

# Histoire et Traditions Populaires

BULLETIN TRIMESTRIEL  
PUBLIE PAR LE FOYER RURAL LE BILLOT



Femme cueillant une laitue XV<sup>e</sup> siècle, B.M Rouen

## *Il était une fois le jardin*

Juin 1994 - N° 46

Prix 30 F

Foyer Rural Le Billot - 14170 L'Oudon - Notre Dame de Fresnay

# Sommaire

Journée "manoirs" - Conférences - Forum des Savoir-Faire		p. 3
Jardins légumiers et jardins fruitiers du Pays d'Auge au Moyen-Age	<i>Ch. Maneuvrier</i>	p. 5
Dans les jardins ruraux du Pays d'Auge d'autrefois (1840-1914)	<i>M. Vivier</i>	p. 13
Les épouvantails	<i>M. Vivier</i>	p. 39
Le jardinier de l'aventure ou la vie étonnante d'un Lexovien Michel-Victor LEROY (1754-1842)	<i>M. Vivier</i>	p. 42
Le vocabulaire relatif au jardin et au jardinage contenu dans le registre (1856-1866) de M. Désiré AUMONT Maréchal-Forgeron à Ammeville	<i>D. Fournier</i>	p. 49
De l'importance des jardins ouvriers	<i>Y. Denis</i>	p. 59
Visite du jardin de mes grands-parents	<i>Y. Nouet-Michel</i>	p. 63

\*\*\*\*\*

## Histoire et Traditions Populaires

**Imprimerie spéciale :** Foyer Rural le Billot  
**N° de publication :** ISSN 0298 6728  
**Nombre d'exemplaires :** 500

**Responsables de publication :**  
**Gérant :** Jack MANEUVRIER

Membres : Ginette et Almir BELLIER, Dominique BORDEAUX, Yvon BOUILLE, Raymonde et Eric BOURGAULT, Paulette et Thierry BRICON, Henri CALLEWAERT, Marie-France CHANU, Yvette et Jean DENIS, Brigitte FERRAND, Dominique FOURNIER, Christiane et Pierre GIRARD, Marie et Jean GODET, Chantal et Gérard GUILLIN, Marie-Thérèse HUGOT, Pierre LANGUE, Danie MANEUVRIER, Christophe MANEUVRIER, Michel NIGAULT, Solange et Henri PAUMIER, Odile PLEKAN, Colette et François WEBRE.

---

### ABONNEMENT

Ordinaire : 80 F  
Avec adhésion au foyer : 120 F

*Pour un envoi par la Poste, ajouter au montant de l'abonnement la somme de 40 F pour frais d'envoi.*

Vente au numéro : 30 F.

# **Journée manoirs**

## **Dimanche 19 juin 1994**

L'exposition "Il était une fois le jardin" sera ouverte à partir de 8 h30 pour les participants qui souhaiteraient la visiter.

Café-croissants

Rassemblement des participants à 9 heures

Départ à 9 h 15 du Foyer

Motte seigneuriale des barons de Grandmesnil

Ferme de la Baronnie à Norrey en Auge

Eglise romane (XIème siècle) de Norrey-en-Auge

Château médiéval et église romane de Lieury

Repas champêtre au Billot sous une tente mis à notre disposition par le Comité des Fêtes de L'Oudon.

Manoir du Coudray à Tortisambert

Château de Fervaques

Visite du bourg de Fervaques

Retour au Foyer: cidre et poiré de Saint-Georges-en-Auge

Participation: (repas compris): Adulte: 50 F

Enfant de 6 à 14 ans: 30 F

Inscription avant le jeudi 16 juin 1994 au moyen de l'imprimé joint au bulletin.

\*\*\*\*\*

## **Conférence**

**Vendredi 24 juin 1994 à 20 h 30**

Salle des Fêtes du Billot

**"Les Savoir-Faire traditionnels des jardiniers du Bocage"**

par Monsieur Michel VIVIER, délégué Régional de l'I.N.R.A,

entrée gratuite

Pour prendre date

Vendredi 12 août 1994 à 20 h 30

Conférence avec montage de diapositives de Monsieur Pierre FRILEUX,  
professeur à l'Université de Rouen.

