rustica*, 21 mai 1997 ; « Un potager rentable », *Rustica*, 10 février 1999. Tous ces articles confirment que le jardinier gestionnaire n'a pas disparu. Si la production s'effectue à partir de semences, il faut alors compter 600 francs pour l'achat de variétés sélectionnées et seulement 300 francs pour des variétés classiques. En revanche si la production s'appuie sur l'achat de plants, le magazine indique de déduire 100 francs des 600 francs de semences, mais d'ajouter 250 francs pour un nombre de plants inférieurs à l'équivalent en graines. Il faut compter en outre entre 40 et 70 francs pour une clayette de pommes de terres, environ 150 francs pour un sac d'engrais organique de 25 kg et encore 45 francs de produits de traitement anti insectes. Pour achever de convaincre le lecteur, il est précisé qu'une dépense annuelle de 900 francs équivaut au quart du budget qu'un ménage de quatre personnes consacre en moyenne aux légumes du marché.

¹⁷⁵³ « Créez un potager avec 300 francs », *Rustica*, 27 mai 1998.

composante gestionnaire s’y retrouve, celle-ci est renouvelée, ayant semble-t-il intégré les principes du jardinage biologique, au moins de façon implicite¹⁷⁵⁴. Pour inviter au loisir récréatif, outre le poncif visuel du panier garni pour toute l’année, le lecteur se voit adresser une question : « Pourquoi le plaisir ne serait-il pas associé au potager ? ». L’argumentaire avancé pour y répondre se veut simple et direct, articulé autour de bénéfices affichés sans ambages : avoir des légumes frais et variés, sans avoir à y consacrer un temps excessif, s’assurer une bonne santé et faire partie « d’un club très ouvert de privilégiés », celui de « ceux qui cultivent leur planète, vivent au rythme des saisons, dégustent des fruits savoureux et ont toujours un présent à offrir aux autres »¹⁷⁵⁵.

Un potager RENTABLE

CRÉEZ un potager avec 300 F

Panier garni toute l'année

Ce n'est pas cher et ça peut rapporter gros !
Avec un investissement de 300 F, vous pouvez récolter plus de 40 kg de légumes frais, soit une économie d'environ 1000 F par rapport à ceux vendus dans le commerce.

Pour une famille de 4 personnes

SEMENCES		
Carotte		
• Demi-longue nantaise améliorée'	1 sachet de 6 g	7 F
• Betterave d'Égypte	1 sachet de 6 g	7 F
• Radis 'National'	1 sachet de 4 g	7 F
• Radis 'De dix-huit jours'	1 sachet de 4 g	7 F
• Epinard d'été	1 sachet de 15 g	6 F
• Haricot nain mangetout	1 paquet de 200 g	26 F
• Persil frisé	1 sachet de 4 g	9 F
PLANTS		
• Pomme de terre 'Sirtema'	60 plants	40 F
• Concombre 'Vert long de Chine'	2 plants	8 F
• Courgette d'Italie	2 plants	8 F
• Potiron 'Rouge vit d'Etampes'	1 plant	4 F
• Laitue d'été 'Patience'	12 mottes	12 F
• Chicorée grosse bouclée	12 mottes	12 F
• Poireau 'Bleu de Solaise'	25 plants	10 F
• Céleri-rave 'Boule de marbre'	12 mottes	15 F
• Tomate 'Fandango' hybride F1	8 plants	32 F
• Aubergine 'Violette de Barbentane'	2 plants	8 F
• Piment doux (poivron)	2 plants	8 F
Engrais organique	5 kg	55 F

Aménagez des plates-bandes de 1,20 m de largeur

SEMENCES	Surface en m²	Nombre de rangs
Carotte	4	3
Betterave	3	3
Radis 'National'	1	3
Radis 'De dix-huit jours'	1	3
Epinard d'été	3	2
Haricot nain mangetout	10	2
Persil frisé	1	3
PLANTS		
Pomme de terre	15	2
Concombre	1,5	2
Courgette	1,5	2
Potiron	2	1
Laitue d'été	2	2
Chicorée	2	2
Poireau	1	3
Céleri-rave	3	2
Tomate	2	2
Aubergine	0,5	2
Piment doux	0,5	2

Figure 262. En haut à gauche : « Un potager rentable », *Rustica*, 10 février 1999 ;
En haut à droite : « Panier garni toute l’année », *Rustica*, 21 mai 1997 ;
En haut au centre et en bas : « Créez un potager avec 300 francs », *Rustica*, 27 mai 1998¹⁷⁵⁶.

¹⁷⁵⁴ « Faites des économies au jardin », *Rustica*, 8 juillet 1998. Ainsi apparaît en filigrane, la nécessité d’éviter les gaspillages, de limiter l’achat d’engrais, de ne pas trop semer ou planter en trop grandes quantités. Il faut en outre nourrir la terre avec bon sens, « la meilleure nourriture du sol restant le compost maison ». Pour économiser l’eau, rare et coûteuse, il est recommandé d’arroser judicieusement avec parcimonie (une à trois fois par semaine plutôt que tous les jours un peu, « ce qui ne sert à rien »), le paillage permettant d’éviter deux arrosages sur trois. Les astuces de jardiniers en matière de récupération sont mobilisées comme l’indique ce conseil visant à utiliser des barquettes de surgelés en polystyrène ou d’anciens pots de fromage blanc pour y effectuer ses semis. Enfin, plutôt que de recourir avec force aux insecticides, il est conseillé de piéger les ravageurs en cultivant des capucines.

¹⁷⁵⁵ « Venez au potager », éditorial, *Rustica*, 21 mai 1997.

¹⁷⁵⁶ La rationalité au service du plaisir ? Celle-ci opère un retour mais sous des dehors beaucoup plus riants grâce aux éléments visuels et au registre lexical d’autrefois vantant la productivité fait place celui caractérisé par l’omniprésence des économies par le potager.

Ce loisir largement répandu s'accompagne-t-il en cette fin de XX^e siècle d'un renouvellement de l'image du jardinier, véhiculée par les médias ?

c. L'image du jardinier renouvelée ?

L'image stéréotypée du jardinier, systématiquement homme d'âge mûr, en tablier, arborant chapeau de paille et bêche est-elle toujours d'actualité ? L'étude des couvertures de magazines mais aussi de rubriques pratiques, offrant de plus en plus de place au visuel, fournit des indices intéressants sur cette représentation des figures jardinières.

- *Mixité, âges de la vie et anonymat*

Le spectre iconographique envisagé désormais s'avère considérablement élargi : enfants, femmes, hommes jeunes ou âgés permettent à la multiplicité des cibles visées de s'identifier. La jeune femme qui arrose ses poireaux, en pantalon de toile claire, polo blanc à manches longues (malgré des chaussures peu adaptées à cette activité) permet-elle d'offrir une image « moderne » du jardinage comme activité dont le troisième âge n'a plus l'apanage ?¹⁷⁵⁷ La rubrique « Votre semaine au jardin » semble répondre par l'affirmative en présentant une trentenaire, binant son potager en chemisette et jean¹⁷⁵⁸. Loin du poncif du grand-père jardinier, l'exact équivalent masculin est également observable, jean et tee-shirt rose pâle ou chemise en jean clair, pull en V rajeunissant ces jardiniers à l'apparence de mannequins¹⁷⁵⁹. Les enfants eux-mêmes deviennent des éléments d'accroche visuelle, essentiellement pour les rubriques de conseils techniques, adressées aux destinataires en charge d'une transmission

¹⁷⁵⁷ « Couverture », *Rustica*, 13 mai 1992. On peut y voir aussi une certaine transposition de l'image de la femme active. Rappelons que la population active féminine a augmenté de 4 millions entre 1954 et 1991, le travail féminin ayant effectué un véritable « décollage » depuis 1962, donnant lieu à une restructuration sectorielle de l'emploi et s'accompagnant d'une évolution de la condition des femmes véritablement « entrées en scène ». DELACROIX, ZANCARINI-FOURNEL, CORNETTE et ROUSSO (dir.), *op.cit.*, p.470.

¹⁷⁵⁸ « Votre semaine au jardin », *Rustica*, 3 juin 1992.

¹⁷⁵⁹ « Couverture », *Rustica*, 22 avril 1992 (jeune homme bêchant à proximité de ses choux) ; « Couverture », *Rustica*, 15 juillet 1992 (un jeune homme récolte ses carottes au potager) ; « Couverture », *Rustica*, 9 septembre 1992 (un jeune homme cueille ses tomates au potager). Si la figure paternelle du vieux jardinier demeure, cela n'a rien d'étonnant au vu de la pratique jardinière parmi les 55-75 ans, notamment ceux qui sont retraités. Christiane DELBÈS et Joëlle GAYMU, « Le repli des anciens sur les loisirs domestiques. Effet d'âge ou de génération? », *Population*, vol.50, n°3, mai-juin 1995, p.689-720. D'un autre côté, soulignons le fait que les couvertures ou les rubriques de conseils mettent en scène la plupart du temps un personnage unique. On peut y voir la confirmation de « l'individualisme expressif », caractérisé par « la quête de l'épanouissement » inhérente à la pratique des loisirs observée dans l'ensemble des sociétés occidentales d'alors. Jean-François BICKEL, Christian LALIVE D'ÉPINAY et Nathalie VOLLENWYDER, « Changement et continuité dans les loisirs : une comparaison de cohortes », *L'Année sociologique*, vol.55, n°1, 2005, p.129-169.

intergénérationnelle de savoir-faire (parents comme grands-parents). Deux moments sont privilégiés visuellement dans le recours aux enfants : le moment du repiquage et celui de la récolte¹⁷⁶⁰.



Figure 263. En haut de gauche à droite : « Faites des économies au jardin », *Rustica*, 8 juillet 1998 ;
 « Le carnet pratique », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°841, 1997 ;
 « Couverture », *Rustica*, 15 juillet 1990 (détail) ;
 En bas de gauche à droite : « Au potager récoltez tout », *Rustica*, 2 juin 1999 ;
 « Les conseils du mois », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998¹⁷⁶¹.

Le portrait peut prendre également une autre forme, non exclusivement visuelle, établie à partir de personnages sortant un instant de l'anonymat et constitués de jardiniers ordinaires, auxquels le lecteur est libre de s'identifier¹⁷⁶². Il s'agit d'une certaine manière d'archétypes permettant de répondre aux différents segments de lectorat tout en montrant

¹⁷⁶⁰ « Votre semaine au jardin », *Rustica*, 20 mai 1992 (Est mis en scène un enfant entrain de repiquer un plant de courgettes au potager) ; « Le carnet pratique », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°841, 1997. Celui-ci introduit une grande photographie couleurs figurant deux enfants au jardin qui remplissent une brouette des fruits de la récolte : poireaux, tomates et autres légumes.

¹⁷⁶¹ Les âges de la vie au potager, portraits d'anonymes.

¹⁷⁶² Cet artifice éditorial abondamment utilisé par la presse locale ou le reportage télévisé, l'est aussi régulièrement des magazines. Cette largeur de spectre dans les figures du jardinier affine l'image renvoyée par PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, dont les travaux sur les Jardins Familiaux mettaient en avant une primauté masculine, finalement réductrice. Olivier DONNAT, art. cité, p.9-16. En effet, ces portraits constituent autant de miroirs renvoyés aux lecteurs, alimentant le processus d'héroïsation de soi par procuration, le jardinier pouvant soit s'identifier aux modèles qui lui sont présentés, soit s'en différencier en rapportant ce qu'il voit à sa propre pratique.

combien le champ couvert par le jardinage est large désormais¹⁷⁶³. *Rustica* juxtapose ainsi plusieurs personnalités d'âges, de sexes et de conditions de vie aussi différents que possible pour illustrer les multiples facettes d'une même passion.

Gaëlle AUBINEAU, une fillette de onze ans a découvert le jardinage auprès de sa grand-mère. Inscrite au jardin des écoliers d'Olivet (45), auquel elle participe de façon hebdomadaire, elle aime tout particulièrement cultiver salades, radis et courgettes. Elle est présentée comme ayant la « menotte verte » et « une amoureuse de la nature ». Patrick SAINT-AUBIN, informaticien, consacre tout son temps libre au jardinage. Son jardin s'étend sur 700 mètres carrés, mais il en cultive également un autre de 200 mètres carrés sur son lieu de travail. En plus des fleurs, il fait pousser 400 variétés de tomates (aucune hybride), récoltant ainsi 400 kilos par saison. Cette production abondante est mangée en famille, donnée aux amis pour l'excédent. C'est aussi l'occasion d'échanges avec des collectionneurs lors de foires. Il participe également aux journées portes ouvertes des Jardins Familiaux, ce qui lui permet d'autres échanges de variétés espagnoles, portugaises, turques). Un autre réseau d'approvisionnement réside pour lui dans les commandes sur catalogues, notamment ceux de l'association « Seed Savers » (Sauveurs de Semences). En outre, il procède chaque année au repiquage de plus de 700 plants en godets. Enfin, plus conforme à l'image traditionnelle, le paisible couple octogénaire d'Eugène et Simone MONIN mène une « retraite active » au jardin y cultivant toutes les plantes potagères à l'exception des pommes de terre jugées trop fatigantes. Carottes, navets, haricots, potirons, oignons, échalotes et salades fournissent la table familiale, tandis que les fleurs décorent la maison. Dans une ville devenue cité-dortoir, où les contacts sont devenus plus rares du fait de la disparition des petits commerçants, remplacés peu à peu par les grandes surfaces, le jardin devient l'occupation principale d'une vie quotidienne, repliée sur l'espace domestique¹⁷⁶⁴. Mais cet artifice du portrait ne masque-t-il pas une situation plus complexe qu'il n'y paraît ?

- *Un « jardinier paradoxal » ?*

Mon Jardin et ma Maison qualifie le jardinier de la fin des années 1990 de « paradoxal ». Mais quels sont les termes de ce paradoxe ? Sous l'influence de la presse qui exhibe de beaux jardins, il est observé un temps de plus en plus conséquent consacré à composer

¹⁷⁶³ Cette diversité de figures jardinières témoigne encore ici de la multiplicité des cibles visées par la presse magazine. Jean-Marie CHARON, art. cité, p.65.

¹⁷⁶⁴ « De l'école aux retraités, du collectionneur à l'amateur : quatre passions de jardiniers » (Reportage), *Rustica*, 13 mars 1996.

et préparer le jardin, ce qui s'oppose à l'esprit de consommation d'alors, l'acheteur voulant de l'immédiat et de la facilité pour la suite. Ceci semble révélateur d'une société moderne qui « fait la course avec le temps et refuse les contraintes ». En outre, si ce consommateur-jardinier se montre de plus en plus impatient et souhaite un résultat garanti à coup sûr, il est également de plus en plus expert dans la connaissance des produits, notamment grâce aux informations délivrées par les médias. Au sein même des journaux cohabitent des injonctions contradictoires. D'une part, y sont exposées des réalisations idéales et abouties de jardins donnant l'illusion d'une facture particulièrement aisée, entretenue et renforcée par l'immédiateté du visuel. D'autre part, l'idée selon laquelle il est nécessaire de s'informer, de respecter le cycle des saisons, de savoir prendre patience y est communément véhiculée.

Mais le jardinier de cette fin de siècle est pris dans un autre paradoxe : celui qui le tiraille entre tradition et modernité¹⁷⁶⁵. Là aussi, les médias contribuent à alimenter cette situation. La valorisation du patrimoine invite au respect et à une certaine sanctuarisation du passé. La promotion de nouveaux produits, de nouvelles techniques, de nouveaux objets, propres à la société de consommation maintient le lecteur dans la prescription d'une modernité à laquelle il faut toujours continuer de souscrire¹⁷⁶⁶. Les médias eux-mêmes doivent envisager des moyens éditoriaux renouvelés, dont le divertissement constitue un élément structurant.

2. L'impératif du divertissement

Les logiques éditoriales mobilisées durant cette période visent à parler du potager en des termes distrayants¹⁷⁶⁷. L'heure est au pêle-mêle, que ce soit dans les magazines ou à la télévision. Rien ne doit lasser, tout doit amuser. Ainsi s'adjoint au cortège de ces procédés une irruption de l'irrationnel et du ludique.

¹⁷⁶⁵ « Le monde du jardin toujours en mouvement », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. C'est cette même idée qui est exprimée par Patrice FUSTIER, organisateur avec son épouse Hélène des journées des plantes de Courson, constatant l'envie d'aujourd'hui « d'avoir quelque chose tout de suite », ce que rendent possible les mécanismes d'achat, alors que le jardin s'inscrit « dans le temps ». Voir à ce titre « Les givrés du jardin », *Le Cercle de Minuit*, France 2, INA, 29 mai 1996, 1h14', à partir de 25'33''.

¹⁷⁶⁶ Toutefois, soulignons que ce « jardinier paradoxal » provenant d'analyses, d'enquêtes et d'observations, constitue une abstraction, à laquelle la réalité ne saurait se réduire.

¹⁷⁶⁷ Depuis la fin des années 1980, une progression spectaculaire de la lecture des magazines est observée, les titres se multipliant. Cette activité massivement répandue dépasse la lecture de quotidiens. Parallèlement aux magazines de télévision (les plus lus), ce sont ceux consacrés aux loisirs qui connaissent le plus grand essor. Le lecteur régulier de la presse magazine se distingue très nettement de celui de la presse quotidienne : les femmes lisent plus de magazines que les hommes, les habitants de la région parisienne plus que les provinciaux, les bacheliers plus que les non-diplômés ; les catégories socioprofessionnelles supérieures et moyennes arrivent largement en tête, alors que les agriculteurs et les retraités, qui sont les plus gros lecteurs de quotidiens régionaux, arrivent en dernière position. Olivier DONNAT, « La lecture régulière de magazines », *Réseaux*, vol.105, n°1, 2001, p.191-196.

a. Les mélanges à l'honneur

- *La rubrique multithématique*

L'heure semble être aux mélanges. En effet, il n'est pas rare de constater la présence de rubriques où les conseils techniques se trouvent juxtaposés sur une double page compartimentée¹⁷⁶⁸. *L'Ami des Jardins et de la Maison* entremêle, par exemple, astuces techniques, caractéristiques de cultures régionales - en raison des spécificités de climats et de terrains -, anecdotes ou rappels historiques, promotion d'ouvrages et incursions culinaires¹⁷⁶⁹. Cette présentation peut conduire à un certain éparpillement, des informations assez hétérogènes se trouvant voisines les unes des autres. Quoique marquée par davantage de cohérence dans sa globalité, la rubrique « Potager » de ce même magazine est régie par des principes de mise en page analogues. Le cresson de Madagascar fournit une accroche visuelle à gauche donnant l'occasion de présenter succinctement un maraîcher d'Indre-et-Loire, puis diverses variétés de légumes rares, d'opérer un bref détour en cuisine et de clôturer le tout sur les moyens de se procurer les graines nécessaires. Ce sont, en dessous, quelques lignes consacrées au concombre blanc, accompagnées d'une micro-rubrique accolée expliquant comment palisser les légumes, schéma en couleurs à l'appui. Cette thématique empiète sur la seconde page, invitant à poursuivre la lecture sur la laitue vivace aux noms évocateurs de « salade de lièvre » ou « corne de cerf ». Enfin, un double encart, intitulé « zone climatique », fournit les conseils relatifs au fait de semer des cacahuètes pour les habitants du midi ou de cultiver des crosnes pour ceux des montagnes. En plein centre, en rouge et en gras, une vingtaine de lignes de trois ou quatre mots au maximum résume à l'essentiel la liste des activités mensuelles à réaliser au potager¹⁷⁷⁰. En outre, rien ne différencie plus sur le plan formel la rubrique « Culture biologique » du même

¹⁷⁶⁸ Bien entendu, cette fragmentation n'exclut pas pour autant la permanence de rubriques plus conséquentes sur une thématique unique.

¹⁷⁶⁹ Sous des titres aussi divers que « Bloc-notes », « Potager », « Culture biologique », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°762 et 763, 1990. Dans le Bloc-notes de son n°762, ce magazine réunit aussi bien des informations sur les « mini et maxi légumes » (publicité déguisée pour des semences), les « fraises qui font un tabac » ou les « graines potagères WILLEMSE » (autre publicité) que sur « la profession de paysagiste », « les annuelles à la une aux États-Unis », l'état d'inquiétude des « entreprise *in vitro* », les « graines pour les papillons » ou encore des informations relatives aux cueillettes dans le cadre du réseau « chapeau de paille ». Notons également au passage les phénomènes de mimétisme entre magazines : *Mon Jardin et ma Maison* utilise également l'intitulé « Bloc-notes » dans sa rubrique « Conseils du mois, Verger et Potager », n°458, 1998.

¹⁷⁷⁰ « Potager », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°762, 1990. Hervé BRUNON (dir.), *op.cit.*, p. 216, se dessine alors un changement dans le rapport au jardin qui doit passer par un contact direct et sans intermédiaire ou presque : « Ce qu'il voit, ressent, apprend, en fait l'homme d'aujourd'hui veut l'appliquer, veut l'exercer et le vivre [...] Tôt ou tard, le savoir du jardin s'ouvre sur une *praxis*. »

magazine, elle aussi organisée selon les mêmes principes et désormais intégrée durablement, consensus oblige¹⁷⁷¹.

C'est donc un contenu composite qui est offert au lecteur, effet renforcé par un autre artifice éditorial consistant à entremêler des styles illustratifs différents, pour sans cesse stimuler le regard au moment de la lecture. Ainsi se trouvent mobilisées des registres tantôt contemporains, tantôt rétros. En outre, la cohabitation de pages consacrées au bio avec d'autres dévolues aux techniques conventionnelles se retrouve ici encore plus accentuée que lors de la période précédente, en raison de la concentration d'une information diversifiée au sein d'une même double-page. « Votre semaine au potager » peut ainsi comprendre jusqu'à huit encarts différents. Si les éléments graphiques peuvent légèrement varier selon les revues, la standardisation éditoriale s'impose partout désormais. De ce fait, une quinzaine de lignes en moyenne permet un formatage pour traiter d'une foule de sujets tels que « lier les chicorées », « ramasser les dernières tomates », « planter quelques laitues sous serre », « prendre gare aux gelées pour les potirons ». Le découpage en fonction de zones territoriales est également adopté, indiquant comment « bêcher dans les règles de l'art » quand on réside dans l'Est et « forcer les endives » en Midi-Pyrénées. Le « coin du bio » est inclus dans l'ensemble, grâce à une astuce anti chiendent, contre lequel une bonne dose de compost est réputée efficace. Le raifort sauvage permet de satisfaire l'amateur de raretés et le calendrier lunaire de renseigner l'adepte de cultures en fonction des cycles du satellite de la Terre.

¹⁷⁷¹ « Culture biologique », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990. C'est à nouveau un portrait qui inaugure cette rubrique. Sous l'intitulé « Un jardinier au naturel », Pierre KIMMEL, un retraité alsacien, est présenté au public, non seulement par sa photo mais aussi ses activités favorites : voyages, écriture et jardinage. Son potager de 400 mètres carrés lui assure une production diversifiée de légumes, le dispensant d'en acheter dans le commerce. Fervent du bio, ce jardinier livre aux lecteurs une recette de décoction de tanaïse, dont les feuilles, séchées puis chauffées sans être bouillies durant trente minutes puis laissées au repos vingt-quatre heures, servent à prémunir choux et salades attaqués par les vers du sol. Puis viennent diverses sous-rubriques abordant la manière de fabriquer des godets de papier, afin d'éviter d'acheter ceux contenant du plastique, de faire pousser du cresson sans cressonnière, ou encore enjoignant à ne plus jeter la peau de l'ail. En effet, celle-ci après avoir macéré et fermenté dans l'eau quelques jours, peut-être pulvérisée sur les carottes afin de les prémunir des attaques de la mouche ou sur les fraisiers et les pommes de terre, pour prévenir toute atteinte cryptogamique.



Figure 264. En haut à gauche : « Potager », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°763, 1990 ;
 En bas : « Votre semaine au potager », *Rustica*, 25 juillet 1990 ;
 En haut à droite : « Verger et potager, conseils du mois », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998
 (avec un encart « bloc-notes ») ;
 En dessous : « Bloc-notes », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°762, 1990.

Quelles peuvent-être les motivations des rédactions à adopter de tels patchworks éditoriaux ? Si l'emprise croissante du visuel, déjà relevée à plusieurs reprises, oblige à condenser l'information sous une forme plus compacte, ce n'est sans doute pas la seule raison. Il semble en effet que cette logique de présentation vise à éviter à tout prix l'ennui, surtout face à un contenu par essence répétitif. Aussi s'agit-il d'inviter le lecteur à butiner à l'intérieur de cette rubrique multi-volets. Foin des exposés rébarbatifs, à la vulgarisation scientifique un tantinet pédantesque, la lecture du magazine doit offrir prioritairement une source de plaisir,

sans cesse renouvelée. Ceci conditionne un contenu, qu'il importe de transmettre sous une forme toujours plus facile d'approche et attractive¹⁷⁷².

- *Les émissions d'accueil : le potager intellectualisé des stars*

La télévision, par ses émissions réunissant stars et personnalités, fournit un pendant à la rubrique multithématique, quoique sous un angle plus réflexif que réellement technique¹⁷⁷³. Réunissant plusieurs invités à la fois, Laure ADLER dans son « Cercle de Minuit » exploite une même formule à diverses reprises, dans le cours des années 1990¹⁷⁷⁴. C'est en chanson que l'émission démarre. Charlélie COUTURE dans « Le jardinier dort », au texte fortement teinté de préoccupations écologiques, pose la question : « Mais où est passé le jardinier » ?¹⁷⁷⁵ Sur le plateau se côtoient jardiniers, paysagistes, écrivains, chefs cuisiniers donnant, par la diversité des profils et des thématiques abordées, un caractère bigarré à l'ensemble¹⁷⁷⁶. Les points de vue des participants ne donnent que fort peu matière à débat, chacun apportant un éclairage sur le jardin, qui semble faire consensus et s'inscrire en résonance avec l'opinion d'alors.

¹⁷⁷² « Le récit auquel parvient ainsi le magazine est celui qui permet au lecteur une approche de type zapping. » Cette approche est celle qui permet toute une multiplicité de cheminements possibles, non seulement pour un lecteur en particulier mais aussi pour l'ensemble des lecteurs se partageant le magazine. En outre, la périodicité (p.60) génère des impératifs en matière de créativité permettant de renouveler à moindre coût pour le magazine son contenu. Ceci peut donner l'illusion au lecteur d'un renouvellement éditorial quand celui-ci n'est somme toute que mineur. Jean-Marie CHARON, art. cité, p.59. C'est aussi, d'une certaine manière, une illustration du fait que le magazine, « genre conquérant », englobe toutes sortes de contenus aux contours flous. En effet, s'opère ici un phénomène d'agrégation d'informations plus ou moins hétérogènes autour du fil conducteur constitué par la culture du jardin. Gilles FEYEL, art. cité, p.46.

¹⁷⁷³ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19'' (à partir de 18'03''). Daniel GÉLIN poursuit son activité jardinière, qu'il considère presque comme « une forme de religion ». Avec humour, il déclare « être passé de TRUFFAUT, critique cinéaste à TRUFFAUT, horticulteur et grainetier », remerciant au passage la « Nouvelle Vague » de lui avoir permis de « découvrir un personnage qu'il ne connaissait pas et qu'il développe encore maintenant ». Isabelle VEYRAT-MASSON, dans DELPORTE, MOLLIÉ, SIRINELLI (dir.), *op.cit.*, p.792, à propos de cette télévision « de la parlotte », née dans les années 1980 et qui connaît des avatars à vocation littéraire et culturelle durant la décennie suivante.

¹⁷⁷⁴ Laure ADLER est une journaliste, biographe, essayiste, éditrice et productrice de télévision, née en 1950. Le Cercle de Minuit est qualifié de magazine culturel. Monique SAUVAGE et Isabelle VEYRAT-MASSON, *Histoire de la télévision française de 1935 à nos jours*, Nouveau monde éditions, 2012, p.273.

¹⁷⁷⁵ « Spécial jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13'. Charlélie COUTURE, chanteur, compositeur, peintre, écrivain, graphiste et photographe franco-américain, né en 1956. Deux ans plus tard, c'est un jeune groupe « Les Cactus » qui débute l'émission avec une chanson intitulée « Je suis un simple jardinier ».

¹⁷⁷⁶ Citons comme exemples, sans prétention d'exhaustivité : Michel LIS (jardinier et animateur), Patrice et Hélène FUSTIER (organisateur des « Journées des plantes de Courson »), Gilles CLÉMENT, Louis BENECH, Camille MULLER (paysagiste), Michel RACINE (architecte urbaniste), Jacques GARCIA (architecte d'intérieur, décorateur et propriétaire du château du Champ-de-Bataille) Jean-Marie PELT (biologiste, botaniste et écologue), Georges HERSCHER (éditeur de livres d'art), Catherine LAROZE (philosophe), Marc VEYRAT (grand chef cuisinier), Jean-Paul PIGEAT (journaliste et créateur du Festival international des jardins de Chaumont-sur-Loire), Michèle SEELIGER - dite Michka - (navigatrice et nutritionniste). Au sujet de cette dernière, Michka et Hugo VERLOMME, *Le cannabis est-il une drogue ?*, Georg Éditeur, 1994.

Loin d'être absent des échanges, le jardin potager apparaît avec récurrence dans cette émission, soulignant les diverses tendances qui le traversent. Michka dit s'être penchée sur les potagers parisiens afin de savoir où ils étaient et s'il en restait. À Laure ADLER qui lui demande si elle sait que « 60% des Français aujourd'hui possèdent un jardin potager », elle répond que ceux-ci s'étaient « légèrement assoupis mais que les Français ont toujours gardé leur coin de terre »¹⁷⁷⁷. Dans l'édition de 1995 de cette émission, consacrée aux délices du jardin, Georges HERSCHER vient parler des jardins de curé, décrits comme améliorant jadis l'ordinaire, en raison des fruits et des légumes qui voisinaient avec les fleurs d'église. Pour Michel LIS, il s'agit, de par ce mélange des genres, d'un jardin sans hiérarchie qu'il qualifie de « vrai jardin à la française, héritier des jardins médiévaux » (à 25'37''). Celui-ci établit de surcroît implicitement un parallèle avec le jardin potager, situé au milieu des fleurs, partie intégrante d'un « jardin des cinq sens » où règnent les plus grandes liberté et diversité. Il n'y a plus, selon lui, de jardin subalterne. D'ailleurs, le jardin qui lui sert à véhiculer ses conseils techniques dans le cadre de Télématin sur France 2 (à 48'14'') répond entièrement à cette définition¹⁷⁷⁸.

L'absence de hiérarchie s'illustre également dans le consensus relatif aux herbes sauvages. Le chef Marc VEYRAT, en citant *Les jardins du ciel* de Paul VINCENT, témoigne de son intérêt pour le chénopode Bon-Henri ou le carvi, qu'il attribue à son éducation paysanne¹⁷⁷⁹. Michel LIS (à 20'40'') le remercie de parler d'herbes sauvages et non de mauvaises herbes, considérant que, plus il avance en jardinage, « un jardin n'a pas de bonne et de mauvaises herbes : il a sa vie ». Patrimoine à conserver pour VEYRAT, Michka aime à parler « d'herbe spontanée » (à 21'15''). L'idée se fait jour d'un jardin de moins en moins ordonné, qui doit accueillir la nature, reléguant aux oubliettes l'avis selon lequel l'utile n'était pas beau au jardin. Inséré dans l'émission (à 1h02'), un reportage présente le « Jardin des Amouhoques », au Mesnil Durdent (76), sorte de jardin botanique d'herbes folles. Catherine LAROZE (à 50'10'') suggère l'idée d'une époque charnière durant laquelle sont redécouvertes

¹⁷⁷⁷ « Spécial jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13'. À partir de 14'37''.

¹⁷⁷⁸ « Le Cercle de Minuit : émission du 28 juin 1995 », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 28 juin 1995, 1h17'. Georges HERSCHER et Michel TOURNIER, *Les jardins de curé*, Arles, Actes Sud, 1995. Notons ici les liens avec la dimension patrimoniale entremêlée ici à des conceptions jardinières différentes.

¹⁷⁷⁹ Paul VINCENT, *Les jardins du ciel, cueillette, calendriers, potagers d'altitude*, Paris, Arthaud, 1987.

des choses qui avaient été oubliées et voyant émerger une dimension très sensible, permettant au jardin de s’émanciper de l’emprise de l’architecture¹⁷⁸⁰.



Figure 265. En haut : « Spécial jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 21 septembre 1994. On y aperçoit Michel RACINE, Michel LIS, Michka, Michel PENA, Marc VEYRAT, Gilles CLÉMENT.
 Au centre : « Le Cercle de Minuit : émission du 28 juin 1995 », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 28 juin 1995 ;
 En bas : « Les givrés du jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 29 mai 1996¹⁷⁸¹.

De manière moins superficielle, bien qu’envisagées à la manière de séries, les enquêtes renouvellent le genre de la promotion des innovations.

¹⁷⁸⁰ « Spécial jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13’. Relevons à 1h07’ l’évocation « d’expériences en Amérique » de jardins élaborés sur des dalles de béton entre des tours, rare allusion aux *Community Gardens*, nés une vingtaine d’années plus tôt mais au sujet desquels la presse magazine reste étrangement discrète. Au sujet de ceux-ci, Sandrine BAUDRY, *op.cit.*, p. 73-86. En France, c’est à Lille qu’est créé le premier jardin communautaire, en 1997, Sandrine BAUDRY, Julie SCAPINO et Elisabeth RÉMY, « L’espace public à l’épreuve des jardins collectifs à New York et Paris », *Géocarrefour*, 89/1-2, 2014, p.41-51.

¹⁷⁸¹ En haut, on aperçoit Michel RACINE, Michel LIS, Michka, Michel PENA, Marc VEYRAT, Gilles CLÉMENT. 1h17’. En bas, « Les givrés du jardin » regroupent Catherine LAROZE, Patrice FUSTIER, Jean-Marie PELT, Camille MULLER et Michel LIS. Le caractère culturel de l’émission invite à découvrir aussi bien des personnalités que différentes facettes du jardin et du jardinage. Si le message ne véhicule aucun conseil technique à proprement parler, il invite néanmoins à penser le jardin et à se nourrir de diverses influences susceptibles d’alimenter envies et projets auprès des téléspectateurs.

b. Le feuilleton des enquêtes

Rustica se singularise par des « enquêtes », sortes de reportages sur des pratiques, des tendances, des points de vue d'experts relatifs à une thématique donnée. S'il s'agit parfois de véhiculer un savoir de nature scientifique, notamment sur le terrain d'innovations techniques, c'est toujours de façon divertissante. Sur un plan rédactionnel, le style s'appuie sur des propos émanant du magazine laissant place, en cours de dossier, à des extraits d'interviews menées en amont auprès de spécialistes et de jardiniers passionnés apportant ainsi leur témoignage. Le contenu se veut donc autant informatif que persuasif, sans omettre une dimension visuelle faisant la part belle aux photographies couleurs et schémas explicatifs permettant d'alléger la trame d'ensemble tout en attirant l'attention sur les éléments jugés essentiels par la rédaction.



Figure 266. En haut à gauche et au centre : « Et si les insectes remplaçaient les produits chimiques ? », *Rustica*, 6 mars 1991;

À droite : « Les variétés d'antan font peau neuve », *Rustica*, 27 septembre 1995 ;

En bas à gauche et au centre : « Jardin, les promesses de demain : ni taille, ni traitement. Enquête », *Rustica*, 6 novembre 1991 ;

À droite : « Les "nouveaux" fruits et légumes », *Rustica*, 31 mars 1993 (détail)¹⁷⁸².

¹⁷⁸² Étant donné l'objectif récurrent du magazine de divertir, les enquêtes n'hésitent pas à jouer sur différents registres, oscillant entre sensationnel, informations étayées et promotion. En haut, relevons une page introductive à la titraille accrocheuse suivie d'éléments pédagogiques. En bas, outre la vulgarisation scientifique, l'intitulé « un guide indispensable » ne laisse guère de doutes sur les intentions promotionnelles de l'enquête.

En 1991, le magazine s'intéresse par exemple à la manière dont les insectes pourraient désormais remplacer les produits chimiques au jardin, les jardiniers commençant à découvrir les limites et méfaits de ces traitements systématiques, dont la nocivité et l'inefficacité croissent au fur et à mesure que les ravageurs deviennent de plus en plus résistants. Or, une solution existe : celle qui consiste à utiliser des organismes vivants, ennemis naturels des nuisibles. Est livré alors un exposé complet sur la « lutte biologique ». La première étape de celle-ci est appréhendée par une planche illustrée permettant d'apprendre à reconnaître les insectes utiles, principaux prédateurs de nuisibles¹⁷⁸³.

Le lecteur est convié à un voyage dans l'univers de la recherche. Il est ainsi fait mention de travaux de l'I.N.R.A., relatifs au trichogramme, larve de papillon considérée comme susceptible de tuer un autre papillon ravageur¹⁷⁸⁴. De nombreuses expériences en matière de génétique ont en effet permis d'aboutir à des résultats concluants, dotés d'une efficacité comparable à celle des pesticides classiques. Sélectionné pour combattre la chenille du carpocapse, le virus de la granulose (commercialisé sous le nom de carpovirusine) est présenté comme le dernier cri de la lutte biologique, tout en soulignant que les organismes vivants les plus utiles aux cultures restent des prédateurs. Coccinelles et syrphes sont désormais élevés à cette fin. Certains insectes sont vantés pour leurs performances au jardin familial. Le témoignage vivant et direct est préféré au long et docte exposé. Denise COTONNEC, jardinière ardéchoise déclare ainsi : « Dans ma serre, je mets des *Encarsia* contre les mouches blanches. Au jardin, quand la végétation repart, je disperse des *Phytoseiulus* (contre les tétranyques), des *Aphelinus* et des coccinelles, deux insectes qui sont très efficaces contre les pucerons. » [...] « J'ai toujours été contre la chimie », ajoute-t-elle. À l'usage éprouvé individuellement s'ajoutent des expériences menées avec succès par des collectivités. La ville de Caen distribue de façon hebdomadaire des pochettes d'un litre de coccinelles, les jardiniers locaux en retirant 300 000 par an. Enquête autant que séquence incitative, le périple du lecteur s'achève à la « boutique », un carnet d'adresses des distributeurs d'insectes utiles lui étant communiqué¹⁷⁸⁵.

¹⁷⁸³ Sur cette planche illustrée de façon réaliste figurent : coccinelle ; syrphe et sa larve ; carabe et sa larve ; chrysope et sa larve ; asilide (pucerons, chenilles, phylloxera, criquets), mante religieuse ; ichneumon. Ces prédateurs sont reliés par des flèches rouges tournées vers les nuisibles auxquels ils s'attaquent (pucerons, chenilles, phylloxera, criquet), facilitant ainsi la mémorisation des relations bénéfiques pour le jardin.

¹⁷⁸⁴ Il est rappelé que ce parasite a été identifié en Moldavie soviétique en 1973 par la station de zoologie et de lutte biologique d'Antibes.

¹⁷⁸⁵ « Et si les insectes remplaçaient les produits chimiques ? », *Rustica*, 6 mars 1991. Parmi les distributeurs d'insectes utiles, relevons les noms de DUCLOS SA à Septèmes-les-Vallons (13), Koppert à Cavaillon (84) ou GIE à Pavas (29). Notons que cette enquête avait été préparée par une autre : « Contre les parasites, aidez les légumes à résister », *Rustica*, 13 février 1991. *Rustica* insistait alors sur le changement de stratégie à adopter pour aider les légumes à résister contre les parasites. L'essentiel du propos désignait assez clairement ceux adoptant de « bonnes pratiques » par des formules sans ambiguïté : « plus sages sont ceux qui ont résolu le problème en se tournant

Certaines enquêtes peuvent aussi se situer dans une perspective prospective, autre moyen d'attirer le lecteur et de le divertir en l'invitant à se projeter. La question « Quels fruits, fleurs ou légumes aurons-nous réellement en l'an 2000 ? » permet d'informer sur des avancées relatives au génie génétique, à la multiplication clonale, aux biotechnologies, autant de termes que la revue qualifie de rébarbatifs mais qu'elle entend cependant vulgariser, ces innovations augurant d'un véritable bouleversement au potager comme au verger¹⁷⁸⁶. L'accroche n'est pas dépourvue d'un certain sensationnel : « Grâce à la recherche, le jardinier, même amateur, va pouvoir cultiver des haricots verts qui allieront toutes les qualités : ils seront réguliers, sans fils et d'une grande saveur. »

Cependant, changeant de registre, l'enquête se mue rapidement en tribune pour déplorer la disparition de variétés régionales, autrefois adaptées aux sols et climats spécifiques des terroirs concernés. Cultiver des fruits ou légumes standardisés, créés pour être produits sous serre ou industriellement s'avère difficile pour nombre de jardiniers. Aussi la priorité accordée au « goût retrouvé » par Georges DELBARD se voit-elle saluée, cette entreprise ayant décidé de se consacrer essentiellement au marché des amateurs¹⁷⁸⁷. Mais ces derniers ne constituant qu'une minorité, l'enquête explore alors un autre terrain : celui des évolutions sociologiques profondes, déclarant que les jardiniers modernes restent la plupart du temps des néophytes, le niveau de savoir-faire ayant diminué, en raison d'un complet changement de profil. *Rustica* déclare : « Si la connaissance pratique du jardinage était importante, il y a 50 ans, c'est parce que les gens étaient très proches de leurs racines terriennes. Aujourd'hui toute une génération de citadins redécouvre la culture par le biais de résidences entourées d'un lopin de terre. Ces nouveaux jardiniers ont tout à apprendre : les gestes, même les plus simples, la taille des arbres fruitiers, les époques de taille, de semis *etc...* »¹⁷⁸⁸ Loin de la vision robotisée envisagée à la fin des années 1950, celle projetée du jardin de demain met désormais l'accent sur le « naturel »,

délibérément vers le naturel ». La recommandation se voulait persuasive : « Essayez de vous déshabituer de l'idée que vous ne récolterez rien si vous ne traitez pas à outrance. Habituez-vous aux cultures associées, aux purins de plantes, vous découvrez que le jardinage côté naturel a un petit aspect "bon enfant" et que vos légumes, eux, ont...un autre goût. » Mais si la « panoplie de défense » prône en premier lieu les produits « naturels » (purins, sulfate de cuivre notamment), elle n'exclut pas les grands classiques que sont les fongicides et insecticides de synthèse, qu'il est recommandé d'utiliser « préventivement ». Ce qui apparaissait comme un compromis éditorial lors des deux décennies précédentes s'affiche désormais comme un consensus, les techniques biologiques et conventionnelles n'étant plus présentées comme opposées mais comme complémentaires.

¹⁷⁸⁶ Voir au titre des biotechnologies, BONNEUIL et THOMAS, *op.cit.*, p.99 et suiv.

¹⁷⁸⁷ Sous couvert d'enquête, voilà à nouveau un moyen d'assurer la promotion d'un produit, en flattant au passage un segment de clientèle par des propos tels que : « La quête des amateurs de fruits et légumes rares ou oubliés trouvera sa récompense car, en dehors de la grande distribution, un marché parallèle se développe de plus en plus. »

¹⁷⁸⁸ Voilà qui implique pour les magazines un renouvellement de leur approche en matière de conseils techniques, afin de faire passer les éléments les plus indispensables en priorité de façon didactique à l'intérieur d'un cadre divertissant.

propre à rendre le travail du jardinier de plus en plus aisé. La conclusion opère un retour sur les recherches en cours dont les simplifications induites en matière de culture et de soins devraient rendre le jardinage moins technique afin de répondre à cette nouvelle clientèle demandant moins de traitements, mais aussi moins ou plus du tout de taille, une meilleure rusticité, le renforcement des informations portées sur les sachets de graines¹⁷⁸⁹. Parallèlement à cette diffusion d'innovations par des enquêtes s'inscrit dans le paysage éditorial une nouvelle tendance : celle qui consiste à jardiner avec la lune.

c. Jardiner avec la lune ?

Autant durant les années 1950-1960 s'était affiché un goût certain pour la rationalité, autant les années 1990 permettent de constater l'irruption d'une certaine forme d'irrationnel¹⁷⁹⁰. Appliquée au domaine du jardin potager, cette orientation éditoriale se perçoit dans des rubriques récurrentes soulignant les multiples avantages à jardiner avec la lune. Plusieurs exemples peuvent être relevés à ce titre.

La rubrique de conseils intitulée « Votre semaine au potager » comprend une sous-rubrique, expressément intitulée « Jardinez avec la lune », qui fournit un calendrier lunaire, permettant au lecteur de se repérer par rapport aux semis, plantations, traitements et récoltes entrepris et en tirer ainsi le meilleur parti. Un article éponyme de l'hiver 1990 établit le constat d'une influence des astres et en particulier de la lune sur la végétation. Le texte essaie de trouver une justification scientifique, résumée par une formule aussi lapidaire que sommaire dans l'argumentation : « La science aidant, on en vient à la théorie et de la théorie à la pratique »¹⁷⁹¹.

¹⁷⁸⁹ « Jardin, les promesses de demain : ni taille, ni traitement. Enquête », *Rustica*, 6 novembre 1991. En deux pages, se seront opérés au moins cinq changements de registres, évoluant du futurisme sensationnel à la formulation d'objectifs stratégiques, en passant par la tribune d'opinion, le propos laudateur et le regard sociologique.

¹⁷⁹⁰ « Cultivez votre fleur du zodiaque », *Rustica*, 9 août 1990. Cette espèce d'horoscope floral, qui ne déparerait pas dans des magazines de pur divertissement, affiche une croyance dans un pouvoir conféré aux fleurs, jugées susceptibles d'adoucir les relations et de flatter ou atténuer qualités et défauts propres à chaque signe du zodiaque. Les lecteurs sont dès lors invités à cultiver et ensacher ces fleurs, « du jardin à l'armoire ». Le fait de « jardiner avec la lune » avait fait débat dans le passé, notamment à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle, où ces pratiques sont condamnées par les traités horticoles qui les considèrent comme « grossières et vulgaires » et la marque de superstitions. QUELLIER, *op.cit.*, p.76-78. Celles-ci se voient éclipsées pendant les trois quarts du XX^e siècle, le jardinage biologique et la biodynamie les ayant remises à l'honneur. QUELLIER, *op.cit.*, p.182. Le regain d'intérêt pour des pratiques condamnées depuis quatre siècles est mis en relation avec « la mode des potagers bio ». Est évoquée aussi la récurrence des publications de *Rustica* en la matière.

¹⁷⁹¹ « Jardinez avec la Lune », *Rustica*, 28 février 1990.

Marque du divertissement, le schéma narratif adopté ici plonge le lecteur au temps du « Jardinier Cro-Magnon »¹⁷⁹². C'est le conte qui est requis pour introduire une sorte de reconstitution justificative des conseils prodigués : « Du légume sauvage qu'il cueillait ou arrachait en passant, germa chez Cro-Magnon l'idée de récolter ces graines de carottes et de les semer, de repiquer cette salade et de la soigner, de la privilégier, d'enlever autour d'elles, les autres plantes que nous appelons à présent "les mauvaises herbes" : le plaisir du jardinage était né. » Plus loin, on peut lire encore : « Instinctivement, notre jardinier préhistorique planta ses salades à lune croissante pour qu'elles s'épanouissent et sema ses carottes en lune décroissante pour qu'elles prospèrent dans le sol. » Relevons au passage les qualités attribuées à cet homme préhistorique, auquel pourrait s'identifier le néophyte du XX^e siècle : il est intuitif et instinctif, il n'a guère besoin d'un savoir d'expert, il essaie, observe et récolte facilement.

Le lecteur est alors invité à suivre les phases qui passent par différents signes de feu, de terre, d'air et d'eau (référence explicite au zodiaque) dans un cycle immuable, chacune d'entre elles apportant par son élément ce dont ont besoin les cultures. S'entremêlent donc ici des éléments relevant tantôt de croyances, tantôt de faits observés, à caractère pseudo-scientifique, dans une forme de syncrétisme¹⁷⁹³.

Plus prosaïquement, on peut voir dans ces rubriques un ressort sur lequel peuvent jouer les magazines, afin de stimuler leurs ventes. En effet, la formule est accompagnée d'un poster permettant de repérer les différentes phases lunaires, le quantième du mois pour distinguer les semaines, les heures de lever et de coucher, la constellation du zodiaque devant laquelle se déplace la lune, reflétant son influence sur le sol, le type de plante concerné par cet impact et les travaux de jardinage à réaliser selon que le mouvement est ascendant ou descendant. Il est de surcroît prescrit au lecteur de ne surtout pas jardiner quand la lune est « au nœud » (c'est-à-dire quand elle traverse le plan écliptique), pas plus qu'au périhélie (quand la lune est au plus près de la terre) ni en apogée (quand elle en est le plus loin). En plus du poster susceptible de provoquer une impulsion d'achat du lecteur, un ouvrage signé « Céleste » voit sa promotion assurée en fin d'article¹⁷⁹⁴.

¹⁷⁹² Univers déjà rencontré dans d'autres rubriques (notamment celles s'appuyant sur la vulgarisation de connaissances historiques), par le jeu des correspondances, le lecteur se retrouve dans un contexte qui lui est familier.

¹⁷⁹³ *Ibid.* Le pêle-mêle imprègne cet article. Ainsi, la « papesse » du jardinage selon la lune, Maria THUN est mentionnée, comme ses travaux la conduisant en Allemagne à une entreprise de culture bio-dynamique. De même, l'essai de « l'idée bio » est mis en avant, ainsi que le souci de manger sain, alors que rôde le spectre de la pollution et des accidents nucléaires (souvenir de Tchernobyl) ou simplement « ce qu'on apprend au détour du chemin ».

¹⁷⁹⁴ *Ibid.*



Figure 267. En haut à droite : « Jardinez avec la lune », *Rustica*, 27 février 1991 ;
 Au centre : « Votre semaine au potager », *Rustica*, 30 août 1990 ;
 Tout autour : « Le jardin a rendez-vous avec la lune », *Rustica*, 19 février 1997¹⁷⁹⁵.

L'année suivante, l'approche est renouvelée grâce à d'une démarche participative, s'appuyant sur des questions qu'adressent différents lecteurs et offrant à l'article sa structuration. S'opèrent ainsi quelques remises au point définitionnelles : « Qu'est-ce que la lune montante ? » ; « Comment trouve-t-on les dates des nœuds lunaires, le périgée et l'apogée ? » ; « Que veulent dire les heures indiquées ? S'agit-il de l'heure actuelle ou de l'heure ancienne ? »¹⁷⁹⁶ Vers la fin de la décennie 90, paraphrasant le titre d'une célèbre chanson de Charles TRÉNET est développé un dossier sur le même sujet et laissant place à des jardiniers (l'un des Landes et l'autre du Nord) convaincus de l'efficacité lunaire. Ceux-ci observent en effet leur production augmenter et constatent un moindre besoin de traitements, la

¹⁷⁹⁵ Relevons au centre la sous-rubrique consacrée au jardinage avec la lune intégrée à une formule multithématique. En haut à droite, le bandeau introductif affiche les symboles du zodiaque. Toutes les autres vignettes proviennent de « Le jardin a rendez-vous avec la lune », *Rustica*, 19 février 1997. Les autres vignettes témoignent de la façon dont sont vantés les mérites de cette forme de jardinage aussi bien sur un plan général (absence de traitements, plus de fleurs et de légumes) que par des réussites particulières : meilleure résistance à la sécheresse (à gauche) ; récoltes optimisées ; fleurs et légumes de Brigitte qui poussent avec la « bénédiction de la lune » (à droite). Relevons à ce titre l'emploi du registre lexical propre au sacré.

¹⁷⁹⁶ « Jardinez avec la lune », *Rustica*, 27 février 1991. « Jardinez avec la lune », *Rustica*, 23 février 1994 qui obéit aux mêmes standards de contenu et de forme, en proposant à nouveau un poster.

résistance naturelle des plantes se trouvant renforcée selon eux. Dans leurs témoignages, ils soulignent en outre la manière dont la lune semble stimuler l'impact de certains produits biologiques contre maladies et parasites. À Reims, ce sont les récoltes des Restos du cœur qui se voient optimisées depuis plusieurs années par le recours au calendrier lunaire, celui-ci étant fiché dans l'abri. Le maître-jardinier précise que l'action de la lune n'a d'effet que sur les semis mais guère lors du repiquage. Parfois un jeu s'instaure entre le formateur et les membres de l'équipe en réinsertion qui n'ont cure de la lune et sèment néanmoins. Malgré la végétation obtenue, l'absence de radis persuade un peu plus leur encadrant du bien-fondé de sa croyance¹⁷⁹⁷. La logique de divertissement s'observe encore dans un certain nombre de jeux dont le potager fait l'objet.

d. Jeux de mots, jeux de cartes

Si le jeu avait été jugé judicieux pour sensibiliser les enfants à l'univers du jardin dès la décennie précédente, celui-ci est désormais requis dans des pages de divertissement, avec comme objectif d'inviter les lecteurs à s'interroger sur le vocabulaire du potager en particulier. Diverses grilles de mots-fléchés s'inscrivent dans cette logique. Celles-ci, ciblées thématiquement sur des sujets familiers aux lecteurs de *Rustica*, sont proposées par Armand JAMMOT, producteur d'émissions populaires telles que « Le mot le plus long » et « Des chiffres et des lettres ».

Au printemps 1990, une grille fait du potager son thème central, intégrant une photo de jeune femme cultivant son jardin. Parmi les mots à identifier et relatifs au jardin nourricier, relevons les définitions suivantes : « elles sont rouges à la racine », « impossible d'y faire un potager », « le légume de Popeye », « légume à repiquer », « légume condiment », « légume vedette », « outil du jardinier », « légume à chair douceâtre », « soutiens du potager », « légumes qui se mangent en salade », « rouge, fleur ou de Bruxelles », « voisines de la betterave », « légume à racine charnue »¹⁷⁹⁸. Mais la grille peut parfois être thématiquement

¹⁷⁹⁷ « Le jardin a rendez-vous avec la lune », *Rustica*, 19 février 1997 ; « Récoltez en bonne lune », *Rustica*, 26 février 1997 ; Claude-Marie VADROT, *La France au jardin, histoire et renouveau des jardins potagers*, Delachaux et Niestlé, 2009, p.48. « Entre les jardiniers la dispute perdure : entre foi du charbonnier et ricanement apitoyé. » Ceci conduit les revues spécialisées à publier des calendriers avec des commentaires mesurés « pour ne fâcher personne ».

¹⁷⁹⁸ « Grille de mots fléchés : le potager », *Rustica*, 28 mars 1990 ; « Grille de mots fléchés : fruits et légumes du monde », *Rustica*, 19 septembre 1990. Au centre, la photo en couleurs est intitulée « fruits et légumes du monde ». Les mots à trouver sont explicitement en rapport avec le potager, à partir des définitions suivantes : « légume-racine », « grosse courge », « genre d'ail à grand pied », « légume fruit », « légume feuille », « se mange en salade », « légume tige », à titre d'exemples.

resserrée, comme celle consacrée aux haricots où toutes les définitions tournent autour de ces seuls légumes : « variété de haricots », « type de haricot », « tuteurs pour haricots », « plat avec des haricots », « dépouiller le haricot », « cosses de haricot ». Cette fois-ci, l'illustration revient au poncif visuel du grand-père jardinier cueillant ses haricots au potager¹⁷⁹⁹. Notons que ces grilles couvrent un champ lexical centré avant tout sur des variétés de légumes assez communes et des gestes élémentaires. Elles constituent toutefois à elles seules une sorte de memento du vocabulaire le plus usuel du potager.

Une autre approche des mots est proposée par un ouvrage dont *Mon Jardin et ma Maison* fait la promotion dans un encart intitulé « à découvrir »¹⁸⁰⁰. S'inscrivant dans la collection « les mots de... », ceux consacrés au jardin adoptent une forme d'abécédaire, conviant le lecteur à une « promenade poétique », à raison d'un mot par page, tout en découvrant des œuvres d'art associées à tel ou tel thème, en provenance de grands musées français. Le texte est également agrémenté de citations de penseurs, philosophes, artistes. Autant l'approche de *Rustica* se voulait ludique, autant celle de son concurrent se veut essentiellement culturelle, s'inscrivant résolument dans une perspective patrimoniale, comme en témoigne la couverture de l'ouvrage. Celle-ci représente en effet « l'habit de jardinier », extrait de la collection de *Costumes grotesques et métiers* de Nicolas de L'ARMESSIN (1632-1694), graveur et éditeur d'estampes à Paris au XVII^e siècle¹⁸⁰¹.

¹⁷⁹⁹ « Grille de mots fléchés : les haricots », *Rustica*, 31 octobre 1990.

¹⁸⁰⁰ Jérôme GODEAU et Madeleine VOLCOUVE, *Les mots du jardin*, Arles, Actes Sud, 1997. L'idée même d'une promenade poétique exprime bien l'idée du refus de toute forme de contrainte. Là encore, il s'agit de butiner, comme au sein des rubriques multithématiques. Ce genre d'ouvrage ne nécessite en effet aucune lecture suivie : il peut être abandonné puis repris en fonction du caprice individuel.

¹⁸⁰¹ « À découvrir », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998. Au sujet de NICOLAS de L'ARMESSIN : <https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb33328914t>. Ajoutons qu'outre la référence au passé se retrouve également le côté divertissant d'une telle illustration. Voir à ce titre, Claudine NÉDELEC, « Le burlesque au Grand Siècle : une esthétique marginale ? », *Dix-septième siècle*, vol.224, n°3, 2004, p.429-443. QUELLIER, *op.cit.*, p.112-113 où cette gravure est reproduite et commentée : « Dans sa série des gens de métier habillés par leurs outils et leurs productions, Nicolas de L'ARMESSIN a produit un jardinier du Grand Siècle esquissant un pas de ballet sur un sol dallé, outils à l'épaule, arrosoir à la main. Tels des broderies et des rubans, fruits et légumes ornent le bas de sa veste et ses chausses. Une caisse en bois pour arbuste exotique forme son juste-au-corps, des pots constituent le rebras des manchettes, des fleurs jaillissent de son chapeau. »



Figure 268. En haut : « Grille de mots fléchés : le potager », *Rustica*, 28 mars 1990 ;
 « Grille de mots fléchés : les haricots », *Rustica*, 31 octobre 1990 ;
 En dessous à gauche : « À découvrir », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998 ;
 « Le jeu des sept mariages », *Rustica*, 4 mai 1994¹⁸⁰².

Enfin, issue de la pédagogie du jeu et de démarches créatives, une autre technique consiste à apprendre en s'amusant. C'est ce que propose Jean-Paul THOREZ au printemps 1994 avec son jeu des « sept mariages ». Celui-ci doit permettre aux lecteurs d'assimiler les « bonnes associations » de fleurs, de plantes potagères et légumes-fleurs qui repoussent les indésirables (pucerons, mouches blanches et autres insectes nuisibles). Un jeu constitué de fiches à découper de la dimension de cartes à jouer est ainsi inséré au sein du magazine. Au recto, figure une illustration à partir de photos en couleurs indiquant les associations idéales. Au verso, un commentaire explicatif indique ce qu'il convient de cultiver ensemble et comment le faire pour en retirer un maximum d'avantages. Introduit par la formule « en pratique... », un résumé insiste sur les éléments-clés à retenir en synthèse¹⁸⁰³.

¹⁸⁰² Le vocabulaire du potager en s'amusant. Notons toutefois que ces jeux ou lectures visent un apprentissage.

¹⁸⁰³ « Le jeu des sept mariages », *Rustica*, 4 mai 1994.

Les transformations qui affectent la population jardinière imposent aux médias de renouveler l'approche de leur transmission de savoir-faire, en s'intéressant tout particulièrement à la cible des débutants.

B. La facilité pour les débutants

Si les magazines s'efforcent de former des adultes néophytes en jardinage, les médias plus globalement se font l'écho d'actions en faveur de la jeunesse.

1. Semer la graine dès l'enfance

Si l'utilisation du jardin potager à des fins pédagogiques n'est pas vraiment une nouveauté, elle trouve matière à s'exprimer en cette fin de XX^e siècle, en initiant et sensibilisant la jeunesse au jardinage¹⁸⁰⁴. Le contexte ambiant se caractérise en effet par un investissement de nature institutionnelle sur l'enfance pour préparer demain.

a. Les démarches de jardinage scolaire

Une prise de conscience de l'ignorance des jeunes en matière de choses relatives à la nature s'opère¹⁸⁰⁵. Si les classes vertes ont tendance à se multiplier, c'est surtout l'entrée du jardinage à l'école qui est envisagée pour y remédier. Se pose alors la question de savoir où en sont cette forme d'éducation pratique et cet éveil au milieu naturel¹⁸⁰⁶. Plusieurs enquêtes de *Rustica* s'avèrent éclairantes sur ce point.

C'est à la faveur d'un contexte favorable, peu récent d'ailleurs, que le jardinage fait une entrée remarquée à l'école¹⁸⁰⁷. De la maternelle jusqu'au CM2 est poursuivi un objectif

¹⁸⁰⁴ QUELLIER, *op.cit.*, p.12. Est cité l'exemple de l'*Émile* (1762) de Jean-Jacques ROUSSEAU, recourant au potager pour introduire la notion de propriété.

¹⁸⁰⁵ La majorité d'entre eux est née et a été élevée en milieu urbain.

¹⁸⁰⁶ « À l'école du jardinage » (Éditorial), *Rustica*, 4 septembre 1991. Notons à ce titre la proximité de cette thématique et des références qui vont suivre avec la période de la rentrée scolaire.

¹⁸⁰⁷ Il est en effet rappelé que le concours des écoles fleuries trouve son origine en 1974, continuant de mobiliser en ce début d'années 1990, quelque 5000 petits jardiniers, qui fleurissent eux-mêmes leur établissement scolaire. En outre, soulignons que le potager n'avait guère quitté l'enceinte scolaire comme support de nombreux exercices auxquels celui-ci fournissait des exemples de la vie quotidienne facilitant les apprentissages, dans le cadre de chants, de dictées et récitations mais aussi en géographie, grammaire, dessin, écriture et arithmétique comme en témoignent les manuels scolaires de la seconde moitié du XIX^e siècle jusqu'après 1945. De surcroît, le jardin partageant des valeurs avec celles défendues par l'école (travail, ordre, soin, économie domestique, hygiène), celui-ci ne pouvait que susciter l'intérêt pour l'Éducation nationale. QUELLIER, *op.cit.*, p.142-143.

pédagogique visant à familiariser les enfants avec la terre, les semis, les bulbes et les plants. Un encadrement est prévu institutionnellement, assuré par des délégués départementaux de l'Éducation nationale et d'un Office général de la coopération à l'école. Peut-on pour autant parler de « révolution verte » dans les écoles ? Relevons le discours légèrement apologétique relayé par le magazine appuyant les multiples apports de ces expériences à la vie des classes et des élèves, dont est soulignée l'étonnante métamorphose, que résume la formule exprimée par nombre d'acteurs porteurs de ces projets : « tout a changé ». Se voit ainsi valorisé l'investissement de ce directeur jardinier, de l'école Paul LANGEVIN de Villejuif (94), qui, à côté des fleurs occupant l'essentiel de la place, a décidé de créer un « mini potager », afin que les enfants prennent conscience du temps et découvrent le jardinage comme une « école de vie ». En effet, il est souligné avec insistance combien cette activité offre un terrain inépuisable d'exercices en sciences naturelles, en mathématiques et en français. La participation au concours des écoles fleuries impose d'ailleurs de confectionner un album, nécessitant l'écriture de textes, des recherches botaniques et de documents, des enquêtes sur la pollution. Des jurys distinguent alors les meilleures réalisations, récompensées par des prix à la Sorbonne. Objets d'art, matériel pédagogique ou agricole constituent la plupart des lots¹⁸⁰⁸.

Au-delà des apports de connaissances, l'influence sur la personnalité des enfants est relevée, renouvelant une certaine forme de discours hygiéniste, vantant les vertus du jardinage. Divers exemples d'évolution comportementale chez des enfants sont ainsi restitués. C'est le constat d'une cour fleurie rassurant un élève qui voulait se sauver systématiquement et désormais se sent chez lui. Un autre enfant, turbulent, trouve maintenant apaisement à caresser les fleurs et leur parler. Pour un autre encore, la parole s'est libérée grâce aux plantes. Plus collectivement, les pots et jardinières installés par les enfants eux-mêmes sont respectés, les espaces cultivés acquérant le statut de territoire sanctuarisé où se recrée une amitié avec la nature¹⁸⁰⁹.

En 1997, une seconde enquête entre davantage dans le contenu opérationnel des actions menées en milieu scolaire¹⁸¹⁰. Celles-ci ont pour trait commun de reposer sur une

¹⁸⁰⁸ *Rustica* participe, à côté d'organisations horticoles, à ces dotations, ce qui peut expliquer en partie le côté partiellement promotionnel de ce genre d'article.

¹⁸⁰⁹ « Jardinage à l'école, une idée qui germe » (Enquête), *Rustica*, 4 septembre 1991. Si l'accroche visuelle retenue semble d'abord peu crédible, laissant penser à un enfant de maraîcher, qui apporte ponctuellement son aide, l'état des lieux qui est ensuite dressé s'avère en revanche pertinent pour apporter des réponses aux questions soulevées par l'éditorial.

¹⁸¹⁰ Celle-ci paraît dans un contexte où est souligné un regain d'intérêt pour les sciences dans les consignes ministérielles, surtout après les déclarations du prix NOBEL, Georges CHARPAK, sur les carences scientifiques des Français.

pédagogie active, dite encore coopérative, considérant le jardinage comme outil de pédagogie par excellence. Procurant des notions de biologie et de physique, c'est un support jugé essentiel pour initier au monde du vivant et éveiller aux problèmes de l'environnement. Cependant, face à la concurrence de l'ordinateur et du CD-Rom, il s'agit d'imaginer des situations d'apprentissage plus attractives. Emmanuel ROLLAND, ancien professeur de biologie à la Chapelle-de-l'If (22), médaillé du Concours LÉPINE, présente ainsi son petit jardin des écoliers. Souhaitant favoriser l'émergence en France de création de parcours pédagogiques et de jardins écologiques, ouverts aux enfants et enseignants, celui-ci s'est efforcé de montrer le pouvoir de la récupération et des astuces, des bouteilles en plastique devenant arrosoirs et pièges à limaces. A été publiée ensuite une brochure, tirée à 50 000 exemplaires et diffusée par le centre de documentation pédagogique de Saint-Brieuc (22). De son côté, Yann LE CALVEZ, dirigeant d'une entreprise de produits phytosanitaires a fondé « l'Odyssée du Jardin », association visant à promouvoir le jardinage à l'école et soutenue par diverses entreprises du secteur (malheureusement non citées). Aussi les actions de plantation dans les écoles se multiplient-elles : petits fruits rouges, haricots, radis, mâche et fleurs s'épanouissent en de nombreux endroits désormais. Il faut parfois se débrouiller pour apprendre aux enfants mais aussi aux collègues « qui n'ont pas la main verte ».

Afin de répondre à ces attentes, le Groupement National Interprofessionnel des Semences et Plants (G.N.I.S.) développe une action intitulée « Jardinons à l'école »¹⁸¹¹. Sont alors envoyées à 110 000 personnes des « Jardifiches », dont le contenu validé par l'Inspection générale de l'Éducation nationale dispense des conseils pratiques simples sur des plantes aisées à cultiver. Conçue en cinq séries (chacune d'elles contenant entre 6 à 10 fiches), la collection s'articule autour des titres suivants : « Les légumes à l'école », « Les fleurs à l'école », « Les arbustes à l'école ». Le G.N.I.S a reçu 31 500 demandes de documentation, émanant d'un public constitué à 90% d'enseignants de classes maternelles et primaires mais aussi de collectivités ou structures pour les 10% restants. Thème porteur dans les zones urbanisées, le jardinage est reconnu également comme vecteur de valorisation pour des enfants en handicap scolaire, qui retrouvent ainsi confiance en eux¹⁸¹².

¹⁸¹¹ Cette action est développée depuis une dizaine d'années et semble avoir débuté à la fin des années 1980. S'est opérée ici aussi une prise de conscience tendant à considérer non seulement les enfants mais aussi leurs enseignants comme de « plus en plus coupés de la nature ».

¹⁸¹² « Les écoliers jardinent » (Enquête), *Rustica*, 24 septembre 1997. Notons, cette fois-ci, l'accroche visuelle plus crédible, montrant un vrai atelier scolaire où de jeunes enfants s'adonnent au jardinage.

Loisir devenu outil pédagogique, le jardinage connaît donc en 1999 un succès certain. Désormais 7 enseignants sur 10 l'ont adopté et cultivent un mini-potager¹⁸¹³. S'inscrivant dans ce mouvement, *Rustica* expose dix mois d'activités dans le jardin et la classe, facilement accessibles, en raison du budget limité à leur consacrer. Un grand tableau-calendrier précise tout ce qui peut être envisagé en matière de plantations de fleurs, fruits et légumes, mais aussi d'observation, de soins à prodiguer, d'entretien et de récoltes. Les périodes de vacances scolaires sont même précisées, de façon à en tenir compte dans l'organisation générale du planning, notamment pour l'arrosage. Soulignons la grande diversité de fruits et légumes proposés, allant au-delà des expériences relatées en divers endroits, de façon à renouveler les activités et éviter toute lassitude. Radis, mâche, persil, laitue à couper, navet, haricot composent un mini-potager, auquel peuvent s'adjoindre avocat, chayotte, patate douce, fraises, groseilles et tomates cerises. Enfin, relevons la proximité des arguments avancés pour la promotion du jardinage en milieu scolaire de ceux prônés dans le cadre d'actions d'insertion : valorisation du travail en équipe, approche du monde professionnel, sensibilisation aux enjeux environnementaux et contribution à la formation critique du jeune citoyen, englobant tout ce qui a trait à l'intégration de l'individu dans un collectif¹⁸¹⁴. L'enquête de 1997, présentée plus haut, établissait d'ailleurs un lien direct entre cette activité et la citoyenneté, un encart informant du premier forum organisé sur cette thématique et se déroulant à Lille les 23 et 24 octobre 1997¹⁸¹⁵.

¹⁸¹³ Toutes ces démarches contribuent à transformer le rapport à l'école aussi bien pour les élèves que leurs enseignants, en faisant évoluer l'institution vers un espace désormais moins normatif. Yvan NEMO, « Changer le rapport à l'école », *Études*, n°2, février 2015, p.31-41. Est relatée ici l'expérience menée dans une école de Marne-la-Vallée. L'installation d'une mini-ferme visait ainsi à « mettre la vie au cœur de la vie de l'école ». La création d'un potager avait pour objectif une double construction : celle du sens pratique et de la compréhension de la complexité mais aussi d'un rapport heureux à l'école. S'est ainsi opérée une modification du rapport aux apprentissages ainsi qu'une relativisation de l'école comme norme du monde social.

¹⁸¹⁴ « Le calendrier des écoliers jardiniers », *Rustica*, 1^{er} septembre 1999. Sont réitérés les arguments faisant du jardinage une véritable activité pluridisciplinaire « d'éveil », invitant à découvrir le vivant et constituant un support d'ensemble pour des apports multiples de connaissances (vocabulaire, biologie, expression artistique, mathématiques). Une illustration de ce dossier est légendée comme suit : « Pour l'enseignant, la mise en place d'ateliers de jardinage est la source de nombreux prolongements pédagogiques. Tout en découvrant et en apprenant, les enfants passent un bon moment à cultiver les fleurs et les légumes. Le maître aussi ! »

¹⁸¹⁵ Cette opération, à l'initiative de l'organisation Chantier Nature, vise à présenter diverses expériences de jardinage menées dans le monde entier, à partir d'ateliers centrés sur des projets utilisant cette activité à des fins pédagogiques et d'intégration sociale. C'est aussi lors de ce « forum national du jardinage et de la citoyenneté » qu'est créé « le Jardin dans tous ses états » (JTSE), réseau national de collaboration et échanges entre acteurs du jardin. Une charte est de surcroît élaborée à cette occasion, visant à encadrer le fonctionnement des futurs « jardins partagés ». Voir à ce titre Lea MESTDAGH, *Des jardinier.e.s partagé.e.s entre discours et pratiques : du lien social à l'entre-soi*, Thèse en sociologie dirigée par Bruno Péquignot, Université Sorbonne Paris Cité, 2015. L'idée de « jardins partagés », alors en germe (cette appellation n'est pas utilisée), invite Laure ADLER, manifestement impressionnée, à citer des expériences en cours aux États-Unis d'Amérique, des architectes et paysagistes ayant travaillé ensemble pour dégager des espaces communs entre d'immenses tours et des dalles de béton. Dans cette autre forme d'interstices, ceux-ci ont créé des jardins potagers. Ces espaces cultivés ont à leur tour permis



Figure 269. En haut à gauche : « Jardinage à l'école, une idée qui germe » (Enquête), *Rustica*, 4 septembre 1991 ;

Au centre et à droite : « Les écoliers jardinent » (Enquête), *Rustica*, 24 septembre 1997 ;

En bas : « Le calendrier des écoliers jardiniers », *Rustica*, 1^{er} septembre 1999¹⁸¹⁶.

En dehors des actions opérées directement dans l'enceinte scolaire, s'établissent aussi des partenariats entre école et Jardins Familiaux. Ainsi, en 1996 pour la sixième année consécutive, a lieu l'ouverture des Jardins Familiaux de Colmar (68) aux élèves de six écoles maternelles des quartiers les plus populaires de la ville. Il s'agit en effet de permettre aux enfants habitant en H.L.M. sans jardin de pouvoir assister à la croissance de leurs propres plantations. C'est la « leçon de choses » qui opère son retour, consacrée aux plantes et à la terre¹⁸¹⁷. Outre l'observation de leurs légumes, les enfants sont conviés à examiner le développement de larves

l'émergence de liens entre les gens, recréant tissu social, solidarité et générosité ». « Spécial jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13'. Voir à 1h07'.

¹⁸¹⁶ Expériences, pistes de réflexion et outils pédagogiques en jardinage scolaire.

¹⁸¹⁷ Marie PAPE-CARPANTIER, *Histoires et leçons de choses pour les enfants*, Paris, Hachette, 1860. Voir notamment les pages consacrées aux pommes de terre, p.56 et suiv.

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k146245p/f1.image>

Voir aussi VADROT, *La France au jardin, op.cit.*, p.51. Sont évoqués les débats relatifs en 1885 sur l'introduction de l'agriculture au programme des écoles élémentaires, les défenseurs des jardins misant alors beaucoup sur l'éducation de la jeunesse en la matière.

de coccinelles, lâchées dès l'arrivée des premiers pucerons. De surcroît, les enfants reviennent à la maison avec une salade, un bouquet de persil, objets de fierté. Cette action permet ainsi l'initiation au jardinage pour près de 600 enfants. Sur 2500 jardins que compte le Haut-Rhin, 25 sont consacrés à des travaux pédagogiques. Un partenariat s'est instauré entre l'Éducation nationale, les associations, la municipalité et le conseil général, notamment en vue d'acheter un outillage adapté aux enfants¹⁸¹⁸.



Figure 270. « Maison du jardinage au parc de Bercy », 19/20 Paris-Île-de-France, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997.

À Paris, le Jardin de Bercy fait se côtoyer sur près de treize hectares, plates-bandes, arbres centenaires, vigne et potagers. Mais surtout, dans l'ancienne maison des taxes du vin (datant du XVIII^e siècle) a été installée une « maison du jardinage », qui propose des ateliers

¹⁸¹⁸ « Enquête Centenaire des Jardins Familiaux, Histoire d'un renouveau », *Rustica*, 3 avril 1996.

pédagogiques faisant l'objet d'une brève présentation par Geneviève BÉRAUD¹⁸¹⁹. Ceux-ci, consacrés au jardinage, s'apprêtent à recevoir près de 7000 enfants d'écoles de Paris, avec comme objectif de s'initier à la culture des plantes, notamment celles du potager. Quelques plans du reportage permettent de voir les enfants manier la terre (à 13''), réaliser des observations à la loupe (à 20'') ou gambader au milieu des planches potagères, soigneusement bordées de buis et qui laissent apparaître de beaux haricots (à 36'')¹⁸²⁰. Mais l'école ne constitue pas le seul vecteur de sensibilisation et d'initiation au jardinage. D'autres expériences en faveur de l'enfance émergent ailleurs.

b. Le jardinage comme activité extra-scolaire

Aux côtés du judo, de la natation ou de la danse, le jardinage constitue une activité extrascolaire comme une autre. Les vertus qui lui sont rattachées sont proches de celles observées dans le contexte scolaire, notamment le sentiment de fierté. S'y ajoute toutefois la probité et le fait de ne rien chaparder à son voisin. L'expérience relatée est celle des Jardins d'Olivet (45), qui constituent alors en France une première. Ceux-ci, ouverts en 1990, sont strictement réservés aux enfants, non accompagnés de leurs parents. Cette idée a germé dans l'esprit de Maryvonne LEGRAND, secrétaire de la Société d'Horticulture d'Olivet et animatrice, lors d'une visite de jardins cultivés uniquement par des enfants à Montréal, au Québec. De retour en France, constatant également une rupture entre monde végétal et jeunes générations, elle monte ce projet qui reçoit un accueil favorable de la municipalité. Une ancienne maraîchère met à disposition 2000 mètres carrés de terrain pour le franc symbolique et pour une durée indéterminée, la disparition de l'activité maraîchère et fruitière locale laissant de nombreuses surfaces disponibles.

Hors du temps scolaire, cette activité est considérée comme un loisir à part entière, se déroulant le mercredi et le samedi, pendant trois heures l'après-midi et destinée à des jeunes de

¹⁸¹⁹ Celle-ci, professeur en sciences naturelles du secondaire, a reçu mission du maire de Paris de créer cette maison. Claude FRISON, « Nature urbaine, pédagogie et communication, Paris-Nature, Direction des Parcs, Jardins et Espaces Verts », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 39-2, 1997, p.357-371. Certes, la maison de la nature a été créée en 1988 mais l'éclairage télévisuel semble indiquer un rayonnement accru pendant la décennie 90. L'interview de Claude FRISON permet de revenir sur les objectifs pédagogiques (p.358) retenus d'emblée en vue de la création de cet espace destiné à l'accueil du public et des scolaires et dévolu à la préservation d'un patrimoine vivant (p.361). S'y dessine également l'évolution d'objet, élargissant progressivement cette éducation à la protection de l'environnement, en s'appuyant sur le jardinage comme modèle moderne de prise en compte de la nature.

¹⁸²⁰ « Maison du jardinage au parc de Bercy », 19/20 Paris-Île-de-France, France 3 Paris, INA, 18 septembre 1997, 1'22''.

9 à 11 ans. Depuis quatre ans, 35 enfants disposent chacun de 12 mètres carrés, constituant autant de mini-jardins où sont cultivées une dizaine de variétés de légumes de mars à mi-novembre. Les plus motivés se sont inscrits d'eux-mêmes et les plus assidus y passent environ 150 heures. Au bout de deux ans, ils doivent néanmoins céder leur place. Non sans rappeler les discours moralisateurs prévalant lors des débuts des Jardins Familiaux, et pour des raisons évidemment différentes, sont constatées des retombées morales grâce à ces jardins : « après deux ans d'activité jardinage, nous avons peu de chance de voir ces bambins devenir des vandales. Ils seront sans doute portés, plus que les autres à protéger leur environnement. »

Mais loin de se borner aux bienfaits moraux, ces jardins constituent le lieu d'apprentissage d'un véritable savoir-faire technique. Les enfants y cultivent leurs propres légumes, qu'ils protègent des prédateurs. Ils ont même, à ce titre, réclamé des clôtures pour se préserver des ravages des lapins. Ils apprennent également, pour les plus habiles, à greffer. De concert, parents et enseignants ont pu constater des effets bénéfiques : les jeudis et dimanche (lendemain de l'activité jardinage) sont sereins, du fait d'un sommeil réparateur, lui-même source d'un meilleur équilibre psychologique. De surcroît, les enfants sont valorisés puisqu'est organisée une remise des prix des meilleurs jardiniers en herbe d'Olivet. Seule l'assiduité départage les enfants, qui se voient tous récompensés par le jury¹⁸²¹.

L'opération est, semble-t-il, victime de son succès : de plus en plus de demandes se font jour, le bouche-à-oreille faisant son œuvre, de telle sorte que l'inscription se voit par la suite limitée à un an. Toutefois, d'autres jardins doivent s'ouvrir à proximité et dans d'autres communes. La chose n'est pas forcément très aisée : l'impératif d'une équipe de bénévoles pour encadrer l'activité est en effet souligné. Pour sensibiliser à cette action, une exposition annuelle a lieu à la Société d'Horticulture locale, retraçant les grands moments et soulignant le rôle essentiel des partenaires, notamment de la C.A.F. (la caisse d'allocations familiales payant en effet la facture d'eau des jardins) et de la mairie (qui accorde une petite subvention annuelle). « Mairies, associations, jardiniers, unissez-vous pour faire des "graines" de jardiniers, des enfants heureux de grandir et d'apprendre », telle est l'injonction formulée par *Rustica*, sensible à cette activité jardinière originale¹⁸²².

¹⁸²¹ Notons les analogies avec les Jardins Familiaux des adultes, le fonctionnement de ces jardins réservés aux enfants en reprenant un certain nombre de traits : le sens de l'engagement et la prise de responsabilités par rapport à sa parcelle, l'effort à fournir dans le cadre de cette activité, l'idée d'apprendre au travers d'une pratique suivie, l'émulation, la reconnaissance familiale et institutionnelle lors des événements organisés en fin d'année (exposition, avatar d'une visite au jardin en différé et remise de prix).

¹⁸²² « Potagers pour enfants. Interdit aux parents » (Enquête), *Rustica*, 8 février 1995.

De manière un peu plus informelle, une autre initiative est soulignée à Nantes. Elle incombe à monsieur ANDRIEUX, employé d'immeuble d'une cité regroupant 194 logements, répartis en 6 bâtiments sans gardien. Celui-ci a refaçoné les espaces verts vandalisés à son arrivée, douze ans auparavant. Avec les enfants qui résident dans ce grand ensemble, il a créé un potager qui permet de cultiver et récolter le mercredi, courgettes, salades et tomates notamment. La reconnaissance et la complicité des locataires compensent les moments de découragement qui ont pu parfois se faire jour¹⁸²³.



Figure 271. Tout en haut et en bas à gauche : « Potagers pour enfants. Interdit aux parents » (Enquête), *Rustica*, 8 février 1995 ;
En bas à droite : « Cultivons notre jardin », *Actualités HLM*, n°626, décembre 1997¹⁸²⁴.

¹⁸²³ « Cultivons notre jardin », *Actualités HLM*, n°626, décembre 1997.

¹⁸²⁴ Sont évoquées ici quelques expériences de jardinage en dehors de l'enceinte scolaire, malgré le nom attribué au jardin d'Olivet. Relevons l'appropriation soulignée par le message légendant la vignette en haut à droite. En bas à gauche, l'exposition des réalisations répond en écho à la fierté du garçon présentant un chou au milieu de son potager. En noir et blanc est relatée l'expérience nantaise au pied des H.L.M. sous l'égide attentive des adultes encadrant l'activité.

c. La transmission familiale du jardinage

La sphère familiale offre bien entendu, elle aussi, l'occasion d'apprendre et de jouer au jardin, lieu de multiples découvertes, à condition d'en bannir les plantes dangereuses. « Le jardin est aussi destiné à vos enfants », recommande *Rustica*, invitant les parents à leur réserver des coins bien à eux, une cabane, une aire de jeux et un mini-potager. En miroir des actions scolaires, celles de la sphère domestique sont vantées comme propices au développement de la créativité et propres à satisfaire le besoin de curiosité des enfants¹⁸²⁵.

À l'image de ce qui pouvait être observé au sein des Jardins Ouvriers et Familiaux, les parents se voient conviés à une pratique de jardinage en famille. Apprendre à semer, planter et soigner fleurs et légumes, tels sont les objectifs qui doivent être poursuivis, en cohérence avec ceux visés au sein de la sphère scolaire. D'ailleurs, même au sein de la famille, il est recommandé de « savoir faire preuve de pédagogie », parents ou grands-parents devant commencer prioritairement avec des végétaux à pousse rapide (radis, haricots par exemple), afin de susciter l'envie. Mais il s'agit aussi de faire en sorte que les enfants entretiennent par eux-mêmes leur coin. À la citoyenneté visée par l'école correspond l'apprentissage de la responsabilité à la maison¹⁸²⁶.

Les émissions télévisées pour la jeunesse peuvent ainsi offrir le terreau d'échanges susceptibles de se concrétiser entre enfants et parents au jardin¹⁸²⁷. Le magazine *Popi* donne lieu à une série de dessins animés dont un épisode se déroule expressément au potager¹⁸²⁸. Un très jeune enfant, Léo, prépare sa brouette dans laquelle il installe son singe Popi (son doudou), son râteau et sa pelle. En effet, il a décidé d'aider son papa à jardiner. Celui-ci, affairé à ôter les mauvaises herbes qui empêchent les légumes de pousser, Léo se retrouve au beau milieu des planches potagères à désherber lui aussi. Son père le met en garde, Léo ayant malencontreusement pris le persil pour une mauvaise herbe. Il lui explique que « c'est très bon et qu'on s'en sert pour faire la cuisine ». Après avoir ramassé les mauvaises herbes vient la

¹⁸²⁵ Olivier DONNAT, « Les passions culturelles, entre engagement total et jardin secret », *Réseaux*, vol.153, n°1, 2009, p.79-127. L'enfance, l'adolescence sont identifiés comme des âges durant lesquels s'opère la transmission d'une passion, souvent dans le cadre d'une initiation familiale pouvant faire l'objet *a posteriori* d'un récit relatif à cette histoire familiale (p.86 et suiv.). Toutefois l'exemple du Jardin des écoliers d'Olivet ou de l'action de monsieur ANDRIEUX à Nantes peuvent témoigner d'influences extrafamiliales, faisant des adultes accompagnant ces actions des « maîtres et passeurs » en la matière (p.102 et suiv.).

¹⁸²⁶ « Ludique, le jardin, ami des enfants », *Rustica*, 6 mai 1998.

¹⁸²⁷ Ce qui diffère de la période précédente, les enfants se voyant plongés alors le plus souvent dans un univers imaginaire ou sous la figure tutélaire d'un animateur, les parents étant le plus souvent absents.

¹⁸²⁸ *Popi* est un magazine pour les petits de 1 à 3 ans, édité par BAYARD Presse. *Léo et Popi* est une œuvre littéraire pour enfants créée par Helen OXENBURY, éditée également par BAYARD Presse.

cueillette des radis, pour lesquels il est précisé qu'ils poussent dans la terre. Puis de nouveaux semis sont réalisés, de sorte que « les graines deviennent des radis ». La conclusion met l'accent sur le bonheur de la transmission parentale : « Avec papa, c'est chouette de jardiner ». En à peine deux minutes, c'est l'organisation d'une activité pédagogique complète, où découverte du vivant, éveil au goût et dimension affective dans le cadre des relations familiales se seront entremêlées¹⁸²⁹.



Figure 272. En haut : « Le travail de Léo », Le réveil des Babalous, France 3, INA, 23 juin 1997 ;
En bas : « Ouvrez l'œil sur Capucine et Robinson », *Rustica*, 25 mars 1992¹⁸³⁰.

Aux ouvrages techniques des adultes correspondent pour les enfants, ceux propres à favoriser leur éveil à l'égard du vivant. Un encart à fonction informative autant que promotionnelle présente ainsi de nouvelles collections de livres destinées au jeune public :

¹⁸²⁹ « Le travail de Léo », Le réveil des Babalous, France 3, INA, 23 juin 1997, 1'55''. Relevons ici le terme de « travail » employé dans l'intitulé de cet épisode, qui suppose un effort de la part du personnage principal, dans le cadre d'une activité qui se veut pourtant ludique.

¹⁸³⁰ *Ibid.*, en bas et au centre à droite. Au centre à gauche : « Ouvrez l'œil sur Capucine et Robinson », *Rustica*, 25 mars 1992. Tout en haut : « Le travail de Léo », Le réveil des Babalous, France 3, INA, 23 juin 1997, 1'55''.

Capucine pour les 6-9 ans et *Robinson* (pour les 7-12 ans). Dans la première se trouve justement un livre intitulé *Le jardin potager* dont la couverture montre celui-ci, dessiné, coloré et entouré d'une farandole de légumes et de petits fruits. Le jardinier en herbe peut y apprendre à faire germer une graine, planter un pépin, repiquer et plus généralement « passer de l'observation aux joies de la réalisation »¹⁸³¹.

La journée des jardins, notamment celle qui se déroule à Paris, peut également constituer une sorte d'entrée en matière sur le plan des échanges familiaux autour du jardinage. En effet, si la maison du jardinage de Bercy peut constituer une annexe de l'école pour travaux pratiques, celle-ci ouvre également ses portes aux familles dans le cadre de cette journée d'animation. Un reportage souligne à cet égard combien « le potager, didactique à souhait, fait le bonheur des bouts de chou et de leur parents ». Un enfant est filmé en train de contempler et de toucher des tomates vertes, qu'il sait déjà ne pas être encore bonnes à manger. Le plan final utilise le poncif visuel des courges, parmi lesquelles, d'un signe de la main, un enfant prend congé du téléspectateur¹⁸³².



Figure 273. « Journée des jardins », Journal de 20 heures, France 2, INA, 21 septembre 1997.

Mais les enfants ne sont pas les seuls à devoir être formés. Aux adultes néophytes aussi sont proposés de multiples moyens d'apprentissage.

¹⁸³¹ « Ouvrez l'œil sur Capucine et Robinson », *Rustica*, 25 mars 1992. Ces collections sont parues chez Fleurus-Idées. Les ouvrages de Capucine comprennent 48 pages et coûtent alors 39 francs, ceux de Robinson 93 pages et 63 francs. Mauricette VIAL et Marie-Anne BONNETERRE, *Le potager*, Fleurus, 1992.

¹⁸³² « Journée des jardins », Journal de 20 heures, France 2, INA, 21 septembre 1997, 1'57''.

2. Former les adultes néophytes

Pour les adultes dépourvus d'expérience jardinière ou presque, il s'agit de proposer un potager exigeant le moins d'effort possible à fournir, que celui-ci soit d'ordre physique ou intellectuel. Se voit ainsi privilégiée une approche pratique et instantanée des choses, ne nécessitant qu'une planification sommaire et évitant d'encombrer la mémoire par un savoir-faire précis à emmagasiner. Pour répondre à ces impératifs se met en place toute une pédagogie médiatique, articulée autour de supports ou de problématiques spécifiques et relayée par des innovations destinées à ce type de public.

a. La pédagogie médiatique

Si les magazines se sont toujours efforcés de faire preuve de pédagogie, c'est encore plus vrai durant cette décennie 1990, période de la facilité triomphante¹⁸³³. La logique de divertissement, observée plus haut, imprègne toute transmission de savoir-faire, quel qu'il soit. Le lecteur néophyte s'avoue démuni face aux maladies affectant son potager. Qu'à cela ne tienne ! Une rubrique « S.O.S. Plantes » lui offre aussitôt le remède à son ignorance. Une coupe de différentes planches potagères - dessin en couleurs des plus réalistes -, avec des vignettes zoomant sur diverses pathologies, lui permet grâce aux commentaires à l'appui d'adopter un mode opératoire, réputé infaillible, articulé au travers de deux injonctions « observez » puis « accusez ». Si sur les tomates une tâche blanche noircit à l'extrémité du fruit, le mildiou en est la cause. Les feuilles rognées des plants de pommes de terre indiquent instantanément la présence de doryphores. Les traitements envisagés ne donnent lieu alors à aucune espèce de débat. Ceux-ci mêlent de façon empirique produits chimiques de l'industrie (BAYER et VILMORIN) et insecticides biologiques (« Le jardinier naturel »). Au lecteur de choisir en fonction de sa réceptivité aux qualificatifs utilisés, sans que les avantages et inconvénients des dits produits lui soient exposés. L'objectif est avant tout de donner des points de repères simples et facilement mobilisables dans un contexte pratique au jardin, l'élément visuel s'avérant prépondérant, autant pour attirer le regard que faciliter l'apprentissage¹⁸³⁴. Différents procédés éditoriaux sont mis en œuvre pour véhiculer cette facilité technique.

¹⁸³³ Les schémas de processus légendés, reportages photographiques, bandes dessinées, fiches techniques très synthétiques régulièrement diffusés à l'appui des conseils véhiculés par les textes en apportent la preuve tangible.

¹⁸³⁴ « Reconnaissez et traitez les maladies au potager », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°837, 1997.