\*\*\*\*\*

## 8ème Forum des Savoir-Faire et des Collectionneurs

Dimanche 14 août 1994

- 9 h 30 :      Rencontre des collectionneurs  
                 Bourse d'échange des graines et plantules  
                 Marché aux plantes
- 12 h:           Grillades - sandwiches
- 14 h 30:      Démonstration des Savoir-Faire traditionnels  
                 Marché à la poterie  
                 Fabrication de crème, beurre et fromage  
                 Fabrication de miel
- 17 h 30:      Visite commentée de l'Exposition

L'exposition "Il était une fois le jardin" et le "Musée de l'école rurale" seront  
ouverts toute la journée à partir de 9 h 30.

Droit d'entrée unique valable toute la journée:

Adulte: 15 F

Enfant de 6 à 14 ans: 3 F

# Jardins légumiers et jardins fruitiers du Pays d'Auge au Moyen-Age

Si tous les historiens sont d'accord pour affirmer qu'au Moyen-Age, les cultures fruitières et potagères jouaient un rôle fondamental dans l'économie rurale, peu nombreux sont ceux qui, depuis Léopold DELISLE (1), se sont intéressés à l'économie des campagnes normandes, et encore plus rares ceux qui se sont occupés de ce "fantôme" qu'est le jardin à l'époque médiéval (2). Les sources sont en effet quasi muettes à son sujet, et les termes mêmes utilisés par les scribes sont mal connus, plusieurs mots étant utilisés pour désigner ce que nous nommons aujourd'hui "jardins".

## 1. Les jardins légumiers

Aucun terme médiéval n'est dérivé du nom latin du potager *olitorius*. Sans doute parce que le jardin de légumes fut très vite associé à la "cour" de la maison, on lui préféra le terme de courtil, que l'on trouve dans les textes à travers plusieurs variantes, dont les principales sont "cortil" et "cortillagium".

Ce mot est dérivé du bas latin *cohortile*, lui-même dérivé de *cohors* qui a donné "cour". Evincé en français standard par "jardin", il est encore attesté partout en Normandie, mais plus spécialement dans l'Ouest de cette région. En Pays d'Auge, le mot est attesté pour la première fois en 1208, lorsque le chapitre de la cathédrale fit don à l'Hôtel-Dieu de Lisieux de toutes les dîmes et fruits - au sens ici de revenus - des courtils que les pauvres possédaient dans le suburbium de Lisieux (3).

Il n'est guère possible de connaître les plantes qui étaient cultivées dans ces courtils. S'il est parfois question de "légumes" dans les dîmes perçues par les établissements ecclésiastiques (4), il s'agit en fait de pois ou de fèves. Cette culture attestée dans la région de Lisieux au début du XIIIème siècle, était surtout destinée aux populations modestes: ainsi en 1218, l'évêque fit don aux pauvres de l'Hôtel-Dieu, d'une rente annuelle de 13 boisseaux de pois (5).

Vers le milieu du XIIIème siècle, le prieuré de Saint-Cyr-de-Friardel disposait d'une rente d'un millier d'oignons à prendre sur un courtil des environs de Mailloc (6). La pancarte des droits des droits de coutume de la ville de Lisieux, rédigé vers 1437 mais qui remonte pour l'essentiel au XIIème siècle, signale que les taxes étaient perçues sur le commerce de l'ail, des oignons et autres "esgrins et poirées" (7). Cette dernière, appelée couramment "porette" sont en réalité une variété de bettes. Enfin, les cultures de choux, de l'échalotte, du céleri, de la rave sont également attestées en Normandie, depuis le XIIème siècle. (8)

## 2. Les jardins fruitiers

Le terme latin "hortus" n'est guère utilisé après le XIème siècle. Ce mot désigne à l'origine un jardin planté de fleurs et de fruits, est assez vite sorti de l'usage courant. Il est attesté pour la dernière fois en 1182. (9)

Il en va de même de viridarium, qui désigne en latin classique, un lieu planté d'arbres, un bosquet, voir même un parc. Rare au moyen-âge, on ne le rencontre guère au-delà du XIème siècle, même s'il est encore présent dans une charte de 1160 pour le prieuré de Saint-Hymer (10). Il semble qu'il s'agisse dès lors d'un terme littéraire, sorti de l'usage courant, synonyme de verger ou de jardin.