- *Des mémentos*

Support pédagogique privilégié des magazines, le mémento n'est autre qu'une version renouvelée de la fiche, vecteur ayant déjà fait ses preuves. Le carnet pratique de *L'Ami des Jardins et de la Maison* regroupe ainsi des données, de manière très synthétique, évitant au lecteur toute dispersion, source potentielle de confusion. Celui consacré aux haricots se borne par exemple à la question : « nains ou grimpants ? », n'exposant que quatre types de variétés : extra-fins sans fils, filets, mangetouts et grains, avec naturellement illustration légendée à l'appui¹⁸³⁵. Le mémento peut aussi servir à introduire, dans un contenu éditorial non exempt de routine, quelques éléments dont le format renouvelle l'apparence aux yeux du lecteur, même s'il ne s'agit que d'un subterfuge. Ainsi, lorsque l'éventail des légumes ordinaires est épuisé, c'est la recette de l'exotisme ou de la variété qui est sortie des cartons : choux chinois de diverses sortes, tels que pak-choi, brocolis asiatiques ou mizuna (chou japonais à manger en salade) « renouvellent » l'offre, si l'on peut dire, le pé-stai ayant déjà eu les faveurs de rubriques¹⁸³⁶. Dans les numéros hors-série, des objectifs analogues sont poursuivis, la facilité faisant office de vertu cardinale. *Mon Jardin et ma Maison* propose un « Guide du jardinage facile », abordant bien entendu le potager, désigné comme une « surface dégagée consacrée aux fruits et légumes, lorsqu'il y a un peu de place ». Toute une mosaïque de microfiches, disposée en pêle-mêle, permet ainsi à l'amateur de faire le point très rapidement sur les petits fruits rouges, les cucurbitacées annuelles, les tomates, les fraisiers ou encore les aromatiques¹⁸³⁷.

Bien entendu, ces guides pédagogiques, comme les ouvrages proposés par les maisons d'édition de certaines revues, sont annoncés à grand renfort d'encarts publicitaires vantant le côté pratique des conseils prodigués¹⁸³⁸. *Rustica* revendique ainsi « 1250 trucs et conseils pratiques » dans son almanach annuel¹⁸³⁹. La télévision explore une voie plus subtile. Ainsi, dans le cadre de son mini-magazine (moins de deux minutes), Olivier BARROT, après avoir vanté les mérites d'une encyclopédie du jardin, est filmé au Désert de Retz, pour présenter l'ouvrage que Jean-Pierre COFFE consacre au potager. Considéré comme un livre d'auteur, le commentaire insiste sur l'intention originellement visée : « tout ce qui est compliqué n'a pas

¹⁸³⁵ « Le mémento des haricots », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°838, 1997.

¹⁸³⁶ « Pour changer, essayez les choux orientaux », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°839, 1997.

¹⁸³⁷ « Généreux potagers », *Mon Jardin et ma Maison*, juin 1998 (Guide du jardinage facile).

¹⁸³⁸ « Publicité Solar Nature », *Mon Jardin et ma Maison*, n°459, 1998. Est ainsi assurée la promotion de « trois guides sous coffret, aussi clairs que précis, tout en couleurs et six sachets de graines à planter soi-même, chaque coffret [contenant] un album sous couverture couleurs de 48 pages, illustré de plus de 80 photos couleurs et six sachets de graines ». Les trois volumes portent respectivement sur les plantes aromatiques, les plantes médicinales, les plantes culinaires. Le tout est commercialisé à un prix de 110 francs.

¹⁸³⁹ « Almanach *Rustica* 92 » (publicité), *Rustica*, 23 octobre 1991.

trouvé place dans ce livre, qui est aussi, à sa façon, celui des plaisirs minuscules que nous offre à profusion la nature. COFFE rappelle la variété des cycles et des sols, préconise des techniques et des outils, raconte l'histoire et la culture des herbes, des légumes et des fruits, propose d'indispensables recettes : un gros livre vert très personnel. »¹⁸⁴⁰



Figure 274. En haut à gauche : « Reconnaissez et traitez les maladies au potager »,
L'Ami des Jardins et de la Maison, n°837, 1997 ;

À droite : « Généreux potagers », *Mon Jardin et ma Maison*, juin 1998 ;

En bas à gauche : « Anita PÉREIRE : l'encyclopédie pratique du jardin »,

Un livre, un jour, France 3, INA, 28 mars 1994 ;

À droite : « Jean-Pierre COFFE : le potager plaisir », Un livre, un jour, FR3 Nancy, INA, 29 avril 1998¹⁸⁴¹.

¹⁸⁴⁰« Anita PÉREIRE : l'encyclopédie pratique du jardin », Un livre, un jour, France 3, INA, 28 mars 1994, 1'35'' ; Anita PÉREIRE, *L'encyclopédie pratique du jardin*, Paris, Hachette, 1992 ; « Jean-Pierre COFFE : le potager plaisir », Un livre, un jour, FR3 Nancy, INA, 29 avril 1998, 1'42''. Olivier BARROT y déclare : « Cet ancien meneur de revue et restaurateur fait de la véhémence télévisée, appliquée à l'alimentation, une véritable raison sociale [...] Son nouveau champ de bataille : celui des poireaux et des pommes de terre. COFFE a entrevu depuis longtemps que la conséquence qu'il dénonce, l'affadissement du goût, a une cause : l'industrialisation chimique de l'agro-alimentaire. Alors il remonte la filière avec un talent incontestable et un son qui lui est propre pour revenir au coin de terre originel : celui des balcons et des carrés de choux. Jean-Pierre COFFE, *Le potager plaisir*, Paris, Plon, 1998. Relevons au passage que la logique de marchandisation déjà relevée lors de la période précédente est à nouveau de mise ici et dans une forme des plus condensées, étant donné le format. Olivier BARROT transporte certes le salon de PIVOT dans un cadre ici plus naturel, il évite l'échange avec l'auteur nécessairement plus chronophage mais l'intention reste analogue : derrière l'information culturelle, à laquelle s'adjoint une touche personnelle (marque de l'individualisation d'alors), il s'agit de promouvoir des ouvrages destinés au grand public et donc de faire vendre. François JOST, « Peut-on parler de télévision culturelle ? », *Télévision*, vol.2, n°1, 2011, p.11-24.

¹⁸⁴¹ La période systématise la synthèse jouant des effets permettant de concentrer l'information au travers de schémas des plus pédagogiques, comme celui permettant d'identifier les maladies rapidement, par ses vignettes zoomées ou d'aller à l'essentiel sur le plan du savoir-faire par des gros plans émaillés de courts commentaires.

- *De nouveaux moyens de communication*

Né en 1980, le Minitel (Médium interactif par numérisation d'informations téléphoniques) se répand de telle façon qu'en 1990 un peu plus de 6 millions de foyers en sont équipés. *Rustica* en profite pour annoncer l'arrivée de ce nouveau service télématique du magazine. Celui-ci doit permettre aux lecteurs d'accéder à l'information pratique, jardinière ou culinaire. Doivent s'y retrouver également diverses données relatives aux artisans, jardinerie, pépiniéristes. Ce nouveau vecteur est également envisagé pour lancer des enquêtes auprès du lectorat, afin de mieux connaître celui-ci et ses attentes¹⁸⁴². En outre, le lecteur pourra y trouver un catalogue accessible relatif aux livres pratiques. Afin d'inciter à l'utilisation de ce serveur 36.15, des jeux avec des prix à gagner doivent être proposés mensuellement¹⁸⁴³.

Un éditorial de février 1990 annonce la présence de *Rustica* sur le petit écran. Une certaine Françoise endossant tantôt le rôle de jardinière, tantôt celui de décoratrice doit participer à l'animation de la Lucarne magique, courte séquence d'une dizaine de minutes au sein de *Matin Bonheur*, le vendredi à 9h15. Pour celles et ceux qui ne pourraient regarder l'émission en direct, les conseils, qui y sont diffusés, doivent l'être en parallèle dans l'hebdomadaire, permettant de retrouver ce qui passe parfois très vite à l'écran¹⁸⁴⁴. Dans le même ordre d'idée, une publicité pour « Tous au jardin », une émission conçue et réalisée par Henri-Pierre VINCENT avec la participation de *Rustica* et de la Chaîne météo, diffusée 24 heures sur 24 par Canal Satellite Numérique et certains réseaux câblés, en précise les différents horaires¹⁸⁴⁵. Quant aux animateurs désormais bien connus, Nicolas ou Michel, ceux-ci diffusent leur savoir grâce à de nouveaux supports : la cassette vidéo pour le premier et une émission matinale pour le second, donnant lieu à la création d'un jardin de toutes pièces, propre à l'exposé de multiples démonstrations pratiques¹⁸⁴⁶.

¹⁸⁴² À l'époque, les magazines s'efforcent, dans un contexte fortement concurrentiel, de mieux connaître les souhaits de leurs lectorats, notamment au travers de sondages et enquêtes. Christian PRADIÉ, « L'irrésistible montée des études de marché dans la presse française (1920-1990) », *Le Temps des médias*, vol.3, n°2, 2004, p.126-137. Serge GUÉRIN, « L'évolution du magazine *Notre Temps* : de l'ajustement à l'anticipation du marché. », *Communication et langages*, n°121, 3^e trimestre 1999, p.4-14.

¹⁸⁴³ « 36.15, *Rustica* » (Éditorial), *Rustica*, 6 mai 1992.

¹⁸⁴⁴ « *Rustica* sur A₂ » (Éditorial), *Rustica*, 14 février 1990.

¹⁸⁴⁵ « *Rustica* hebdo, la chaîne météo présentent Tous au jardin », *Rustica*, 20 août 1997. « Tous au jardin » est au programme à 8h50 les mercredi, samedi et dimanche, ainsi qu'à 9h20 et 9h50, les lundi, mardi, jeudi et vendredi. L'émission passe aussi tous les jours en après-midi à 14h10 et 16h10, ainsi que sur « Série Club » à 8h50 (mercredi, samedi, dimanche). Alain, technicien du Jardin d'essais de *Rustica* et Hermeline, la jardinière en sont les animateurs.

¹⁸⁴⁶ « Jardinez avec Nicolas TF1 vidéo : cassette vidéo enregistrée », INA, 22 mars 1991, 17'' ; « Le Cercle de Minuit : émission du 28 juin 1995 », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 28 juin 1995, 1h17' (des vues du jardin de Télématin, l'émission dans laquelle Michel Lis intervient y apparaissent à partir de 48'08'').



Figure 275. À gauche : « Jardinez avec Nicolas TFI vidéo : cassette vidéo enregistrée », INA, 22 mars 1991 ; À droite : Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 28 juin 1995¹⁸⁴⁷.

- *Du visuel pour faire rêver mais aussi apprendre*

L'élément visuel, jusque-là réservé aux dossiers développés, envahit aussi les « conseils du mois » ou de la « semaine au potager », où régnait jusque-là une certaine austérité privilégiant tableaux et calendriers des plus simples. Désormais, c'est le résultat qui est mis en avant mais aussi le plaisir que le jardinier peut en retirer. Les stratégies éditoriales des différents magazines se confondent sur ce plan : le rêve doit faire oublier autant que faire se peut travail et effort. Il s'agit de montrer des jardins parfaits, beaux, bien entretenus, des modèles du genre en somme. Ce qui passait autrefois par une certaine abstraction (le plan ou le schéma avec les planches légendées) est désormais véhiculé par un ensemble de photographies couleurs, témoignant d'une priorité accordée à la dimension esthétisante, affichée au cours des années 1980 et devenue standard éditorial. *Mon Jardin et ma Maison* adopte cette formule pour exposer ses conseils mensuels. Les activités renvoient à de petites vignettes en haut et en bas à droite, là où le regard se dirige instinctivement pour chercher l'information, quand le jardin dans son ensemble est magnifié par un gros plan occupant les trois quarts de la double-page¹⁸⁴⁸.

¹⁸⁴⁷ Différentes manières d'apprendre le potager, en différé ou en direct.

¹⁸⁴⁸ « Les conseils du mois », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998.



Figure 276. À gauche : « Un carré d'aromatiques », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°838, 1997 ;
 Au centre : « Plantez le poireau-baguette », *Rustica*, 13 juin 1990 ;
 À droite : « Repiquez ou plantez le céleri-branche », *Rustica*, 9 mai 1990¹⁸⁴⁹.

La rubrique « Votre semaine au potager » de *Rustica* voit le reportage photographique en couleurs se généraliser comme mode privilégié de transmission du savoir-faire. Donnant lieu à une véritable série, ce procédé présente de façon hebdomadaire un légume en particulier. L'exemple du chou de Milan et de son repiquage, abordé en août 1990 est traité en six vignettes. Un jardinier à l'œuvre illustre ce processus où chaque opération au geste près est décomposée et assortie d'un commentaire de quatre à six lignes maximum (avec une vingtaine de mots tout au plus)¹⁸⁵⁰. C'est donc la simplification qui prévaut : il faut faire facile, direct et efficace¹⁸⁵¹. D'ailleurs toutes les revues adoptent ce standard contribuant là aussi à instaurer une moindre différenciation éditoriale que par le passé.

¹⁸⁴⁹ Le visuel omniprésent et le reportage photographique systématisé à des fins pédagogiques.

¹⁸⁵⁰ « La Bintje », *Rustica*, 2 mai 1990.

¹⁸⁵¹ « Le repiquage du chou de Milan », *Rustica*, 1^{er} août 1990. Sur le même modèle, on pourra trouver les épisodes suivants : « Fraisez votre sol », *Rustica*, 7 mars 1990 ; « Plantez la bintje et traitez contre le mildiou », *Rustica*, 2 mai 1990 ; « Repiquez ou plantez le céleri-branche », *Rustica*, 9 mai 1990 ; « Plantez la tomate en pleine terre », *Rustica*, 16 mai 1990 ; « Plantez l'aneth », *Rustica*, 6 juin 1990 ; « Plantez le poireau-baguette », *Rustica*, 13 juin 1990 ; « Traitez vos tomates à la bouille bordelaise », *Rustica*, 20 juin 1990 ; « Combattez le thrips du poireau », *Rustica*, 9 août 1990 ; « Effeuillez et soignez vos plants de tomates », *Rustica*, 11 juillet 1990 ; « Semez la mâche », *Rustica*, 19 septembre 1990 ; « Ensilez les carottes », *Rustica*, 21 novembre 1990 ; « Semez des rubans », *Rustica*, 10 juillet 1991.

b. Apprendre à débiter

• *Naissance d'un potager*

Face à ce lectorat peu ou pas du tout expérimenté, les magazines s'intéressent à des problématiques spécifiques. Jean-Paul THOREZ aborde ainsi quatre cas jugés exemplaires, pour donner naissance à un potager. Les terrains investis à cette fin sont les suivants : une prairie à transformer ; un champ de maïs devenu lotissement ; un « fouillis de broussailles acquis pour une bouchée de pain dans une zone en cours de "déprise agricole" » ; un terrain dévasté par le chantier d'une maison nouvellement construite. Le trait commun à ces différents espaces est d'offrir une surface de terre inculte à transformer en potager productif.



Figure 277. À gauche : « J'apprends à semer des pois », *Rustica*, 30 mars 1994 ;
Au centre et à droite : « La naissance d'un potager, 4 cas exemplaires », *Rustica*, 6 janvier 1993¹⁸⁵².

Toute une méthode est alors prescrite aux lecteurs. La première étape réside dans une observation attentive du terrain, pour apprendre à repérer les plantes indicatives de la nature de

¹⁸⁵² La série intitulée « le coin du débutant » permet d'observer également la généralisation du reportage photographique (non reproduit dans l'exemple ci-dessus), agrémenté de croquis et commentaires explicatifs, mobilisant un savoir-faire pédagogique synthétisant plusieurs outils éditoriaux antérieurs (fiches, dessins, encadrés de synthèse). Les 4 cas exemplaires de potagers substituent au tableau d'autrefois, un planning totalement imagé où les vignettes indiquent ce qu'il faut cultiver durant les trois années successives pour installer un potager en fonction des données de départ.

celui-ci. Ceci doit permettre de savoir à quel type de sol on a affaire. La deuxième étape consiste à réaliser diverses opérations pour préparer le terrain : fauchage, gyrobroyage, labour par exemple. Puis, le recours aux cultures dites nettoyantes constitue la troisième étape préalable à la production de légumes, envisageable dès la deuxième année. Tableau récapitulatif et photos retracent les moments-clés permettant d'aboutir à un potager classique. Chacune des situations analysées se voit en outre caractérisée par les avantages et inconvénients qui lui sont propres. Le lecteur sait ainsi à quoi s'attendre, en matière de résultats escomptés comme de probables difficultés¹⁸⁵³.

- *Le coin d'un débutant*

« Le coin du débutant » constitue sur la fin de la décennie 90 une nouvelle série, ciblant les citadins curieux de jardinage, mais vis-à-vis desquels la transmission de savoir-faire a été interrompue, en raison d'évolutions sociologiques dans un contexte d'urbanisation toujours plus importante. Le reportage photographique accompagné d'un contenu standardisé permet de transmettre gestes et opérations techniques à la manière de recettes, comme par analogie avec l'univers des fiches cuisine. Ainsi, notons la formule « il me faut », suivie d'une liste « d'ingrédients », correspondant aux matières premières et aux outils nécessaires à telle ou telle culture. Le titre se veut lui-même moins injonctif : il laisse plus de place au lecteur, devenu acteur plus qu'exécutant. Aussi peut-on lire : « J'apprends à repiquer des plants de tomates. » Les étapes suivent un calendrier permettant de savoir à quel moment réaliser les différentes opérations et sont à nouveau illustrées dans le cadre d'un processus dessiné et commenté en vis-à-vis¹⁸⁵⁴.

- *La conquête des petits espaces : terrasses, balcons et potagers en pots*

Toutefois, le débutant ne dispose pas toujours d'un grand terrain pour y créer son potager. Ceci conduit les magazines à proposer des articles et rubriques consacrés aux petits espaces, caractéristiques d'un lectorat urbain souvent féminin, dépourvu de jardin, et qui doit, pour donner naissance à ses vellétés jardinières, apprendre à se contenter d'un balcon, dont il

¹⁸⁵³ « La naissance d'un potager, 4 cas exemplaires », *Rustica*, 6 janvier 1993.

¹⁸⁵⁴ « J'apprends à repiquer des plants de tomates », *Rustica*, 3 avril 1994. Indiquons quelques exemples de cette série, qui envisage non seulement la culture de tel ou tel légume mais aussi des opérations de préparation et d'entretien du sol. « J'apprends à semer des pois », *Rustica*, 30 mars 1994 ; « J'apprends à planter les laitues », *Rustica*, 18 mai 1994 ; « J'apprends à travailler le sol du potager », *Rustica*, 26 octobre 1994. À l'impératif d'autrefois succède une énonciation affirmée du lecteur acteur. Par ailleurs, sur le plan de la facilité, voir aussi : « 5 légumes faciles. Premier potager », *Rustica*, 3 février 1998.

faut optimiser le moindre centimètre carré. Décoration et jardinage s'unissent dans ces pages faisant la part belle aux plantes aromatiques. Un « tout petit jardin en jardinières », aux multiples saveurs « classiques, exotiques, piquantes » se voit ainsi présenté¹⁸⁵⁵. L'originalité ou le goût pour la rareté y sont parfois promus, comme pour cet alopecia, un chou « à la mode antillaise » qui peut être cultivé dans un grand pot¹⁸⁵⁶.

Le balcon devient le lieu d'une activité créative de vacances, pouvant être notamment envisagée avec les enfants. Salades en pots (en particulier la feuille de chêne), cresson alénois, cerfeuil, radis longs et roquette peuvent en effet s'accommoder de pousser en jardinières. La dimension décorative trouve matière à s'exprimer dans une réalisation privilégiant l'insolite pour séduire le regard. Récupération et travail manuel permettent ainsi de transformer une boîte en bois prévue pour expédier des bouteilles, en potager miniature « à la française » où les légumes cités plus haut s'organisent de part et d'autre des diagonales constituées par deux rangs de ciboulette¹⁸⁵⁷.

Habilement, ce n'est pas l'absence de savoir-faire qui est pointée du doigt par les magazines mais bien l'absence d'espace ou de temps. Sous le titre poétique « Un potager à la fenêtre » s'organise tout un propos recensant les légumes appropriés pour une culture en pots et jardinières. De ce fait, le visuel à l'appui présente un balcon foisonnant où tout semble bon pour servir de contenant, jusqu'à une vieille cafetière en tôle émaillée. Au plaisir compensatoire offert par ce jardin miniaturisé s'ajoute celui des sens mis en émoi, ce potager mettant à disposition « tout un repas à cueillir ». Il n'y a en effet plus qu'à ouvrir la fenêtre et « faire son marché », stimulé par une palette particulièrement colorée que dispensent betterave rouge, chou-rave, fenouil doux de Provence, "Salad Bowl" (laitue à couper) et "Brunia" (laitue pourpre). Aromatiques, tomates cerises et même rhubarbe complètent ce décor. Sont en outre recensées toutes les variétés propres à cultiver en pots, toute une série de conseils techniques livrant le B-A-BA de ce jardinage du micro espace¹⁸⁵⁸.

¹⁸⁵⁵ « Saveurs jardinières », *Rustica*, 16 janvier 1991.

¹⁸⁵⁶ « Alopecia, un "chou" à la mode antillaise », *Rustica*, 10 juillet 1991.

¹⁸⁵⁷ « Un potager au balcon », *Rustica*, 14 juillet 1993. « Beaux et bons légumes », *Rustica*, 10 janvier 1996. Ce dernier article comprend une sous-rubrique intitulée « sur votre balcon », proposant d'y cultiver des aubergines à petits fruits blancs, du basilic rouge, de la ficoïde glaciale, des tomates ultra-naines "Red Robin" et "Phyra".

¹⁸⁵⁸ « Un potager à la fenêtre », *Rustica*, 29 avril 1998. Sur la fin de la décennie, c'est un thème récurrent donnant lieu à plusieurs articles analogues parmi lesquels nous relevons : « Des légumes en pots », *Rustica*, 29 avril 1998 ; « Des légumes en pots », *Rustica*, 17 février 1999 ; « Cultivez le persil », *Rustica*, 16 juin 1999 ; « Savourez le basilic », *Rustica*, 23 juin 1999 ; « Osez la sauge, potager, balcon, fenêtre », *Rustica*, 7 juillet 1999 ; « Partout des fraises », *Rustica*, 8 septembre 1999.



Figure 278. En haut : « Saveurs jardinières », *Rustica*, 16 janvier 1991 ;
 « Un potager au balcon », *Rustica*, 14 juillet 1993 ;
 En bas : « Un potager à la fenêtre », *Rustica*, 29 avril 1998¹⁸⁵⁹.

La télévision se fait l'écho d'une expérience intéressante sur ce plan. Dans un contexte où aménageurs et promoteurs grignotent peu à peu les jardins, la municipalité d'Ivry-sur-Seine (94) a décidé d'inclure le jardin dans le béton. Ainsi les 700 logements sociaux construits en centre-ville comportent tous une terrasse-jardin avec une épaisseur de 40 centimètres de terre. Raymonde LALUQUE, directrice des HLM, revient sur l'idée initiale de ce projet : permettre aux gens de s'approprier un petit bout de nature, pouvoir jardiner, faire un potager s'ils en avaient envie (à 8'15''). Échanges de boutures comme d'expériences s'organisent ainsi d'une terrasse à l'autre. Aux beaux jours, ces espaces constituent pour chaque appartement une pièce supplémentaire propice à de conviviales sociabilités entre voisins. Au 4^e étage de son immeuble, Pierre FATON a installé un potager (à 10'11''). Tuteurant ses pieds de tomates, il exprime sa satisfaction devant cette production domestique, témoignant de son plaisir à jardiner¹⁸⁶⁰.

¹⁸⁵⁹ La conquête des petits espaces s'opère notamment par l'emploi de stratégies éditoriales conférant au potager une tonalité franchement décorative et où priment les herbes aromatiques.

¹⁸⁶⁰ « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995, 27'19''. Voir à partir de 7'43''. A partir de 25'04 le reportage aborde la question de la bataille commerciale, qualifié de « business vert » avec la mode des balcons fleuris. On dénombre 13 millions de jardins en France mais aussi 64 millions de balcons et rebords de fenêtres, ce qui constitue un marché potentiel considérable.

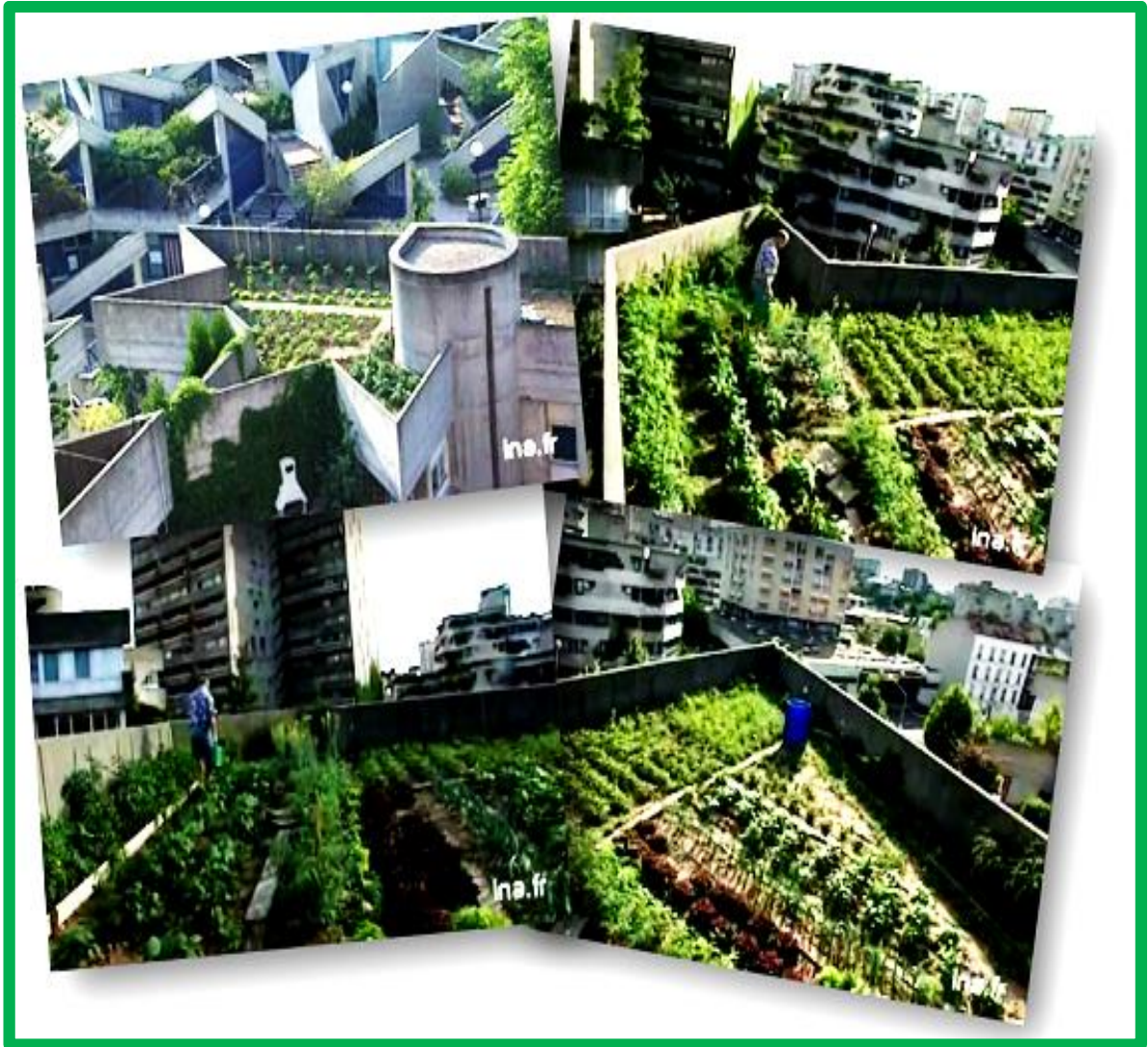


Figure 279. « La fièvre verte », Envoyé spécial, France 2, INA, 28 septembre 1995¹⁸⁶¹.

¹⁸⁶¹ Il s'agit notamment du potager de Pierre FATON, dont on relèvera la disposition des plus rationnelles. Sans doute les contraintes relatives aux spécificités de l'espace à disposition ont-elles imposé cet ordonnancement afin d'optimiser le moindre centimètre carré. Mais étant donné les formes géométriques du bâtiment, une certaine volonté esthétique peut avoir également contribué à l'adoption de ce plan. S'illustre ici de façon on ne peut plus concrète la manière dont les pratiques quotidiennes constituent des sources d'invention et un espace de micro-libertés. En effet, on mesure au travers de cet exemple la manière dont les conseils dispensés par les médias peuvent se voir réinterprétés après appropriation. En effet, les conseils abordés plus haut ne concernaient que les rebords de fenêtres ou les petits balcons. Bénéficiant d'un espace plus conséquent, ce jardinier a su tirer parti de celui-ci, amplifiant les exemples auxquels il a peut-être eu accès. Serge PROULX (1994), « Une lecture de l'œuvre de Michel de CERTEAU : l'invention du quotidien, paradigme de l'activité des usagers », *Communication*, vol.15, n°2, Université Laval, Éditions St-Martin, Montréal, p.171-197.

c. Minimiser l'effort

- *Le « bio » au potager, source de facilité ?*

Le jardinage biologique sert aussi cette stratégie éditoriale consistant à persuader de la facilité à cultiver un potager. Le néophyte pourrait appréhender l'emploi de cette méthode, susceptible de ne s'adresser qu'aux spécialistes ou à des jardiniers confirmés. Comparativement aux exposés des décennies 70 et 80, ayant à justifier l'émergence de pratiques considérées jusque-là comme en marge, le propos se veut désormais là-aussi très concis et résume de manière synthétique les avantages du « bio ». Cultiver « propre » sans engrais ni pesticides de synthèse au potager garantit, d'après *Rustica*, une production de légumes indemnes de toute pollution. « Renouveler la réserve nutritive de la terre », lutter « en douceur contre les parasites » et fabriquer des « engrais organiques » sont des atouts qu'il s'agit de mettre en évidence comme arguments décisifs¹⁸⁶².

Toujours avec la même intention simplificatrice, la même revue entreprend de montrer que les techniques du jardinage biologique ne sont pas plus difficiles mais simplement différentes. L'arsenal argumentatif se fonde tantôt sur des éléments se voulant objectifs, tantôt jouant sur la corde sensible. Au titre des premiers, relevons les avantages économiques qui sont brandis, mettant en avant l'idée que « rien ne se perd », les déchets végétaux servant à alimenter le compost et la technique du paillage s'avérant économe en eau. Les traitements donnent lieu à des recettes maison, estimées moins onéreuses que les produits chimiques commercialisés. Techniquement, les bêchages sont déconseillés, ce qui peut donner l'impression d'un travail facilité car moins éprouvant physiquement. Quant au paillage, à nouveau, il permet de limiter les désherbages particulièrement fastidieux. Au titre des seconds, c'est l'argument santé qui est mobilisé, qu'il s'agisse d'outils (grelinette, actibêche ou griffe) réputés ménager le dos ou de manger « bon et sain », les légumes « bio » étant jugés meilleurs pour la santé et gorgés de vitamines et d'oligo-éléments. Notons que ces assertions ne sont accompagnées d'aucune

¹⁸⁶² « Cultivez des légumes sains », *Rustica*, 22 janvier 1997. Au cours de la même décennie, observons qu'au Québec, cette même logique de facilitation par le bio est également mentionnée. En témoigne la réédition d'un ouvrage considéré comme un classique du jardinage biologique outre-Atlantique, *Le Jardin naturel de la Mère Michel*, qui scrute le potager sous tous les angles en intégrant totalement l'écologie au propos. La chronique qui en est dressée souligne le fait que l'ouvrage donne envie « d'un potager sur balcon » ou « de racheter un lopin de terre abandonné ». Andrée FORTIN, « Écologie bien ordonnée...? », *Nuit blanche, magazine littéraire*, n°42, décembre 1990, Janvier-Février 1991, p.49-53. L'ouvrage d'origine était paru en 1976 et signé de Michel CHEVRIER, sous le pseudonyme de « la Mère Michel ». La Mère MICHEL, *Le Jardin naturel*, Montréal, Les éditions de l'Aurore, 1976.

donnée chiffrée ou d'études scientifiques démonstratives, le lecteur étant convié à les admettre, telles des croyances auxquelles il semble de bon ton de souscrire¹⁸⁶³.

Soulignons enfin la similitude de vocabulaire entre l'univers bio et celui du religieux. Dans un article consacré au travail du sol, un encart rappelant « l'abc du potager bio » débute sur la formule « Si vous souhaitez vous convertir [au jardinage biologique] ». Sont rappelés ensuite les points-clé, consistant en autant de marqueurs d'une pratique possédant ses propres spécificités, formulées telles des commandements : « Travaillez le sol en douceur, sans le retourner » ; « Enrichissez-le régulièrement avec des produits naturels » ; « Ne le laissez jamais nu, surtout en hiver, cultivez un engrais vert ou paillez » ; « Pratiquez une rotation des cultures » ; « Faites de faux semis » (laisser germer les mauvaises herbes et les arracher ensuite à l'aide d'une griffe) ; « Fabriquez votre compost » ; « Utilisez des traitements naturels »¹⁸⁶⁴.

- *Des innovations techniques pour un travail facile*

Les rubriques se consacrant aux outils insistent sur le plaisir à en utiliser de bons, ceux-ci minimisant l'effort à fournir en raison de leur efficacité. *Mon Jardin et ma Maison* mobilise les standards visuels esthétiques du décor pour mettre en scène ces outils et en souligner l'ergonomie. S'affiche ainsi un gros plan sur un chalet de jardin contre lequel est posé tout l'attirail nécessaire, alors qu'à l'arrière-plan un homme attache des roses à une galerie de treillage. L'achat de qualité est prôné, garantie de durabilité à la longue, qu'un entretien soigneux renforce. Il est en outre conseillé de ne pas surestimer cet outillage, faute de quoi, le travail risque de devenir corvée. Une attention toute particulière doit être apportée au manche, jugé aussi important que le fer : « à pomme simple », en « T » (afin de faire levier) ou encore en « delta » (pour soulever), le magazine souligne les dernières innovations en la matière, fidèle aux procédés antérieurs, tenant à entremêler soigneusement conseils et promotions déguisées d'annonceurs¹⁸⁶⁵.

Faciliter le travail doit presque s'effacer au profit du plaisir, lequel doit se révéler autant dans l'activité de jardinage elle-même que dans le résultat productif que celle-ci est censée procurer. Pour gagner du temps, tout comme corriger certaines erreurs de débutants, il est conseillé au lecteur inexpérimenté de semer des rubans biodégradables sur lesquels sont

¹⁸⁶³ « Réussir les légumes bio », *Rustica*, 6 mai 1998.

¹⁸⁶⁴ « Le travail du sol », *Rustica*, 24 février 1999. Notons ici le recours à un discours injonctif.

¹⁸⁶⁵ « Les bons outils pour jardiner avec plaisir », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998 ; « Pour bien peaufiner le travail, les sans-grade essentiels », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998 (sur le petit outillage) ; « Pour la poche, les petits indispensables », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998.

disposées des graines à parfaite distance les unes des autres. De tels auxiliaires sont ainsi proposés pour les laitues, les chicorées et les carottes. Pour l'occasion, un « photogeste » (autre nom pour le reportage photographié) est réalisé en partenariat avec le vendeur par correspondance de semences WILLEMSE-France. Trois photographies en couleurs expliquent une opération pourtant fort simple, de la préparation du terrain à l'installation du ruban après avoir creusé un léger sillon. Rien n'est épargné pour convaincre le lecteur du gain de temps procuré par cette nouveauté¹⁸⁶⁶. Il peut paraître paradoxal qu'au sein d'une activité tournée de plus en plus sur le loisir, qui prédisposerait à prendre son temps, tout semble fait pour en gagner encore davantage.

Jardiniers débutants autant que pressés constituent les cibles privilégiées d'innovations commercialisées afin de répondre à cette logique de facilitation et d'économie de temps. Ainsi, les légumes en plants sont présentés comme une astuce à laquelle peuvent recourir non seulement ceux qui ont laissé passer l'époque des semis, mais aussi ceux ayant une résidence secondaire ou ceux qui au contraire manquent de place. Les magazines se gardent bien d'ajouter à cette liste, ceux qui ne savent pas faire. Toutefois à la lecture, il apparaît que la suppression de l'étape des semis correspond aussi à celle comprenant le plus de risques et de contraintes. Aussi, ces plants de légumes prêts à planter, que le jardinier impatient peut acheter, sont-ils présentés comme une solution « idéale », d'autant plus que tous les légumes ou presque semblent désormais disponibles sous cette forme : artichauts, poireaux, melons, piments, aubergines, cornichons, courgettes, choux, salades, coqueret du Pérou (espèce du genre *Physalis*), brocoli, mini-courge, spaghetti végétal¹⁸⁶⁷.

Si certains légumes commercialisés sous cette forme sont considérés comme « à la limite du gadget », en particulier pour les petits pois et les haricots en pots, dont les semis sont des plus évidents, cela n'empêche pas toutefois leur promotion médiatique. Seuls échappent à cet éventail, les légumes dits à « racine pivotante », tels que carottes, navets et radis. Jean-Charles TAUGOURDEAU, horticulteur angevin, se voit ainsi mis à l'honneur, présenté comme sélectionnant « les meilleures variétés professionnelles, dont les semences sont inaccessibles à l'amateur, compte-tenu de leur prix ». Son catalogue, réservé aux jardinerie, propose alors une quinzaine de tomates. Si le jardinier pressé se voit mis en garde, ces plants étant proposés trop en avance par rapport au calendrier (le mois de mai n'étant pas exempt de coups de froids

¹⁸⁶⁶ « Semez des rubans », *Rustica*, 10 juillet 1991.

¹⁸⁶⁷ De la même manière que les rubans, ces plants prêts à l'emploi avaient déjà été aperçus dans le passé. Toutefois, l'argumentaire à leur sujet s'en voit renouvelé. Outre le caractère biodégradable désormais souligné dans un contexte où le souci écologique s'affirme de plus en plus, l'élargissement considérable des gammes de plants proposés atteste de cette primauté accordée désormais à l'option du jardinage facile.

éventuels), il est toutefois souligné le mérite principal de ces nouveaux produits, caractérisé par une technique réputée offrir une grande sécurité avec un taux de réussite de près de 100%. Le *modus operandi* est bien entendu détaillé, que ce soit pour l'achat des légumes, présentés en mottes réparties dans des barquettes de 6, 12, 15 ou 24 sujets, ou pour leur plantation qui peut être différée de quelques jours avant repiquage¹⁸⁶⁸.



Figure 280. En haut à gauche : « Le potager part du bon pied », *Rustica*, 30 mars 1994 (centre d'essais sur les plants prêts à repiquer) ;
 En haut à droite : « Légumes en plants, un vrai gain de temps », *Rustica*, 1^{er} avril 1992 ;
 Au centre : « Les bons outils pour jardiner avec plaisir », *Mon Jardin et ma Maison*, n°458, 1998 ;
 En bas à gauche : « Le travail du sol », *Rustica*, 24 février 1999 ;
 À droite : « Semez des rubans », *Rustica*, 10 juillet 1991¹⁸⁶⁹.

¹⁸⁶⁸ « Légumes en plants, un vrai gain de temps », *Rustica*, 1^{er} avril 1992.

¹⁸⁶⁹ Si la vignette centrale témoigne du maintien des outils traditionnels, certaines innovations (dont certaines ont vu le jour lors de la décennie précédente) font l'objet d'une promotion durant les années 1990. La grelinette s'affiche comme un outil emblématique du jardinage biologique, cette technique préconisant un travail du sol le plus léger possible. Les plants prêts à repiquer constituent un gain de temps évident et dispensent du savoir nécessaire aux semis. Le gros plan sur les carottes laisse espérer des légumes parfaitement calibrés en raison de la régularité de l'espacement garanti par les rubans. Malgré les critiques exprimées à son égard, la société de consommation transcende désormais le clivage entre les différentes pratiques jardinières conventionnelle et biologique, proposant pour chacune d'entre elles un outillage caractéristique.

Toutefois, loin de se limiter aux seuls débutants, la transmission du savoir-faire technique potager couvre désormais un spectre élargi. À l'autre extrémité de ce continuum, animés par la passion, se trouvent l'expert et le collectionneur.

C. Le jardin potager, cabinet de curiosités

Aux antipodes de la facilité prônée pour le néophyte, le jardin potager peut aussi viser le goût de l'exception, de la rareté voire de l'étrangeté non dénuée d'excentricité, tendant à faire de celui-ci, une sorte de cabinet de curiosités végétal¹⁸⁷⁰. Véhiculant différents modèles du genre, les magazines fournissent matière au lecteur à imaginer d'autres formules pour s'éloigner des sentiers battus, dans la conception même de ces jardins comme dans leur contenu cultural ainsi renouvelé et élargi dans ses possibilités. Deux axes stratégiques sont menés conjointement sur le plan éditorial : l'affirmation d'une identité de collectionneur d'une part, la promotion des légumes rares ou anciens d'autre part.

1. Un espace miroir de la personnalité ?

Place à l'expression de soi au potager ! C'est ce que les magazines semblent dire en chœur. Au cadre stéréotypé du potager rationnel s'oppose désormais une infinité de structures possibles, permettant à l'individu de donner libre cours à l'expression de ses goûts particuliers et de nourrir sa passion.

¹⁸⁷⁰ Nous empruntons ici la notion de cabinet de curiosités, tant celle-ci nous paraît correspondre *mutatis mutandis* au potager du collectionneur. Durant la Renaissance, la culture de la curiosité connaît un nouvel essor, qu'alimentent les observations en provenance de nouveaux mondes (récits de voyageurs) et une fascination pour le merveilleux, l'insolite, et le remarquable. Ceci offre le prétexte pour interpréter la nature comme un réservoir de prodiges. « La volonté de procéder à l'inventaire du monde naturel, dont les grandes découvertes ont révélé l'étendue et la richesse, conjuguée avec le goût pour le singulier, le rare, l'insolite, le merveilleux, a donné naissance à l'invention d'un des lieux les plus emblématiques de la culture savante du XVI^e siècle : les cabinets de curiosités ». Si ceux-ci apparaissent en Italie dès le XV^e siècle, ils se multiplient ensuite dans toute l'Europe, se situant en effet dans le prolongement de la tradition collectionneuse remontant à l'époque hellénistique où peuvent être repérées les premières pratiques du « collectionnisme ». Ces cabinets de curiosité « recueillent l'héritage du passé, tout en s'ouvrant aux nouveautés, inspirés par le désir de construire une sorte d'encyclopédie du monde naturel ». Simone MAZAURIC, *Histoire des sciences à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2009, p.55-64. QUELLIER, *op.cit.*, p.114 et suiv. qui emploie également cette notion comme marque du potager aristocratique. À l'élite sociale succède ici une élite jardinière, constituée des collectionneurs, détenteurs de savoir et de savoir-faire. Celle-ci connaît d'ailleurs sa propre hiérarchie « d'initiés, officiants et fidèles ». Françoise DUBOST, *Vert Patrimoine*, *op.cit.*, p.50-51.

a. Des exemples prestigieux

Élaborées par des personnalités autodidactes en jardinage et partageant un amour commun du potager, des conceptions originales, propres à faire rêver comme à stimuler l'inspiration de jardiniers ordinaires, sont livrées au public des magazines.

S'il a fait appel à des professionnels pour la conception et le choix des plantations, le chef Alain DUCASSE a néanmoins décidé des objectifs à poursuivre dans son jardin de la Bastide de Moustiers (04) : inciter à découvrir et déguster des légumes anciens tout en établissant un parallèle entre beauté du potager et art de la gastronomie. L'espace est structuré autour de thèmes se côtoyant comme se succèderaient les plats d'un grand menu. Au jardin d'aromatiques, une mosaïque rassemble cive, poireau perpétuel, consoude de Russie, thym citron, oseille de Belleville. Un jardin de mescluns et herbes à salades regroupe cresson alénois, bourrache, cerfeuil, batavia rouge. Un jardin des simples propose toute une variété de sauges, romarins, armoises, verveines. On y trouve encore un jardin de tomates et légumes racines mais aussi un autre de vivaces et un coin sauvage. Totalemment paysager, ce potager se voit aéré par une allée principale surmontée d'arceaux sur lesquels s'épanouissent des rosiers blancs et possède en outre un bassin réservoir typiquement méditerranéen.

Conçu comme un arc-en-ciel, le potager de Laurence de BOSMELET, propriétaire du château éponyme au sein d'un parc de trois hectares en cours de restauration, se compose de quatre « carrés » de 24 mètres de long et de 11 mètres de large, donnant lieu à des déclinaisons de couleurs. Ainsi, au carré d'ivoire correspond celui de teinte grenat, tandis que de l'autre côté de la haie, ambre et saphir se font écho. Associations de légumes et de fleurs y sont bien entendu pratiquées. Un potager asiatique où règnent choux, chrysanthèmes (consommés comme salades au Japon) et radis offrent leurs tons jaunes et verts, témoignant d'un intérêt particulier pour la culture nipponne.

Marc MENEAU a élaboré le sien à côté de Vézelay (89) où, pour son hôtel-restaurant il cultive jusqu'à 200 variétés de légumes. Répartis en deux rangées, seize carrés sont agencés en pyramides d'une trentaine de centimètres de haut. La démultiplication des faces autorise ainsi la culture d'une multitude de légumes et d'herbes. Ici aussi, la conception paysagère s'affirme en privilégiant la perspective. Les arêtes des pyramides donnent lieu à des alignements (carottes de Crécy ou de Guérande, navets de Freneuse, salsifis par exemple). Les bordures sont constituées de fruits rouges et d'herbes aromatiques. Loin de suffire aux besoins de la cuisine du chef (seuls 15% sont ici couverts), ce potager sert également de terrain d'expérimentation. En effet, chaque année, le chef part à la recherche de saveurs et de légumes oubliés pour les

tester (basilic rouge, panais, chicorée à la saveur rétro...), fidèle à sa conception, considérant le potager comme « don de la nature pour le cuisinier ».

Curiosité et simplicité caractérisent le potager d'Anne CHAHINE, propriétaire d'un ancien prieuré bénédictin dans l'Orne où sont exposées des variétés anciennes à redécouvrir : fève d'Aguadulce, plantes aromatiques et médicinales mais aussi « plantes des sorcières » (les toxiques mandragore, belladone, digitale ou rue officinale). Agencé en grands rectangles ceints de planches de chêne où les vivaces forment l'ossature du potager, chénopode bon-henri, oseille, artichauts et choux-tiges se côtoient, choisis pour leur ligne autant que la saveur de leurs pousses.



Figure 281. « 4 potagers hauts en saveurs », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998¹⁸⁷¹.

Ces potagers atypiques, tant par leurs lieux d'implantation, que par leurs propriétaires, peuvent toutefois fournir une sorte de boîte à idées au lecteur, étant donné leurs artifices de conception comme de contenu. Afin de voir son rêve se réaliser, le lecteur peut rechercher dans

¹⁸⁷¹ Entre saveurs et esthétique, ces potagers sont créatifs et sophistiqués dans leur agencement, adoptant les codes du jardin d'ornement (effets de perspective, accessoires, sculptures et recherches dans les coloris). De gauche à droite et de haut en bas : les potagers d'Alain DUCASSE, Laurence de BOSMELET, Marc MENEAU et Anne CHAHINE.

les catalogues des variétés parfois peu communes. Les techniques ou astuces d'organisation de l'espace (les pyramides par exemple) ou les partis-pris esthétiques fournissent indéniablement des pistes, qui, moyennant réappropriation, peuvent peut-être déboucher sur une réinterprétation pratique¹⁸⁷².

D'autres exemples peuvent parfois prendre une forme plus déroutante pour les lecteurs, notamment ceux ayant connu les modèles rationnels des années 1950-1960. Ainsi, le jardin cultivé par Yves DEBARGE en Sologne a comme spécificité d'accueillir toutes les plantes qui y trouvent refuge, même les mauvaises, celles-ci étant considérées comme utiles par ce jardinier. Que les plantes ornementales côtoient les légumes n'est en soi pas particulièrement original, en revanche qu'en aucun endroit la terre n'apparaisse, tant la densité végétale y est élevée, distingue ce jardin de ceux offrant clairement leurs allées au regard. Qualifié de « jardin naturel », les engrais verts y sont bien entendu requis et les herbes sauvages pleinement légitimées par leur rôle tantôt attractif pour les insectes prédateurs, tantôt répulsif pour les parasites. Autant les exemples présentés plus haut s'inscrivaient finalement dans une certaine forme de rationalité renouvelée, par leur compartimentation esthétique, autant ici un certain désordre prévaut, ce jardin se modifiant au hasard des hybridations « surprises »¹⁸⁷³. Quoiqu'il en soit, voilà un type de potager propre à désinhiber tout frein à la créativité et dont la nature écologique peut séduire un certain pan de lectorat. Empreints de curiosités, ces jardins reflets de personnalités différentes ont pour élément commun d'être le fait de collectionneurs.

¹⁸⁷² « 4 potagers hauts en saveurs », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Alain DUCASSE a fait appel à Jean MUS pour la conception et Jean-Luc DANNEYROLLES pour les choix de plantations en fonction du climat. Les expériences relatées de DUCASSE et MENEAU font écho à celle de PASSARD. Alain PASSARD, art. cité, p.18. Non pleinement satisfait des produits qu'il cuisine, PASSARD achète en Sarthe un premier potager que conduit le jardinier Sylvain PICARD. S'y adjoignent par la suite deux autres jardins décrits comme de véritables écosystèmes proscrivant tout emploi de produits chimiques. Avec dix hectares, dix jardiniers et une production annuelle de cinquante tonnes, c'est une pleine autonomie qui est atteinte. Le jardin devient lieu de création. Lui est d'ailleurs attribué le fait d'avoir simplifié la créativité du chef, un strict respect de la saisonnalité liant le contenu de la casserole aux produits du potager. QUELLIER, *op.cit.* p.183 sur « le potager et la gastronomie durable ». Est souligné le changement de paradigme sur le plan culinaire. À l'âge des primeurs comme marque de la grande cuisine a succédé celui des produits de saison vantés pour leur typicité, le terroir auquel ils appartiennent et le goût qui les caractérise.

¹⁸⁷³ « Jardin en Sologne, jungle merveilleuse », *Rustica*, 31 août 1994. Cette conception a beau se réclamer du « naturel », il n'en demeure pas moins qu'elle résulte d'une construction émanant d'une volonté délibérée de son auteur. Augustin BERQUE, « Le sauvage construit », *Ethnologie française*, vol.40, n°4, 2010, p.589-596.



Figure 282. « Jardin en Sologne, jungle merveilleuse », *Rustica*, 31 août 1994.

b. Les motivations des collectionneurs

- *La rareté pour la rareté*

Des reportages dévolus à des jardins cultivés par des gens « ordinaires » montrent toutefois que leurs goûts ne le sont guère, faisant de la rareté de certaines variétés de légumes une fin en soi¹⁸⁷⁴. Jean-Claude GOULLON, un amateur, possède ainsi deux jardins potagers, l'un en ville à domicile et l'autre, de 300 mètres carrés, à la « campagne », plus exactement en banlieue à Hurepoix (91). Il y cultive « les légumes qui l'ont fait rêver dans les livres anciens »¹⁸⁷⁵. Cette passion lui permet d'exposer une fois l'an sa production à Dourdan. Le carnet d'adresses pour trouver les graines de ces légumes rares témoigne de la spécificité du réseau d'approvisionnement mobilisé : graines BAUMAUX de Nancy (54), Terre de Semences, Chante Alouette à Saint-Menoux (03) ou encore Paris-Hollande.

¹⁸⁷⁴ Ne reprenons ce qualificatif par analogie à la formulation de Françoise DUBOST concernant les jardins.

¹⁸⁷⁵ Le terme d'amateur est celui de l'article, ce qui est réducteur.

Si les modes de production sont peu explicités, les motivations de ce jardinier le sont en revanche sans ambiguïté. Celui-ci a acquis dès son enfance un savoir-faire à Dourdan. Par la suite, sa curiosité s'est nourrie des amateurs, collectionneurs et maraîchers qu'il a pu rencontrer. C'est en esthète qu'il aime ses légumes, pour la beauté de leurs couleurs, la texture de leurs peaux lisses ou brodées, et bien sûr la diversité de leurs goûts. Mais il se définit aussi comme une sorte de naturaliste, témoignant du plaisir éprouvé à faire pousser, observer et reproduire toutes sortes de variétés. Enfin, il s'évertue à concrétiser un savoir, qui avant d'être mis en pratique, se bornait au ouï-dire ou à des ouvrages horticoles de la seconde moitié du XIX^e siècle. Loin de cultiver sa passion en solitaire, ce jardinier semble en avoir transmis le goût à son entourage familial. Si sa femme décrit le potager comme un réservoir de saveurs, ses filles ne cachent pas non plus leur intérêt, l'une étudiant la botanique en pharmacie, l'autre s'inspirant des graines dans le cadre de sa formation en arts appliqués¹⁸⁷⁶.

Au lecteur sont fournies des pistes pour enrichir sa propre pratique personnelle, tout un éventail de légumes étant mis en avant, verbalement et visuellement. Toute une palette de coloris, relayée par des photographies couleurs, invite à une approche non uniquement technique mais aussi sensorielle. À côté des choux ("Saint-Saëns" et "Noir de Sicile", encore appelé "Chou-palmier") et des courges "moschata" (musquées), un florilège de betteraves exhibe jaunes, rouges ou zébrures. La "Courge de Siam", espèce vivace originaire du Mexique, voit sa longue conservation vantée, pouvant rester intacte pendant deux ans et demi. Tomates-piments des Andes et variétés hybrides de poivrons ("Icelandair" bleutés et chocolat ou encore "Sucettes de Marseille" très jaunes) se voient proposées tandis que certains légumes ne sont

¹⁸⁷⁶ L'exemple de ce jardinier est tout à fait emblématique des « passions ordinaires » selon la formule de BROMBERGER. La passion devient ici un élément fondamental de la définition de soi (à la différence de l'amateur). L'engagement dans une pratique exigeante donne sens à l'existence (p. 82 et suiv.). Si les traits de personnalité ne donnent pas lieu à un développement précis (ceci outrepasserait l'objectif du magazine), le reportage laisse néanmoins entrevoir tous les excès de cette activité (deux lieux distincts, sans compter les visites auprès d'autres collectionneurs, abondance des variétés cultivées, équipement sous forme de littérature ancienne mais aussi de matériel, « contamination » de l'entourage). S'y décèle également le fait d'attribuer à cette passion « un pouvoir herméneutique de découverte et d'appropriation de soi » conduisant à « adopter une logique d'apprentissage et d'élaboration permanente » (p.85). Nombreuses sont les références à un « cheminement » (l'origine de la passion), une « recherche » (les ouvrages savants du XIX^e siècle envisagés comme des éléments déclencheurs, p.100), une « progression » (le fait d'expérimenter au jardin, d'acclimater des variétés nouvelles ou exotiques). Le fait d'exposer ses productions de façon annuelle atteste de la « professionnalisation de la passion » (p.120), laquelle imprègne la sphère familiale. Par l'intermédiaire de la médiatisation, ce jardin secret ne l'est plus tout à fait. Il révèle au lecteur le support d'une identité construite à l'écart des identités statutaires, envisagée comme exemplaire à double titre. Le potager de collection et le jardinier entrent dans un jeu de miroirs réciproque, chacun d'eux constituant un modèle à suivre. Olivier DONNAT, « Les passions culturelles, entre engagement total et jardin secret », *Réseaux*, vol.153, n°1, 2009, p.79-127. Relevons enfin combien la conception du jardinage comme « morale de soi », le jardin étant envisagé comme « la signature du jardinier imprimée sur le sol », supposant effort et perfectionnement est ici implicite. La logique éditoriale ostentatoire du résultat et du plaisir (axée sur la stimulation des sens et de l'imaginaire) occulte en effet celle-ci. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.88.

cultivés que pour leur aspect décoratif, comme cette "Courge lagunaire" par exemple. Seul équipement véritablement abordé dans l'article : une serre est installée dans l'un des jardins, afin d'y conserver certains arbustes rapportés d'Amérique centrale ou d'ailleurs¹⁸⁷⁷.



Figure 283. « Un potager aux couleurs et goûts d'antan », *Mon Jardin et ma Maison*, n°463, 1998¹⁸⁷⁸.

Sous-jacent à certains des légumes proposés, l'exotisme constitue un autre marqueur de l'esprit des cabinets de curiosités. Peu avant l'automne 1990, *Rustica* convie ses lecteurs à

¹⁸⁷⁷ « Un potager aux couleurs et goûts d'antan », *Mon Jardin et ma Maison*, n°463, 1998. On retrouve dans cet exemple la plupart des éléments propres aux cabinets de curiosité : le goût pour la rareté (les variétés), celui pour la culture savante (la consultation d'ouvrages anciens excite la curiosité et nourrit un savoir encyclopédique), la volonté esthétique (sont privilégiées des végétaux aux couleurs chatoyantes et aux formes élaborées). Se retrouve ici aussi un goût certain pour l'expérimentation, constante caractéristique du potager. QUELLIER, *op.cit.*, p.38 et suiv. DUBOST, *Vert patrimoine, op.cit.*, p.48 et suiv. sur « le virus » de la collection et sur le goût de l'érudition (p.55 et suiv.). BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.82 et suiv. au sujet du « prix de la passion ». Les deux jardins doivent imposer une présence quasi continue, la passion se coulant ici dans l'univers quotidien et non en rupture avec celui-ci. L'équipement (serre) comme l'accumulation de collections nécessitent des dépenses sans doute conséquentes (que l'article ne renseigne pas). Relevons également grâce à la figure 283 combien se retrouve ici l'idée d'une « passion physique » ou d'un « corps à corps sensoriel », selon les termes d'Anne-Hélène DUFOUR, le jardinier s'inscrivant au cœur de ses collections, presque dévoré par celles-ci. Enfin, ce jardin foisonnant illustre à merveille ce « théâtre - lieu de l'artifice - où se joue un rapport ambigu à la nature ». Toutes ces variétés assemblées sont le fruit d'un acte de création esthétique, mise en ordre de la nature et miroir des émotions de ce collectionneur. Celles-ci peuvent aussi bien renvoyer à des expériences passées ou un rapport personnel à l'histoire qu'à une volonté de se projeter dans le temps, le fait de collectionner visant aussi à transmettre sa passion, ses semences rares, son savoir aux générations suivantes. « [...] Lieu de la mémoire et du perpétuel devenir, le jardin et sa passion ne sont-ils pas en fin de compte une tentative de recombinaison idéalisée et protégée de la vie ? »

¹⁸⁷⁸ Outre la serre d'acclimatation et l'œuvre picturale en dessous, quelques aperçus de cette collection s'offrent au lecteur (dans le sens des aiguilles d'une montre) : épis de maïs bleu, chou noir de Sicile (ou chou palmier), piments doux ou poivrons, courge moschata, chou de Saint-Saëns, tomates-piments et courges à graines noires.

un voyage dans le monde des fruits et légumes, abordés par un classement, continent par continent, afin de pouvoir repérer plus aisément leur provenance. Un tel dossier, en contribuant à élargir la culture botanique, témoigne d'une volonté de rupture avec toute forme de routine. S'il est bien entendu souvent difficile sinon impossible de cultiver ces végétaux en France métropolitaine, il n'est pas hasardeux de penser que certains lecteurs passionnés, jardiniers collectionneurs et amateurs d'expérimentations puissent trouver ici une incitation à rechercher certaines semences et à tester tout de même la culture de certaines variétés¹⁸⁷⁹.

Détenir savoir et savoir-faire techniques ne s'avère guère suffisant pour entrer dans le monde des collectionneurs, il faut encore posséder une forme d'engouement spécifique. L'habileté manuelle se double en effet d'une sensibilité apparaissant comme indissociable de la première. Le registre lexical semble attester d'une sorte de parcours initiatique, avec rites, échanges et mission. Victor RENAUD déclare ainsi : « La découverte d'une variété, de son développement, de son odeur, de sa couleur procure beaucoup de joie au collectionneur de légumes rares, insolites, anciens ou oubliés. Puis arrive l'instant crucial de la dégustation ! Mener une collection permet de nouveaux contacts, d'apprendre, de faire connaître, de rompre la monotonie des repas. Cultivez les raretés potagères parmi les légumes courants, voire parmi les fleurs, dans une rocaille, certains peuvent même être isolés dans une pelouse. Avoir une collection permet de nouveaux contacts, c'est aussi participer au maintien de notre patrimoine végétal. Ces « oubliées » ont jadis fait leurs preuves dans notre alimentation : les carences en vitamines et en sels minéraux étaient alors fort rares. »¹⁸⁸⁰

- *L'éloge du faire soi-même*

Le faire soi-même s'affirme comme un marqueur d'expertise, celui de la maîtrise d'un processus complet. Il est vrai que face à des variétés anciennes, parfois en voie de disparition, la débrouillardise s'avère nécessaire. Le recours à des échanges pour se procurer des graines, depuis longtemps absentes des catalogues de vente par correspondance est indispensable. Faisant la part belle à l'esprit rétro avec sa balance à plateaux, une couverture symbolise cet état d'esprit, en montrant un vieux meuble dont les multiples tiroirs servent à ranger ces

¹⁸⁷⁹ « Voyage dans le monde des fruits et légumes », *Rustica*, 19 septembre 1990. Ce volet est complété par un dossier culinaire intitulé « Inviter les jardins du monde à votre table », établi à partir d'un reportage au marché d'intérêt national de Rungis. L'exemple du jardinier présenté plus haut soulignait d'ailleurs la présence d'une serre à cette fin.

¹⁸⁸⁰ « Pour le collectionneur », *Rustica*, 16 mars 1994. Relevons, qu'étant donné les exemples de légumes fournis pour débiter (une dizaine, comprenant la bourrache, le cerfeuil tubéreux, la claytone de Cuba, la ficoïde glaciale), l'article s'adresse sans doute plutôt à des apprentis collectionneurs.

semences, patiemment collectées. Deux spécialistes, Victor RENAUD et Pierre BOURGOIS, conjuguent leur savoir-faire pour persuader le lecteur de s'adonner à la facture de graines. Quel meilleur palliatif en effet offrir à la difficulté voire l'impossibilité de trouver certaines semences ? Un tableau d'une trentaine d'espèces de porte-graines, directement issues de légumes rares recense les éléments de savoir nécessaires à la période de récolte, la durée de germination et au temps de levée¹⁸⁸¹.



Figure 284. « Faites vos graines », *Rustica*, 30 août 1990¹⁸⁸².

Relevons que les experts sollicités pour ces conseils sont en outre des promoteurs du jardinage biologique. Force est de constater que les normes de celui-ci s'imposent et constituent le ferment de ces légumes rares qu'il s'agit de sauvegarder, le bio s'inscrivant également dans une logique de préservation de l'environnement. Des critiques non dissimulées à l'égard des semenciers s'accompagnent en outre de mises en garde à l'égard de certaines orientations en matière de recherche et développement. S'exprime en effet une certaine suspicion à l'égard du génétiquement modifié. Sur la toute fin de la décennie 90, Jean LE BRET, adepte d'un jardin 100% naturel, a accumulé dans son domaine du Clos du Coudray (76) une impressionnante collection de plantes ouverte au public. Dans un encadré en forme de tribune, celui-ci dénonce les recherches opérées en matière de modifications génétiques, non que celles-ci soient

¹⁸⁸¹ « Faites vos graines », *Rustica*, 30 août 1990.

¹⁸⁸² Le faire soi-même, grand plaisir du collectionneur.

nouvelles, mais avant tout pour les motivations qui leur sont sous-jacentes. Ainsi, est reprochée une véritable course au profit de toute la filière agro-alimentaire, qui ne semble guère se soucier de « l'impact à long terme de ces "progrès" sur l'environnement et sur l'homme en particulier ». Sans doute le contexte ambiant n'est-il pas étranger à cette vision des choses, en effet, Jean LE BRET déclare sans langue de bois : « Il faut se méfier de ceux qui ne visent que le profit immédiat ; hier encore, ils avaient eu l'idée "géniale" (toujours pour notre bien évidemment) de faire manger de la farine de viande à des vaches ». Aussi, devant cette crainte que cette course au rendement n'aboutisse à une nourriture mondialement standardisée, il importe pour ce collaborateur de *Rustica*, que le « progrès n'exclue pas l'éthique »¹⁸⁸³. Loin de rester l'apanage des seuls collectionneurs et grâce au travail de diffusion et de promotion que ceux-ci effectuent, les variétés anciennes ou rares connaissent une vogue alimentée tout particulièrement par les magazines.

2. La promotion des légumes rares ou anciens

a. Démocratiser et vulgariser les raretés

C'est à nouveau l'artifice éditorial de la série qui est utilisé pour répondre à ce goût de la rareté. Constituant l'une des figures marquantes de cette tendance, Victor RENAUD, par ailleurs promoteur du jardinage biologique, expose tour à tour ses « merveilles »¹⁸⁸⁴. Divers modes de présentation sont mobilisés à cette fin, allant du simple billet au dossier complet, en

¹⁸⁸³ « Les plantes génétiquement modifiées », *Rustica*, 6 août 1997. Les propos offrent notamment une allusion non voilée à la crise de la « vache folle ». Se dessine ici de façon sous-jacente l'idée du jardin potager lieu de la sécurité alimentaire face à ce qui est considéré comme un ensemble de dérives de la filière agro-alimentaire. Sur la « vache folle » : Estelle MASSON et al. « La crise de la vache folle : "psychose", contestation, mémoire et amnésie », *Connexions*, vol.8/2, 2003, p.93-104. Rappelons par ailleurs que Jean LE BRET a déniché, à proximité de Rouen dans le courant des années 1970, une chaumière normande décrépie qu'il a restaurée pour accompagner celle-ci d'un parc floral au Clos du Coudray (76). Cet espace constitué d'une jardinerie permet d'y choisir des plants d'après nature, une promenade permettant de parcourir toute une succession de jardins (grande rocaille, rivière fleurie, roseraie et potager décoratif). Ce parc est décrit comme un laboratoire vivant par *Rustica* depuis 1993. « Dans toute la France les jardins s'ouvrent au public » (enquête), *Rustica*, 28 juin 1995.

¹⁸⁸⁴ C'est à nouveau le terme de « merveilles » qui est choisi pour convaincre d'expérimenter au potager toutes sortes de raretés. Au sein du registre lexical propre au jardin nourricier, c'est un véritable poncif. QUELLIER, *op.cit.*, p.38.

passant même par la bande-dessinée¹⁸⁸⁵. De façon très simple, le légume choisi se voit dénommé aussi bien de façon vernaculaire que par ses surnoms, issus du langage populaire. Il fait l'objet d'un court commentaire relatif à son mode de culture et voit également son utilisation culinaire mise en exergue, sans doute afin de stimuler l'envie de le tester, aussi bien au jardin qu'à table. Le tout est complété par une photographie en couleurs et par des indications en matière d'approvisionnement de semences, parfois rendu difficile, certaines variétés n'étant absolument pas commercialisées et ne pouvant être obtenues qu'auprès de collectionneurs, dans le cadre d'échanges entre particuliers.

Il est impossible de citer *in extenso* l'ensemble des épisodes, tant ceux-ci sont nombreux¹⁸⁸⁶. Face à cette diversité foisonnante de raretés, notons d'emblée la particularité de noms souvent inconnus des non spécialistes, renforçant encore cet effet de curiosité. Le lecteur

¹⁸⁸⁵ Après la série intitulée « Les merveilles de Victor », celle, dénommée « Les secrets de Victor », expose au moyen de bandes dessinées en doubles-pages, les conseils techniques à la culture de tel ou tel légume, plus ou moins rare, mais dans la même veine que ceux proposés auparavant. Victor y apparaît en personne, mis en scène pour chaque étape-clé du processus de culture, jusqu'à la transformation en cuisine. Citons à titre d'exemples : « L'hélianti », *Rustica*, 15 mars 1995. Il s'agit d'une plante potagère de la famille des composées, vivace par ses rhizomes mais cultivée comme une annuelle. Ceux-ci, cuits à l'étouffée puis revenus à la poêle au beurre avec des herbes de Provence peuvent être servis avec de la viande. Sur le même modèle, on pourra consulter « La fève », *Rustica*, 4 janvier 1995, « Le panais », *Rustica*, 17 mai 1995 et « Le chou brocoli », *Rustica*, 21 juin 1995.

¹⁸⁸⁶ « La patience ou épinard-oseille », *Rustica*, 7 février 1990 ; « La claytone de Cuba », *Rustica*, 7 mars 1990 ; « Le chou violet de Sicile », *Rustica*, 9 mai 1990 ; « Le scolyme d'Espagne », *Rustica*, 16 mai 1990, racine à consommer cuite au beurre, frite ou en gratin, au jus de viande. Ne figurant dans aucun catalogue, les lecteurs sont invités à utiliser le service « *Rusticabrac* », pour échanges entre particuliers ; « Le pois à cosse violette », *Rustica*, 13 juin 1990 ; « Le daïkon », *Rustica*, 27 juin 1990, racine à râper, et qui peut se manger crue, au sel ou en vinaigrette notamment ; « La roquette », *Rustica*, 11 juillet 1990 ; « La moutarde de Chine à feuilles de choux », *Rustica*, 18 juillet 1990, dont les feuilles au goût fort et piquant peuvent être dégustées comme des épinards ou bien en salades et crudités ; « Le chénopode Bon-Henri », *Rustica*, 9 août 1990, qui peut être mélangé aux salades ou dont les feuilles peuvent être cuites comme des épinards ; « L'oignon de Catawissa », *Rustica*, 16 août 1990, dont les feuilles sont utilisées comme de la ciboule et les bulbes comme des échalotes ; « Le tomatillo du Mexique », *Rustica*, 12 septembre 1990, constitué de baies de la grosseur d'une prune, dans un calice qui se déchire à maturité et dont les fruits, au goût acidulé rappelant le citron, peuvent être utilisés cuits dans des sauces ; « L'ail rocambole », *Rustica*, 19 septembre 1990 ; « Le souchet comestible », *Rustica*, 10 octobre 1990, appelé aussi « amande de terre », tubercule de la taille d'une noisette à consommer cru ou grillé comme amuse-bouche ou en pâtisserie pour remplacer les amandes, son goût rappelant la cacahuète, l'amande et la noisette ; « La gesse commune », *Rustica*, 17 octobre 1990, dont les graines peuvent être séchées comme des pois ou des fèves ou encore consommées en purée ; « La sauge tricolore », *Rustica*, 12 décembre 1990, pour parfumer farces, ragoûts, sauces, viandes ou poissons ; « La courge Sweet Dumpling » ou Boule douce, *Rustica*, 14 novembre 1990, qui peut être consommée farcie, frite ou soufflée ; « L'oca du Pérou », *Rustica*, 21 novembre 1990 aux « jolis petits tubercules rouges, jaunes, blancs, préparés comme des pommes de terre et au goût de patate douce avec une pointe d'acidité » ; « La chenillette », *Rustica*, 26 décembre 1990, dont les gousses ressemblent à une chenille. Qualifiée de plante de « farce et attrape », on peut en parsemer les salades afin de surprendre ses convives. En 1991, relevons les exemples suivants, tout aussi originaux : « La poire-melon », *Rustica*, 16 janvier 1991, pouvant accompagner viandes et poissons ou offrir un dessert surprenant ; « Le cresson de Para (dit de Madagascar) », *Rustica*, 13 février 1991, dont les graines, non commercialisées supposent obligatoirement des échanges entre collectionneurs ; « La courge à trompe d'Albanga », *Rustica*, 13 mars 1991, dont la longueur (jusqu'à 1 mètre 50) peut impressionner mais qui se cuisine comme une simple courgette ; « Le piment-chocolat », *Rustica*, 21 mars 1991, qui offre une multitude d'utilisations possibles (en salade, cuits, farcis, sautés, frits) ; « Le poireau perpétuel », *Rustica*, 19 juin 1991, de constitution très rustique et qui produit des gousses semblables aux échalotes ; ou encore « La plante à œufs », *Rustica*, 3 juillet 1991 (aux petites aubergines blanches).

peut ainsi découvrir qu'au-delà du conte de fées, la "raiponce" est également appelée « pied de sauterelle ou cheveux d'évêque ». Ses feuilles peuvent se manger en salades, aussi bien seules qu'accompagnées de mâche et de laitue¹⁸⁸⁷. Il est invité à tenir compte de l'espace dont il dispose pour savoir s'il peut ou non cultiver la "courge de Siam". En effet, celle-ci très « coureuse » impose de ne conserver qu'un sujet par poquet¹⁸⁸⁸. Avec son goût sucré, l'oignon-patate provient d'Asie occidentale. Le lecteur tenté de se procurer les semences de celui-ci dans une jardinerie ou un catalogue non spécialisé se voit prévenu de la déconvenue à laquelle il s'expose. Cette rareté n'est accessible qu'auprès de particuliers, de collectionneurs ou de semenciers spécialisés (FABRE, GEP, la Mémoire verte et GONTHIER en Belgique ou dans certains catalogues canadiens)¹⁸⁸⁹. D'ailleurs, le lecteur est invité à commander sans tarder les catalogues de semences bio ou de légumes en voie de disparition, celles-ci, proposées en petites quantités, étant en effet vite épuisées. Les sources d'approvisionnement sont aussi bien françaises qu'américaines : REDWOOD CITY SEEDS (Californie), BIAU-GERME (Montpezat, 47), SÉMINAT (Illzach, 68), GEP (Cour-Cheverny, 41), Graines en biodynamie Laurent COUTURIER (Vernon sur Brenne, 37), W-H. PERRON (Laval, Québec).

Défricheur infatigable de raretés, Victor RENAUD est surnommé « le jardinier des tomates oubliées » dans le portrait qui lui est consacré. Développant un véritable plaidoyer en faveur des variétés anciennes, celui-ci s'interroge sur l'avenir de la tomate, dont la présence sur toutes les tables et étals s'opère au prix d'un appauvrissement gustatif : « Aujourd'hui on consomme, en grande majorité, des hybrides cultivés sous serre. Les tomates résistent aux maladies, affichent un excellent rendement, supportent mieux l'arrachage, le transport, le stockage. Elles sont belles physiquement, colorées, de forme et de poids constants. Question goût, c'est autre chose. » L'argumentaire se pare d'une analogie : à l'appauvrissement de la flore sauvage répond celui de la flore cultivée, conduisant à la mort d'un patrimoine végétal. Le lecteur se voit donc convié à protéger cette richesse, à la conserver et même à la multiplier, recourant au besoin à la menace prophétique pour finir de persuader les éventuels sceptiques : « Imaginez qu'une maladie s'abatte sur les tomates d'aujourd'hui, on sera bien content de retrouver les variétés d'antan. » Cultivant une infinité de légumes rares et oubliés, Victor RENAUD possède une collection de 180 variétés et estime à près de 2000 celles relatives aux tomates, défendues par des « jardiniers-conservateurs », dont « le club ne demande qu'à

¹⁸⁸⁷ « La raiponce », *Rustica*, 1^{er} août 1990.

¹⁸⁸⁸ « La courge de Siam », *Rustica*, 2 mai 1990.

¹⁸⁸⁹ « L'oignon-patate », *Rustica*, 3 octobre 1990.

s'agrandir », concluant par cette morale : « l'avenir de la tomate est aussi dans votre jardin »¹⁸⁹⁰. Cette forme de prosélytisme s'accompagne de recommandations à cultiver des variétés anciennes, originales de par leurs formes, tailles ou couleurs et parées de noms évocateurs, "Merveille des marchés", "Poire jaune ou rouge", "Délice des jardiniers", "Groseille rouges", "Cerise jaune Abel", "Pêche VILMORIN ANDRIEU de Verrières-le-Buisson". Testées par *Rustica*, le lecteur, rassuré, n'a plus qu'à découvrir par lui-même ces tomates réputées des plus savoureuses¹⁸⁹¹.



Figure 285. En haut, de gauche à droite : « Le basilic violet », *Rustica*, 24 avril 1991 ;
 « L'oignon-patate », *Rustica*, 3 octobre 1990 ; « La poire melon », *Rustica*, 16 janvier 1991 ;
 « La gesse commune », *Rustica*, 17 octobre 1990.
 Au centre : « La courge à trompe d'Albanga », *Rustica*, 13 mars 1991 ;
 En bas à gauche : « L'hélianti », *Rustica*, 15 mars 1995 ;
 À droite : « La fève, délice méconnu », *Rustica*, 4 janvier 1995¹⁸⁹².

¹⁸⁹⁰ « Le jardinier des tomates oubliées », *Rustica*, 7 février 1990.

¹⁸⁹¹ « 16 tomates : cultivez l'insolite », *Rustica*, 7 février 1990. Outre l'insistance sur la qualité gustative de ces tomates, leur étrangeté apparaît comme un élément majeur de différenciation à l'égard des variétés hybrides, dont l'apparence standardisée semble désormais bien commune. « Tomates : 15 perles rares », *Rustica*, 14 février 1990. Cette autre sélection de tomates est proposée immédiatement la semaine suivante, qualifiant celles-ci de « perles rares », parmi lesquelles on relève notamment la "Purple Calabash", à la forme côtelée, qui ressemble à la "Plate d'Haïti", tout en s'en distinguant par ses reflets noirs et sa saveur sucrée. La tomate "Courgette" adopte une forme allongée analogue à celle du fruit éponyme. La "Téton de Vénus" est parfaitement reconnaissable par sa configuration mamillaire.

¹⁸⁹² La série des « merveilles de Victor » est introduite systématiquement par son portrait puis présente le légume choisi, tant par son mode de culture que son utilisation culinaire. Afin de se renouveler, *Rustica* expérimente une formule sous forme de bande dessinée, renouant avec des procédés éditoriaux antérieurs d'au moins deux décennies. Cependant, le contenu reste identique exposant d'abord les étapes du processus cultural pour conclure sur une recette très simple à réaliser.

Non sans ambivalence, cette recherche de la rareté pour la rareté vise certes à œuvrer à la préservation de variétés susceptibles de disparaître mais semble alimenter également une mode, aubaine pour une presse magazine contrainte de renouveler constamment son contenu pour captiver ses lecteurs.

b. La mode des légumes « anciens » ?

Estampillées « pommes de terre de Grand-Père », plusieurs variétés étiquetées : "Rose hâtive", "Saucisse rouge", "de Beauvais", "Négresse" figurent en couverture vers la fin de l'hiver 1991. Les conseils, notamment ceux relatifs au fumage des plantations, ne se bornent guère à un propos de nature technique. Pierre BOURGOIS, spécialiste de ces variétés anciennes, y entremêle toute une évocation de souvenirs d'enfance, jouant sur une dimension émotionnelle plutôt inhabituelle dans ce genre de rubrique. L'insolite et la rareté servent à nouveau à appâter le lecteur. Ancrage territorial et noms parfois empreints d'étrangeté visent à valoriser au potager des produits aussi éloignés que possible de toute standardisation : "Saucisse d'Angers", "Galet d'Angers", "Kerpondy" (bretonne), "Belle de Locronan" (ancienne bretonne), "Rosa de Bretagne", "Rose de Luzarches", "Violette ronde", "Blève" (ancienne du Massif Central), "Œil de perdrix" (ancien cultivar français)¹⁸⁹³. Ce choix éditorial ne résulte pas du hasard, étant donné la vogue dont jouissent alors les légumes « anciens » et les produits de terroirs en cuisine.

Une enquête révèle toutefois que sur cinq mille variétés légumières, seul à peine plus d'un millier est mis sur le marché. La raison principale de cette situation semble résider dans la difficulté à trouver « les graines d'antan », pourtant accessibles auprès des « amateurs éclairés ». Le potager de Pierre BOURGOIS, décrit comme peut-être unique au monde, fait l'objet d'un coup de projecteur. En tant que collectionneur, celui-ci s'attache à y faire pousser des variétés rares, oubliées ou disparues, son jardin en contenant 1500. Avec patience, ce jardinier redonne vie à des plantes potagères en vogue au début du siècle puis mises à l'écart des catalogues par les distributeurs. Si à cette époque, les conservatoires botaniques fleurissent un peu partout, il n'existe en revanche guère de conservatoire potager en France. Or son jardin est décrit comme un « conservatoire vivant ». Certains légumes y sont cultivés comme porte-graines, permettant d'enrichir et maintenir les collections. D'autres font l'objet d'une cueillette

¹⁸⁹³ « Redécouvrez les pommes de terre de Grand-Père », *Rustica*, 6 mars 1991. Cet exemple, comme de nombreux autres, témoigne de cette « nostalgie d'un monde disparu » et de cet engouement pour les fruits et légumes oubliés comme pour « les saveurs et odeurs de l'enfance ». QUELLIER, *op.cit.*, p.180.

régulière pour alimenter la table familiale. Cette passion semble dévorante, douze heures de travail quotidien étant affichées¹⁸⁹⁴.

Face à l'engouement des consommateurs pour les légumes anciens, diverses opérations de promotion sont lancées. Ainsi, dans tous les MONOPRIX de France en partenariat avec les producteurs de la Ferme de Sainte-Marthe (Vente par Correspondance, Cheverny, 41) sont écoulées en quelques jours à peine, pas moins de 120 tonnes de courges, l'opération ayant même dû être arrêtée avant la date prévue, faute de stock suffisant. D'autres réseaux de commercialisation voient également leur succès souligné, qu'il s'agisse de diffuseurs marginaux ou d'associations de collectionneurs¹⁸⁹⁵. *Rustica* admet que cette vogue ne fait que renouer avec des goûts assez largement prisés autrefois. Aussi peut-on relever dans un article le propos suivant : « Bien connus des grands-pères jardiniers, récoltés en abondance dans les pages de *Rustica* 1928, les tubercules ont perdu du terrain avec les années. On les retrouve : leur rusticité fit bon ménage avec le goût des choses simples. » Crosne du Japon, cerfeuil et persil tubéreux, topinambour, hélianti (cousin du précédent mais avec un goût réputé plus fin), scolyme d'Espagne et patate douce suscitent l'intérêt, servis par leurs appellations autant évocatrices d'exotisme que de voyage dans un passé désormais connoté positivement¹⁸⁹⁶.

¹⁸⁹⁴ « Les légumes anciens au goût du jour, enquête », *Rustica*, 28 août 1991. S'expriment à nouveau des critiques à l'égard des catalogues des semenciers jugés bien « misérables ». Le seul exemple de VILMORIN qui proposait deux cents variétés au début du siècle, pour seulement une trentaine en 1988, est jugé significatif d'une tendance générale sur ce plan. L'argument de la difficulté à gérer cette diversité variétale pour les grandes firmes de distribution au nom d'une obligation de rentabilité est avancé pour justifier le choix de variétés de plus en plus standardisées et aptes à résister. Toutefois, un point de vue contradictoire souligne la responsabilité des jardiniers eux-mêmes dans cette situation. Interviewé dans le cadre de cette enquête, Georges BREUILS (adjoint au Catalogue officiel du Groupe d'études des variétés et des semences », le G.E.V.E.S) indique que 1600 variétés sont alors enregistrées, ce qui est peu, au regard de toutes les variétés existantes. Selon lui s'y reflète la réalité d'un marché en crise. Faute d'une demande des jardiniers, le catalogue a connu ainsi beaucoup de disparitions entre 1978 et 1984. Un responsable de l'obteneur CLAUSE signale de son côté une baisse de 5% depuis près de quatre ans du marché des semences potagères. Au sujet de l'exemple de Pierre BOURGOIS, relevons à nouveau les caractères exacerbés de la passion (nombre considérable de variétés, mission conservatoire, temps consacré à l'activité) dont l'aspect financier est totalement occulté. On peut supposer qu'il s'agit d'un loisir coûteux, « valorisé comme une forme d'épanouissement personnel fondé sur la créativité, la difficulté et le savoir ». GOJARD et WEBER, art. cité, p.3.

¹⁸⁹⁵ *Ibid.* S'exprime ici aussi la satisfaction de retrouvailles avec le passé. Un article plus tardif souligne des aspects semblables : « Le goût des légumes anciens », *Rustica*, 30 septembre 1998. Les fruits font l'objet d'un traitement analogue. « Redécouvrez les fruits oubliés », *Rustica*, 6 octobre 1993. Est posée la question de savoir s'il faut « sauvegarder par tradition? » Ce à quoi il est répondu qu'il s'agit aussi de préparer l'avenir par ce genre d'action. Soulignant l'existence d'un patrimoine génétique de grande valeur, l'article s'emploie à démontrer comment les variétés locales s'avèrent parfaitement adaptées à leur région d'origine (sol, climat notamment). Une enquête est également consacrée aux « fruits oubliés », intitulée : « Les variétés d'antan font peau neuve », *Rustica*, 27 septembre 1995.

¹⁸⁹⁶ « Crosne, topinambour, cerfeuil tubéreux, les tubercules retrouvent leur place », *Rustica*, 24 mars 1993.



Figure 286. En haut à gauche : « Crosne, topinambour, cerfeuil tubéreux, les tubercules retrouvent leur place », *Rustica*, 24 mars 1993 ;

En haut à droite : « Cultivez les légumes de la préhistoire », *Rustica*, 19 avril 1995 ;

En bas : « Redécouvrez les pommes de terre de Grand-Père », *Rustica*, 6 mars 1991¹⁸⁹⁷.

Parfois, ce goût pour les variétés anciennes confine presque à l'extravagance. En témoigne cet article invitant le lecteur à cultiver quatre plantes au « menu des hommes préhistoriques », alors que l'une d'elles est considérée désormais comme engrais vert et les trois autres rangées dans la catégorie des mauvaises herbes. Il s'agit respectivement de la consoude officinale dont les feuilles peuvent se consommer en beignets ; du chénopode Bon-Henri, sorte d'épinard sauvage (déjà aperçu) ; de l'amarante (dénommée « bliton » au Moyen Âge ou de « l'amarante queue de renard », encore consommée en Asie) ; de la grande bardane, très employée dans les temps anciens et complètement tombée en désuétude, alors qu'elle est

¹⁸⁹⁷ Notons, en haut à gauche, le recours au panier en osier, poncif visuel quasi obligé dès l'instant qu'il s'agit d'évoquer le passé. Par contraste, les « légumes de la préhistoire » sont présentés dans leur environnement naturel, témoignant de leur caractère sauvage. La double-page du bas illustre à elle seule la diversité des variétés anciennes de pommes de terre à partir des procédés éditoriaux caractéristiques de cette période : de courtes fiches qu'accompagne une photographie légendée permettant de repérer aisément chacun des tubercules.

toujours prisée au Japon. De courtes fiches en explicitent les modes de culture et de récolte mais aussi les particularités de leurs modes de consommation (feuilles ou racines)¹⁸⁹⁸.

Mais parmi les légumes anciens, ce sont les courges qui ont assurément la préférence, connaissant un très grand succès, tant les articles qui leur sont consacrés sont nombreux, adoptant des titres systématiquement empreints de connotations festives¹⁸⁹⁹. Très en vogue, les voilà qui deviennent incontournables au jardin. Ainsi, un éditorial du printemps 1996 déclare que « les cucurbitacées ont dépassé la mode, elles s'imposent désormais dans le plus classique des potagers »¹⁹⁰⁰. Le centre d'essais de *Rustica*, Céleste (la spécialiste du jardinage avec la lune), Victor RENAUD conjuguent alors leurs efforts pour inciter à cultiver le pâtisson, aussi appelé « bonnet de prêtre » ou « artichaut de Jérusalem », à déguster fraîchement cueilli ou encore confit à la manière d'un cornichon¹⁹⁰¹.

En outre, les courges ont pour avantage de répondre également aux standards esthétiques paysagers imprégnant les conceptions potagères de l'époque. Certaines variétés semblent d'ailleurs n'être cultivées que pour leurs propriétés ornementales, étant donné leur chair peu épaisse et amère ou leur écorce trop dure. Des sélections en sont proposées permettant de jouer sur différents volumes, toute une palette de coloris et un éventail diversifié de textures. Ainsi la "Galeuse" offre de petits fruits verruqueux, blancs, verts, jaunes, oranges ou bicolores. La "Plate et rayée" affiche son petit globe aplati vert, rayé de crème, tandis que les "Griffes du diable" sont striées de vert, comme la "Poire rayée". La "Balle miniature" se caractérise par une forme sphérique orange et verte alors que la "Cuillère" adopte une silhouette allongée avec une base renflée, tout comme "l'œuf blanc" dont la morphologie constitue un trompe-l'œil intéressant. Quant au "Turban d'Aladin", c'est un giraumon miniature¹⁹⁰². Ailleurs s'offre au regard du lecteur une immense nature morte sur deux pages, adoptant la forme d'une photographie d'art. Relevons combien la dimension technique pourtant présente dans l'article s'éclipse au profit de l'esthétique et du gustatif, l'intitulé adopté attestant d'une primauté accordée au plaisir¹⁹⁰³.

¹⁸⁹⁸ « Cultivez les légumes de la préhistoire », *Rustica*, 19 avril 1995. Certaines de ces plantes faisaient jadis partie du potager (chénopode Bon-Henri, raiponce, livèche, pourpier). Mais le long travail de domestication entrepris les en avaient exclues. Un mouvement de balancier s'observe donc sur ce plan, visant à réintroduire des végétaux tombés en désuétude. Madeleine FERRIÈRES, *op.cit.*, p.88-89 et *Nourritures canailles, op.cit.*, p.198 et suiv. (« Les bonnes herbes »).

¹⁸⁹⁹ « La grande parade des courges », *Rustica*, 15 mai 1996.

¹⁹⁰⁰ « Vive les cucurbitacées ! Éditorial », *Rustica*, 15 mai 1996.

¹⁹⁰¹ « Le pâtisson », et « Pâtisson sous la lune », *Rustica*, 18 septembre 1996. « Réussissez la culture des courges » et « Trois courges à transformer », *Rustica*, 22 avril 1997.

¹⁹⁰² « Embellissez le potager : courges et coloquintes », *Rustica*, 9 juillet 1997.

¹⁹⁰³ « Bouquets de légumes : les moissons de l'automne », *Rustica*, 10 septembre 1997.



Figure 287. En haut à gauche : « Le pâtisson », *Rustica*, 18 septembre 1996 ;
 Au centre : « Réussissez la culture des courges » (couverture), *Rustica*, 22 avril 1997 ;
 À droite : « Publicité Fertiligène », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, 1990 ;
 En bas à gauche : « Bouquets de légumes », *Rustica*, 10 septembre 1997 ;
 À droite : « Embellissez le potager », *Rustica*, 9 juillet 1997¹⁹⁰⁴.

Parallèlement à cette volonté de conservation de variétés, les conseils transmis en matière de jardinage potager visent à la préservation de l'environnement, envisagé dans une conception élargie et renouvelée.

D. L'enjeu du cadre de vie

Contribuer à la sauvegarde de l'environnement constituait dès les années 1970 un enjeu technique spécifique pour certains jardiniers. Désormais cette norme s'impose au plus grand nombre, et ce, dans un contexte où la dimension paysagère fait consensus.

¹⁹⁰⁴ Cet éventail témoigne de l'omniprésence des courges, légumes-fruits emblématiques des années 1990. Elles réunissent en effet de multiples avantages : une culture facile et de caractère spectaculaire, une chair à l'origine de nombreux plats et une fonction décorative de par la diversité de leurs formes et coloris, aussi bien au sein du jardin qu'à l'intérieur de l'habitat.

1. Le potager pour un environnement sain

Les magazines durant les années 1990 font du jardinage un vecteur essentiel de l'écologie, la proximité d'un siècle nouveau invitant à envisager le futur¹⁹⁰⁵.

a. Les Français et l'écologie

Quelle est la place réelle de l'écologie pour les Français en cette décennie 1990 ? Pour l'éditorialiste Bruno VAESKEN, « l'écologie signifie fournir des efforts considérables jusqu'à peut-être devoir accepter de changer de mode de vie ». *Rustica* se propose pour programme de « poser les pierres (avec les lecteurs) d'une écologie construite, concrète dont le jardin constitue une parcelle active »¹⁹⁰⁶. Un sondage exclusif SOFRES-*Rustica* affiche d'emblée l'idée selon laquelle « le combat pour l'environnement constitue une priorité pour 76% des Français » interrogés¹⁹⁰⁷. Les éléments visuels à l'appui juxtaposent des univers très contrastés. D'une part, une famille en pleine randonnée cycliste illustre une activité de tourisme vert. D'autre part, des photos de déchets trouvés sur les plages ou de fumées crachées par des cheminées d'usines se côtoient, créant un choc pour figurer l'envers du décor.

Quelles conclusions extraire de ce sondage ? L'environnement est considéré comme une « urgence » pour 57 % des Français interrogés, l'eau constituant la priorité des priorités pour 53% d'entre eux. Relevons que Tchernobyl reste, pour 64% de l'échantillon, un « cauchemar », cet événement historique étant même jugé plus important que la chute du mur de Berlin ou que le krach boursier de 1989. Toutefois, le magazine souligne le paradoxe selon lequel seuls 19% jugent déterminante l'action des jardiniers, loin derrière les associations, en matière de combat pour l'environnement. Par cet effet miroir, *Rustica* souhaite inviter ses lecteurs à s'interroger sur leurs propres pratiques en la matière. Notons que les plus motivés à s'investir dans les actions en faveur de l'environnement sont avant tout des femmes et des

¹⁹⁰⁵ « Couverture », *Rustica*, 2 janvier 1991. Le lien entre jeunesse et écologie s'offre au regard sans la moindre ambiguïté lorsque, sur la couverture de son numéro inaugural de 1991, *Rustica* annonce un sondage exclusif intitulé « le combat pour l'environnement ». La photographie choisie expose un enfant en pleine page, assis dans un cadre verdoyant et soufflant sur les akènes d'un pissenlit. Fragilité, espoir, diffusion : tout se conjugue en ce symbole pour se projeter vers l'avenir.