### \* "Jardins et Gardins"

Le terme le plus couramment utilisé est celui de jardin ou de gardin. Il désigne à l'époque médiévale ce que nous nommons aujourd'hui "verger": ainsi il est fait mention d'arbres fruitiers dans les jardins, comme par exemple à Cambremer en 1248, où l'on trouve "un verger appelé le jardin du moulin" (11). Un acte du XIème siècle signale "une pommeraie ou jardin" (12). C'est encore aujourd'hui le sens le plus courant de jardin dans le bocage virois et l'Avranchin, où l'on parle volontiers "d'un petit jardin de pommes à couteau" (13), généralement attenant à la maison, tandis que le potager y est appelé "courtil" (14°).

Le plus souvent, les jardins sont localisés à proximité des maisons. Ainsi à Saint-Désir, en 1269, il existe, entre la route et le ruisseau du Cirieux, côte à côte, trois maisons ayant chacune leur jardin (15). L'expression "domus et gardignum" revient assez fréquemment à partir du XIIème siècle. Ainsi à la fin du XIème ou au début du XIIème siècle (16), Guillaume de La Chapelle donne à l'abbaye de Troarn une mesure située à Annebault avec le jardin et les terres qui en dépendent. A Fervaques, en 1260, il est question d'une place comprenant une maison, située près du cimetière, et séparée d'un jardin voisin par un fossé (17). Le sens de "fossé" est ici celui que le mot a conservé en Normand, c'est à dire talus planté d'arbres bordé d'un fossé (18).

Parmi les très nombreux termes utilisés pour désigner le centre de l'exploitation agricole, il en est un qui revient fréquemment au XIIIème siècle: il s'agit du mot "masure", qui semble désigner l'ensemble composé d'une maison, d'un potager et d'une cour planté d'arbres fruitiers. Déjà, à la fin du XIIème siècle, Robert de Friardel donne à l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives, la chapelle de Saint-Cyr-de-Friardel avec un jardin et un clos (cum gardino et clauso) (19). Les mentions de "clos et jardins" se multiplient au siècle suivant, parfois en association avec mesure. Ces dernières sont constituées d'une maison (domus) (20), de terres et d'un jardin: ainsi au XIIème siècle,

Guillaume de La Chapelle donne à l'abbaye de Troarn "une mesure avec le jardin qui en dépend", à Annebault (21).

Cependant, on connaît des jardins situés près de terres labourables ou près d'autres jardins, en l'absence de toutes habitations: à Friardel, en 1256, "le jardin de la mare du monastère" (*gardinium de mara monasterii*) est situé entre un "clos" -donc lui-même bordé d'une haie - et une "terre" (22), et semble éloigné de toute maison; tandis que vers la même époque, à Saint-Pierre-sur-Dives, plusieurs jardins sont bordés par la Dives.

Le propre du jardin est d'être clos: vers 1260, on signale que dans de nombreuses paroisses du Pays d'Auge, les "bordiers", petits paysans peu fortunés, devaient clore les jardins seigneuriaux (23). En cela, ils diffèrent peu des vergers et des clos.

#### **\* Les vergers (*virgultum*).**

Les mentions de verger sont très nombreuses en Pays d'Auge. Elles apparaissent dès le XI<sup>ème</sup> siècle (24), et deviennent abondantes au XIII<sup>ème</sup>. Cependant, il est exceptionnel que nous ayons quelques précisions sur les dimensions et l'organisation de ces cultures. Nous ignorons même qu'elles étaient les espèces végétales qui croissaient dans ces vergers. Tout au plus, connaît-on à Boissey en 1271, un tènement se composant d'une maison, d'une terre et d'un verger d'arbres portant des fruits (25). La pancarte des droits de coutumes perçus à Lisieux, rédigés vers 1237, signale des taxes portant sur les ventes de cerises, poires, noix et surtout de pommes, alors que la culture de la poire est attestée vers 1260 dans les environs de Pontchardon (26).

#### **\* Les Clos (*clausum*)**

Le terme "clos" (*clausum*) se rencontre fréquemment, à partir du XIII<sup>ème</sup> siècle. Son sens ne pose apparemment aucun problème de compréhension: il s'agit d'une parcelle fermée, c'est à dire limitée par des haies vives. Ainsi le "clos de l'if" (*clausum de lif*) à Cambremer, mentionné en 1247 (27) est probablement une allusion à l'espèce végétale dominante en ce secteur. Rien n'indique cependant que les clos aient été plantés. C'est pourtant ce qui semble ressortir d'un acte de 1276 qui signale à Lisieux, la prise en fief "d'un clos avec les arbres qui y croissent" (*unum clausum cum fondo terre et arboribus excrescentibus*) (28).