¹⁹⁰⁶ « Les Français et l'écologie », *Rustica*, 2 janvier 1991. L'éditorial qui suit cette puissante accroche visuelle interroge les pratiques de ceux qui, de par leurs activités (pêche, jardinage, cueillette des champignons), ont *a priori* conscience des risques encourus « à ne pas respecter les lois de l'environnement ». La question posée est de savoir quelle place occupe l'écologie, au-delà des « grands bavardages ».

¹⁹⁰⁷ Ce sondage a été effectué auprès d'un échantillon d'un millier de Français, jardiniers ou non, et représentatifs de la population française de 18 ans et plus.

Français de plus de 65 ans. Toutefois, une réticence globalement partagée s'exprime contre l'idée de payer plus d'impôts au nom de l'environnement. Dès lors, la revue s'engage à montrer les gestes verts à inclure dans la vie quotidienne, jugée comme constituant le meilleur terrain d'action en faveur de l'environnement¹⁹⁰⁸.

Il n'est alors guère étonnant de trouver, à un an d'intervalle, une enquête invitant les jardiniers « à faire plus pour la nature ». Chaque jardin est en effet considéré, dans cette optique, comme un « élément d'un grand puzzle, celui de la nature ». Si les chiffres du sondage de l'année passée sont rappelés, c'est pour insister sur toutes les nuisances identifiées dans le jardinage : pollution sonore des tondeuses et usage mal maîtrisé des pesticides sont en effet montrés du doigt.

En réponse, se voient proposées les bases d'un jardinage en harmonie avec la nature. Pour atteindre cet objectif, le magazine prône une approche « filière », tous les éléments de la chaîne ayant leur rôle à jouer : industriels, fabricants, distributeurs, associations et jardiniers. Au bon sens de prendre place. La limitation des traitements est de ce fait encore réitérée, dans la mesure où des tests ont montré de nets surdosages (jusqu'à six fois la teneur normale en phosphore et potasse d'un sol équilibré). La pratique du recyclage des déchets jardiniers et ménagers est valorisée, notamment par son existence dans des villes comme Angers, Grenoble et Dunkerque, citées en exemple par la mise en place de déchetteries sélectives. Un jeu de mots d'ordre mnémotechnique propre à frapper le lecteur jardinier s'inscrit comme une formule des plus simples : « or dur et ordures ». Pratiquer le broyage des déchets verts est à nouveau conseillé pour la fertilisation du potager. Mais si 100 000 broyeurs végétaux sont achetés annuellement en République Fédérale d'Allemagne (et 80 000 en Grande-Bretagne), la France accuse un net retard dans ce domaine¹⁹⁰⁹.

¹⁹⁰⁸ « Sondage exclusif SOFRES-Rustica », *Rustica*, 2 janvier 1991. Par rapport à la question « Parmi les choses suivantes, y en a-t-il que vous seriez prêt(e) à faire, que vous faites déjà ou que vous ne seriez pas prêt(e) à faire ? 40 % déclarent avoir déjà renoncé aux engrais chimiques, 50% se disent prêts à le faire contre 9% qui y sont opposés. Par ailleurs face à une sécheresse, ils sont 43% à avoir renoncé à arroser leur jardin, 46% sont prêts à adopter cette pratique, 10% ne le souhaitant pas.

¹⁹⁰⁹ « Jardiniers, faisons plus pour la nature ! » (Enquête), *Rustica*, 1^{er} janvier 1992. « L'essor des biotechnologies et le jardin », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998. Seuls 20 000 broyeurs de végétaux ont été achetés en France au même moment.



Figure 288. « Jardiniers, faisons plus pour la nature ! » (Enquête), *Rustica*, 1^{er} janvier 1992¹⁹¹⁰.

Ces éléments sont corroborés par les propos de personnes faisant autorité dans le domaine. Michel LIS, pour qui le jardin n'est pas « la nature reconstituée mais un sas entre la nature et l'homme », reconnaît que les jardiniers ne sont pas toujours les premiers défenseurs de l'environnement, utilisant parfois « un peu trop de produits chimiques »¹⁹¹¹. Et déjà deux ans auparavant, le paysagiste Gilles CLÉMENT s'était alarmé, en déclarant sur le plateau de France 2 : « Est-ce qu'on va continuer à s'opposer à la nature avec des masques à gaz parce qu'on a des produits terribles ? Le jardinier aujourd'hui, c'est un militaire, il a des casques. Il faut lutter contre la nature : le sauvage, qu'il faut contraindre...Jusqu'au moment où on se dit que telle herbe peut devenir un allié. C'est la grande découverte de notre époque : on sait comment ça fonctionne sur le plan biologique. »¹⁹¹² Si l'écologie semble bien constituer une valeur pour les

¹⁹¹⁰ Il s'agit ici d'un appel à la responsabilité écologique du jardinier. Relevons les prescriptions soulignées par des vignettes aux injonctions simples : limiter les traitements et pratiquer des soins naturels (ensachage des fruits par exemple) ; rendre au jardin sa richesse en broyant les déchets verts et en les recyclant (compost).

¹⁹¹¹ « Les givrés du jardin », *Le Cercle de Minuit*, France2, INA, 29 mai 1996, 1h14'. Voir à 48'14''. On appréciera la formule « un peu trop », qui vise à déculpabiliser le grand public.

¹⁹¹² « Spécial jardin », *Le Cercle de Minuit*, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13'. Voir à 25'26''. Cette conception repose sur l'observation du mouvement physique des plantes dans l'espace, afin de respecter celui-ci dans la conception paysagère.

Français, ce qui est dit de leurs pratiques jardinières en relativise la portée concrète. Sans doute davantage envisagé comme un idéal vers lequel tendre, l'objectif de préservation de l'environnement conduit les magazines à ne pas considérer pour acquis les principes du jardinage biologique mais au contraire à en intensifier la portée¹⁹¹³.

b. La promotion du jardinage « bio », encore et toujours

Au cœur des multiples expériences sociales, le recours aux modes de production biologique était fréquemment mentionné, la plupart des structures associatives en faisant souvent un élément d'affichage, unissant la lutte contre l'exclusion à celle pour la sauvegarde de l'environnement, dans un seul et même combat. Plus largement, le « bio » est mis en avant comme l'un des éléments-clés de l'action jardinière en matière de préservation de l'environnement. Un éditorial revient sur le terme « biologique », s'appuyant sur la définition qu'en donne alors le *Petit Robert*, à savoir « qui est relatif à la biologie » et par extension « qui a rapport à la vie, aux nécessités vitales ». Il est souligné combien cette approche des choses ne saurait convenir à « ceux qui sacrifient au courant dit "bio" », préférant parler de « culture naturelle ». Au-delà des querelles sémantiques, alors que ce préfixe "bio" est devenu familier par apocope, peut-on toujours parler de mode ? Ce qui pouvait sembler vrai dans les années 1970 ne l'est plus désormais pour Bruno VAESKEN quand « la santé, l'alimentation contrôlée, l'équilibre et la beauté du corps prennent une telle importance dans la tête et les habitudes de consommation de millions de Français ». À l'exhortation « Vous jardiniers ! Êtes-vous prêts à porter le flambeau du jardinage propre ? », invitant chaque lecteur à un examen de conscience, répond l'annonce d'une « charte du jardinier de bon sens », structurée autour de principes de « jardinage propre », édictée par *Rustica* avec le soutien de partenaires industriels¹⁹¹⁴.

L'enquête publiée à la suite voit son accroche insister sur le ras-le-bol d'un certain nombre de jardiniers à l'égard des nitrates et pesticides. Même si les obstacles à son essor ne sont pas esquivés, la pratique de la culture biologique s'affiche comme faisant de plus en plus

¹⁹¹³ Si la période précédente avait été caractérisée par une phase de découverte du jardinage biologique, tendant essentiellement à informer les lecteurs ou à s'adresser en priorité aux adeptes de ce mode de culture, la dernière décennie du siècle est marquée par la promotion qui en est faite, pas seulement pour des questions de facilité, comme cela a été souligné plus haut, mais parce que l'affirmation de l'écologie comme valeur y apparaît plus forte et plus largement partagée.

¹⁹¹⁴ « La charte du jardinier de bon sens », *Rustica*, 8 avril 1992.

d'adeptes. Jacques CASSIER (77 ans), jardinier à Coulommiers y a recours depuis 40 ans¹⁹¹⁵. Sur 6000 mètres carrés, à raison de 5 à 6 heures de travail quotidien, ce jardinier n'utilise que compost et fumier de cheval pour amender son sol et purins d'ortie ou de prêle comme traitements. Il déclare en outre que ses légumes ou fruits biologiques n'apportent pas seulement des saveurs uniques, mais renferment aussi des « trésors de santé ».

Suit un argumentaire visant la promotion du jardinage biologique. Le premier élément avancé s'appuie sur les qualificatifs utilisés en Europe pour désigner ce type de jardinage. Si les Britanniques se distinguent par l'emploi du terme « organique », partout ailleurs c'est l'adjectif « écologique » qui prévaut, attestant d'une orientation environnementale claire. En deuxième lieu, il est rappelé que ce jardinage, désigné comme « naturel », est facilement accessible à tous¹⁹¹⁶. Désormais, une cinquantaine de produits bio est à la disposition des consommateurs qui se détournent de plus en plus des produits phytosanitaires : poudre de roche, algues marines, phosphates naturels, azote à base de farine de plume ou de corne. Réputé riche en micro-organismes et dernière nouveauté en date, le jus de fumier de cheval fait fureur.

Un troisième registre persuasif manie la formule autant que le témoignage. Choisir le jardinage biologique revient à opter pour des méthodes « douces », visant à préserver la terre et non l'user. René SÉGAUT, jardinier bio à Beaumont-sur-Oise (95) depuis vingt ans, déclare ainsi : « Dans mon jardin, je n'ai pas besoin d'introduire des coccinelles, elles viennent toutes seules faire la chasse aux pucerons. » Et la situation semble avoir évolué par rapport à l'époque où certains articles désignaient les produits du voisinage comme premiers obstacles au jardinage biologique : « Mais il est vrai que je suis entouré de voisins qui jardinent également sain, sans utiliser de produits néfastes aux insectes utiles », déclare ce même jardinier. Quoiqu'il en soit, en cas de difficulté, des bio-pesticides existent comme ce *Bacillus thuringiensis* dont il est fait mention à titre d'exemple. Si le propos élargit sa perspective par la suite, c'est pour souligner combien ce qui est fait dans les petits jardins pourrait trouver écho au sein des grandes cultures¹⁹¹⁷.

¹⁹¹⁵ Erreur ou effet d'exagération du magazine ? En effet, cela veut dire qu'il aurait commencé vers 1952, une époque où le terme n'était guère employé.

¹⁹¹⁶ Ce terme de « naturel » revient à sept reprises dans le corps de l'article (2 pages et demi), parfois de manière très rapprochée : « Les traitements pesticides sont bannis des jardiniers préférant la lutte "biologique" fondée sur l'équilibre naturel entre insectes nuisibles et leurs ennemis naturels ». Cet effet de répétition n'est bien entendu pas fortuit.

¹⁹¹⁷ Un lien est établi, à ce titre, avec l'agriculture biologique, pratiquée alors en France par seulement 3000 agriculteurs sur 110 000 hectares en tout. Notons à ce sujet que le changement complet de paradigme attendu par les promoteurs du bio dans les années 1970 semble effectivement s'opérer. Alors que durant les décennies précédentes, la gestion du potager trouvait sa source dans le modèle agro-industriel (production intensive, planification, emploi de produits chimiques, rationalisation de l'espace et du temps), la tendance inverse est encouragée désormais. Ce sont aux grandes cultures de s'inspirer des pratiques adoptées par l'échelon élémentaire.

Enfin, l'argument scientifique est utilisé afin de faire tomber les dernières marques de résistance possibles. À la question de savoir si une tomate bio est meilleure qu'une tomate classique est apportée une réponse qui, malgré des polémiques, s'avère positive et a été confirmée de surcroît par l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (I.N.S.E.R.M.). Cet organisme a mené 15 000 analyses comparatives, permettant de conclure à la présence accrue dans les légumes cultivés biologiquement de certains minéraux (phosphore, magnésium et fer) et un abaissement de 50% de leur teneur en nitrates. Forte de ces éléments, la conclusion prend la forme d'un appel mobilisateur : « Pour les bienfaits de notre environnement et de notre santé, jardiniers, agriculteurs et consommateurs, à nous de prendre parti et faire le choix du bon sens. »¹⁹¹⁸

Bien au-delà de cette enquête, d'autres indices permettent de déceler la place acquise désormais par le jardinage biologique dans la presse magazine. Outre la banalisation visuelle des rubriques qui lui sont consacrées (synonyme d'intégration), lui est rattaché de façon récurrente le qualificatif de « naturel », ce qui suppose parfois d'apporter des éclairages au lecteur pour qu'il s'y retrouve lors de certains achats¹⁹¹⁹. Plus globalement, il ne s'agit plus de conquérir une légitimité mais d'afficher des succès. Ceux-ci peuvent s'observer sur différents plans. Les engrais et amendements en offrent une facette de même que les traitements¹⁹²⁰. La publicité d'ouvrages spécialisés relatifs aux techniques dites naturelles en présente une autre¹⁹²¹.

¹⁹¹⁸ « Cultures biologiques, nature et santé justifient les moyens » (Enquête), *Rustica*, 8 avril 1992. Au lecteur pressé, des intertitres accompagnant les illustrations synthétisent l'essentiel des principes à retenir et qu'il convient de faire siens : « respecter la terre », « accepter les pertes », « reconnaître des qualités fragiles », « adopter le parti du bon sens ». Se retrouve encore ici réactualisée l'idée du potager comme source de produits salubres. Florent QUELLIER, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol.51, n°3, 2004, p. 66-78.

¹⁹¹⁹ Sur la banalisation visuelle, voir par exemple « Culture biologique », *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°760, 1990 et sur la question du « naturel » : « La vraie vie au naturel », *Rustica*, 29 mai 1991, article relatif aux produits phytosanitaires.

¹⁹²⁰ « Engrais et amendements, le succès du naturel », *Rustica*, 17 novembre 1993. « Les traitements d'été », *Rustica*, 12 mai 1999 (sur trois pages sont exposés toutes sortes de traitements et astuces estampillés « biologiques »).

¹⁹²¹ « Apprendre à jardiner nature » (publicité), *Rustica*, 12 octobre 1994. Il s'agit d'un ouvrage de Victor RENAUD, préfacé par Michel LIS et Philippe MARCHENAY (chercheur au C.N.R.S.). Victor RENAUD et Christian DUDOUET, *Le potager par les méthodes naturelles*, RUSTICA, 1994.



Figure 289. Tout en haut à gauche : « La vraie vie au naturel », *Rustica*, 29 mai 1991 ;
 Au centre : « Cultures biologiques, nature et santé justifient les moyens » (Enquête), *Rustica*, 8 avril 1992 ;
 À droite : « Engrais et amendements, le succès du naturel », *Rustica*, 17 novembre 1993 ;
 En bas à gauche : « Apprendre à jardiner nature » (publicité), *Rustica*, 12 octobre 1994 ;
 À droite : « le bon geste » (rubrique culture biologique), *L'Ami des Jardins et de la Maison*, n°760, 1990¹⁹²².

En toute fin de décennie encore, ce sont deux jardiniers âgés qui témoignent de leur préférence pour le jardinage biologique, non seulement pour sa facilité ergonomique mais surtout pour ses résultats en matière de production. Si l'exposé relate effectivement toutes sortes de techniques alternatives, les témoignages invitent à lutter contre des idées reçues : « ce n'est pas un peu d'herbe entre les rangs de légumes qui nuit à la qualité de la récolte », déclare Clémentine¹⁹²³. Maurice préconise, de son côté, de recouvrir le sol de paillettes de lin en permanence pour empêcher la pousse des mauvaises herbes. Le choix de jardiniers âgés n'est

¹⁹²² Le jardinage biologique est-il désormais pleinement légitimé ? Si celui est dorénavant intégré dans des rubriques de plus en plus différenciées visuellement, la manière dont les magazines entreprennent sa promotion semble indiquer que celui-ci, bien qu'admis au nom de l'environnement, n'est guère entré dans les pratiques de tous les jardiniers.

¹⁹²³ QUELLIER, *op.cit.*, p.181-182 au sujet de « la rédemption écologique ». « Le jardin propre n'est plus ce qu'il était. Dans ce nouveau jardin de propreté, la propreté n'est plus l'allée bien droite impeccablement ratissée, l'espalier strictement palissé et taillé, les parterres intégralement désherbés, mais une propreté écologique qui accepte - sacrilège ! - de l'herbe autour des légumes, recherche des insectes auxiliaires, remet en question les prouesses techniques du forçage, et a trouvé dans le purin d'ortie sa nouvelle panacée. » BROMBERGER (dir.), *op.cit.*, p.88-92. Se retrouve ici la volonté de dédramatiser la présence de « mauvaises herbes » au jardin. Pacifique dans son essence, la passion du jardinage ne connaît pas de réelle adversité, si ce n'est celle de la nature, avec laquelle il s'agit d'établir désormais une relation de tolérance ou de compromis pleinement légitime.

guère anodin, étant donné l'importance du jardinage parmi le troisième âge. Mais peut-être s'agit-il aussi de convaincre une catégorie de population pour laquelle le changement d'habitudes s'avère plus difficile à envisager. L'argument ergonomique s'avère donc astucieux d'un point de vue éditorial¹⁹²⁴. Mais la contribution à un environnement sain ne se limite pas à distiller dans le propos médiatique la valorisation d'un jardinage plus respectueux de celui-ci. Il s'agit aussi de diffuser une image des jardins potagers qui corresponde aux nouveaux standards paysagers. Ici également se posent des questions d'ordre technique.

2. Le potager à l'heure de l'ordre paysager

Loin des schémas standardisés organisés par planches, la conception de l'espace potager se voit renouvelée à l'aune des critères paysagers qui peuvent l'influencer, par divers exemples tirés de l'espace public ou d'œuvres de créateurs pour être réinterprétés au sein de la sphère domestique.

a. Une éducation aux critères paysagers

Dans les jardins publics, le décor change sous la double pression d'une demande sociale d'espaces verts mais aussi de contraintes budgétaires accrues¹⁹²⁵. Les paysagistes se voient astreints à renouveler leur style et à utiliser les plantes différemment. Au nouveau parc de l'Île-Saint-Germain, à Issy-les Moulineaux et Boulogne-Billancourt (92) est mis en place un

¹⁹²⁴ « Des légumes sans bêcher », *Rustica*, 11 février 1998. De prime abord, l'élément visuel ne semble guère éviter le paradoxe, une bêche en grand format se situant à l'extrémité droite de la page sur le trajet oculaire. Sans doute sa couleur rouge signifie-t-elle néanmoins qu'elle n'a plus droit de cité, la légende invitant d'ailleurs à la remettre. Devant celle-ci figure partiellement une fourche-bêche qui a désormais la faveur, de même que la grelinette à nouveau exposée d'emblée au début de l'article.

¹⁹²⁵ La question de la nature en ville se voit ici interrogée, bien que celle-ci ne constitue guère une problématique récente. La création et les techniques de gestion des espaces verts s'inscrivent en effet dans la longue durée de l'histoire urbaine européenne, la période haussmannienne en ayant constitué l'un de ses moments fondateurs. Celle-ci visait également à répondre aux attentes politiques et sociales d'une « ville moderne ». En outre, cette période voyait aussi l'émergence des paysagistes et de leurs compétences dans la création « d'espaces verdoyants ». Déjà en cette seconde moitié du XIX^e siècle, la question de la communication autour de ces réalisations avait été envisagée par l'administration municipale soutenant alors la publication d'ouvrages valorisant les projets de différents points de vue : esthétique, technique et fonctionnel. Ici le magazine se montre l'héritier de l'institution à laquelle il se substitue en partie pour remplir cette fonction. Chiara SANTINI, « Promenades plantées et espaces verts : un regard historique sur la nature en ville de Paris », *Déméter*, (Club Déméter), 2012, p.211-226.

« préverdissement » visant à préserver la flore spontanée¹⁹²⁶. Dans le respect des saisons, diverses ambiances s'établissent à partir d'éléments préexistants. Plusieurs approches se conjuguent pour rendre ce nouvel espace de huit hectares attractifs, chacune d'entre elles contribuant à établir un lien entre visiteurs et environnement. L'éveil des sens constitue un objectif prioritaire en soi : il faut flatter l'odorat aussi bien que la vue¹⁹²⁷. La dimension éducative est visée conjointement, s'incarnant dans la création de « maisons de la nature ». Il en est prévu une pour 1998 sur l'Île-Saint-Germain (92). En outre, des « sorties vertes » sont organisées dans ces nouveaux espaces pour inviter à reconnaître et découvrir les végétaux, des documentations visant des objectifs similaires se substituant parfois aux visites guidées. Mais surtout, relevons l'irruption du potager dans ces jardins publics¹⁹²⁸. Ainsi, dans plusieurs villes est constatée la présence de légumes et de fruits dans certains massifs¹⁹²⁹. C'est le cas à Blois (41), dont les espaces verts trahissent l'influence de Villandry (37) et du Festival de Chaumont-sur-Loire (41), voisins prestigieux. De ce fait, les paysagistes d'alors remettent à l'honneur la « poirée à côtes rouges, les betteraves à feuillage rubicond, les cucurbitacées joufflues, les choux plantureux en compagnie des fleurs à massif plus communes ». Le tout nouveau parc parisien de Bercy, possédant un potager décoratif, en constitue un autre exemple. Le potager s'exhibe désormais sans ambages, au cœur de ces lieux de sociabilités : « Désormais, les légumes ne se cachent plus du regard : belle victoire pour les jardiniers », déclare *Rustica*¹⁹³⁰.

Les espaces verts urbains sont également envisagés comme une source d'influence pour les jardins associatifs, dans un contexte où l'essentiel de la création de jardins n'appartient plus au domaine des particuliers mais aux collectivités. Dès lors, tel une représentation de la société, le jardin est conçu pour que le public puisse s'y retrouver, s'y détendre, s'y donner à voir. Émerge l'idée d'un « Jardin-Culture », dynamisée par l'intérêt croissant du public pour le patrimoine végétal. Considéré comme espace de convivialité et d'apprentissage de l'écocitoyenneté, le potager est décrit comme le lieu idéal pour découvrir en famille les divers

¹⁹²⁶ Les années 1990 voient en effet l'émergence « d'un goût pour une nature plus libre et plus spontanée qui s'inspire des principes de l'écologie urbaine », courant de pensée dans lequel s'inscrivent les paysagistes. Françoise DUBOST, « Les paysagistes sous la bannière de l'écologie urbaine », *Ethnologie française*, vol.40, n°4, 2010, p.629-638.

¹⁹²⁷ Des exemples de cette tendance sont mentionnés à Pontoise (95), à Paris (Parc Georges BRASSENS), à Coex (85). Certains de ces jardins sensoriels sont même dédiés aux non-voyants : au Parc de l'Île Beaulieu à Nantes (44) ou à Marseille (13).

¹⁹²⁸ Ce que souligne un intertitre intitulé « le goût du potager ».

¹⁹²⁹ « Les givrés du jardin », Le Cercle de Minuit, France 2, INA, 29 mai 1996, 1h14'. Voir à 24'38''. Laure ADLER souligne qu'au jardin des Tuileries (Paris), les plantes potagères se mêlent aux plantes ornementales.

¹⁹³⁰ « Dans les jardins publics, changement de décor », *Rustica*, 8 mai 1996.

cycles de la nature, les saveurs des légumes frais et le plaisir des récoltes. Il semble désormais correspondre à un « art de vivre »¹⁹³¹.



Figure 290. À gauche (haut et bas) : « Dans les jardins publics, changement de décor », *Rustica*, 8 mai 1996 ;
 À droite (haut et bas) : « Un paysage et des vivres », *Rustica*, 21 septembre 1994 ;
 En haut au centre : « Les pieds dans la boue, c'est fini », *Rustica*, 4 janvier 1995 »¹⁹³².

b. Le potager sans honte

Déclinée à la sphère domestique, la norme paysagère est perceptible de plusieurs points de vue¹⁹³³. En premier lieu s'exprime une dimension décorative au potager dans les modèles proposés par les magazines, l'injonction esthétisante déjà repérable vers la fin des années 1980 se voyant confirmée avec encore davantage de vigueur durant la décennie suivante.

¹⁹³¹ « Le jardin révélateur de la société française », *Mon Jardin et ma Maison*, n°461, 1998.

¹⁹³² En haut à gauche, une vue du parc André CITROËN, à Paris, ouvrant l'enquête consacrée aux jardins publics urbains et aux nouvelles tendances qui les animent. En bas à gauche, vue du parc Georges BRASSENS, à Paris, où les habitants sont à l'origine de la plantation d'un millier de pieds de vigne. L'influence paysagère vise aussi la sphère domestique comme en témoigne la titraille mettant en avant le terme « paysage » mais aussi quelques formules visuelles héritées des décennies antérieures comme ce plan, esquisse de paysagiste à l'appui où le potager se trouve totalement intégré au décor et même clou du spectacle du jardin par les trouées le laissant deviner, remplaçant la haie stricte par davantage de fluidité dans la conception où règnent les continuités plutôt que les ruptures.

¹⁹³³ Peut-être les tendances propres aux espaces publics comme privés s'influencent-elles réciproquement.

Afin de répondre à cet impératif, il convient d'expliquer au lecteur comment accueillir et disposer des légumes qualifiés de décoratifs, que doivent côtoyer harmonieusement les fleurs dans le cadre d'associations que ne motivent plus seulement les bienfaits écologiques. Si l'éventail offert par la diversité des courges a déjà pu être souligné comme élément d'embellissement du jardin, les choux font eux-aussi l'objet de nombreuses recommandations¹⁹³⁴. Un dialogue éditorial s'établit entre domaines productif et ornemental (à grand renfort d'éléments visuels) grâce des articles écrits en contrepoint l'un de l'autre. À côté de ceux consommables en toutes saisons (choux de Milan, cabus et frisés), l'on trouve tout un éventail de variétés vantées essentiellement pour leurs couleurs et formes florales originales. Ainsi le "Pink Lady" possède un aspect de rose, avec un cœur blanc rosé, qu'entoure une corolle de feuilles au vert prononcé. Le "Red Feather" est célébré pour son caractère spectaculaire, sa taille pouvant monter jusqu'à soixante-dix centimètres de hauteur. Ses feuilles, par leur aspect divisé, sont en outre comparables à des plumes. Le "White pigeon", à la forme compacte, illumine par son cœur blanc les massifs un peu sombres et dessine avec netteté les bordures de ceux-ci¹⁹³⁵.

En second lieu, il s'agit de transmettre aussi les marques du bon goût et des rudiments d'ordonnement de l'espace, relevant expressément d'un savoir-faire paysager : « Les légumes n'y sont pas alignés en longues rangées monotones d'une seule variété mais présentés en carrés. Ils sont associés de telle manière que le potager devient un véritable massif coloré comme un jardin d'ornement. » La maîtrise technique ne se borne plus à la dimension productive, elle s'élargit à la démonstration d'une capacité à véhiculer une esthétique à la fois raisonnée et sensible. Ainsi au « beau » des poirées rouges répond en écho le « bon » des poirées à cardes blanches. Le jardinier est parfois invité à mobiliser tout un florilège de légumes où artichaut, cardon, chénopode-quinoa, gombo, chou palmier et crambé combinent formes et couleurs à l'intérieur d'espaces délimités par des bordures de buis et des cordons de pommiers. Il s'agit alors, tout en laissant libre cours à son imagination, de faire de son potager une petite réplique de jardins de renom comme Villandry et Saint-Jean-de-Beauregard¹⁹³⁶.

L'analogie artistique, établissant un parallèle entre jardinier et peintre est parfois utilisée¹⁹³⁷. Grâce à des variétés colorées comparées à une palette, le jardin potager est appréhendé à la manière d'un beau tableau. La logique ostentatoire relevée plus haut n'est plus

¹⁹³⁴ « Les légumes décoratifs », *Rustica*, 10 janvier 1996 ; « Bouquets de légumes », *Rustica*, 10 septembre 1997 ; « Les choux, c'est beau », *Rustica*, 18 novembre 1998.

¹⁹³⁵ « Les choux c'est beau », *Rustica*, 18 novembre 1998 ; « Les choux c'est bon », *Rustica*, 18 novembre 1998.

¹⁹³⁶ « Les légumes décoratifs », *Rustica*, 10 janvier 1996.

¹⁹³⁷ Celle-ci, déjà rencontrée sur le plan culinaire, se voit mobilisée ici sur un plan technique.

l'apanage de quelques personnalités atypiques (chefs cuisiniers, propriétaires de châteaux ou de domaines), celle-ci se démocratisant vraisemblablement. Tout un chacun peut désormais avoir un beau potager. Un article débute ainsi sur un important volet, intitulé explicitement « Installez le décor ». Celui-ci est organisé par l'intermédiaire d'éléments le structurant : panneaux de lattes, cloisons de croisillons en bois, portiques d'entrée et de sortie, permettant aux fleurs grimpantes de s'épanouir, allées dallées, ayant pour vocation de compartimer la surface d'ensemble mais aussi de permettre d'y travailler sans salir ses chaussures. C'est à nouveau la forme en carrés ou rectangles qui a la faveur, évitant tout ennui par ses mélanges de fleurs, d'aromatiques et de légumes, offrant différents points de vue possibles¹⁹³⁸. Mais il peut également s'agir d'articuler sur un même terrain, selon une touche plus libre, zones productives et ornementales. Dans ce cas, le gazon s'aventure même dans les allées du potager afin de donner cohésion à l'ensemble, tout en permettant un entretien facilité¹⁹³⁹.

Tous ces éléments contribuent dès lors à faire du jardin potager un lieu de promenade où l'on n'hésite plus à inviter ses amis. Ne se cachant plus, cet espace doit être exhibé pour devenir objet de fierté¹⁹⁴⁰. Michel LIS observe en effet un changement progressif dans les mentalités au cours des vingt dernières années, se traduisant par le fait de faire désormais visiter son potager¹⁹⁴¹.

¹⁹³⁸ « Un potager beau et bon », *Rustica*, 21 janvier 1998. Ceci avait été précédé par « Les pieds dans la boue, c'est fini », *Rustica*, 4 janvier 1995. Là aussi, l'agencement proposé renouait avec d'anciens tracés en carrés permettant d'allier rationalité d'utilisation (garder ses pieds propres lors du jardinage) tout en flattant l'œil.

¹⁹³⁹ « Un paysage et des vivres », *Rustica*, 21 septembre 1994. Cette façon d'agencer l'espace fait écho à plusieurs siècles de distance avec « le potager de l'honnête homme », vécu comme un jardin d'agrément au XVII^e siècle. QUELLIER, *op.cit.*, p.108.

¹⁹⁴⁰ Remarquons combien cette pratique s'inscrit dans une double filiation. La plus proche sans doute renvoie à la « visite au jardin » emblématique des jardins ouvriers et familiaux. L'autre semble renouer avec « la civilité classique et ses compliments convenus » sur la beauté des légumes mais aussi les observations techniques et échanges sur les pratiques, tels que le « bourgeois arboriste » pouvait les envisager il y a quatre siècles dans sa maison des champs. Florent QUELLIER, « Le bourgeois arboriste (XVII^e -XVIII^e siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Ile-de-France », *Histoire urbaine*, vol.6, n°2, 2002, p.31 et suiv.

¹⁹⁴¹ « Spécial jardin », *Le Cercle de Minuit*, France 2, INA, 21 septembre 1994, 1h13'. À partir de 14'39''. Désormais le potager est objet de fierté au même titre qu'un « jardin décoré », autrement dit qu'un jardin d'ornement. « Un potager, c'est beau, c'est bon », *Rustica*, 21 janvier 1998. Telle est la formule consacrée, qu'emploient aussi bien une couverture avec fleurs et légumes à foison, qu'un éditorial fustigeant les règlements de lotissements qui interdisaient il y a peu la culture de légumes. « Le potager ne se cache plus, il se montre. De jolies clôtures, de bons et beaux légumes et ses fleurs le transforment en jardin d'agrément pour le plus grand plaisir de nos yeux et de nos palais gourmands. »



Figure 291. En haut à gauche : « Les choux, c'est beau, *Rustica*, 18 novembre 1998 » ;
 Tout autour : « Les légumes décoratifs, *Rustica*, 10 janvier 1996 »¹⁹⁴².

Mais la norme paysagère imprègne également un autre aspect typique du jardin potager : l'abri. Et si aux jardins familiaux, l'heure était à la normalisation afin de prévenir toute éventualité d'enlaidissement de l'environnement, dans l'espace domestique, c'est *a contrario* la personnalisation qui prévaut.

- *La cabane, entre rangement et élément du cadre de vie*

Symbole de ce lieu de vie, la cabane du jardinier suit une évolution analogue. De même que le potager ne se cache plus, la remise à outils ou petite maison, au cœur de la végétation, s'affiche au grand jour ». Celle-ci se voit destinée à de multiples activités, laissées au choix de ses propriétaires : réalisation de travaux et rangements liés au jardinage (outils, préparation des

¹⁹⁴² Les choux font figure de stars parmi les légumes décoratifs. Outre diverses influences perceptibles (jardin à la française en haut à droite ; *mixed border* anglaise en bas au centre permettant de compartimenter l'espace), notons la présence du cardon (en bas à gauche), de la poirée rouge (en bas à droite) et de l'artichaut (au centre en haut).

légumes, tressage des oignons par exemple) ; espace de convivialité, aménagé pour pouvoir y vivre durant la belle saison (« minimaison » pour les enfants qui peuvent y jouer ; lieu de partage de l'apéritif, conçu comme un moment d'exception).

À l'instar du potager, auquel elle se rattache, de par son utilité, elle se doit d'être parfaitement intégrée dans le paysage-décor. Elle peut ainsi constituer un domaine privilégié pour les plantes grimpantes. Bordée de massifs de fleurs, de pots, de jardinières, ses fenêtres peuvent être agrémentées de suspensions. En somme, cette cabane, qui pouvait autrefois être faite de bric et de broc, fait désormais l'objet du plus grand soin, étant donné la fonction d'élément majeur du décor qui lui est conférée. Le bois y opère un retour en force, comme matériau de construction et se peut parer de couleurs, une fois peint. Loin de se contenter de cette orientation paysagère, *Rustica*, fidèle à son habitude, explore le sujet sous forme de dossier, rassemblant sur six pages, conseils techniques (sol, fondations, orientation) et juridiques (autorisations municipales obligatoires) sans oublier les accessoires qui peuvent s'adjoindre à la cabane, comme les gouttières permettant de récupérer l'eau de pluie ou le bûcher qui peut s'y adosser pour y stocker le bois.

Véritables « cabanes à vivre », celles-ci semblent bénéficier d'un engouement réel, où la créativité trouve ici aussi à s'exprimer, qu'il s'agisse de monter soi-même cet abri, de l'isoler, de le peindre et décorer de multiples façons : « Salon d'été, chambre d'amis, bureau ! Voilà une pièce supplémentaire aménagée à moindre frais. »¹⁹⁴³

¹⁹⁴³ « Vivre au jardin. Cabane de l'utile à l'agréable », *Rustica*, 14 juillet 1989. Dans cette diffusion de normes relatives à la cabane se retrouve l'oscillation de statut entre « cabane fonctionnelle », lieu de récupération et stockage (eau et entrepôt d'outils) et « second habitat », substitut de maison ou d'annexes de maison observés d'un point de vue ethnographique dans les jardins collectifs. PLUVINAGE et WEBER, *op.cit.*, p.164, 173 et suiv. La presse magazine en véhicule la vision pavillonnaire, qui malgré des équipements d'un standing supérieur, n'en diffère pas fondamentalement. En effet, on y relève la même volonté d'insertion dans un paysage servant de décor (comparaison avec le fort d'Ivry, p.175) ; l'intention comparable d'y donner l'illusion du foyer (maison miniaturisée) ; la similarité de conception dans l'agencement d'un espace de séjour (p.181) comprenant mobilier (le salon de jardin), accessoires (le barbecue), éléments de décoration (les outils anciens plus ou moins détournés). Enfin, s'y confirme également l'idée d'un lieu de sociabilité où l'on se visite, se repose ou partage des moments conviviaux (p.181), dans le cadre d'une interconnaissance cultivée en tant que telle. Si l'univers des Jardins Familiaux affichait une distinction entre trois types d'univers potagers selon la typologie de Florence WEBER (l'atelier de production, le potager de villégiature, le potager propre ou atelier ostentatoire), il semble qu'ici les frontières soient brouillées, ces fonctions s'entremêlant étroitement au sujet de la cabane domestique. Frédéric GUYON, art. cité, p.131-132.

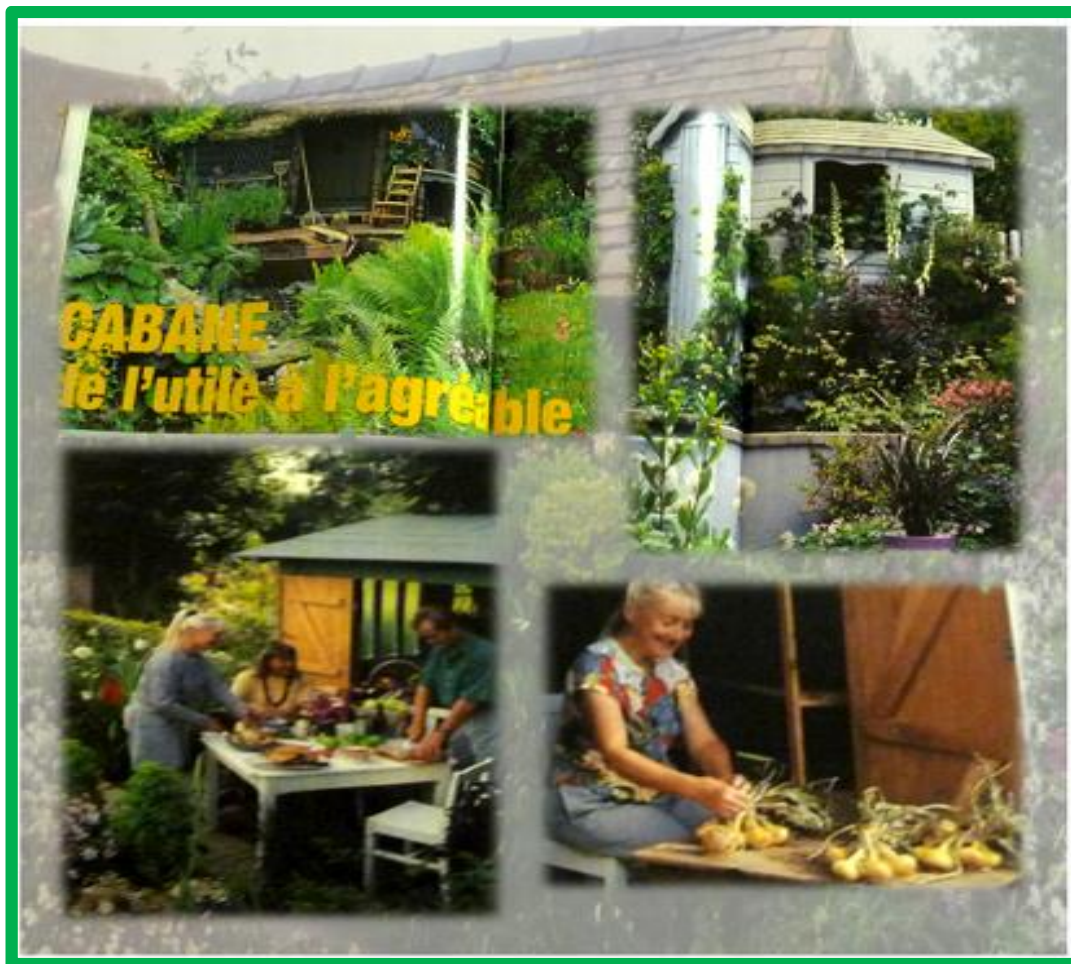


Figure 292. « Vivre au jardin. Cabane de l'utile à l'agréable », *Rustica*, 14 juillet 1989.

Désormais le potager, loin de se borner à constituer le sujet d'œuvres artistiques, devient lui-même un objet qui, par l'effet de la création paysagère, sublime le quotidien utile en œuvre d'art éphémère.

c. La consécration de Chaumont

Jean-Paul PIGEAT, créateur du Festival des jardins de Chaumont (41) est l'invité de la semaine choisi par *Rustica* à la fin juin de 1999, occasion d'un développement sur la thématique retenue en cette toute fin de siècle pour cet événement : le jardin potager. Quelque trois cents projets sont parvenus au concours international, dont beaucoup en provenance de l'étranger. Parmi ceux-ci, trente potagers ont été sélectionnés, chacun d'eux racontant une histoire. Il y a celle du paysan marocain expert en adductions d'eau ou celle du moine bénédictin en robe de bure. Le projet de jardins du Bangladesh illustre, quant à lui, l'histoire d'aveugles afin de rappeler que les carences en légumes (source de vitamine A) peuvent constituer une cause de cécité. Ces « prototypes de jardins se révèlent comme des réservoirs d'idées sans équivalent »,

déclare Jean-Paul PIGEAT, évoquant à ce titre le potager bio d'esprit provençal de Jean-Luc DANNEYROLLES ou encore ce « potager dansant », élaboré par des stagiaires formés au conservatoire. Mariant techniques et hédonisme, ce festival se veut un lien d'incarnation des plaisirs par le potager¹⁹⁴⁴.

Toutefois, le traitement télévisuel de ce festival donne lieu à une matière autrement développée, dans le cadre de l'émission « Côté Jardin », insistant sur le caractère hors du commun des potagers créés pour cette manifestation. Jean-Paul PIGEAT, à nouveau interviewé, révèle que la thématique du potager était latente depuis plusieurs années, des projets proposés adoptant celle-ci avec régularité (à 6'30'') : « Cela faisait des années qu'on tournait autour. On avait toujours un ou deux potagers et on s'était aperçu que finalement les potagers, ce n'était pas si simple, pas simplement des trucs en rangs comme ça, que les gens avaient des idées qui n'avaient pas l'occasion de s'exprimer. Alors, on s'est dit qu'on allait essayer. On va liquider la question une fois pour toutes. [...] Et ce qui est amusant, c'est que la surprise n'est pas venue du fait que ce soit ou pas aligné. Elle est venue d'abord du caractère très ethnographique des réponses »¹⁹⁴⁵. Est ainsi évoqué un potager impérial chinois, adoptant une disposition circulaire et des symboles Ying et Yang ou encore un potager venant du Portugal.

Mais une deuxième chose a surpris les organisateurs : c'est l'intérêt porté au potager par les designers, qui habituellement dessinent meubles et objets. L'architecte urbaniste et designer français, Jean-Michel WILMOTTE, a ainsi envoyé un projet. Le potager vivrier, de

¹⁹⁴⁴ « Rien que des potagers », *Rustica*, 30 juin 1999. Sur le festival international des jardins de Chaumont-sur-Loire, Claude MOLLARD, « Le festival des jardins de Chaumont-sur-Loire (1992) », *La culture est un combat. Les années Lang-Mitterrand*, Claude MOLLARD (dir.), Paris, Presses Universitaires de France, 2015, p.239-242.

¹⁹⁴⁵ La consultation des dossiers de presse des éditions antérieures se révèle instructive à plusieurs titres, que ce soit dans l'émergence progressive de la thématique potagère comme dans l'exposé des valeurs caractéristiques à cette période. En 1992, c'est la notion de plaisir qui sert de fil conducteur et il y a déjà à cette occasion diverses réalisations comme ce « vive le potager » (élaboré par Michel BOULCOURT, ancien paysagiste à l'école du paysage de Blois), véritable *hortus conclusus*, composé de telle sorte que la taille des plantes aille en grandissant vers le fond, afin de ménager un effet de profondeur. Réalisé à la demande de la coopérative agricole la Franciade et Gamm Vert, « un simple jardin d'ouvrier » a été conçu par la paysagiste jardinière belge Simone KROLL, jouant sur les associations de fleurs et de légumes, tant vantées par la presse magazine. Relevons au passage les similitudes langagières adoptées par la plaquette de présentation du festival et les propos maintes fois observés dans les revues. Ce jardin est décrit comme une sorte de prototype de potager fleuri idéal, dont la petite taille le rend « réalisable par tout bon jardinier amateur ». En 1993, dans un contexte où les jardins se voient pleinement légitimés comme leviers pour l'emploi et la formation, c'est l'imagination dans la crise qui est explorée, permettant de renouer avec les astuces quand l'argent vient à manquer. Jouant sur la polysémie du terme « crise », c'est toute une réflexion philosophique qui s'engage conduisant Simone KROLL à s'associer cette fois aux élèves du collègue RABELAIS pour un jardin qui invite à comprendre les mécanismes de la nature (sol, cycle des saisons, insectes, amendements, animaux, odeurs, observation des végétaux). Fleurs et légumes donnent naissance à des recettes de cuisine et des boissons, établissant un lien direct entre terre et alimentation. Le festival de 1996 pose la question « la technique est-elle poétiquement correcte ? ». Le « potager du Petit Prince » offre de surcroît une version potagère de la planète susceptible de favoriser sa survie. S'y dessinent les contours d'une éducation à l'environnement, s'appuyant à nouveau sur la réunion des légumes oubliés et des fleurs. <http://www.domaine-chaumont.fr/fr/festival-international-des-jardins/archives>

« survivance », de « production » aurait-il disparu, noyé sous une approche par trop conceptuelle ? Jean-Paul PIGEAT répond par la négative, le potager ne pouvant, selon lui, « échapper au réel » : « Il faut associer les plantes pour qu'elles fonctionnent entre elles, il faut que les cultures s'harmonisent, il faut que ça fonctionne dans le temps sinon, un mois après l'ouverture du festival, il n'y aura plus de potager. Donc, il faut que ce soient de vrais potagers et donc, tant qu'à être de vrais potagers, autant les calculer pour que ça corresponde à la nourriture réelle d'un groupe de personnes. »

Une analogie est de surcroît établie entre le jardin potager et l'événement. La grande majorité des plantes poussant au potager sont annuelles et ont une durée de vie limitée, s'inscrivant dans le défi du temps court, tout comme le festival. Pendant les quatre à cinq mois de celui-ci, les jardiniers se trouvent confrontés à un travail bien plus intense que les années précédentes où d'autres thèmes étaient abordés. Culture et récoltes imposent leur rythme. Il a été ainsi prévu que d'autres salades viendraient remplacer celles devant être mangées. À l'interface de la création artistique et de l'enjeu technique, l'exercice est considéré comme n'ayant jamais été aussi compliqué. Des centaines de pieds d'une multitude de variétés doivent être plantés cette année, non pas une fois mais deux ou trois fois.

À cette richesse botanique répond en écho celle de la créativité, par des projets « passionnants, déjantés, étonnants et curieux ». Jugé un peu banal *a priori*, le projet de potager portugais s'est avéré finalement des plus sophistiqués. Un projet écossais est venu apporter un exercice de style sur les tartans (*i.e.* l'étoffe de laine à carreaux de couleurs, utilisée pour les kilts par exemple), s'efforçant de reconstituer au sein d'un potager ces coloris, grâce aux légumes et aux fleurs savamment ordonnancés. Les enfants n'ont pas été oubliés : on découvre ainsi (à 14'13'') les trois maisons des petits cochons (en paille, en bois et en métal) qui doivent passer l'été à Chaumont. Le Jardin des trognes (à 20'39''), créé par Dominique MANSION, se veut évoquer un savoir-faire ancestral et rendre hommage à la mémoire paysanne par ces « trognes », sortes d'arbres vivants sculptés, typiques du bocage du Perche. Le patrimoine trouve ici un écho, certaines de ces sculptures paysannes ayant plusieurs siècles. L'allée centrale, envisagée comme une voie celte, se veut figurer l'histoire. De part et d'autre, des haies tressées, puis des plessis délimitent six potagers, témoignant d'une connaissance instinctive des plantes pour se soigner, se nourrir et teindre¹⁹⁴⁶.

¹⁹⁴⁶ « Festival de Chaumont sur Loire », Côté Jardin, France 3 Lyon, INA, 6 mai 1999, 26'08''



Figure 293. « Festival de Chaumont sur Loire », Côté Jardin, France 3 Lyon, INA, 6 mai 1999¹⁹⁴⁷.

Lors de l'édition 1999 du Festival de Chaumont-sur-Loire, le jardin potager offre, dans cet espace syncrétique, toute une diversité de facettes venant contredire l'image d'un objet « indécrottablement ordinaire »¹⁹⁴⁸. Ces créations sous forme de jardins éphémères synthétisent diversité des origines, valeurs universelles, symboles, défis techniques, conceptions de l'alimentation, mémoire d'autrefois et projections d'avenir.

¹⁹⁴⁷ L'apothéose du jardin potager à Chaumont. De haut en bas : Jean-Paul PIGEAT, directeur du festival ; l'inspiration des designers ; l'installation sur le terrain ; le jardin impérial chinois avec sa symbolique ; le jardin des trognes.

¹⁹⁴⁸ QUELLIER, *op.cit.*, p.7

Conclusion de la troisième partie

L'ultime décennie du XX^e siècle voit la consécration médiatique du potager. Plus courte que ses devancières, cette période est néanmoins marquée par une richesse considérable, récoltant les fruits d'éléments souvent en germe dès les années 1970-1980. Ceux-ci sont toutefois poussés ici à leur paroxysme, aussi bien sur le plan de leur contenu, que des procédés mis en œuvre pour leur transmission ou encore de la multiplicité des acteurs se déployant sur l'ensemble des scènes jardinières.

De façon unanime, immédiatement perceptible dans le registre lexical toujours positif, le potager bénéficie d'une image valorisante à plus d'un titre. Si la persistance d'une crise économique conserve aux jardins collectifs leur vocation de secours alimentaire, celle-ci se voit nettement supplantée par les retombées positives en matière d'intégration sociale pour leurs différents utilisateurs. Outre le dynamisme des associations, c'est le plaisir de s'y réaliser à titre personnel comme de s'insérer dans un espace collectif où règnent convivialité et partage qui priment, le potager permettant d'exister socialement. Le labeur salubre et garde-fou du vice fait place désormais au plaisir qui s'affiche sans vergogne. En effet, l'image médiatique confère à ces jardins collectifs le statut de lieux festifs dont le bonheur n'est que rarement menacé désormais par les assauts de l'urbanisme. Et malgré une relative uniformisation imposée par les critères d'ordre paysager pour les structures récentes, ces jardins accèdent désormais au rang de vitrines municipales, emblématiques d'une urbanisation réconciliée avec la nature. Plus largement, l'écologie s'affirmant comme une valeur désormais pleinement légitimée dans les médias, ceux-ci visent à éduquer le public au nouvel ordre paysager, faisant fi d'anciennes hiérarchies et n'hésitant plus à mêler dorénavant les légumes aux plantes ornementales au sein de conceptions décroisées.

Une autre facette de cette image laudative tient à l'engouement émergent pour les jardins historiques alimentant un mouvement de patrimonialisation largement répandu sur l'ensemble du territoire et dont les médias entreprennent de faire la promotion, incitant leurs cibles à la pratique du tourisme jardinier. C'est dans ce contexte qu'un véritable essor de festivités légumières peut être observé. De l'ancienne fête patronale aux grand-messes profanes d'amateurs de plantes, dont les rites renouent avec ceux des jardins familiaux (concours et prix par exemple), les réjouissances sont nombreuses à destination d'un large public.

Le jardinage, passion ordinaire, constitue en effet un loisir des plus partagés, confrontant les médias à reformuler leurs objectifs en fonction de leurs différents segments de

lectorats et d'auditoires. Les débutants, adultes ou enfants, rendent nécessaire le recours à une pédagogie réitérant connaissances et gestes élémentaires dont il s'agit de vanter la facilité, la notion même d'effort étant la plupart du temps esquivée. Une approche ludique se voit désormais préférée pour la transmission d'un savoir-faire technique dont il s'agit de gommer les aspects les plus rébarbatifs. Le jardinage avec la lune séduit sans doute par ce qu'il comprend une part d'irrationnel reposant sur des constats relevés mais encore inexplicables. Par leur évolution, les conditions d'habitat imposent également de formuler des conseils spécifiques pour les petits espaces appelant des solutions potagères adaptées, dans l'agencement comme dans les variétés cultivables. À l'autre extrémité du spectre, les collectionneurs passionnés et avides de raretés attendent notamment de la presse magazine d'en découvrir toujours de nouvelles. Pour pouvoir les expérimenter, il est nécessaire de diffuser les adresses de spécialistes ou d'inviter aux échanges informels ainsi qu'à faire soi-même en l'absence de commercialisation de certains produits.

Activité de délasserment, le jardinage constitue également un terrain d'apprentissage faisant du potager un support éducatif à part entière. La décennie 90 voit ainsi fleurir toutes sortes d'expériences de jardinage à destination du jeune public. Dans l'enceinte scolaire, le potager se voit paré de multiples vertus, la pluridisciplinarité à laquelle celui-ci se prête n'étant pas la moindre d'entre-elles. En outre selon les médias, sur un plan extra-scolaire, associations et familles constituent un terreau fertile aux retombées non exclusivement horticoles mais aussi psychologiques.

Pages et émissions culinaires constituent une autre porte d'entrée vers le potager. Si les aspects normatifs ou rationnels de la diététique ne disparaissent pas complètement, ceux-ci passent néanmoins à l'arrière-plan, la santé prenant désormais racine dans le plaisir. Ce dernier constitue un maître-mot, présent non seulement lors de l'élaboration des mets où la facilité est également mise en avant, mais aussi au moment de les déguster. À l'instar de la liberté régnant au jardin, celle présente en cuisine vise à promouvoir la créativité et à faire du potager une source d'inspiration inépuisable, notamment pour une gastronomie domestique. La patrimonialisation, également présente dans ce domaine, fait du terroir l'estampille des meilleures recettes et fait jouer au potager un rôle de machine à remonter le temps à la quête de saveurs perdues ou dont il s'agit de conserver l'essence. Outre l'éveil aux sciences du vivant qu'il autorise, le jardin nourricier devient incontournable dans l'éducation au goût pour les enfants comme les adultes. Si la saisonnalité tient davantage de la formule incantatoire, le choix des variétés de légumes, des modes de cuisson et de conservation au service des saveurs définit en revanche les critères de recevabilité d'une cuisine qui, par son caractère syncrétique, semble

avoir surmonté les contradictions de la période précédente. Plus globalement, c'est un processus circulaire qui s'explique de manière désormais plus affirmée : la découverte ou redécouverte de saveurs à table incite à cultiver un jardin qui, à son tour, donne envie de cuisiner.

À l'abondance des contenus répond une grande diversité de vecteurs de transmission. Si la starification avait été jusque-là requise pour témoigner de la relation entre une personnalité et un jardin, c'est au service même du potager que celle-ci est désormais employée. La célébration culturelle des prestigieux potagers aristocratiques comme des jardins familiaux mobilise des registres communs. Outre les photographies et les traces filmées (d'archives ou contemporaines), l'histoire figure parmi les éléments informatifs et argumentatifs privilégiés. Plonger le lecteur ou le téléspectateur dans le passé devient un procédé dépassant le simple artifice de l'anecdote. En effet, le propos s'aventure parfois à problématiser les rapports entre histoire et authenticité, notamment lorsqu'il s'agit de conserver, préserver ou reconstituer un patrimoine parfois délabré ou disparu. Le champ culinaire joue de ressorts proches associant lieux-communs historiques en guise d'accroche et recettes prétendument d'époque. Néanmoins, les terroirs, malgré les recherches qui leur sont associées, se voient valorisés au prix d'une certaine ambivalence entre histoire et nostalgie, les magazines jouant fréquemment sur la corde sensible à ce propos.

Concernant les expériences contemporaines de jardins associatifs dont les succès sont relatés, une autre acception de l'histoire doit cependant être envisagée : celle du *storytelling* faisant alors irruption parmi les techniques de communication et dont le schéma stéréotypé se prête à la déclinaison de cas les plus divers. Sont ainsi mis en scène des héros (fondateurs, formateurs, associations entre autres) exposés à des péripéties (problèmes d'installation, publics en difficultés, méfiance locale) mais trouvant des alliés (voisinage, institutions, partenaires) leur permettant de les surmonter avec succès avant de déboucher sur le *lieto fine* laissant le lecteur ou le téléspectateur sur une touche d'optimisme pour l'avenir. C'est qu'il convient en effet de divertir avant tout.

À cette fin, les médias systématisent le procédé de la série, le généralisant à la manière de feuilletons occupant de nombreuses rubriques dans les magazines ou adoptant le format d'émissions quotidiennes ou hebdomadaires à la télévision. Les enquêtes dressent des états des lieux des pratiques, promeuvent des innovations et renouvellent formellement la vulgarisation scientifique en l'émaillant d'illustrations et de témoignages concrets. Certains événements festifs récurrents d'année en année acquièrent le statut de marronniers. Les rubriques consacrées aux raretés légumières alimentent également une myriade d'épisodes, imposant quelques nouveaux habillages de temps à autres pour éviter toute lassitude des cibles. Les émissions

culinaires destinées aux adultes comme au jeune public sont soumises aux mêmes impératifs mais savent pouvoir compter sur l'exploration des recettes de terroir dans leur version originale comme dans leur relecture. En outre, cette omniprésence éditoriale du divertissement engendre dorénavant une moindre différenciation entre magazines qui généralisent la rubrique multithématique autorisant une lecture papillonnante, écho à la facilité jugée désormais indispensable. Amplifiant le procédé éditorial de la starification, les émissions d'accueil réunissent dans une approche polyphonique toute une diversité d'invités laissant percevoir le potager à la façon d'une mosaïque, chacun exprimant sa vision, son expérience, son affectivité à l'égard du jardin. Autre avatar visant des objectifs analogues quoiqu'à l'intérieur d'un format plus concentré, la formule du portrait se voit aussi abondamment utilisée, notamment pour promouvoir un ouvrage ou une réalisation personnelle. À l'objectivation rationnelle d'autrefois succède la subjectivation du potager.

Parmi les objectifs redéfinis par les médias en raison de la différenciation accrue de leurs publics, relevons aussi celui de faire rêver. Si le futurisme n'est guère prisé, le voyage dans le passé lui étant largement préféré, l'onirisme sous-jacent aux rubriques des magazines et aux émissions télévisuelles trouve sa traduction la plus tangible dans des éléments illustratifs de plus en plus somptueux. Les photographies en couleurs envahissent désormais toutes les thématiques (techniques, culinaires et sociales), limitant les éléments textuels au strict minimum, l'enjeu n'étant plus seulement d'ordre explicatif ou injonctif mais essentiellement incitatif. Le lecteur comme le téléspectateur doit pouvoir dorénavant se projeter dans une réalisation appropriable pour en faire par la suite quelque chose à son image. Puisant aux sources de la peinture ancienne (paysages, natures-mortes, scènes de genre), l'iconographie repose sur de véritables scénographies de plus en plus sophistiquées où rien n'est laissé au hasard, du décor aux accessoires en passant par les protagonistes. Il s'agit donc d'inviter à pénétrer un univers idéal marqué par une dimension esthétique assumée, propre à susciter l'appétence dans tous les domaines : du beau potager au repas gastronomique sans oublier l'action sociale qu'il s'agit d'encourager ou la manifestation culturelle à laquelle chacun se doit de participer.

L'autre versant de cette approche visant à stimuler l'imaginaire réside dans le fait d'envisager le potager comme vecteur de création artistique de façon directe ou indirecte. Clôturant le siècle, le festival de Chaumont-sur-Loire fait du jardin nourricier un objet d'art à part entière, œuvre de paysagistes et designers. Voilà qui n'est guère étranger au fait que durant cette même période, les collectionneurs envisagent ce jardin à la manière de cabinets de curiosité, lieux de rassemblement de raretés mais aussi d'ouverture sur le monde. En outre, le

potager vient à cette époque, grâce à sa valeur patrimoniale reconnue, nourrir la création d'œuvres lui rendant hommage dans des domaines divers. Peintures, photographies, romans, fictions télévisées le célèbrent à leur façon, attestant de sa valeur et de sa puissance évocatrice.

Au foisonnement observé en matière de contenu comme de procédés éditoriaux répond celui des acteurs, dont le large spectre juxtapose tout un contrepoint de figures emblématiques et de personnages incarnés. Ainsi la patrimonialisation voit se côtoyer personnages, lieux historiques et propriétaires contemporains. Ces derniers sont présentés comme des acteurs engagés dans la préservation ou la recréation de potagers anciens. Les jardins familiaux donnent lieu à un assemblage analogue : aux effigies de LEMIRE et VOLPETTE répondent celles des jardiniers, photographiés ou filmés comme témoins des lieux qu'ils continuent à animer et faire vivre dans le respect des valeurs de fraternité se transmettant génération après génération. Les reportages sur les associations mettent l'accent sur certains de leurs acteurs-clés : fondateurs, responsables, formateurs, personnes sortant de l'exclusion. Les événements festifs autour des légumes font de ces derniers des stars à part entière, autour desquelles gravitent, dans un contexte de relative mixité sociale, experts, cuisiniers, célébrités ou anonymes distingués furtivement le temps d'un concours.

Dans les émissions culinaires, les légumes jouent également un rôle d'acteurs de premier plan : vantés pour leur diversité, traités avec égard, ils sont travaillés et présentés avec déférence. Grands chefs et animateurs constituent en outre des vecteurs ayant autorité et charisme pour vanter les mérites du potager et de ses productions, se faisant ainsi les porte-parole gourmets du jardin nourricier. Dans la sphère intime, mères, grand-mères, tantes auxquelles sont attachées de nombreuses recettes émergent comme messagères indispensables pour retrouver les goûts d'autrefois et les saveurs perdues. Ces figures maternelles semblent ainsi offrir une garantie d'authenticité dans un contexte auquel les enfants prennent eux aussi une part importante. Semaines du goût à l'école, festivités potagères, émissions de cuisine pour la jeunesse constituent autant d'occasions de les mettre en scène en visant autant l'identification de leurs semblables que l'attendrissement de leurs aînés.

Enfin, au jardin s'opère une démultiplication de l'image du jardinier. Mixité et diversité d'âges (de l'enfance au troisième âge) se retrouvent sur tous les supports : couvertures, articles, reportages, documentaires, fictions. Jamais la galerie de portraits n'a été à ce point étoffée, ne se satisfaisant plus du stéréotype botté, chapeauté et muni d'une bêche ou d'un râteau. La diversité des cibles impose d'embrasser tous les styles en fonction du degré de maîtrise technique et des motivations de chacun d'eux. Le débutant concerne autant l'enfant que l'adulte. Le collectionneur est souvent présenté comme investi d'une mission aux multiples

contours : faciliter l'accès aux raretés par ses échanges de graines, vulgariser ses trésors en ne cherchant pas à les dissimuler égoïstement et œuvrer à la préservation des variétés anciennes. Même si ce jardinier de la fin du XX^e siècle semble parfois paradoxal (bien que très informé, il est aussi impatient), celui-ci apparaît comme un individu engagé à plusieurs titres. En se réalisant à travers son jardin, c'est l'éloge du faire soi-même et d'une certaine forme d'autodidaxie qui s'affirme. Éduqué et promoteur d'un modèle paysager qui s'impose, il doit afficher son bon goût dans un agencement évitant toute monotonie et privilégiant les associations de plantes comestibles comme ornementales. Sensible à l'écologie, il se doit de contribuer activement à la préservation de l'environnement. Au cœur de sociabilités, c'est en guide avisé, qu'il invite non sans fierté désormais à la visite de son potager.

Conclusion

Objet encore peu considéré par l'histoire, le jardin potager a surtout été investi de manière ponctuelle dans des travaux privilégiant tantôt la période moderne, tantôt le premier XX^e siècle. Ainsi aux exemples fastueux souvent d'origine aristocratique et témoins emblématiques de l'Ancien Régime ont répondu ceux des jardins ouvriers et familiaux de la période contemporaine. Les recherches menées au sujet de ces derniers ont souligné notamment leur rôle comme remède à la misère sociale ou aux pénuries de temps de guerre. Cette focalisation sur les deux extrémités d'un spectre large (des jardins des élites à ceux des classes populaires) a souvent relégué dans l'ombre le jardin domestique des gens « ordinaires ». L'histoire a une dette envers les sociologues qui ont apporté des contributions essentielles sur ce terrain, mais souvent au détriment d'une étude sur le temps long, nonobstant d'incontournables rappels chronologiques, préalables contextuels à toute enquête. Il nous importait donc de vérifier, d'approfondir et parfois aussi de nuancer quelques pistes suggérées par certains travaux aiguisant notre curiosité. Aussi cette thèse vient-elle apporter sa contribution à l'histoire culturelle du potager, et ce, dans le cadre spécifique de la France du second XX^e siècle, phase d'intenses transformations.

Si le potager n'a pas toujours reçu l'attention qu'il mérite, c'est notamment en raison des questions qu'il suscite sur le plan des sources nécessaires à l'historien. Réputé laisser peu de traces, entaché de la banalité de son cycle perpétuel de production et d'autoconsommation, il fallait donc battre en brèche ces idées reçues. Or l'atelier de l'historien du présent dispose d'outils et de perspectives intéressantes pour ce faire. Les travaux relatifs à l'histoire de la presse ou de la télévision nous ont montré l'intérêt à mobiliser un matériau constitué à partir de contributions des médias. Ainsi les sources que nous avons sollicitées ont permis de pallier en grande partie l'absence apparente d'archives. Nous avons découvert un gisement exceptionnel, jusque-là quasiment inexploré, dont nous ne soupçonnions guère l'envergure. Outre la dimension textuelle des articles de presse, ce sont de fort nombreux documents iconographiques et audio-visuels qui ont pu être étudiés. Malgré leur hétérogénéité quantitative et qualitative, nos différents corpus de sources, par leur large éventail et leur complémentarité, ont démontré leur mérite à éclairer les différentes facettes du jardin potager. Cette thèse s'en fait l'écho tangible, offrant du jardin nourricier une diversité de représentations des plus appréciables. Tantôt reproduits *in extenso*, tantôt reconstruits à partir de plusieurs images sélectionnées puis assemblées (essentiellement pour les émissions télévisuelles), ces documents sont ainsi portés à la connaissance du lecteur, lui permettant de se les approprier mais aussi d'en percevoir toute la richesse et la diversité, au gré des différentes époques auxquelles ceux-ci renvoient et dont ils constituent des témoins, bien au-delà d'aspects purement stylistiques.

Certes, la faiblesse quantitative des éléments de réception relatifs à ces sources pouvait constituer en soi un réel écueil. On pourrait reprocher à bon nombre d'entre elles leur contenu normatif, conférant à celles-ci un caractère « idéal », potentiellement éloigné des pratiques réelles au sein de la population. Mais ceci reviendrait à ignorer deux choses. D'une part, les médias cherchent à répondre aux cibles qu'ils visent, à susciter leur intérêt permanent, surtout dans un contexte concurrentiel. D'autre part, de multiples sources font entendre la voix des jardiniers, livrant ainsi quantité de témoignages non seulement sur leur activité mais aussi permettant, à ceux qui les reçoivent, d'en appréhender la dimension sensible allant bien au-delà du discours prescriptif. Le potager laisse donc de multiples traces dès l'instant que sont mobilisées celles fournies par les médias, et ce, malgré leurs limites inhérentes. Parfois, malgré une alléchante titraille, le matériau peut générer des frustrations et esquiver une bonne part de l'information escomptée. La stéréotypie propre à bon nombre de supports et aux marronniers imposés par le sujet peut donner l'illusion à l'œil peu exercé d'une répétition immuable de contenu au sein duquel doivent néanmoins se repérer des évolutions parfois subtiles mais indéniables. En outre, l'étude de rubriques présentées sous formes de séries permet justement d'en apprécier l'importance quantitative comme la diversité de thématiques. Voilà qui offre les moyens d'identifier les éléments les plus singuliers et charnières durant chacune des périodes considérées. Si cette thèse n'entendait guère réaliser une histoire des médias traitant du jardinage, elle offre à son terme une meilleure connaissance de ceux-ci et des procédés employés à l'égard du potager. Aussi d'un handicap initial supposé en matière de sources, nous en avons fait un atout. En effet, il nous est très tôt apparu que celles mobilisées par nos soins se prêtaient particulièrement bien à retracer une histoire culturelle du jardin potager. De surcroît, leur examen initial a permis de faire émerger une problématique structurée autour de la notion d'héritage, apport majeur de cette thèse.

Originale, cette approche s'est avérée féconde d'un point de vue heuristique, nous conviant en effet à nous emparer de l'objet potager dans une acception élargie. Par goût personnel, et en raison de nos travaux antérieurs, nous avons privilégié cette démarche s'intéressant aux processus de transmission, les médias constituant des vecteurs essentiels en la matière. En outre, nous avons délibérément décidé d'envisager la notion d'héritage également de façon ouverte. Ceci s'est traduit par un élargissement du champ de découverte du jardin potager. L'un des apports essentiels de cette thèse est donc de ne pas limiter l'éclairage du potager au travers du seul prisme technique. Bien entendu, celui-ci, révélateur d'évolutions en matière de savoir comme de savoir-faire, est tout à fait essentiel, en raison même du caractère propre à l'activité jardinière. Mais il nous paraissait tout aussi indispensable de mettre en

perspective celui-ci au carrefour d'éléments de nature sociale et culturelle. Il nous importait en effet de voir comment, sur une cinquantaine d'années, ces potagers étaient vécus, animés par celles et ceux les cultivant, quelles sociabilités, quels échanges s'organisaient autour de cet espace de production. Nous souhaitons également interroger l'évolution des goûts, en étudiant aussi les processus de transformation culinaire des produits du potager afin de reconstituer les liens s'opérant entre jardin nourricier, alimentation, rapport au corps et santé.

Ce décloisonnement sur le plan de la méthode adoptée s'est révélé particulièrement riche à plusieurs titres. Non seulement, notre objet d'étude s'est vu davantage contextualisé par l'ensemble des thématiques analysées, ce que le seul prisme technique n'aurait sans doute pas permis. Mais il a été également possible d'établir des correspondances et des similitudes entre les trois formes d'héritages observées, celles-ci se complétant, s'entrecroisant, se reflétant comme des miroirs, nous permettant de restituer les mentalités propres à chaque période envisagée. En effet, l'objectif ambitieux de retracer un demi-siècle d'évolution des représentations du potager, dans le cadre d'une société française traversée par de profondes mutations, permet de distinguer trois grandes périodes possédant leur propre cohérence.

La première (1950-1969) fait part belle à la rationalité et à la tradition. Au jardin règne une organisation rigoureuse au service d'un modèle productiviste, lui-même imprégné du paradigme ambiant propre à l'essor de la société de croissance se développant après-guerre. La sphère culinaire est régie par des principes analogues de bonne gestion et de précaution. Sur le plan social, hiérarchies, rites et traditions, distinctions méritocratiques ancrent les jardins associatifs dans la préservation d'un héritage remontant à la fin du XIX^e siècle. De ce fait, cette première période vient confirmer des conceptions déjà rencontrées dans d'autres travaux, renouvelées cependant par le matériau ici utilisé, à savoir presse magazine et presse quotidienne régionale.

En revanche, la deuxième (1970-1989) est tiraillée de contradictions et de paradoxes qui la rendent attractive par son étrangeté même. Les contraires s'y côtoient dans une espèce de confrontation qui pénètre l'ensemble des thématiques abordées, ce qui rend cette étape particulièrement intéressante, tant elle semble trouver écho dans l'époque actuelle. L'univers technique du potager est écartelé entre deux modèles qu'apparemment tout oppose. D'une part, celui de la société de consommation fait du jardin un produit qui doit désormais inciter à la dépense pour offrir des garanties de résultats enjolivées par tout un arsenal publicitaire des plus créatifs. D'autre part, celui du jardinage biologique et de ses avatars instrumentalise le jardin afin de contester toute suprématie au premier, en en incriminant les multiples nuisances, notamment environnementales. Sur le plan culinaire, si la conservation connaît une véritable

révolution au travers de l'arrivée de la congélation, les produits du potager offrent également d'autres perspectives aux affrontements entre tenants des cuisines régionales et ceux de la nouvelle cuisine. Quant au versant social, il met, lui aussi, le potager au cœur des débats : pierre d'achoppement pour les politiques urbaines qui le repoussent et le marginalisent tout en le ménageant dès lors qu'il peut constituer une opportunité intéressante dans un contexte d'émergence de l'écologie ou comme outil de lutte contre le chômage.

La troisième (1990-1999) constitue néanmoins la période la plus passionnante, marquée par une richesse foisonnante de sources propres à célébrer le potager sous toutes ses formes. L'éventail des ressources techniques se trouve encore étoffé de par la multiplication des cibles et la diversité de terrains envisagés, marqués par de fortes spécificités. Le terreau social et culturel engendre une singulière floraison d'actions, qu'il s'agisse de faire du potager un outil privilégié d'insertion pour une multitude d'exclus ou de lui conférer un double statut de cadre et d'acteur principal pour des fêtes légumières. En outre, tout un mouvement de patrimonialisation peut y être observé, embrassant une confondante diversité de jardins : du potager de château aux jardins familiaux restés dans leur jus, en passant par de nombreux écomusées. La table, quant à elle, n'en finit pas de célébrer le potager, tant pour ses vertus sanitaires que sa propension à susciter une créativité culinaire sans bornes. Celle-ci fait évoluer la diététique, désormais associée à un plaisir gourmand légitimé. Le jardin nourricier contribue autant à alimenter l'invention d'un quotidien que celle nécessaire aux grandes occasions permettant d'expérimenter une gastronomie domestique.

Protéiforme, le jardin potager connaît en France durant une cinquantaine d'années tant de transformations dans sa conception, sa réalisation, sa gestion et ses représentations, qu'il est plus juste d'envisager celui-ci à l'aune de la pluralité. Au triple héritage que nous avons pu mettre en évidence correspond une démultiplication de l'objet potager. Le message central de notre thèse s'articule autour du fait que, si les médias restituent quantité d'images à son sujet, ce jardin constitue également un miroir assez fidèle de la société et de ses évolutions. En effet, le potager se renouvelle, se métamorphose et s'adapte au gré des changements qui affectent la société. Les productions médiatiques en anticipent parfois l'expression dans l'opinion publique, parfois s'en font l'écho offrant, selon nous, mieux qu'un effet de trompe-l'œil. Tels que les médias nous les montrent, les potagers rencontrés reflètent la plupart des courants traversant la société qui les entoure. Sur le plan technique, quelle que soit la période considérée, ces jardins demeurent des lieux d'émergence d'innovations variétales et technologiques même lorsqu'il s'agit de prendre le contrepied d'une logique reposant sur un prétendu progrès. Qu'il s'agisse des conceptions prescrites en matière d'agencement et d'organisation de ses productions,

l'étude de l'héritage technique s'avère essentielle pour comprendre l'évolution des savoirs, des savoir-faire comme des pratiques recommandées (emploi d'outils ou d'engins, de produits chimiques ou naturels, modes et tendances variétales), la hiérarchisation des priorités évoluant dans le temps.

On s'illusionnerait donc en concevant ces espaces productifs de légumes comme déconnectés de préoccupations politiques. Fort au contraire, qu'il s'agisse d'enjeux urbanistiques, d'écologie et de préservation de l'environnement, de questions d'ordre sanitaire ou encore d'éducation et de pédagogie, les potagers s'illustrent autant comme sujets qu'acteurs des débats. Ils témoignent à leur manière des valeurs alors en jeu : rentabilité, consommation, rapport au passé et à l'histoire (patrimoine) ou *a contrario* futurisme, utopie. Ils peuvent rendre compte de la sensibilité d'une époque, notamment lorsque l'esthétique conditionne l'organisation spatiale de ceux-ci selon des critères paysagers en rupture avec l'exigence de rapport longtemps ancrée dans les esprits, au prix d'une certaine banalité visuelle.

Sur le plan social, loin de se borner à une population ouvrière ou exposée à des questions de pénurie, les potagers touchent toutes les catégories de la société. La diversification des cibles envisagée par les médias tout au long des cinquante années se traduit par la déclinaison de l'objet potager selon les différents milieux sociaux qui s'approprient en effet celui-ci, en y apportant leur touche personnelle. Ainsi jardiniers expérimentés ou jardiniers du dimanche, personnalités ou anonymes, débutants ou collectionneurs chevronnés peuvent se retrouver tantôt dans des catégories délimitées socialement ou *a contrario* transcender ces clivages, la passion du jardinage s'affichant comme une culture commune, partagée par le plus grand nombre. Une évolution se fait d'ailleurs sentir sur l'ensemble de la période considérée : d'abord marqués socialement et pouvant se retrouver au cœur de tensions en milieu urbain, les potagers conquièrent progressivement une légitimité que plus personne ne leur conteste en fin de siècle. Leur utilité sociale, environnementale et patrimoniale fait l'objet d'un consensus que traduit de manière significative l'univers de la création artistique.

Si, sur le plan de l'héritage culinaire, notre thèse réitère l'idée du potager comme lieu de la sécurité alimentaire, elle illustre celle-ci par les liens nombreux établis entre ce jardin et les prescriptions diététiques, les produits récoltés étant présentés et valorisés comme gage de bonne santé. En outre, c'est à une exploration de l'évolution du goût voire à une quête afin de retrouver des saveurs perdues ou menacées de disparition que les potagers présentés par les médias convient. L'histoire de l'alimentation et celle des arts ménagers étroitement liées trouvent ici de nouveaux éclairages focalisés sur les productions potagères et leurs utilisations. À la créativité présidant à l'agencement du jardin répond en outre celle stimulée par celui-ci en

cuisine. Principes élémentaires de cuisson ou de conservation côtoient toutes sortes d'expérimentations culinaires, elles-mêmes miroir de débats hexagonaux passionnés. De la préparation la plus simple à la gastronomie la plus achevée, les potagers invitent à succomber à la gourmandise absoute au nom de la sacralisation du goût.

Parmi les autres conclusions essentielles à retirer de notre thèse, relevons combien le fait de répondre aux évolutions de société peut conduire les médias à adopter des positions paradoxales. Certes, les sources en provenance des différentes formes de presse, de la radio et de la télévision échappent à la neutralité de par leur caractère prescriptif et non dénué d'arrière-pensées mercantiles des annonceurs. Toutefois, les médias sont conduits à devoir s'affranchir au moins partiellement des orientations vraisemblablement insufflées par ces derniers, ne serait-ce que pour répondre aux attentes de certaines de leurs cibles (lecteurs, auditeurs et téléspectateurs). Face à des attentes différenciées, des compromis éditoriaux non dénués de paradoxes et véhiculant des injonctions contradictoires trahissent une position ambiguë conduisant à se faire l'écho de pratiques jardinières que tout oppose, jusqu'à les exposer conjointement sans état d'âme, l'objectif étant de toucher les publics les plus divers. Au parti pris du modèle productiviste adopté durant les deux premières périodes, reléguant non sans condescendance au rang de croyances, d'archaïsmes ou de superstitions tout ce qui n'y obéit pas, succède progressivement un modèle éditorial consensuel, sans doute assez opportuniste, permettant à chacun de trouver son bonheur au sein de cette « auberge espagnole » jardinière.

Mais notre thèse révèle également une autre forme de paradoxe. L'étude de l'héritage transmis sur le plan technique, et dans une moindre mesure sur le plan culinaire, atteste d'une perte de savoir comme de savoir-faire au vu du développement des rubriques consacrées aux publics débutants, ceux-ci n'ayant vraisemblablement pas reçu d'éducation familiale ou institutionnelle en la matière. Or, au fur et à mesure que le savoir-faire didactique des médias croît, ce qui est perceptible notamment dans l'emploi d'éléments visuels de plus en plus parlants tout comme de formules verbales imagées, le savoir transmis connaît une forme de déperdition. D'une part, un accès rapide à l'information s'opère au préjudice de la transmission de connaissances théoriques, la vulgarisation scientifique et technique connaissant un inéductable déclin à partir des années 1970 ou devant emprunter d'autres chemins pour distiller ses données de manière plus distrayante (enquêtes à épisodes, pédagogie ludique pour le jeune public). D'autre part, en suivant les standards imposés par la culture de masse et soucieux de répondre à des publics qui aspirent essentiellement à faire du jardinage une de leurs activités de loisirs favorites, le potager devient un objet de divertissement comme un autre. Celui-ci doit pouvoir être appréhendé par un discours toujours plus accessible, concis et familier.

Néanmoins, cette remise en question de la transmission du savoir nous a permis d'apporter un développement conséquent aux rapports entre enfance et jardin potager. Ceux-ci, n'ont été souvent entrevus que sous le seul angle de discours philosophiques, de leçons de choses ou d'images d'Épinal, dont les photographies de cueillette sont les héritières. C'était négliger plusieurs pans importants révélés par le contenu des magazines et de nombreuses émissions télévisuelles. Par des jeux et des loisirs créatifs, reposant sur des principes moins normatifs, nous avons mis en évidence la manière dont le potager sert de support d'apprentissage du jardinage ou comme source de connaissance et de reconnaissance des légumes, des petits fruits et des herbes. Dessins animés, fictions, relayés par des ouvrages à destination du jeune public, constituent un terrain d'approche du jardin nourricier avant même que les politiques institutionnelles ne visent à faire entrer le jardin à l'école, jouant de l'efficacité pluridisciplinaire offerte par celui-ci. Ces émissions, très populaires et inscrites dans la mémoire de générations entières, sont loin d'être anecdotiques. Leur étude vient apporter également une contribution à l'histoire des procédés de vulgarisation des savoirs pour la jeunesse au-delà des secteurs de la presse et de l'édition.

Cette recherche ouvre en outre des perspectives, la matière concernant l'objet potager étant loin d'avoir livré toute sa substance. Différents axes peuvent dorénavant être envisagés sur ce plan. Le premier de ceux-ci suppose de repousser le bornage chronologique. Au-delà de celui que nous avons adopté et qui précède l'arrivée d'Internet, relevons l'émergence d'autres médias permettant de poursuivre ce travail. Depuis les années 2000, les magazines spécialisés sur le jardinage se sont enrichis d'une foule de nouveaux titres et la télévision notamment a vu la création de nouvelles émissions comme « Silence ça pousse », « Passion jardin » ou « Comme une envie de jardins » connaissant un grand succès et consacrant de façon ponctuelle certaines de leurs pages au potager.

Outre l'extension temporelle, la question du périmètre géographique peut déboucher sur deux orientations opposées mais d'un intérêt comparable. Se pencher sur l'histoire d'associations locales dont les jardiniers et les représentants constituent des témoins vivants permettrait de lever quelques zones d'ombres auxquelles les sources fournies par les médias n'apportent guère de réponse. Les récits de vie autoriseraient une approche plus approfondie des acteurs en allant au-delà de l'artifice éditorial du portrait. Peut-être ceux-ci fourniraient-ils aussi des éléments relatifs à la réception des informations diffusées par les médias. Mais un élargissement de la zone d'investigation peut aussi être envisagé, et ce, dans le cadre d'une approche comparative. L'état de l'art dressé en préambule de cette thèse a montré la grande richesse de traditions potagères dans de nombreux pays, en particulier dans le monde

occidental. Ouvrages, médias (magazines notamment) mais aussi contributions scientifiques d'historiens, de sociologues, d'ethnologues et de géographes attestent de données souvent comparables sur le plan des phénomènes observés. Quelques unes des références sur lesquelles nous nous sommes appuyés ont entrouvert la porte de pistes prometteuses. Le Québec offre par exemple toute une histoire de jardins potagers aux statuts les plus divers. De surcroît, des actions menées en vue de sauvegarder des variétés anciennes peuvent y être observées depuis la fin du XX^e siècle à l'instar de celles mentionnées en France à la même époque. Le mouvement de patrimonialisation de l'alimentation articulé autour d'une démarche inventoriale s'inscrit manifestement dans une dynamique partagée des deux côtés de la Manche et même outre-Atlantique. Par ailleurs, si nous avons opéré une incursion évoquant la situation du potager parmi les voisins européens de la France en 1979, quelques passerelles ont été évoquées lors des festivités légumières caractéristiques des années 1990. Ainsi quelques exemples témoignent d'événements d'un caractère analogue, notamment en Belgique. Ceux-ci attestent non seulement de préoccupations similaires mais également de la diffusion de certains magazines français de jardinage dans des pays limitrophes qui possèdent pourtant leur propre presse en la matière (comme *Notre Jardin*, magazine belge créé en 1935). Les Jardins Familiaux sont également marqués par une tradition qui dépasse largement les frontières hexagonales, quelques éléments (notamment ceux relatifs aux abris de jardin) ayant permis d'évoquer des évolutions différentes dans certains pays d'Europe du Nord et en Allemagne notamment. D'autres travaux sociologiques récents, réalisés en Suisse romande rejoignent certaines de nos démarches, faisant référence à des bulletins officiels de la Fédération suisse des jardins familiaux (*Le jardin familial*) comme organe de diffusion des transformations se faisant jour dans leur conception au cours des années 1950 ou à une émission de radio qui vient de fêter ses quarante ans (*Monsieur Jardinier*). Il serait donc intéressant de se pencher sur le potager ailleurs en Europe ou dans les pays occidentaux durant cette même période, l'exemple des *community gardens* occultant peut-être d'autres réalités tout aussi intéressantes.

Aussi ne saurions-nous trop inciter d'autres historiens à s'aventurer sur ce terrain dont le défrichage ne fait que commencer. L'abondance du matériau disponible et la richesse de son contenu doivent nécessairement éveiller la curiosité et alimenter la réflexion relative aux perspectives que nous avons ouvertes. Plusieurs arguments plaident en faveur d'un intérêt pour le jardin potager. Comme nous avons pu le mettre en évidence avec cette thèse, celui-ci est intimement lié des sujets ayant émergé il y a plusieurs décennies mais qui entrent curieusement en résonance avec des questions traversant notre société actuelle : la critique de la société de consommation, la préoccupation de plus en plus insistante des enjeux écologiques, les débats

au sujet des modes d'alimentation, le rapport au patrimoine et les difficultés pesant sur son entretien comme sa préservation. Encore la liste n'est-elle guère exhaustive.

Véritable leitmotiv de notre thèse, la question de l'identité individuelle et collective s'affiche avec récurrence dans cette histoire du jardin potager. Vecteurs d'intégration sociale, ces jardins domestiques ou collectifs sont, malgré un cadre formel souvent récurrent, de singuliers miroirs des personnalités qui les cultivent. S'y retrouvent finalement une certaine manière de les concevoir, de les organiser, de les gérer avec plus ou moins de rigueur, d'y imprimer la marque de ses goûts ou encore d'y associer l'entourage comme de les insérer habilement ou non dans l'environnement qui leur sert d'écrin. Loin de se limiter à une activité ordinaire, cette production de légumes interroge souvent une histoire personnelle, tantôt vivante, tantôt disparue qu'il s'agit de recréer sinon d'exhumer. Non plus « crotté ou ringard » comme le sens commun l'a souvent qualifié avec la volonté plus ou moins assumée de le déconsidérer, le potager apparaît au contraire comme un élément-clé de notre culture et de notre identité dans ce qu'elle a de plus intime : un rapport direct au vivant et à ce qui nous nourrit.