Clos n'a peut-être le sens de verger que de façon exceptionnelle. On peut penser qu'il s'agit le plus souvent d'une pièce labourée ou en herbe, limitée par des haies, qui peut ou non contenir des arbres, mais que dans tous les cas, la principale source de revenus de ces parcelles, provient de la terre elle-même et non des arbres qui y poussent.

## \* Les pommeraies

Vers le milieu du XIème siècle (1049-1058), Guillaume le Conquérant donne une pommeraie (pomarium) à l'abbaye de Saint-Désir, dans la banlieue de Lisieux (29). Ce terme qui n'est attesté que deux fois avant 1066 en Normandie, est généralement considéré comme un simple synonyme de verger.

Les toponymes du type "la pommeraie" sont nombreux et parfois anciens. Tous s'appliquent à des lieux élevés, généralement placés sur les rebords du plateau (30), souvent à la limite d'un massif boisé (31).

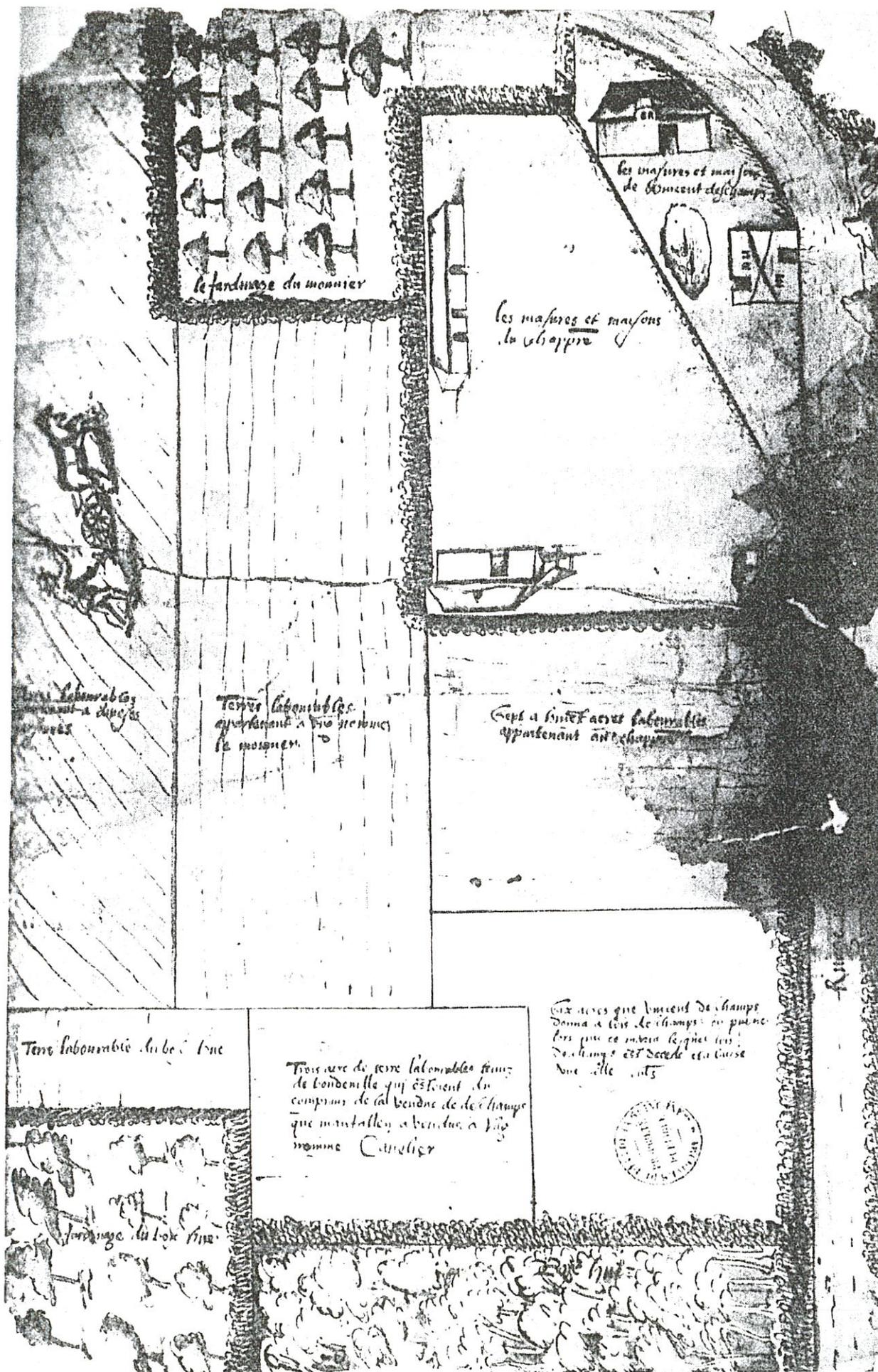
L'importance de ces cultures fruitières est évidemment liée à celle de la consommation du cidre, que l'on voit apparaître de plus en plus souvent au XIIIème siècle. Vers 1260, un grand nombre de paysans augerons devaient d'ailleurs cueillir et "piler" les pommes de leur seigneur, et il n'est pas certains que la bière et la cervoise aient constitué la boisson commune des campagnes augeronnes jusqu'au XIVème siècle comme on l'a souvent répété (32). D'ailleurs, si les mentions de cidre restent rares, on est forcé de constater que la bière n'est jamais signalée dans les sources médiévales du Pays d'Auge.