BIBLIOGRAPHIE

A

- ACOT Pascal, *Histoire de l'écologie*, Paris, Presses Universitaires de France, 1988, 264 pages
- ADAMIEC Camille et SAVANI Marina, « Le congélateur : un dispositif "trans" », *Techniques & Culture*, vol.69/1, 2018, p.112-125
- ALARY Éric, VERGEZ-CHAIGNON Bénédicte, GAUVIN Gilles, *Les Français au quotidien 1939-1949*, Paris, Tempus Perrin, 2009, 608 pages
- ALARY Éric, VERGEZ-CHAIGNON Bénédicte, *Il était une fois les Français dans les années 1950*, La Crèche, Métive, 2014, 251 pages
- ALI-BAB, *Gastronomie pratique, études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands*, Paris, Flammarion, 1907, 1281 pages
- [Amicale des cuisiniers et pâtisseries auvergnats de Paris], *Cuisine d'Auvergne*, Paris, Denoël, 1979, 275 pages
- [ANON.], *Traité de confiture ou le nouveau parfait confiturier : qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides...Avec l'instruction & devoirs des chefs d'office de fruiterie et de sommellerie*, chez Thomas Guillain, Paris, 1689, 324 pages
- [ANON.], *Dictionnaire universel françois et latin [Dictionnaire de Trévoux]*, Nancy, Pierre Antoine, 1740 [1704]
- [ANON.], *Dictionnaire de l'Académie française, cinquième édition*, tome 2, Paris, J.J. Smits, 1798, 777 pages
- [ANON.], *Dictionnaire de l'Académie française, huitième édition*, Paris, Hachette, 1932-1935, tome 2, 743 pages
- [ANON.], *Petit Guide de la Ménagère*, Paris, Éditions Sociales Françaises, 1951, 127 pages
- [ANON.], « La consommation alimentaire en quantité et en valeur », *Économie et statistique*, n°26, Septembre 1971, p.46-49
- [ANON.], « La diversité des plantes légumières : hier, aujourd'hui et demain ». Actes du Symposium organisé à Angers du 17 au 19 octobre 1985 par l'Association pour l'Inventaire et la Conservation des Plantes Cultivées dans les Pays de la Loire (A.I.C.P.C.), l'Association des Conservatoires Français d'Espèces Végétales (A.C.F.E.V.) et le Bureau des Ressources Génétiques (B.R.G.) avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, du Ministère de la Recherche et de la Technologie, du Ministère de l'Environnement, de l'Institut National de la Recherche Agronomique, Paris, *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, 1986, 110 pages
- [ANON.], *L'art de la cuisine française au XVII^e siècle*, Paris, Payot et Rivages (Les grands classiques de la gastronomie Payot), 1995, 622 pages
- [ANON.], *Une agriculture du vivant. L'héritage de l'École de Beaujeu*, Monclar de Quercy, Éditions du Fraysse/CEREA, 2006, 313 pages

- [ANON.], *Dictionnaire de l'Académie française, neuvième édition*, tome 3, Paris, Imprimerie nationale/Fayard, 2011
- [ANON.], *L'imagier DEYROLLE*, Paris, Gallimard (jeunesse), 2013, 200 pages
- AUBERT Claude, *Le jardin potager biologique*, Paris, Le Courrier du Livre, 1972, 182 pages
- AUGÉ Claude (dir.), *Larousse pour tous*, Paris, Librairie Larousse, 1909, 986 pages

B

- BACOT Paul, DOUZOU Laurent et HONORÉ Jean-Paul, « Chrononymes. La politisation du temps », *Mots. Les langages du politique*, vol.87/2, 2008, p.5-12
- BALLE Francis, *Médias et sociétés de Gutenberg à Internet*, Paris, Montchrestien, 1997 (8^e édition), 821 pages
- BARDIN Laurence, *L'analyse de contenu*, Paris, Presses Universitaires de France (Collection Quadrige), 2013, 295 pages
- BARIDON Michel, *Les jardins, Paysagistes, Jardiniers, Poètes*, Paris, Robert Laffont (Collection Bouquins), 1998, 1233 pages
- BARON Évelyne, « Pour une ethnohistoire des jardins », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 34^e année, 1987, p.125-142
- BARRIÈRE Michèle, *Meurtres à la pomme d'or, roman noir et gastronomique au temps de la Renaissance*, Paris, Agnès Viénot, 2006, 270 pages
- BARRIÈRE Michèle, *Meurtres au Potager du Roy : roman noir et gastronomique à Versailles au XVII^e siècle*, Paris, Agnès Viénot, 2008, 308 pages
- BARTHES Roland, « Rhétorique de l'image », *Communications*, n°4, 1964, p.40-51
- BARTHES Roland, « Le message photographique », *Communications*, n°1, 1961, p.127-138
- BASTIÉ Jean, *La croissance de la banlieue parisienne*, Paris, Presses Universitaires, 1964, 624 pages.
- BAUDRILLARD Jean, *La société de consommation*, Paris, Gallimard, 1974, 316 pages [1970]
- BAUDRY Sandrine, *Cultiver son jardin, s'inscrire dans la ville : approche anthropologique des community gardens de New York City*, Thèse dirigée par Catherine Collomp et Bernadette Lizet, Université Paris Diderot-Paris 7, 2010, 480 pages
- BAUDRY Sandrine, « Les community gardens de New York City : de la désobéissance civile au développement durable », *Revue française d'études américaines*, vol.129/3, 2011, p. 73-86
- BAUDRY Sandrine, SCAPINO Julie et RÉMY Elisabeth, « L'espace public à l'épreuve des jardins collectifs à New York et Paris », *Géocarrefour*, 89/1-2, 2014, p.41-51

- BECK Bernard, « Jardin monastique, jardin mystique. Ordonnance et signification des jardins monastiques médiévaux », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 88^e année, n°327, 2000, p.377-394
- BECK Bernard, « Le jardin potager des seigneurs de Hambye », *Annales de Normandie*, vol.62^e année, n°2, 2012, p.277-289
- BERGUES Martine, *La relation jardinière du modèle paysan au modèle paysager. Une ethnologie du fleurissement*, Thèse pour le doctorat d'anthropologie sociale et d'ethnologie sous la direction de Bernadette Lizet, École des hautes études en sciences sociales, Paris, 2003, 528 pages
- BERNARD de RAYMOND Antoine, *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, Rennes-Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais de Tours, collection « Table des hommes », 2013, 299 pages
- BERNARDINE (Sœur), *Guérir par les plantes avec Sœur Bernardine, la pharmacienne du Bon Dieu*, Paris, Solar, 1987, 242 pages
- BERNÈGE Paulette, *De la méthode ménagère*, Paris, Dunod, 1928, 168 pages
- BERQUE Augustin, « Le sauvage construit », *Ethnologie française*, vol.40/4, 2010, p.589-596
- BERTOLDI Sylvain, « La "saga" des débuts de l'agriculture biologique, l'aventure Lemaire d'après les fonds déposés aux Archives municipales d'Angers », *Archives d'Anjou*, n°14, numéro spécial Histoire du végétal, 2010, p.147-156
- BESS Michael, *La France vert clair. Écologie et modernité technologique 1960-2000*, Seyssel, Champ Vallon (L'environnement a une histoire), 2011, 406 pages
- BETTIOL Italo et LONATI Stefano, *Chapi-Chapo 5, Le Potager*, Belokaspi et Télécip [compagnie internationale des programmes de télévision, films de télévision et cinéma], Paris, Dargaud, 1975, 16 pages
- BICKEL Jean-François, LALIVE d'ÉPINAY Christian et VOLLENWYDER Nathalie, « Changement et continuité dans les loisirs : une comparaison de cohortes », *L'Année sociologique*, vol.55/1, 2005, p.129-169
- BIDAULT J., *L'horticulture dans les écoles primaires*, Paris, s.n., 1864, 182 pages
- BLANC Alexis, BLANC Dominique, *Les personnages célèbres des Côtes d'Armor*, Paris, L'Harmattan, 2008, 211 pages
- BLANDIN Claire, « Presse magazine », dans DELPORTE Christian, MOLLIER Jean-Yves, SIRINELLI Jean-François (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige Dicos Poche), 2010, p.651-655
- BLANDIN Claire, « Presse quotidienne », dans DELPORTE Christian, MOLLIER Jean-Yves, SIRINELLI Jean-François (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige Dicos Poche), 2010, p.655-658
- BLANDIN Claire, *Manuel d'analyse de la presse magazine*, Paris, Armand Colin, 2018, 324 pages

- BLOCH-DANO Évelyne, *La fabuleuse histoire des légumes*, Paris, Le livre de Poche, 2011, 158 pages
- BOCUSE Paul, *La cuisine du marché*, Paris, Flammarion, 1976, 503 pages
- BOLENS Lucie, *Élixirs et merveilles*, Chêne-Bourg, Zoé, 1984, 142 pages
- BONDUEL Philippe et LÉVÊQUE Georges, *Modes et tendances au jardin, des années 60 à nos jours*, Paris, Ulmer, 2009, 191 pages
- BONNAIN Rolande, « Les citadins aux champs », *Études rurales*, n°118/119 (avril-septembre, 1990), p.197-217
- BONNAIN-MOERDYK Rolande, « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie française*, nouvelle série, T.2, n°3/4 (1972), p.287-294
- BONNEFONS (de) Nicolas, *Le jardinier français, qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères : avec la manière de conserver les fruits et faire toutes sortes de confitures, conserves et masepans*, Paris, Pierre Des-Hayes, 1651, 374 pages
- BONNEFONS (de) Nicolas, *Le Jardinier français* (commenté par François-Xavier Bogard), Paris, Ramsay, 2001, 134 pages
- BONNEUIL Christophe et HOCHEREAU François, « Gouverner le "progrès génétique". Biopolitique et métrologie de la construction d'un standard variétal dans la France agricole d'après-guerre », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol.63^e année, n°6, 2008, p.1305-1340
- BONNEUIL Christophe et THOMAS Frédéric (avec la collaboration d'Olivier PETITJEAN), *Semences une histoire politique, Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale*, Paris, Charles Léopold Mayer, 2012, 216 pages
- BONNEUIL Christophe, PESSIS Céline et TOPÇU Sezin (dir.), *Une autre histoire des Trente Glorieuses, La France des années de croissance 1945-1968*, Paris, La découverte, 2013, 312 pages
- BORRELL Alexandre, « Les médias d'information sources de l'histoire culturelle : expliciter la question de la réception », *Cahiers Alberto Benveniste* n°2, « L'histoire et la presse », dir. Stéphanie Laithier et Hélène Guillon, 2007, p.81-97
- BOUDON Jacques-Olivier, « L'histoire religieuse en France depuis le milieu des années 1970 », *Histoire, économie & société*, vol.31^e année, n°2, 2012, p.71-86
- BOULIANNE Manon, « L'agriculture urbaine au sein des jardins collectifs québécois : Empowerment des femmes ou "domestication de l'espace public" ? », *Anthropologie et Sociétés*, vol.25/1, 2001, p.63-80
- BOURDON Jérôme, « Les tiers télévisants : "Drôles de stars, la télévision des animateurs" (Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier), *Réseaux*, vol.9/50, Communication : nouvelles approches, 1991, p.193-194
- BOURG Dominique et PAPAUX Alain, « Écologie, 1980-2010 : de l'exception française à la normalisation », *Le Débat*, vol.160/3, 2010, p. 94-114
- BOURIN Jeanne, *Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui*, Paris, Flammarion, 2000, 240 pages

- BOUTAUD Jean-Jacques, « L'esthétique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire », *Sociétés & Représentations*, vol.34/2, 2012, p.85-97
- BOYER Marc, *La maison de campagne XVIII^e-XXI^e siècle, une histoire culturelle de la résidence de villégiature*, Paris, Autrement (collection « mémoires »), 2007, 139 pages
- BROMBERGER Christian (dir.), *Passions ordinaires. Du match de football au concours de dictée*, Paris, Bayard, 1998, 543 pages
- BRUCKBERGER R.L, *À l'heure où les ombres s'allongent*, Paris, Albin Michel, 2013, 396 pages
- BRUNON Hervé (dir.), *Le jardin, notre double : Sagesse et déraison*, Paris, Autrement, 2003, 295 pages

C

- CABEDOCE Béatrice et PIERSON Philippe (dir.), *Cent ans d'histoire des jardins ouvriers : 1896-1996, La Ligue française du coin de terre et du foyer*, Grane, Créaphis, 1996, 221 pages
- CADIOU François, COULOMB Clarisse, LEMONDE Anne, SANTAMARIA Yves, *Comment se fait l'histoire, Pratiques et enjeux*, Paris, La Découverte (Collection Guides Grands Repères), 2011, 406 pages
- CAILLAVET France et NICHELE Véronique, « Autoconsommation et jardin. Arbitrage entre production domestique et achats de légumes », *Économie rurale*, n°250, 1999, p.11-20
- CAMPBELL ROWE William, "Kitchen Gardens" in Tajikistan: The Economic and Cultural Importance of Small-Scale Private Property in a Post-Soviet Society", *Human Ecology*, vol.37, n°6 (décembre 2009), p.691-703
- CAMPBELL Susan, "A Few Guidelines for the Conservation of Old Kitchen Gardens", *Garden History*, vol.13, n°1 (printemps, 1985), p. 68-74
- CAMPBELL Susan, *Walled Kitchen Gardens*, Princes Rinsborough, Shire, 1997, 32 pages
- CAMPBELL Susan, "Kitchen Garden of France", Louisa JONES and Vincent MOTTE (London, Thames and Hudson, 1997), *Garden History*, vol.26, n°1 (été, 1998), p.109-110
- CAMPBELL Susan, "Review", *Garden History*, vol.16, n°1 (printemps 1988), p.104-105
- CAMPBELL Susan, *Charleston Kidding: A History of Kitchen Gardening*, Londres, Ebury Press, 1996, 288 pages
- CANTIER Jacques, *Histoire culturelle de la France*, Lonrai, Ellipses, 2011, 170 pages
- CAPATTI Alberto, « À la redécouverte du terroir », *Critique*, vol.685-686/6, 2004, p.454-462
- CARON LAMBERT Alice et DENARNAUD Jacques, *La cuisine des fleurs*, Courbevoie, ACR Édition, 1995, 192 pages
- CATHELAT Bernard et CADET André, *La publicité, de l'instrument économique à l'institution sociale*, Paris, Payot, 1968, 235 pages

- CÉRÉZUELLE Daniel, « Les jardins familiaux, lieux d'initiation à la civilité », *Communications*, 74, 2003, p.65-83
- CERTEAU (de) Michel, *L'invention du quotidien, I : Arts de faire*, édition de Luce GIRARD, Paris, Gallimard (Collection Folio Essais), 1990, 416 pages et *L'invention du quotidien, II : Habiter et cuisiner*, édition de Luce GIRARD, Paris, Gallimard (Collection Folio Essais), 1994, 415 pages
- CÉSAR Christine, « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. La voix de La Vie Claire (1946-1981) », *Écologie & politique*, vol.27/1, 2003, p.193-206.
- CESEM, ANTOINE Jacques, ANTOINE-PAILLE Marie-Thérèse, VALADE Hélène, « Chronique des tendances de la société française » [Le « coup de cafard » des Français en 1991], *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°40, 1992, p.249-263
- CHAMBAT-HOUILLON Marie-France et COHEN Évelyne, « Archives et patrimoines visuels et sonores », *Sociétés & Représentations*, vol.35/1, 2013, p.7-14
- CHANCEL Jacques, *Radioscopie*, INA, France Inter, Paris, Éditions du Sous-Sol (Beaux Livres), 2018, 352 pages
- CHARBONNEAU Bernard, *Le système et le chaos, critique du développement exponentiel*, Paris, Économica, 1990 [Anthropos 1973], 416 pages
- CHARON Jean-Marie, « La presse magazine. Un média à part entière ? », *Réseaux*, vol.105/1, 2001, p. 53-78
- CHARON Jean-Marie, *La presse magazine*, Paris, La Découverte (« Repères »), 2008, 122 pages
- CHAUVEAU Agnès et VEYRAT-MASSON Isabelle, « L'histoire dans les spots publicitaires : un mariage antinomique », *Le Temps des médias*, vol.2/1, 2004, p.127-136
- CHEVRIER Michel (alias La Mère MICHEL), *Le Jardin naturel*, Montréal, Les éditions de l'Aurore, 1976, 308 pages
- CLARKE Jackie, « L'organisation ménagère comme pédagogie. Paulette Bernège et la formation d'une nouvelle classe moyenne dans les années 1930 et 1940 », *Travail, genre et sociétés*, vol.13/1, 2005, p.139-157
- CLASTRES Patrick, « Jardinage, Bricolage », dans DELPORTE Christian, MOLLIÈRE Jean-Yves, SIRINELLI Jean-François (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige Dicos Poche), 2010, pages 445-446
- COFFE Jean-Pierre, *Gourmandise au singulier*, Paris, Le Signe, 1979, 232 pages
- COFFE Jean-Pierre, *Le potager plaisir*, Paris, Plon, 1998, 255 pages
- COHEN Évelyne, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.165-179
- COHEN Évelyne, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations*, vol.34/2, 2012, p.113-124
- COMBLES (de), *L'École du Potager*, Paris, Boudet, 1749, 2 tomes, 536 pages et 566 pages

- COMPTE-CABEDOCE Béatrice, *L'œuvre de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer: les jardins ouvriers du département de la Seine (1896-1952)*, Thèse dirigée par Maurice Agulhon, Paris 1, Université Panthéon-Sorbonne, 1985, 470 pages
- CONDUCHÉ Simone, *Typhelle et Tourteron*, Paris, Denoël, 1965, 202 pages
- CONSALES Jean-Noël, « Les jardins familiaux marseillais : laboratoires territoriaux d'une agriculture urbaine en Méditerranée », Tome 95, 3-4-2000, *Dynamiques spatiales des cultures spéciales*, p.81-88
- CONSTANTINE Stephen, "Amateur Gardening and Popular Recreation in the 19th and 20th Centuries", *Journal of Social History*, vol.14/3 (printemps, 1981), p.387-406
- CORBIN Alain, « Temps des loisirs, espaces de la ville », *Histoire urbaine*, vol.1/1, 2000, p.163-168.
- CORBIN Alain, *L'avènement des loisirs 1850-1960*, Paris, Aubier, 1995, 472 pages
- CORNU Pierre, VALCESCHINI Egizio, MAEGHT-BOURNAY Odile, *L'histoire de l'INRA entre science et politique*, Versailles, Éditions Quæ, 2018, 463 pages
- COULET Noël, « Pour une histoire du jardin : vergers et potagers à Aix en Provence, 1350-1450 », *Le Moyen Âge*, 1967, p.239-270
- COURTINE Robert, *Cahier des recettes de Madame MAIGRET*, Paris, Robert Laffont, 1974, 270 pages
- COURTOIS (de) Stéphanie, *Le potager du Roi*, Arles, Actes Sud, 2003, 80 pages
- CRAPLET Camille et CRAPLET-MEUNIER Josette, *Dictionnaire des aliments et de la nutrition*, Paris, Le Hameau, 1979, 493 pages
- Pietro de CRESCENZI, *Opus ruralium, sixième livre*, 1309 [Livre intitulé des proufitez champestres et ruraulx compilé par maistre Pierre des Crescences bourgeois de Boulongne la crasse, Paris, Antoine Vérard, 10 juillet 1486]
- CREUX Gérard, « Les pratiques de jardinage dans l'espace des loisirs : une ambiguïté ? », dans GREEN Anne-Marie (dir.), *Les métamorphoses du travail et la nouvelle société du temps libre - Autour de Joffre Dumazedier*, Paris, L'Harmattan, 2000, pages 297-324
- CSERGO Julia, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIII^e-XXI^e siècles) », *Sociétés & Représentations*, vol.34/2, 2012, p.13-36
- CUEILLE Sophie, « La campagne à portée de jardin. L'apport des sociétés horticoles au XIX^e siècle », *Histoire urbaine*, vol.8/2, 2003, p.129-140
- CUISENIER Jean, « Que faire des arts et traditions populaires ? », *Le Débat*, vol.65/3, 1991, p.145-157
- CUISENIER Jean, *La Maison rustique : logique sociale et composition architecturale*, Paris, Presses Universitaires de France, 1991, 380 pages

D

- DAUMAS Jean-Claude, « Consommation de masse et grande distribution. Une révolution permanente (1957-2005) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p. 57-76

- DAUMAS Jean-Claude, « L'invention des usines à vendre. Carrefour et la révolution de l'hypermarché », *Réseaux*, vol.135-136/1, 2006, p.59-91
- DAVID H., « L'abbé ROUSSEAU et le "baume tranquille" », *Bulletin de la Société d'histoire de la Pharmacie*, 17^e année, n°63, 1929, p.280-281
- DAVID Jacques, "Review", *Garden History*, vol.25, n°1 (été 1997), p.126-127
- DAVID Pierre, MERMET Gilles et WILLEMIN Martine (préface d'Antoine JACOBSON), *Le Potager du Roi*, Paris, La Martinière, 2010, 208 pages
- DAVIES Jennifer, *The Victorian Kitchen Garden*, Londres, BBC Books, 1987, 160 pages
- DAVIS Mike, « Écologie en temps de guerre. Quand les États-Unis luttèrent contre le gaspillage des ressources », *Mouvements*, vol.54/2, 2008, p.93-98
- DAY Hem, *Histoire du chant de l'Internationale*, Paris, Le combat syndicaliste, 1970, 31 pages
- DELACROIX Christian, ZANCARINI-FOURNEL Michelle, CORNETTE Joël et ROUSSO Henry, (dir.), *La France du temps présent : 1945-2005*, Paris, Belin, 2010, 653 pages
- DELBÈS Christiane et GAYMU Joëlle « Le repli des anciens sur les loisirs domestiques. Effet d'âge ou de génération? », *Population*, vol.50/3 (mai-juin 1995), p.689-720
- DELÉAGE Jean-Paul, « La France vert clair ? », *Écologie & politique*, vol.45/2, 2012, p.131-144
- DELÉAGE Jean-Paul, *Histoire de l'écologie. Une science de l'homme et de la nature*, Paris, La Découverte, 1991, 330 pages
- DELFOSSE Claire « La France et ses terroirs. Un siècle de débats sur les produits et leurs liens à l'espace », *Pour*, vol.215-216/3, 2012, p.63-74
- DELPORTE Christian, « "N'abîmons pas la France !" . L'environnement à la télévision dans les années 1970 », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113/1, 2012, p.55-66
- DELPORTE Christian, « La publicité a une histoire », *Le Temps des médias*, vol.1/2, 2004, p.5-6
- DELPORTE Christian, « Où en est l'histoire des médias ? », *Le Débat*, vol.139/2, 2006, p.165-167
- DELPORTE Christian, MOLLIER Jean-Yves, SIRINELLI Jean-François (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige Diclos Poche), 2010, 900 pages
- DENIS, *La cuisine de Denis*, Paris, Robert Laffont, 1976, 264 pages
- DESAEGHER Caroline et SIOUFFI Bernard, « La VPC : une révolution sous le signe de la technologie », *Entreprises et histoire*, 1993/2, n°4
- DESNOUES Lucienne, *Toute la pomme de terre*, Paris, Mercure de France, 1978, 301 pages
- DICALÉ Bertrand, *Louis de FUNÈS, grimace et gloire*, Paris, Grasset et Fasquelle, 2009, 528 pages

- DIRN Louis, CHAUVEL Louis, FORSÉ Michel, JASLIN Jean-Pierre, MENDRAS Henri, RIVIÈRE Carole, FOURNIER Irène, « Chronique des tendances de la société française », *Revue de l'OFCE*, n°56, 1996, p.121-155
- DIRN Louis, DUBOYS FRESNEY Laurence, CHAUVEL Louis, CESEM, MENDRAS Henri, OBERTI Marco, VENNESSON Pascal, « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°48, 1994, p.151-175
- DIRN Louis, DUBOYS FRESNEY Laurence, FORSÉ Michel, JASLIN Jean-Pierre, LEMEL Yannick, MENDRAS Henri, DECHAUX Jean-Hugues, PAVY M.-O., « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°41, 1992, p.217-240.
- DIRN Louis, DUBOYS FRESNEY Laurence, JASLIN Jean-Pierre, FORSÉ Michel, LEMEL Yannick, STOCLET Denis, LAGRANGE H., MENDRAS Henri, « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°39, 1992, p.75-91
- DIRN Louis, FRESNEY DUBOYS Laurence, MENDRAS Henri, CHAUVEL Louis, « Chronique des tendances de la société française », *Observations et diagnostics économiques : revue de l'OFCE*, n°44, 1993, p.211-230
- DIWO Jacqueline et Jean, *De briques et de broc*, Paris, Fayard, 1957, 220 pages
- DOIDY Éric et DUMONT Emmanuel, « Maraîchage et accompagnement à l'insertion en France et aux États-Unis. Un ré-enchantement de l'agriculture par le travail social ? », *Revue française des affaires sociales*, n°3, 2014, p.137-154
- DONADIEU Yves, *12 fruits et légumes fondamentaux (cure verte 1^e partie)*, Paris, Maloine, 1979, 48 pages
- DONADIEU Yves, *Jus de légumes et de plantes adaptés aux thérapies naturelles alimentaires*, s.l., s.n., Inconnu, 1986, 24 pages
- DONNAT Olivier, « La lecture régulière de magazines », *Réseaux*, vol.105/1, 2001, p.191-196
- DONNAT Olivier, « Les passions culturelles, entre engagement total et jardin secret », *Réseaux*, vol.153/1, 2009, p.79-127
- DONNAT Olivier, « Présentation », *Réseaux*, vol.153/1, 2009, p.9-16
- DORLÉAC Laurence, DELAGE Christian, GUNTHERT André, « Présentation », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.72/4, 2001, p.3-4
- DORST Jean et BARBAULT Robert, *Avant que nature meure, pour que nature vive*, Paris, Delachaux et Niestlé, 2012, 544 pages
- DORST Jean, *Avant que Nature meure*, Paris, Delachaux et Niestlé, 1965, 422 pages
- DORST Jean, *La nature dé-naturée*, Paris, Le Seuil, 1970, 188 pages
- DOSSE François, « À l'école des *Annales*, une règle : l'ouverture disciplinaire », *Hermès, La Revue*, vol.67/3, 2013, p.106-112
- DRESSENDÖRFER Werner, *Album VILMORIN. Les plantes potagères*, Cologne, Taschen, 2010, 108 pages

- DUBAR Claude, « Polyphonie et métamorphoses de la notion d'identité », *Revue française des affaires sociales*, n°2, 2007, p.9-25
- DUBÉ Catherine, « La mémoire des saveurs. », *Continuité*, n°78, automne 1998, p.38-40
- DUBOST Françoise, « La scarole et le bégonia. Les nouveaux usages du jardin », *Ethnologie française*, nouvelle série T9/4 (octobre-décembre 1979), p.365-376
- DUBOST Françoise, « Le modèle des cités-jardins : La modernité à l'épreuve du temps », *Ethnologie française*, nouvelle série T26/1, Culture matérielle et modernité, (janvier-mars 1996), p.92-99
- DUBOST Françoise, *Les jardins ordinaires*, Paris, L'Harmattan, 1997, 176 pages. [Première édition sous le titre *Côté Jardins*, Scarabée & Co, 1984]
- DUBOST Françoise, *Vert Patrimoine*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme (Collection Ethnologie de la France), 1994, 172 pages
- DUBOST Françoise (dir.), *L'autre maison, la « résidence secondaire », refuge des générations*, Paris, Autrement, coll. Mutations, n°178, avril 1998, 183 p.
- DUBOST Françoise, « Les paysagistes sous la bannière de l'écologie urbaine », *Ethnologie française*, vol.40/4, 2010, p.629-638
- DUBUISSON-QUELLIER Sophie, *La consommation engagée*, Paris, Presses de Sciences Po, 2018, 160 pages
- DUCLOUX Jean, *Mes recettes gourmandes*, Paris, Solar, 1984, 284 pages
- DUFOUR Annie-Hélène, chapitre 2 Une passion pacifique : le jardinage, dans BROMBERGER Christian (dir.), *Passions ordinaires. Du match de football au concours de dictée*, Paris, Bayard, 1998, pages 71-94
- DUMAZEDIER Joffre, *Vers une civilisation du loisir ?*, Paris, Le Seuil (collection Points), 1962, 320 pages
- DUPUY Jean-Philippe, « Colors of caviar : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », *Sociétés & Représentations*, vol.34/2, 2012, p.99-111
- DUSSOURD Henriette, *Les secrets des fermes au cœur de la France (la cuisine paysanne)*, Paris, Berger-Levrault, 1982, 248 pages

E

- EFFOSSE Sabine, « L'enjeu économique de l'habitat collectif en France au temps des Trente Glorieuses », *Revue du Nord*, vol.381/3, 2009, p.553-562
- ELIA Maurice, « Louis de Funès / Louis de Funès. Le berger des roses par Jean-Marc Loubier. », *Séquences*, numéro 171, avril 1994, p.59-59.
- ESTIENNE Charles et LIÉBAULT Jean, *Agriculture et maison rustique*, Paris, Jacques du Puys, 1572, 252 pages
- EVENO Patrick, « Médias et publicité : une association équivoque mais indispensable », *Le Temps des médias*, vol. 2/1, 2004, p.17-27

F

- FALLET René, *La Soupe aux choux*, Paris, Denoël, 1980, 238 pages
- FAUCHER Daniel, « Les jardins familiaux et la technique agricole », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 14^e Année, n°2 (avril-juin, 1959), p.297-307
- FÉRAUD Jean-François (abbé), *Dictionnaire critique de la langue française*, tome 3, Marseille, Jean Mossy, 1788, 852 pages
- FERGUSON Priscilla, « Identité et culture : la gastronomie en France », *Revue de la BNF*, vol.49/1, 2015, p.12-17
- FERRIÈRES Madeleine, *Histoires de cuisines et trésors de fourneaux*, Paris, Larousse, 2008, 191 pages
- FERRIÈRES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, 476 pages
- FEYEL Gilles, « Naissance, constitution progressive et épanouissement d'un genre de presse aux limites floues : le magazine », *Réseaux*, vol.105/1, 2001, p.19-51
- FISCHLER Claude, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990, 448 pages
- FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, 915 pages
- FLANDRIN Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2002, 288 pages
- FORTIER Agnès, « Les vertus du jardinage d'insertion », *Communications*, 74, 2003, p.85-102
- FORTIN Andrée, « Écologie bien ordonnée...? », *Nuit blanche*, n°42, décembre 1990, Janvier-Février 1991, p.49-53
- FOUQUET Annie, « La consommation des ménages en 1980 », *Économie et statistique*, n°84, décembre 1976, p.71-79
- FOURASTIÉ Jean, *Les Trente Glorieuses ou la révolution invisible de 1946 à 1975*, Paris, Le Livre de poche, 1980, 288 pages [Fayard, 1979]
- FOURNIER Martin, *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Québec, Septentrion, 2004, 243 pages
- FRAUENFELDER Arnaud, DELAY Christophe et SCALAMBRIN Laure, *Joindre l'utile à l'agréable. Jardin familial et modes de vie populaires*, Lausanne, Éditions Antipodes, 2015, 239 pages
- FRAUENFELDER Arnaud, DELAY Christophe, SCALAMBRIN Laure, « Potagers urbains vs jardins familiaux ? Réforme urbaine et controverses autour du beau jardin et son usage légitime », *Espaces et sociétés*, vol.158/3, 2014, p.67-81
- FRÉMONTIER Jacques, *La vie en bleu : voyage en culture ouvrière*, Paris, Fayard, 1980, 326 pages
- FRESNAULT-DERUELLE Pierre, « Pour l'analyse des images », *Communication et langages*, n°147, 2006, p.3-14

- FRESON Robert, *Le goût de la France*, Paris, Flammarion, 1984, 285 pages
- FRIEDMANN Georges, *Le travail en miettes*, Paris, Gallimard (collection « Idées »), 1964, 374 pages [1956]
- FRISON Claude, « Nature urbaine, pédagogie et communication - Paris-Nature, Direction des Parcs, Jardins et Espaces Verts », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 39^e année, bulletin n°2, 1997. Sauvages dans la ville. De l'inventaire naturaliste à l'écologie urbaine, p.357-371
- FRY Philip, « Le jardin image. Notes sur quatre saisons de discours. » *Études françaises*, vol.21/1, printemps 1985, p.101-115

G

- GAILLARD Isabelle, « De l'étrange lucarne à la télévision. Histoire d'une banalisation (1949-1984) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p.9-23
- GALIMBERTI D., *Guide pratique des combinaisons alimentaires*, Nîmes, Éditions de Vecchi, 1990, 205 pages
- GALLIEN Manon *et al.*, « Renouveau des jardins potagers entre milieux urbain et rural ? », *Pour*, n°215-216, 2012-3, p.321-332
- GASCAR Pierre, *Un jardin de curé*, Paris, Stock, 1979, 229 pages
- GAULT Henri et MILLAU Christian, *Guide de la France 1976*, Paris, Gault et Millau, 1976, 728 pages
- GÉLIN Daniel, *Mon jardin et moi*, Paris, Julliard, 1985, 378 pages
- GESSAT-ANSTETT Élisabeth, « Du collectif au communautaire - À propos des réseaux familiaux dans la Russie post-soviétique », *L'Homme*, 2001/1, n°157, p.115-136
- GIANNATTASIO Isabelle, MARÉCHAL Denis, RODES Jean-Michel, « Où voir des films, des émissions de télévision et écouter des archives sonores ? », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.72/4, 2001, p.133-135
- GIBAUT Georges, *Histoire des légumes*, Paris, La Librairie Horticole, 1912, 404 pages
- GIBAUT Georges, *Histoire des légumes*, Préface de Daniel Lejeune, Chartres, Menu Fretin (Collection Archives nutritives), 2015, 384 pages
- GIORDANO Louis, SCHAPIRA Christiane, *Les légumes du potager à table, Rustica sens pratique*, Paris, Dargaud Éditeur, 1981, 223 pages
- GIRARD Alain, « Le budget-temps de la femme mariée dans les agglomérations urbaines », *Population*, vol.13/4 (octobre-décembre), 1958, p.591-618
- GIRARD Alain et BASTIDE Henri, « Le budget-temps de la femme mariée à la campagne », *Population*, vol.14/2 (avril-juin), 1959, p.253-284
- GODEAU Jérôme et VOLCOUVE Madeleine, *Les mots du jardin*, Arles, Actes Sud, 1997, 127 pages

- GOETSCHÉL Pascale, LOYER Emmanuelle, *Histoire culturelle de la France à la Belle Époque à nos jours*, Paris, Armand Colin, 2011, 280 pages
- GOJARD Séverine et WEBER Florence « Jardins, jardinage et autoconsommation alimentaire », *INRA Sciences Sociales*, n°2, 1995, p.1-4
- GRANDCLÉMENT Catherine et COCHOY Franck, « Histoires du chariot de supermarché. Ou comment emboîter le pas de la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p.77-93
- GRANGER Christophe, « Le coq et le klaxon, ou la France à la découverte du bruit (1945-1975) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.123/3, 2014, p.85-100
- GREEN Anne-Marie (dir.), *Les métamorphoses du travail et la nouvelle société du temps libre - Autour de Joffre Dumazedier*, Paris, L'Harmattan, 2000, 382 pages
- GREINDL Delphine et LANOUGUERE-BRUNEAU Virginie « Jardins d'île, jardins de ville au Vanuatu », *Études rurales*, vol.175-176/3, 2005, p.129-148
- GRESSENT, *Le potager moderne, traité complet de la culture des légumes, intensive et extensive, appropriée aux besoins de tous, pour tous les climats de la France*, Paris, Auguste Goin, 1895, 1043 pages
- GRIGNON Claude et GRIGNON Christiane, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol.21/4 (octobre-décembre), 1980, p.531-569
- GRISONI Anahita, « Sous les pavés, la terre : culte du bien-être et nouveaux métiers : la naturopathie en transformation à la conquête du marché », *Archives de sciences sociales des religions*, 160, 2012, 309-358.
- GUÉRARD Michel, *La cuisine gourmande*, Paris, Robert LAFFONT, 1977, 537 pages
- GUÉRARD Michel, *La grande cuisine minceur*, Paris, Robert LAFFONT, 1976, 446 pages
- GUERCY (Madame de, née PRÉVOST), *L'école du potager, contenant, mois par mois, l'indication des travaux, de la culture et des semences à faire à chaque époque pour le potager, le fourrage, les céréales*, Toulouse, Chauvin, 1859, 167 pages
- GUÉRIN Jean-Paul et GUMUCHIAN Hervé « Ruraux et urbains : réflexions sur les fondements de la ruralité aujourd'hui », *Revue de géographie alpine*, 1979, Tome 67, n°1, p. 89-104
- GUÉRIN Serge, « L'évolution du magazine *Notre Temps* : de l'ajustement à l'anticipation du marché. », *Communication et langages*, n°121, 3^e trimestre 1999, p.4-14
- GUYON Frédéric, « Les jardins familiaux aujourd'hui : des espaces socialement modulés », *Espaces et sociétés*, vol.134/3, 2008, p.131-147

H

- HACHE-BISSETTE Françoise, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre pour enfants comme outil de transmission des savoirs culinaires », *Revue de la BNF*, vol.49/1, 2015, p.32-37

- HACHE-BISSETTE, Françoise, Chapitre 12 La presse pour la jeunesse : entre éducation et récréation, dans Claire Blandin éd., *Manuel d'analyse de la presse magazine*, Paris, Armand Colin, 2018, p.203-211
- HALL Elisabeth, "Hot Walls: An Investigation of Their Construction in Some Northern Kitchen Gardens", *Garden History*, vol.17, n°1 (printemps,1989), p.95-107
- HAUMONT Nicole, *Les pavillonnaires : étude psycho-sociologique d'un mode d'habitat*, Paris, L'Harmattan (Habitat et sociétés), 2001,154 pages [1966]
- HENCKEL Jean-Guy, « La solidarité est dans le jardin », *Le journal de l'école de Paris du management*, vol.77/3, 2009, p.23-30.
- HENRY Odile, « Femmes et taylorisme : la rationalisation du travail domestique », *revue Agone*, n°28, 2003
- HERPIN Nicolas, « Fischler Claude, L'omnivore », *Revue française de sociologie*, 1991, 32-2, Professions en mutation, p.286-288.
- HERSCHER Georges et TOURNIER Michel, *Les jardins de curé*, Arles, Actes Sud, 1995, 189 pages
- HERVOUET Ronan, « L'économie du potager en Biélorussie et en Russie », *Études rurales*, n°177, Territoire rural: Pratiques et représentations (janvier-juin), 2006, p.25-41
- HOGGART Richard, *La culture du pauvre*, (traduction de Françoise et Jean-Claude GARCIAS et Jean-Claude PASSERON), Paris, Éditions de Minuit, 1970, 420 pages
- HOWARD Sir Albert, *Le testament agricole : pour une agriculture naturelle*, Escalquens, Dangles, 2010, 244 pages [1972 en français, traduction de Jean Usse, 1940 pour l'original *An Agricultural Testament*]
- HUBERT Annie, *La santé est dans votre assiette*, Toulouse, ERES, 2007, 128 pages

I

- IZARD Christophe et HOFER Anne (Illustrations), *Casimir, le potager*, s.l., TF1 Éditions (collection petit domino), 1976,18 pages

J

- JAVEAU Claude, *La société au jour le jour. Écrits sur la vie quotidienne*, Bruxelles, De Boeck Université, 1991, 292 pages
- JELEN Brigitte, « Identités culturelles et espaces ouvriers : l'exemple des jardiniers immigrés de Saint-Étienne (France). » *Les Cahiers du Gres*, vol.6/1, printemps 2006, p.77-92
- JONES Louisa et MOTTE Vincent, *Kitchen Garden of France*, Londres, Thames and Hudson, 1997, 191 pages

- JOST François, « Peut-on parler de télévision culturelle ? », *Télévision*, vol.2/1, 2011, p.11-24
- JOST François, « Qu'a changé l'accès des archives de la télévision dans mes recherches ? », *Sociétés & Représentations*, 2013/1 n°35, p.157-164
- JUILLARD Étienne, « La croissance de la banlieue parisienne », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 21^e Année, n°4 (juillet-août, 1966), p.942-944

K

- KARR Alphonse, *Voyage autour de mon jardin*, Paris, Dumont, 1845, 2 vol., 345 et 359 pages
- KOZMINSKI Andrzej, « La formation à la gestion en Pologne : historique, état actuel, besoins et perspectives », *Revue d'études comparatives Est-Ouest*, vol.22/4, 1991, p.121-130

L

- LAFERTÉ Gilles et RENAHY Nicolas, « “Campagnes de tous nos désirs”... d'ethnologues », *L'Homme*, vol.166/2, 2003, p. 225-234
- LA GODELINAIS (de) Marie-Claude, « Quelques aspects de la vie sociale des personnes âgées », *Économie et statistique*, n°71, octobre 1975, p.67-74
- LALANNE J.B., *Le potager, essai didactique*, Paris, Les marchands de nouveautés, 1800, 35 pages
- LA QUINTINIE (de) Jean Baptiste, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers [volume I] avec un Traité des orangiers, suivy de Quelques réflexions sur l'agriculture, par feu Monsieur de La Quintinye*, À Paris chez Claude Barbin sur le second perron de la sainte Chapelle, M. DC. LXXXX. Avec Privilège de Sa Majesté, 1690, Paris, 522 pages
- LA QUINTINIE (de) Jean Baptiste, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Arles, coédition Actes Sud (collection Thésaurus), 2016, 1200 pages
- LARBÉY Vincent, *Jardins et jardiniers: les pieds dans la terre, la tête dans les nuages. Une anthropologie du potager*, Thèse de doctorat en sociologie, sous la direction de Martine Xiberras, Université Paul Valéry-Montpellier III (École doctorale 60, Territoires, Temps, Sociétés et Développement), 2013, 456 pages
- LAROZE Catherine et de VIRIEU Claire (photographie), *Un jardin pour soi*, Arles, Actes Sud, 1996, 56 pages
- LA VARENNE François, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes, légumes, par le sieur de La Varenne*, Paris, David, 1651, 309 pages
- LÉGER Danièle et HERVIEU Bertrand, *Le retour à la nature. « Au fond de la forêt... l'État »*, Paris, Le Seuil, 1979, 240 pages

- LENÔTRE Gaston, *Faites la pâtisserie comme LENÔTRE*, Paris, Flammarion, 1975, 303 pages
- LEQUESNE Christian, « L'Europe des stéréotypes », *Hermès, La Revue*, vol.83/1, 2019, p.191-195
- LEROUX Benoît, « L'émergence de l'agriculture biologique en France : 1950-1990 », *Pour*, vol.227/3, 2015, p.59-66
- LEROUX Pierre et RIUTORT Philippe, « La consécration de l'animateur. Appréciation d'un métier et affirmation d'une position : les métamorphoses de Thierry Ardisson », *Réseaux*, vol.139/5, 2006, p.219-248
- LEWIS STURTEVANT Edward, "Kitchen Garden Esculents of American Origin", *The American Naturalist*, vol.19/5 (mai 1885), p.444-457
- LEYMONERIE Claire, « Le Salon des arts ménagers dans les années 1950. Théâtre d'une conversion à la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.91/3, 2006, p. 43-56
- LEYMONERIE Claire, « La vitrine d'appareils ménagers. Reflet des structures commerciales dans la France des années 1950 », *Réseaux*, vol.135-136/1, 2006, p.93-123
- LEYMONERIE Claire, « L'autocuiseur, l'Afnor et la ménagère : les enjeux de la normalisation d'un produit de grande consommation », *Idées économiques et sociales*, vol.152/2, 2008, p.17-25
- LIS Michel et MOTHE Florence, *Michel le jardinier au jardin de Jean-Jacques ROUSSEAU*, Paris, Menges, 1984, 127 pages.
- LITTRÉ Émile, *Dictionnaire de la langue française*, Tome 3, 1873, Paris, Hachette, 1239 pages
- LOISEAU Bernard et ROWLEY Anthony, *Les fastes de la cuisine française, les recettes de Jules Gouffé*, Paris, Gallimard, 1994, 78 pages
- LOUBIER Jean-Marc, *Louis de Funès, le berger des roses*, Paris, Ramsay, 1992, 273 pages
- LUNE (de) Pierre, *Le Cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce : suivant les quatre saisons de l'année [Texte imprimé]. Ensemble la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le sieur Pierre de Lune*, Paris, David, 1656, 364 pages
- LUXEREAU Anne, « A quelle mode avis-je planter mes choux ? », *Terrain*, n° 6, 1986, p.47-56

M

- MARCEL Jean-Claude, *La sale bouffe*, Paris, Bernard Barrault, 1993, 137 pages
- MARIE Lise, *Nouvelle méthode de cuisine simplifiée*, Paris, Table ronde, 1976, 207 pages

- MARTIN Laurent, « La question des normes, entre le paradigme des effets et celui des usages », dans GOETSCHER Pascale, JOST François et TSIKOUNAS Myriam (dir.), *Lire, voir, entendre. La réception des objets médiatiques*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010, pages 19-30
- MARTIN Laurent, « La "Nouvelle presse" en France dans les années 1970 ou la réussite par l'échec », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°98 (avril-juin, 2008), p.57-69
- MARTINON Jean-Pierre, « Les formes du pauvre », *Ethnologie française*, nouvelle série, T.8, n°2/3, Pour une anthropologie de l'art (1978), p.201-224
- MASSARD-GUILBAUD Geneviève, « La France, une "société vert clair" ? Enjeu - Retour sur *The Light Green Society : Ecology and Technological Modernity in France, 1960-2000* », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol. 113, n°1, 2012, p.205-210
- MASSERAN Anne, « Madeleine FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle* », *Questions de communication*, 4/2003, p. 448-450
- MASSON Estelle *et al.* « La crise de la vache folle : "psychose", contestation, mémoire et amnésie », *Connexions*, vol.80/2, 2003, p.93-104
- MATHIOT Ginette, *À la table d'Édouard de POMIANE*, Paris, Albin Michel, 1975, 226 pages
- MAXIMIN Jacques, *Couleurs, saveurs et parfums de ma cuisine*, Paris, Robert Laffont, 1984, 365 pages
- MAYEUR Françoise, « André Rauch, Vacances en France : de 1830 à nos jours, Paris, Hachette, 1996, (La Vie quotidienne. L'Histoire en marche) », *Histoire de l'éducation*, n°73, 1997, p.137-138
- MAZAURIC Simone, *Histoire des sciences à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2009, 344 pages
- MC WILLIAMS James E., "To Forward Well-Flavored Productions : The Kitchen Garden in New England", *The New England Quarterly*, vol.77/1, (mars 2004), p.25-50
- MEHDI Lotfi, WEBER Christiane, DI PIETRO Francesca, SELMI Wissal, « Évolution de la place du végétal dans la ville, de l'espace vert à la trame verte. » *[VertigO] La revue électronique en sciences de l'environnement*, vol.2/2, septembre 2012, p.1-21
- MENDRAS Henri et DUBOYS FRESNEY Laurence, *Français comme vous avez changé, histoire des Français depuis 1945*, Paris, Tallandier, 2004, 397 pages
- MENDRAS Henri et FORSÉ Michel, « Vers un renouveau du troc et de l'économie domestique ? », *Revue de l'OFCE*, n°2, 1982, p.113-126
- MENDRAS Henri, « Homogénéisation ou diversification des systèmes de valeurs en Europe occidentale », *Revue de l'OFCE*, n°71, 1999, p.299-311
- MENDRAS Henri, *La fin des paysans, innovations et changements dans l'agriculture française*, Paris, S.E.D.E.I.S., 1967, 364 pages
- MENDRAS Henri, *La seconde Révolution française*, Paris, Gallimard, 1988, 329 pages
- MESTDAGH Lea, *Des jardinier.e.s partagé.e.s entre discours et pratiques : du lien social à l'entre-soi*, Thèse en sociologie dirigée par Bruno Péquignot, Université Sorbonne Paris Cité, 2015, 456 pages

- MICHEL Dominique, « Le dessert au XVII^e siècle », *Dix-septième siècle*, vol. 217/4, 2002, p.655-662
- MICHEL Dominique, *Vatel et la naissance de la gastronomie, Recettes du Grand Siècle adaptées par Patrick Rambourg*, Paris, Fayard, 2005, 348 pages
- MOLLARD, Claude, *La culture est un combat. Les années Lang-Mitterrand*, Paris, Presses Universitaires de France, 2015, 472 pages
- MOLLIER Jean-Yves, « Culture de masse », dans DELPORTE Christian, MOLLIER Jean-Yves, SIRINELLI Jean-François (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses Universitaires de France (Quadrige Dicos Poche), 2010, pages 214-218
- MONTAGNE Prosper, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1938, 1110 pages
- MORIN Edgar, *L'esprit du temps. Essai sur la culture de masse*, Paris, Grasset, 1962, 280 pages
- MORMONT Marc, « Globalisations et écologisations des campagnes », *Études rurales*, vol.183, n°1, 2009, p.143-160
- MOSNIER Pascale, *La cuisine saine et rapide*, Paris, Dargaud (collection « sens pratique »), 1990, 220 pages
- MOUHOT Jean-François et MATHIS Charles-François, « Du manque de visibilité de l'écologisme français et de ses penseurs au XX^e siècle », *Écologie & politique*, vol.44/1, 2012, p.11-27
- MOUSSEAU Jacques, « Une presse qui monte: la presse spécialisée », *Communication et langages*, n°21, 1974, p.77-87

N

- NAVILLE Pierre, *Vers l'automatisme social ? Les problèmes du travail et de l'automation*, Paris, Gallimard, 1963, 264 pages
- NÉDELEC Claudine, « Le burlesque au Grand Siècle : une esthétique marginale ? », *Dix-septième siècle*, vol.224/3, 2004, p.429-443
- NEMO Yvan, « Changer le rapport à l'école », *Études*, vol.février, n°2, 2015, p.31-41
- NICOT Jean, *Thresor de la langue françoise, tant ancienne que moderne*, Paris, David Douceur, 1606, 678 pages
- NICOURT Christian, *Être agriculteur aujourd'hui. L'individualisation du travail des agriculteurs*, Versailles, Éditions Quæ, 2013
- NIGNON Édouard, *Éloges de la cuisine française* (Introduction de Julia CSERGO), Clamecy, Menu Fretin, 2014, 559 pages [1933]
- NISARD Désiré, *Les agronomes latins*, Paris, Dubochet, 1844, 644 pages
- NORA Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire*, Tome 1, La nation, Paris, Gallimard (collection Quarto), 1997, 1664 pages [1986]

O

- OBAMA Michelle, *American Grown: The Story of the White House Kitchen Garden and Gardens Across America*, New York, Crown Publishers, 2012, 272 pages
- ORTAR Nathalie, « Les multiples usages de la datcha des jardins collectifs. », *Anthropologie et Sociétés*, vol.29/2, 2005, p.169-185
- ORY Pascal, « Trente Glorieuses, Trente Critiques : et maintenant ? », *Le Débat*, 2010/3 n°160, p.64-70
- ORY Pascal, *L'histoire culturelle*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, 128 pages

P

- PAILLIEUX Auguste et BOIS Désiré, *Le potager d'un curieux, histoire, culture et usage de cent plantes comestibles peu connues ou inconnues*, Paris, La Maison rustique, 1885, 678 pages
- PAILLIEUX Auguste, BOIS Désiré, *Le Potager d'un curieux*, Clamecy, Menu fretin (collection Archives nutritives), 2016, 560 pages
- PAIN Ida et Jean, *Les méthodes de Jean PAIN ou « un autre jardin »*, À l'heure de la dernière chance, s.l., Ida et Jean Pain, 1972, 68 pages
- PAMPILLE, *Les bons plats de France, cuisine régionale*, Paris, CNRS Éditions, 2008, 232 pages.
- PAPE-CARPANTIER Marie, *Histoires et leçons de choses pour les enfants*, Paris, Hachette, 1860, 300 pages
- PAPIN Bernard, « La fiction patrimoniale de divertissement. Promesses et modalités rhétoriques d'une hybridation générique », *Télévision*, vol.4/1, 2013, p.13-28
- PAQUOT Thierry, « De la " société de consommation " et de ses détracteurs », *Mouvements*, vol.54/2, 2008, p.54-64
- PASCOTTO Paul, *Cours de jardinage biologique en dix leçons*, Vence, Vie et action, 1979
- PASQUIER Dominique et TSIKOUNAS Myriam, « Présentation du dossier », *Télévision*, vol.6/1, 2015, p.11-20.
- PASQUIER Élisabeth, PETITEAU Jean-Yves (avec la contribution de), *Cultiver son jardin. Chroniques des jardins de la Fournillère 1992-2000*, Paris, L'Harmattan (Villes et Entreprises), 2001, 316 pages
- PASSARD Alain, « Jazz en cuisine », *Le journal de l'école de Paris du management*, vol.99/1, 2013, p.17-21
- PAWIN Rémy, « Retour sur les "Trente Glorieuses" et la périodisation du second XX^e siècle », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol.60-1/1, 2013, p.155-175

- PECHÈRE René, « Les jardins historiques, leur restauration, leur intérêt pour les jardins contemporains » (Historic Gardens, Their Restoration, and Their Value for Our Contemporaries), *Bulletin of the Association for Preservation Technology*, vol.15/4, Landscape Preservation (1983), p.15-21
- PEREIRE Anita, *L'encyclopédie pratique du jardin*, Paris, Hachette, 1992, 702 pages
- PÉTONNET Colette, « Juin, mois des jardins. A propos des citadins. », *Les Annales de la Recherche Urbaine*, PUCA, 64,1994, p.71-76
- PETRINI Carlo et PITTE André « Comment retrouver l'art de bien manger ? », *La pensée de midi*, vol.13/3, 2004, p.7-11
- PFEIFFER Ehrenfried et RIESE Erica, *Le gai jardin potager ou comment soigner son jardin selon la méthode biodynamique de PFEIFFER*, Paris, Centre Triades, 1978, 126 pages
- PFEIFFER Ehrenfried, *La fécondité de la terre*, Paris, Triades, 1972, 336 pages
- PHILIPPON Henri, *Cuisine du Quercy et du Périgord*, Paris, Denoël, 1979, 231 pages
- PHILIPPONNEAU Michel, « Les caractères originaux de la vie rurale de banlieue », *Annales de Géographie*, 1952, t.61/325, p.200-211
- PIERSON Philippe, « Les Jardins Familiaux. Redécouverte d'une utilisation traditionnelle de l'espace non construit par les urbains », *Regards sur le Foncier*, n°38, 1994
- PINAUD Samuel, « Pessis C., Topçu S., Bonneuil C. Une autre histoire des « Trente Glorieuses ». Modernisation, contestations et pollutions dans la France d'après-guerre Paris, La Découverte, 2013, 309 p. », *Revue Française de Socio-Économie*, 2014/1, n°13, p.297-302
- PINÇON Michel, « Autoproduction, sociabilité et identité dans une petite ville ouvrière », *Revue française de sociologie*, vol.27/4 (octobre-décembre 1986), p.629-653
- PINET Antoine (du), *Histoire du monde* [trad. de l'ouvrage lat. de Pline], t.2, Lyon, Claude Senneton, 1566, 745 pages (hors tables non paginées)
- PINSON Daniel, *L'indépendance confisquée d'une ville ouvrière : Chantenay*, Nantes, Arts, cultures, loisirs (ACL), 1982, 326 pages
- PLUVINAGE Manuel et WEBER Florence, *Les jardins populaires : pratiques culturelles, usages de l'espace, enjeux culturels. Éléments d'histoire et d'ethnographie. Rapport de recherche (AO87FR107) pour la Mission du Patrimoine ethnologique du Ministère de la Culture*, Paris, Ministère de la culture, 1992, 208 pages
- POELS Géraldine, « De l'autre côté de l'écran : faire l'histoire des publics et de la réception télévisuelle », *Sociétés & Représentations*, vol.35/1, 2013, p.117-129
- PONTAVICE (de) Gilles et Bleuzen, *La cuisine des châteaux de Normandie*, Rennes, Ouest-France, 1998, 127 pages
- PONTAVICE (de) Gilles et Bleuzen, *La cuisine des châteaux de Bourgogne*, Rennes, Ouest-France, 1998, 127 pages
- POUJADE Robert et FRIOUX Stéphane, « Le premier ministère de l'Environnement (1971-1974). L'invention d'un possible », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113/1, 2012, p.51-54
- POUY Jean-Bernard, *La Belle de Fontenay*, Paris, Gallimard, 1992, 272 pages

- PRADIÉ Christian, « L'irrésistible montée des études de marché dans la presse française (1920-1990) », *Le Temps des médias*, vol.3/2, 2004, p.126-137
- PROST Antoine, *Douze leçons sur l'histoire*, Paris, Le Seuil (Collection Points Histoire), 1996, 330 pages
- PROULX Serge (1994), « Une lecture de l'œuvre de Michel de CERTEAU : l'invention du quotidien, paradigme de l'activité des usagers », *Communication*, vol.15/2, Université Laval, éditions St-Martin, Montréal, p.171-197
- PROVENZANO François, « Chapitre 5. Le discours de la presse magazine », Claire Blandin éd., *Manuel d'analyse de la presse magazine*, Paris, Armand Colin, 2018, p.85-104.
- PUECH Christian, « Qu'est-ce que faire l'histoire du récent » ? *Congrès mondial de linguistique française*, Paris, Institut de linguistique française, 2008, p.1081-1090
- PULJU Rebecca J., « "L'art de faire son marché". Responsabilisation et éducation des consommatrices dans les années d'après-guerre (1944-1968) », *Le Mouvement Social*, vol.250/1, 2015, p.29-40

Q

- QUELLIER Florent, « Le bourgeois arboriste (XVII^e-XVIII^e siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Ile-de-France », *Histoire urbaine*, vol.6/2, 2002, p.23-41.
- QUELLIER Florent, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, vol.254/1, 2012, p.141-154
- QUELLIER Florent, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol.51-3/3, 2004, p. 66-78
- QUELLIER Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presse Universitaires de Rennes, 2003, 464 pages
- QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Collin, 2012, 192 pages

R

- RACINE Michel, *Jardins de France*, Arles, Acte Sud, 1997, 443 pages
- RAIFFAUD, Christine, *Produits « bio ». De quelle qualité parle-t-on ?*, Dijon, Educagri éditions, 2017, p.37-64.
- RAMBOURG Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2014, 381 pages
- RAUTENBERG Michel, MICOUD André, MARCHENAY Philippe, BÉRARD Laurence, *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2000, 200 pages

- RÉGNIER Faustine, « Comment la diététique est devenue gastronomique dans la presse féminine française et américaine (1934-2010) », *Le Temps des médias*, vol.24/1, 2015, p.131-145.
- RÉGNIER Faustine, LHUISSIER Anne et GOJARD Séverine, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, 2009, 128 pages
- RÉMY Michel, *La santé commence au jardin. Guide pratique de jardinage conforme aux lois de la nature*, Montagny, Éditions de "La Vie Claire", 1972, 206 pages
- RENAUD Victor et DUDOUECT Christian, *Le potager par les méthodes naturelles*, Rustica éditions, 1994, 462 pages
- RIALLAND Olivier, « La patrimonialisation des parcs et jardins remarquables : de conflits en consensus ? », *Norois*, n°185, 2000-1. Patrimoine et environnement. Les territoires du conflit, p.151-166.
- RIOUX Jean-Pierre et SIRINELLI Jean-François (dir.), *La culture de masse en France de la Belle Époque à aujourd'hui*, Paris, Fayard, 2002, 461 pages
- RIVOIRE M.et MOREL F., *Le petit jardin potager et fruitier, renfermant les principes essentiels pour l'entretien d'un jardin maraîcher et fruitier*, Lyon, Rivoire, 1875, 86 pages
- ROBIDEL Jean-Paul, Chapitre 2. Quantifier et cartographier l'agriculture biologique des années 1980-90 en France, Aurélie Cardona éd., *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets de contexte et appropriations*, Versailles, Éditions Quæ, 2014, p.45-55
- ROBINSON Baudry et JUCHS Jean-Philippe, « Définir l'identité », *Hypothèses*, vol.10/1, 2007, p. 155-167
- ROGER Olivier, « Raymond et Michel Oliver, stars de la cuisine à la télévision de père en fils (1953-1985) », *Télévision*, vol.6/1, 2015, p. 49-61
- ROSE Georges, « Les 4 saisons du jardinage », *Études rurales*, n°84 (octobre-décembre), 1981, p.135-137
- ROUSSELIER Nicolas, « À la fenêtre de Vingtième Siècle (1984-2000) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.69/1, 2001, p.161-174
- ROUSSO Henry, « Pierre NORA (dir.), Les lieux de mémoire, La nation. », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n°15, juillet-septembre 1987, p.151-154
- RUAS Marie-Pierre, « Les témoins carpologiques de l'innovation horticole » [Résumé de la communication], dans *L'innovation technique au Moyen Âge. Actes du VI^e Congrès international d'Archéologie Médiévale* (1-5 octobre 1996, Dijon - Mont Beuvray - Chenôve - Le Creusot - Montbard), Caen, Société d'Archéologie Médiévale, 1998, p.49-50
- RUBIN Alan, HARRINGTON Dennis, JUDET Frédérique, *À la recherche d'un paysage perdu : la visite de Louis XIV au château de Juvisy, un tableau de Pierre-Denis Martin*, Paris, Pelham Paris, 2013, 40 pages
- RUI Sandrine, « Réflexivité », dans Serge PAUGAM, (dir.), *Les 100 mots de la sociologie*, Paris, Presses Universitaires de France (coll. « Que Sais-Je ? »), 2010, p.21-22

S

- SABBAN Françoise et SERVENTI Silvano, *Gastronomie de la Renaissance*, Paris, Stock, 1997, 314 pages
- SABBAN Françoise et SERVENTI Silvano, *La Gastronomie au Grand Siècle, 100 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1998, 319 pages
- SAINT-HÉNIS A. (de), *Guide pratique de l'agriculture biologique*, Angers, Agriculture et Vie, 1972, 287 pages
- SAINT-HILAIRE-GRAVEL Philippe, *Fruit des institutions et des récoltes populaires. Étude sur la portée sociale du jardinage communautaire à Montréal de 1909 à 1990*, Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université du Québec à Montréal, janvier 2014, 122 pages
- SALMON Christian, *Storytelling, la machine à fabriquer des histoires et à formater les esprits*, Paris, La Découverte, 2007, 239 pages
- SANECKI Kay N., "Review", *Garden History*, vol.26/2 (hiver 1998), p.221-222
- SANTINI Chiara, « Promenades plantées et espaces verts : un regard historique sur la nature en ville de Paris », *Déméter*, (Club Déméter), 2012, p.211-226
- SAUVAGE Monique et VEYRAT-MASSON Isabelle, *Histoire de la télévision française de 1935 à nos jours*, Paris, Nouveau monde éditions, 2012, 402 pages
- SAVARY Didier, « Les cités minières dans l'entre-deux-guerres : le cadre principal des sociabilités minières », *Annales de Normandie*, vol.60^e année, n°2, 2010, p.77-101
- SCAPPI Bartolomeo, *Opera dell'arte del cucinare*, Venise, Michel Tramezzino, 1570, Réimpression, Bologne, Arnaldo FORNI, 1981, 928 pages
- SEIFERT Alwin, *Cultivons notre terre sans poisons ou l'art du compostage*, Paris, Le Courrier du Livre, 1974, 160 pages
- SENDERENS Alain, *La grande cuisine à petits prix*, Paris, Robert Laffont, 317 pages
- SERRES (de) Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 3^e édition revue et augmentée, Paris, Chez A. Augrain, 1605, XIV-997 pages
- SERRES (de) Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Arles, Actes Sud/ENSP (collection Thésaurus), 2001, 1468 pages (réédition)

T

- TAIRRAZ Monique, « Jardiner en Nouvelle-France. », *Continuité*, n°98, automne 2003, p.54-56
- TISSOT Sylvie, « Entre soi et les autres », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol.204/4, 2014, p.4-9
- TOMMASO Filippo et MARINETTI Fillia, *La cuisine futuriste*, Paris, Métailié, 1982, 180 pages

- TRAVAILLOT Yves, *Sociologie des pratiques d'entretien du corps. L'évolution de l'attention portée au corps depuis 1960*, Paris, Presses Universitaires de France, 1998, 244 pages
- TRIVISANI-MOREAU Isabelle, *Dans l'empire de Flore, La représentation romanesque de la nature de 1660 à 1680*, Tübingen, Günter Narr Verlag (Biblio 17, n°126), 2001, 509 pages
- TSIKOUNAS Myriam, « Comment travailler sur les archives de la télévision en France ? », *Sociétés & Représentations*, vol.35/1, 2013, p.131-155.
- TUBIANA Emma et ANGLADE Catherine, *Recevoir sans en faire un plat*, Paris, Grancher, 1979, 187 pages

V

- VADELORGE Loïc, « Patrimoine », dans DELPORTE Christian, MOLLIER Jean-Yves, SIRINELLI Jean-François (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presse Universitaires de France (Quadrige Dicos Poche), 2010 pages 607-612
- VADROT Claude-Marie, *L'écologie, histoire d'une subversion*, Paris, Éditions SYROS, 1977, 267 pages
- VADROT Claude-Marie, *La France au jardin, Histoire et renouveau des jardins potagers*, Paris, Delachaux et Niestlé (Collection Changer d'ère), 2009, 190 pages
- VADROT, Claude-Marie, *La saga des VILMORIN, grainiers depuis 1774*, Paris, Delachaux et Niestlé, 2014, 191 pages
- VAN DER WUSTEN Herman, « La ville fonctionnelle et les modèles urbains qui lui ont succédé », *EchoGéo* [En ligne], 36 | 2016, mis en ligne le 30 juin 2016, consulté le 30 juin 2016
- VANHOVE Jean-Pascal, *L'abbé LEMIRE*, Hazbrouck, Marais du Livre Éditions, 2013, 374 pages
- VEILLON Dominique, *Vivre et survivre en France 1939-1947*, Paris, Payot (collection « Histoire »), 2005, 371 pages
- VELUT Christine, « L'opinion changée quant aux fleurs ? - Les historiens et la culture des fleurs : un terrain par trop délaissé », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°47-4, 2000, p.815-827
- VERLOMME Hugo et Michka, *Le cannabis est-il une drogue ? Petite histoire du chanvre*, Chêne-Bourg, Georg Éditeur, 1994, 260 pages
- VEYNE Paul, *Comment on écrit l'histoire*, Paris, Seuil, 1971, 350 pages
- VEYRAT-MASSON Isabelle, « Au cœur de la télévision : l'histoire », *Le Débat*, vol.177/5, 2013, p. 96-109
- VIAL Mauricette et BONNETERRE Marie-Anne, *Le potager*, Paris, Fleurus, 1992, 45 pages

- VINCENT- CASSY Mireille, « La première artification du culinaire à la fin du Moyen Âge », *Sociétés & Représentations*, vol.34/2, 2012, p.37-48
- VINCENT Paul, *Docteur légume*, Paris, France Empire, 1985, 259 pages
- VINCENT Paul, *Le Bonheur sur terre*, Paris, France Empire, 1980, 253 pages
- VINCENT Paul, *Le jardin du Bon Dieu : légumes, herbes et épices sauvages, comment les accommoder*, Paris, France Empire, 1984, 239 pages
- VINCENT Paul, *Les jardins du ciel, cueillette, calendriers, potagers d'altitude*, Paris, Arthaud, 1987, 287 pages
- VRIGNON Alexis, « Écologie et politique dans les années 1970. Les Amis de la Terre en France », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, vol.113/1, 2012, p.179-190
- VRIGNON Alexis, « Les écologistes et la protection de la nature et de l'environnement dans les années 1970 », *Écologie & politique*, vol.44/1, 2012, p.115-125

W

- WANDRIESSE Stéphane, *Rustica, une revue pour mieux vivre (1928-1949)*, Mémoire de master sous la direction d'Yves DENÉCHÈRE et le co-encadrement de Cristiana OGHINA-PAVIE, Université d'Angers, 2013, 307 pages
- WEBER Dominique et Vincent, *Bonnes recettes des provinces de France*, Paris, Bordas, 1979, 351 pages
- WEBER Florence, « Les visiteurs des jardins ouvriers. De la cérémonie à l'entre-soi (Ivry, 1909-1939) », *Genèses*, 22, 1996, p.40-63
- WEBER Florence, « Réduire ses dépenses, ne pas compter son temps. Comment mesurer l'économie domestique? », *Genèses*, 25, 1996, p.5-28
- WEBER Florence, *L'honneur des jardiniers. Les potagers dans la France du XX^e siècle*, Paris, Belin, 1998, 287 pages
- WERNER Françoise, « Du ménage à l'art ménager : l'évolution du travail ménager et son écho dans la presse féminine française de 1919 à 1939 », *Le Mouvement social*, n°129, Images Des Familles en France au XX^e Siècle (octobre-décembre, 1984), p.61-87
- WORSTER Donald, *Les pionniers de l'écologie, Une histoire des idées écologiques*, Paris, Sang de la terre, 1992, 365 pages

Y

- YSABEAU Alexandre, *Le jardin potager, notions pratiques de culture maraîchère, collection La science des campagnes*, Paris, PAGES Dupont, 1863, 112 pages

SOURCES

I. Magazines

A. Rustica

- Lieu de consultation : au sein des bureaux des équipes de rédaction, 189 rue d'Aubervilliers/73 rue de l'Évangile, bâtiment 7, 75018 Paris. L'ensemble des numéros parus depuis la création en 1928 y est archivé et a fait l'objet d'un examen exhaustif. En revanche, les supports de type almanach et ouvrages n'ont pas fait l'objet d'une même conservation.
- Années retenues *in extenso* : 1950-1951, 1960-1961, 1969, 1973, 1979-1980, 1985, 1990-1995, 1997-1999.
- Années pour lesquelles n'ont été retenus que certains numéros : 1956-1959, 1964, 1966, 1970, 1981.
- Rubriques privilégiées (sans exhaustivité) : conseils techniques (plans de jardins, « Le jardin familial », « Votre semaine au jardin », « Les Jardiniers du dimanche », « Les Merveilles de Victor »), bancs d'essais (nouvelles variétés, engins motorisés), enquêtes, pages culinaires (procédés de conservation, recettes, arts ménagers, gastronomie), santé (conseils médicaux et diététiques), conseils juridiques, reportages (sur les jardins associatifs, les actions de patrimonialisation, « La Fête des fruits et légumes de Saint-Jean-de-Beauregard »), sensationnel (« Le mouton à cinq pattes »), couvertures, éditoriaux, publicités, jeux.

B. L'Ami des Jardins et de la Maison

- Lieu de consultation : Société Nationale d'Horticulture de France (SNHF), 84 rue Grenelle, 75007 Paris. Le service de documentation détient de riches collections. Toutefois, en ce qui concerne les magazines, celles-ci sont incomplètes. Échelonnées sur l'ensemble de la période choisie pour notre étude, celles-ci ont constitué de fait un échantillon suffisamment différencié. Rappelons que *L'Ami des Jardins* devient ensuite *L'Ami des Jardins de la Maison*.
- Années retenues *in extenso* : 1950, 1962, 1965, 1969, 1973, 1979-1981, 1985, 1990-1991, 1997.
- Rubriques privilégiées (sans exhaustivité) : conseils techniques (« Qu'ai-je à faire au potager ? », « Au jardin potager », « Culture biologique »), bancs d'essais (nouvelles variétés), pages culinaires (procédés de conservation, recettes, arts ménagers, gastronomie), santé (conseils médicaux et diététiques), reportages sur les actions de patrimonialisation, couvertures, publicités, pages consacrées à la jeunesse (« Jardins d'enfants »).

C. Mon Jardin et ma Maison

- Lieu de consultation : Société Nationale d'Horticulture de France (SNHF), 84 rue Grenelle, 75007 Paris. Mêmes remarques que *supra*.
- Années retenues *in extenso* : 1958, 1965, 1971, 1978, 1985, 1998.
- Rubriques privilégiées (sans exhaustivité) : conseils techniques (plans types, « Votre potager », « Le journal des amateurs », « Les conseils du mois », « Au potager »), pages culinaires (procédés de conservation, recettes, arts ménagers, gastronomie), santé (conseils médicaux et diététiques, « Votre jardin et votre santé »), actions de patrimonialisation, couvertures, publicités.

Ont été ajoutés les numéros hors-série suivant :

- « Les meilleurs légumes à cultiver vous-mêmes » (1^{er} trimestre, 1978).
- « Les meilleures recettes pour conserver fruits et légumes » (2^e trimestre 1978)
- « Guide du jardinage facile » (1998).

D. ArMen

- Lieu de consultation : Fédération Nationale de Jardins Familiaux et Collectifs, 12 rue Félix Faure, 75015 Paris.
- ROCHCONGAR Yves, « Les jardins ouvriers de Nantes », *ArMen*, n°57, 1.02.94, p.30-41.

II. Presse quotidienne ou hebdomadaire, sources locales

Ce corpus a été établi à partir du fonds d'archives de la Fédération Nationale de Jardins Familiaux et Collectifs 12 rue Félix Faure, 75015 Paris. Malgré un classement assez aléatoire, les dossiers des associations et des comités relevant de cette fédération contiennent de nombreux articles issus de la presse quotidienne régionale, parfois nationale ou relevant d'organismes ou d'institutions partenaires (HLM, CAF, journaux municipaux notamment).

Ont été dépouillés systématiquement et retenus les dossiers suivants :

- Maine-et-Loire (49) : Angers, Baugé, Candé, Cholet, Écouflant, Étriché, Montreuil-Bellay, Noyant-la-Gravoyère, Nyoiseau, Pellouailles-les-Vignes, Les Ponts-de-Cé, Pouancé, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Macaire-en-Mauges, Segré, Trélazé.
- Sarthe (72) : Arnage, Bessé-sur-Braye, La Ferté-Bernard, Le Mans, Sablé.
- Loire-Atlantique (44) : Ancenis, Nantes, Saint-Herblain, Saint-Nazaire, Saint-Sébastien-sur-Loire, Trignac.
- Seine-Saint-Denis (93) : Saint-Denis ; Val-de-Marne (94) : Ivry-sur-Seine.

- Quotidiens et hebdomadaires nationaux ou locaux :

- *Ouest-France*
- *Le Courrier de l'Ouest*
- *L'intérêt choletais*
- *Le Maine Libre*
- *Les nouvelles de l'écho fléchois*
- *Presse-Océan*
- *Vendée-Matin*
- *L'écho de la presqu'île guérandaise*
- *La Tribune hebdomadaire de Loire-Atlantique*
- *93 Hebdo*
- *Libération*
- *Le Parisien*

- Bulletins municipaux, institutionnels et associatifs :

- *Vivre à Angers*
- *Arcades Les Ponts-de-Cé*
- *Nantes Passion*
- *Actualités HLM (Ancenis)*
- *Regards sur le foncier*
- *Le journal de Saint-Denis*
- *Le jardinier sarthois*
- *Améliorons le cadre de vie, Les jardins familiaux, Ministère de l'Environnement et du Cadre de Vie, Délégation à la qualité de la Vie (1978)*

III. Journaux à caractère militant

A. Le Jardin Ouvrier de France

- Lieu de consultation : Fédération Nationale de Jardins Familiaux et Collectifs, 12 rue Félix Faure, 75015 Paris. Le journal de la Ligue du Coin de Terre et du Foyer paraît de 1934 à 1979, le *Jardin familial de France* prenant sa suite. Collections fragmentaires ici aussi.
- Années retenues : 1950, 1953, 1956, 1959-1962, 1965-1968.
- Rubriques privilégiées : éditoriaux, comptes rendus de congrès et éléments iconographiques.

B. Les Quatre Saisons du Jardinage

- Lieu de consultation : Société Nationale d'Horticulture de France (SNHF) : 84 rue Grenelle, 75007 Paris. Seuls quelques rares exemplaires y sont conservés. Ce bimestriel paraît de 1980

à 2007, remplacé ensuite par *Les Quatre Saisons du Jardinage Bio*, à l'intitulé explicite, alors que ce journal se consacrait dès son origine à la promotion du jardinage biologique.

- Numéros retenus : juillet-août 1980 ; mai-juin 1985 ; septembre-octobre 1991.
- Rubriques privilégiées : conseils techniques, recettes, encarts publicitaires.

IV. Sources audio-visuelles

Ce corpus a été constitué pour l'essentiel de sources disponibles auprès de l'INA, complétées auprès de sites de téléchargement.

A. Les sources INA

- L'Inathèque a été consultée à partir de l'hyperbase disponible auprès de INA Atlantique 9 Avenue Jean Janvier 35000 Rennes. L'exploitation, pour des raisons pratiques, s'est en revanche opérée à partir du site www.ina.fr.
- Items de recherche utilisés : potager, jardin, jardins ouvriers, jardins familiaux, jardinage, légumes, goût, écologie, agriculture biologique, biodynamie, diététique, végétarisme, macrobiotique, naturopathie, patrimoine, arts ménagers, noms propres (personnalités, animateurs).

- Une typologie d'émissions (sans exhaustivité) :

- Reportages (Journal Télévisé/actualités régionales).
- Documentaires (sur la consommation des Français, sur leurs loisirs, sur leur alimentation, sur l'environnement, les conditions de vie, « À la découverte des Français », « Envoyé spécial »).
- Émissions à caractère technique (Vingt-quatre heures sur la deux, Côté jardin)
- Émissions culturelles (« Apostrophes », « Radioscopie », « Atout cœur », « Un livre un jour », « Le Cercle de Minuit »).
- Émissions pour la jeunesse (Typhelle et Tourteron, l'Île aux Enfants, Récré A2, Léo et Popi).
- Émissions culinaires consacrées aux arts ménagers, à la cuisine régionale et la gastronomie (« La Cuisine des Mousquetaires », « Quand c'est bon, c'est pas meilleur », « La cuisine légère », « La bonne table », « Les gourmands disent... », « Écran gourmand », « Goûtez-moi ça », « Cuisine sans cuisson », « La vérité est au fond de la marmite »).
- Publicités (semences, produits phytosanitaires, motoculture, produits agroalimentaires).

B. Sites de téléchargement

- « Le potager de Casimir »
<http://greniertv.over-blog.com/article-le-potager-de-casimir>
- « Chapi Chapo, le potager »
<https://www.youtube.com/watch?v=Cl6JyFLjciw>
- « Louis de FUNÈS : La Soupe aux choux (1981). Ça sent la terre après la pluie »
<https://www.youtube.com/watch?v=B-1E33mIPiY>
- « Louis de FUNÈS : La Soupe aux choux (1981). Gamin, on attaque »
<https://www.youtube.com/watch?v=ohU26fbW6-s>
- « Louis de FUNÈS : La Zizanie (1978). Et de voter pour moi »
<https://www.youtube.com/watch?v=sfT5Z3jXLnA>
- « Louis de FUNÈS : La Zizanie (1978). Je t'achèterai un potager géant en Ardèche »
<https://www.youtube.com/watch?v=KwuyLv4UY7s>
- « Louis de FUNÈS : La Zizanie (1978). On ne se tutoie plus ? »
<https://www.youtube.com/watch?v=eREZWMS5xQE>
- « Hommage à Nicolas le Jardinier (Cultivons notre jardin émissions juillet 1980)
<https://www.youtube.com/watch?v=tAbDrQdoinU>
- « Pas de pitié pour les croissants - Épisode 71 - Croissants en fleurs »
<https://www.youtube.com/watch?v=oih2nZODBHk&feature=youtu.be&fbclid=IwAR3PkRS TQtmanz0zznAyK9AgaxaOfdmRwmBLR1fzpiU55-EyetYS5t6b3k>
- « Edwin BAILY, Maigret, Meurtre dans un jardin potager, 1998, 105 mn (téléfilm policier) »
[https://www.imineo.com/lecture_directe/streaming.php?product=74666&pf=65640&bitrate=750_serie/75021740/maigret/episodes/\(saison\)/8/\(episode\)/2/\(titre\)/meurtre-dans-un-jardin-potager](https://www.imineo.com/lecture_directe/streaming.php?product=74666&pf=65640&bitrate=750_serie/75021740/maigret/episodes/(saison)/8/(episode)/2/(titre)/meurtre-dans-un-jardin-potager)
[https://www.telestar.fr/programme-tv/fiche-serie/75021740/maigret/episodes/\(saison\)/8/\(episode\)/2/\(titre\)/meurtre-dans-un-jardin-potager](https://www.telestar.fr/programme-tv/fiche-serie/75021740/maigret/episodes/(saison)/8/(episode)/2/(titre)/meurtre-dans-un-jardin-potager)

V. Sitographie

A. Ressources anciennes en libre accès

- Album Moulin : l'œuvre des jardins ouvriers de Saint-Etienne (1097)
<http://www2.culture.gouv.fr/documentation/phocem/Mosa/jardins-001.htm>
- Larmessin (de) Nicolas
<https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb33328914t>
- Pailleux et Bois, Le potager d'un curieux
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6393079q.r=Paillieux?rk=21459;2>

- Pape Carpentier Marie

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k146245p/f1.image>

<https://www.cnrtl.fr/definition/potage>

<https://www.cnrtl.fr/definition/potager>

- Sabourin Lucien

<https://www.hortiquid.org/questions/lucien-sabourin/>

- Montagné Prosper, Larousse gastronomique, 1938

www.freepdf.info/public/ebook/Montagne_Prospere_-_Larousse_Gastronomique.zip

B. Agriculture et jardinage biologiques

<http://boutique.terrevivante.org/librairie/interview/auteur/50/458-jean-paul-thorez.htm>

<http://www.formationsbio.com/robert-morez>

<http://www.natureetprogres.org/>

http://www.natureetprogres.org/nature_et_progres/histoire_nature_progres.html

http://www.spirit-science.fr/doc_sante/agricultureBiologique.html

<https://boutique.terrevivante.org/librairie/interview/collaborateur/2/1691-presentation-auteurs-formateurs-illustrateurs.htm>

www.lesauvage.org

www.spirit-science.fr

C. Patrimoine et événements

<http://www.cdp29.fr/fr/agenda/view/591/espece-de-asteracees/>

<http://www.domaine-chaumont.fr/fr/festival-international-des-jardins/archives>

http://www.potager-du-roi.fr/site/pot_histoire/placide_massey.htm

<http://www.promojardin.com/qui-sommes-nous/historique/historiques/>

<http://www.tarbes.fr/gp/Le-Potager-du-Roi/714/0>

<https://agriculture.gouv.fr/biographie-dedgard-pisani>

<https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau>

<https://monjardinmamaison.maison-travaux.fr/mon-jardin-ma-maison/visites-de-jardins/jardiniers/jean-luc-danneyyrolles-un-jardinier-militant-92809.html#item=1>

<https://musedelimage.fr/le-musee-2/les-salles-temporaires/110-le-jardin-potager>

<https://potagersdantan.com/2012/06/21/antoine-davignon-1948-2003-jardinier-de-la-derniere-chance/>

<https://www.beauxjardinsetpotagers.fr/evenements/1448>

<https://www.conservatoiredelatomate.fr/portfolio/le-festival-de-la-tomate-7-8-septembre-2019/>

<https://www.dourdan.fr/decouvrons-le-potager/>

<https://www.luberon-apt.fr/le-territoire/experiences/le-potager-d-un-curieux>

www.partenaire.fr/media/produits/.../52b845b4c63b51387808180.pdf

www.restosducoeur.org

www.vivrenharmonie.fr

TABLE DES MATIÈRES

TOME I

REMERCIEMENTS	5
AVERTISSEMENT	7
INDEX DES ABRÉVIATIONS	9
SOMMAIRE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
INTRODUCTION.....	13
PREMIERE PARTIE. LE TEMPS DE L'ORDRE (1950-1969)	57
CHAPITRE 1. LE JARDIN POTAGER « RATIONNEL »	61
A. <i>Un potager « bien géré »</i>	61
1. Un espace optimisé.....	61
a. Une conception intellectualisée et standardisée	61
b. Entre isolement et proximité	66
2. Un temps « maîtrisé »	70
a. Des calendriers modélisés	70
b. Les aménagements des « jardiniers du dimanche »	74
3. Une production bien gérée	79
a. Le savoir-dire marque du « supersitition »	79
b. Un « discours de la méthode » injonctif	81
c. Des modèles éditoriaux à renouveler sans cesse	84
B. <i>Un potager « rentable » ?</i>	90
1. L'obsession de l'abondance	91
a. Des marqueurs illustratifs et verbaux explicites.....	91
b. Le jardin potager, une entreprise?.....	95
2. Les moyens de la rentabilité au potager	102
a. La promotion de « l'innovation » variétale.....	102
b. Un arsenal de guerre contre toute entrave à la production.....	108
c. Outils manuels, plastiques et motorisation	119
d. Une foi chevillée dans le progrès technique	129
CHAPITRE 2. LE JARDIN POTAGER DE LA « BONNE MENAGERE »	133
1. La maîtrise de la conservation	134
a. La stérilisation comme processus, norme prédominante.....	134
b. Le maintien d'autres méthodes traditionnelles	137
c. La rationalisation comme valeur	141
2. La maîtrise de la transformation fruitière	144
a. L'art des confitures	144
b. Les « boissons de ménage »	147
B. <i>Savoir cuisiner les produits du potager</i>	149

1.	La transmission de fondamentaux culinaires.....	150
a.	La « cuisine des débutantes »	150
b.	La cuisine de « tous les jours ».....	152
c.	L'affirmation d'une identité culinaire française.....	155
2.	La cuisine « express », ennemie des produits potagers ?	159
a.	L'obligation de rapidité.....	160
b.	À la traque du temps perdu	164
3.	La cuisine des « grandes occasions ».....	170
a.	Le bien recevoir.....	170
b.	Des légumes du potager à magnifier en toutes saisons	173
C.	<i>Les vertus potagères au service d'une alimentation rationnelle</i>	176
1.	La pharmacopée potagère	176
a.	Les qualités curatives des plantes potagères	176
b.	Un « jardin vitaminé »	181
2.	Une diététique normative ?.....	183
a.	Convaincre.....	184
b.	Mais aussi persuader	185
CHAPITRE 3.	LE JARDIN POTAGER, REFLET D'UNE CERTAINE ORGANISATION SOCIALE	193
1.	Une conjonction de problèmes sociaux	194
a.	Le poids des problèmes de logement	194
b.	Les effets de l'exode rural	196
c.	Des retraites insuffisantes	197
2.	Les conseils juridiques et pratiques des magazines.....	198
a.	La continuité d'une logique éditoriale	198
b.	Informersur un cadre réglementaire rigoureux	199
c.	Créer une société de Jardins Ouvriers : mode d'emploi.....	202
3.	Des réponses municipales diversement appréciées	203
a.	L'exemple choletais	203
b.	L'exemple manceau.....	205
B.	<i>Les temps forts d'une vie quotidienne</i>	207
1.	L'importance des assemblées générales.....	207
a.	Les congrès.....	207
b.	Les assemblées générales locales, simple déclinaison des instances nationales ?	212
2.	Les concours et remises de prix.....	219
c.	Un rituel immuable partagé par les jardiniers et les médias	221
3.	Des fêtes à différentes échelles.....	224
a.	La fête en grand : le 40 ^e anniversaire de la Société de Jardins Ouvriers de Cholet	224
b.	Les « visites aux jardins »	227
c.	La modestie des kermesses	229
C.	<i>Le jardin salubre</i>	231
1.	Une critique de la société « moderne »	231
a.	Une société source de désordres ?	231

b.	Les loisirs, objet de débats	233
2.	Un éloge du jardinage et de ses vertus	236
a.	Le maintien d'une conception hygiéniste	236
b.	Des procédés éditoriaux qui sacralisent le jardin.....	240
c.	Le jardin, pour rétablir le lien entre « l'Homme et la Nature »	247
	<i>Conclusion de la première partie</i>	251
	DEUXIEME PARTIE. LE TEMPS DES PARADOXES (1970-1989)	255
	CHAPITRE 4. ENTRE AFFIRMATION COLLECTIVE ET VALORISATION DE SOI	257
1.	Une forte demande sociale insatisfaite.....	257
a.	La nostalgie du vieux jardinier	258
b.	Des jardins jugés insuffisants en nombre	259
c.	Des difficultés conjoncturelles et structurelles.....	261
2.	Des conflits parfois dramatisés.....	264
a.	Des arbitrages difficiles et critiqués	264
b.	Un relai pour diverses oppositions	267
3.	La défense médiatique des jardins collectifs	269
a.	Véhiculer une image dynamique.....	269
b.	Le recours à « l'histoire »	283
c.	La valeur « solidarité » affichée.....	292
B.	<i>La visite au jardin renouvelée</i>	298
1.	Le jardin potager de célébrités	298
a.	La figure emblématique de certains acteurs populaires.....	298
b.	Des animateurs omniprésents	307
c.	Des écrivains et artistes passionnés de jardin	311
2.	Le jardin potager du particulier ou la « starification du pauvre ».....	316
a.	Histoires de vies	316
b.	L'essor de démarches participatives.....	321
	CHAPITRE 5. LE JARDIN POTAGER, SUJET ET ANTIDOTE DE LA SOCIETE DE CONSOMMATION	327
1.	L'esthétique comme impératif	328
a.	Le lieu commun du potager inesthétique.....	328
b.	Les moyens de l'intégration paysagère	330
2.	Une transmission technique revisitée	335
a.	Vers une standardisation éditoriale.....	335
b.	Le visuel, de plus en plus prépondérant.....	342
c.	L'enfance comme cible	348
B.	<i>Le potager au service de la consommation de masse</i>	362
1.	La carte de la nouveauté.....	363
a.	Proscrire la routine	363
b.	Éclairer l'achat	366
2.	L'omniprésence de la publicité.....	381
a.	Les semences entre tradition et modernité	381

b.	Des engins libérateurs ?	393
c.	Les engrais et produits phytosanitaires : humour ou raison ?	402
C.	<i>Le jardin potager vecteur de contestation de la société de consommation</i>	407
1.	L'émergence d'une préoccupation environnementale	407
a.	S'affranchir de l'achat « obligé »	407
b.	L'éveil à une sensibilité écologique	413
c.	Le potager à l'heure européenne	417
2.	Le jardinage biologique et ses avatars	420
a.	Une arrivée progressive	420
b.	L'introduction de rubriques régulières et typées	426
c.	Le paradoxe éditorial	430
d.	L'émergence de revues spécialisées	432
e.	L'avatar de la biodynamie	435
CHAPITRE 6.	AU CŒUR DU LABORATOIRE CULINAIRE	439
1.	La « révolution » de la congélation	440
a.	La promotion des technologies	440
b.	La norme suprême des techniques de conservation	443
2.	Le maintien de techniques « anciennes »	447
a.	Entre raretés et tradition	447
b.	Les légumes biologiques : se différencier aussi en matière de conservation	449
3.	Des produits potagers mis en scène de la cuisine au jardin	451
a.	Rationalité et esthétique	451
b.	S'exporter au jardin	455
B.	<i>Au carrefour des goûts</i>	460
1.	Un goût particulier pour l'insolite	460
a.	Les confitures du potager	460
b.	Des fleurs et « mauvaises herbes » dans l'assiette	462
2.	Le regain d'intérêt pour les aromatiques et condiments	463
a.	Un usage raffiné des herbes	463
b.	Le « jardinier-gourmet »	465
3.	Le potager conciliateur ?	467
a.	Des débats télévisés passionnés	467
b.	L'attrait des traditions régionales, réaction des magazines à la nouvelle cuisine ?	470
c.	Le potager au service de la nouvelle cuisine	475
C.	<i>Entre gourmandise décomplexée et diététique assouplie</i>	478
1.	Une gourmandise érigée en valeur	479
a.	L'éloge des stars	479
b.	Le potager tentateur	481
2.	Une diététique moins normative ?	488
a.	L'alimentation des Français en question	488
b.	Éloge des salades	493
c.	Les légumes, marque du bien manger	497

3. Le jardin potager et les « médecines douces »	499
a. Des herbes aromatiques aussi pour se soigner	500
b. Des régimes alimentaires en marge	502
c. Les tisanes : entre pharmacopée et plaisir	509
<i>Conclusion de la deuxième partie</i>	513

TOME II

SOMMAIRE	523
----------------	-----

TROISIEME PARTIE. LE TEMPS DES CONSENSUS (1990-1999) 525

CHAPITRE 7. LA CELEBRATION CULTURELLE ET SOCIALE DU JARDIN POTAGER	527
--	-----

1. L'engouement pour les jardins historiques.....	528
a. Un contexte favorable à l'Histoire ?.....	528
b. Un « patrimoine vert » à préserver ?.....	535
2. Festivités légumières.....	557
a. Rites et traditions : le retour de la figure de Saint-Fiacre	558
b. Le phénomène Saint-Jean-de-Beauregard	561
c. Un mouvement festif légumier étendu.....	571

B. *Les Jardins Familiaux entre idylle et nécessités* 577

1. Une image valorisante	578
a. Un paradis retrouvé.....	578
b. Des jardins « vitrines »	592
2. Une floraison d'actions sociales	602
a. La lutte contre le chômage et la pauvreté.....	602
b. D'autres fléaux à combattre.....	610
c. L'ouverture à « l'autre » venu d'ailleurs	613
d. Des jardins en résonance avec la société ?	617

CHAPITRE 8. LE POTAGER DES DELICES : DU CORPS AU PALAIS	621
---	-----

1. La cuisine-santé facile	622
a. Le potager, solution au dilemme français ?.....	622
b. Des principes élémentaires à portée de main.....	624
c. Un répertoire de recettes pour être en forme	626
2. Le jardin-potager au service du végétarisme ?	631
a. Une cuisine végétarienne qui commence au potager ?.....	631
b. Végétarisme domestique ou végétarisme gastronomique ?.....	635

B. *L'obsession du goût*..... 639

1. « À la recherche du goût perdu »	639
a. L'histoire comme artifice éditorial	639
b. Le potager au service du terroir.....	648
2. L'éducation gustative	657
a. Cibler l'enfance... ..	657

b.	...Mais aussi les adultes	661
C.	<i>Le potager au service des gourmets</i>	672
1.	Une richesse de matières premières confondante.....	673
a.	Des légumes et fruits starifiés	673
b.	Les raretés au service de l'évasion gustative	679
2.	Une source inépuisable de créativité culinaire	686
a.	Revisiter	686
b.	« Les goûts et les couleurs ».....	692
c.	La gastronomie facile à la maison	697
CHAPITRE 9.	LE POTAGER DES PLAISIRS.....	705
1.	Une pratique largement répandue.....	705
a.	Un contexte favorable aux loisirs verts ?	705
b.	Un objet d'enquêtes	708
c.	L'image du jardinier renouvelée ?	713
2.	L'impératif du divertissement.....	716
a.	Les mélanges à l'honneur	717
b.	Le feuilleton des enquêtes	723
c.	Jardiner avec la lune ?	726
d.	Jeux de mots, jeux de cartes	729
B.	<i>La facilité pour les débutants</i>	732
1.	Semer la graine dès l'enfance.....	732
a.	Les démarches de jardinage scolaire	732
b.	Le jardinage comme activité extra-scolaire.....	738
c.	La transmission familiale du jardinage	741
2.	Former les adultes néophytes	744
a.	La pédagogie médiatique	744
b.	Apprendre à débiter	750
c.	Minimiser l'effort	755
C.	<i>Le jardin potager, cabinet de curiosités</i>	759
1.	Un espace miroir de la personnalité ?.....	759
a.	Des exemples prestigieux	760
b.	Les motivations des collectionneurs.....	763
2.	La promotion des légumes rares ou anciens	768
a.	Démocratiser et vulgariser les raretés	768
b.	La mode des légumes « anciens » ?	772
D.	<i>L'enjeu du cadre de vie</i>	776
1.	Le potager pour un environnement sain.....	777
a.	Les Français et l'écologie	777
b.	La promotion du jardinage « bio », encore et toujours.....	780
2.	Le potager à l'heure de l'ordre paysager	784
a.	Une éducation aux critères paysagers	784
b.	Le potager sans honte	786

c. La consécration de Chaumont.....	791
<i>Conclusion de la troisième partie</i>	795
CONCLUSION.....	801
BIBLIOGRAPHIE	813
SOURCES.....	839
TABLE DES MATIÈRES	847

Titre : Le jardin potager au regard des médias dans la France du second XX^e siècle

Mots clés : potager, jardin, médias, magazines, alimentation, écologie

Résumé : Si le jardin potager a souvent intéressé les sociologues, celui-ci a en revanche peu suscité de productions d'historiens, l'absence de sources constituant un obstacle majeur. Une approche originale reposant sur la mobilisation des médias, magazines, presse quotidienne régionale, radio et télévision a permis de pallier ce manque. Malgré les limites inhérentes à ces sources, de par leur caractère idéal et prescriptif, il s'est agi ici de les interroger dans leur capacité à transmettre l'héritage culturel du potager dans la France du second XX^e siècle. Un triple éclairage a été privilégié, technique, culinaire et social. Ont été envisagées plusieurs facettes complémentaires : celle relative au savoir-faire productif ; celle de l'utilisation de ses produits ; celle enfin des liens sociaux générés par ce jardin.

Il a été possible de dégager l'évolution du contenu des sources sur une cinquantaine d'années, d'étudier les procédés éditoriaux requis dans la transmission, mais aussi d'identifier les différents acteurs y prenant part. Dans une France traversée de nombreux bouleversements socio-économiques et institutionnels, la figure du jardinier s'y dévoile également dans ses transformations. De nécessité, le potager devient un espace remplissant de multiples fonctions : réalisation de soi, éducation au goût, insertion sociale, conservation d'un patrimoine, vecteur de sensibilisation à l'environnement et à l'écologie.

Title: The vegetable garden through the media in France in the second half of the 20th century

Keywords : vegetable garden, media, magazines, food, ecology

Abstract: If the kitchen garden has often been of interest to sociologists, little has been produced by historians, with the absence of sources being a major obstacle. By choosing an original approach based on the mobilization of the media, magazines, regional daily press, radio and television, it has been possible to build various corpus in order to fill this gap. Despite the limitations inherent in these sources, because of their ideal and prescriptive character, one of the aims of this thesis was to question the sources in their capacity to transmit the cultural heritage of the vegetable garden in France of the second half of the 20th century. Three main themes have been selected: the technical practices, the culinary uses and the social benefits.

The sources offered by the media were analysed in such a way as to identify the evolution of their content over a period of about 50 years, to study the editorial processes required in the transmission, and to identify the various actors involved. The figure of the gardener appears in his transformations, in a France that is then experiencing many socio-economic and institutional upheavals. Of necessity, the vegetable garden becomes a space fulfilling many functions: self-realization, education to taste, social integration, conservation of a heritage, vector of ecology and awareness of the environment.