Enfin il y a fort à parier que la multiplication des jardins clos de haies aux XIème et XIIème siècles a accompagné le gigantesque mouvement de défrichement et a ainsi participé à la mise en place du bocage augeron, tel qu'on le connaît aujourd'hui, car les quelques sondages effectués dans les fonds d'archives de la plaine de Caen ou du Bessin ne semblent pas révéler une telle foison de jardins et de clos.

Christophe MANEUVRIER

## Notes

- 1 - DELISLE L., Etude sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au moyen-âge, Evreux, 1851, p. 485-510.
- 2 - Citons pour la fin de moyen-âge, les études de A. PLAISSE (p. 182-184- et de G. BOIS, Crise du Féodalisme, 1981, p. 179-181.
- 3 - Hôtel-Dieu, H. suppl. II. A.B
- 4 - Au Sap au XIIème siècle. Cartulaire de St Evroult, B.N ms. lat. 11055, n° 33.
- 5 - A.D 14. H non classé, Hôtel-Dieu de Lisieux, 319/1
- 6 - Cartulaire de Friardel, B.N. nouv. acq; lat. 3026, f° 32



Aspect de la campagne cauchoise (fin XVI<sup>e</sup> siècle)

On distingue, à côté des bâtiments d'exploitation seigneuriaux (le Chapitre de Rouen), une petite masure paysanne (celle de Vincent Deschamps). On notera surtout, dans ce paysage agraire, la grande place des vergers soigneusement protégés de haies vives. ADASM, G 3813

- 7 - FORMEVILLE, 1872, p. dxcvii
- 8 - DELISLE L., p. 485-510
- 9 - Bulle du pape Lucius III qui approuve l'établissement des religieux du Bec à Saint-Ymer. BREARD C., cartulaire de Saint-Ymer, n° X, p. 12-15, 1908.
- 10 - BREARD C., cartulaire de Saint-Ymer, n° V, p. 7-9, 1908, B.N. ms. nouv. acq. lat. 2097, p. 15.
- 11 - "unum virgultum, situm apud Cambremer, inter queminum ex una parte et virgultum as Tortes quod vocatur gardinum de molendino ex altera" - Livre Rouge de l'évêché de Bayeux n° CCCXXV, p. 361-62
- 12 - " Cum;ipso pomerio, id est gardigno, tres etiam hortos... Acte pour Saint-Evrout, FAUROUX n° 122
- 13 - BRASSEUR Patrick, le parler normand, Paris 1990, ed Rivages, p. 202.
- 14 - BRASSEUR P., p. 60
- 15 - "domum cum gardino adjacento" - A.D 14 H nc. Saint-désir, n° 133
- 16 - Au plus tard vers 1115 - A.D 14 H 8609 - SAUVAGE, Troarn preuves n° IV "una masura cum gardino et terra que ad ipsam pertinet."
- 17 - AD 14 G 207.
- 18 - BRASSEUR P. , p. 84 - LEPELLEY R., Dictionnaire du français régional de Basse-Normandie, 1989, p. 72.
- 19 - Acte de fondation du prieuré édité par COLBERT-LAPLACE, Bull. SOC. HIST. d'Orbec, t;II, 1935, p. 23 et H. PELLERIN, Nouvelle statistique Monumentale du Calvados, canton d'Orbec, Friardel, Le Pays d'Auge, mars 1959, p. 14)
- 20 - Livre Rouge de Bayeux, n° CCCXXVIII, p. 324, A Cambremer en 1254 "totum jus quod habebam et habere poteram in illa masura cum domo"
- 21 - Confirmation des biens de l'Abbaye effectuée par Henri II, A.D 14 - H. 8609
- 22 - inter clausum Aalicie de Belver et terram Mathesi Le Bacheler, A.D 14-H. non classé, Friardel, 9
- 23 - STRAYER, p. 167
- 24 - FAUROUX, n° 122 - charte pour Saint-Evrout - et n° 222 - charte pour Ecajeul).
- 25 - (continetur in domo et terra virgulto et nemore... tam de domo quam de arboribus fructiferis, A.D 14 H. 7066)
- 26 - STRAYER, 1936, f° 137, p. 157
- 27 - Livre Rouge de l'Evêché de Bayeux, n° CCCXXVII, p. 362-363

28 - Hôtel-Dieu de Lisieux, A.D 14, H. non classé, 319/1

29 - "in ipso suburbio pomarium unum" FAUROUX, n° 140, p. 318

30 - "le pommerai" se trouve à la limite des communes de Firfol et d'Ouilly-le-Houlley, à une altitude de 130 m au sommet du plateau; "La Pommeraye" à Manerbe a une altitude de 150 m. A Auquainville, le manoir de la Pommeraye est située à la limite de commune avec Saint-Germain-de-Livet, à une altitude de 130 m, environ. Il est surmonté par "la haute Pommeraye" placée, elle, à 150 m d'altitude.

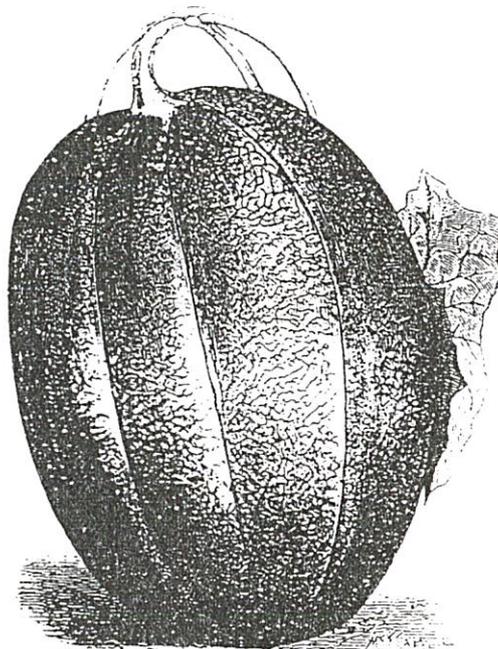
31 - A Saint-Germain-de-Livet, "La Pommeraye" est située à l'intérieur d'un ancien massif boisé, partagé aujourd'hui entre "le bois des Grandes Ventes" et "le bois des Petites Ventes".

32 - DELISLE, op. cit. p. 478

Personnage tenant un râteau et une  
fourche. *Psautier de Baumont*.  
Bibliothèque municipale de Besançon.



Dans les jardins ruraux du Pays d'Auge d'autrefois  
(1840-1914)  
*Michel VIVIER*



Melon de Honfleur - réd. au cinquième.

**Dans les jardins ruraux du Pays d'Auge d'autrefois  
(1840-1914)  
Michel VIVIER**

Les petits jardins ruraux du Pays d'Auge - ou d'ailleurs - n'ont jamais bénéficié de l'intérêt manifesté pour les parcs et domaines des demeures nobles et bourgeoises. Espaces éphémères, destinés à produire des légumes auto-consommés, soumis à des pratiques traditionnelles apprises dans le cercle de famille et de proximité, leur histoire s'éparpille à travers les almanachs, registres d'octrois et documents divers. Parfois, des actes notariés en dressent l'inventaire. En fait, il faut attendre les sociétés d'horticulture, créées au XIX<sup>e</sup> siècle, pour les voir pris en considération et disposer d'informations à leur sujet. Les documents régionaux anciens parlent des "jardins de pores" (XVI<sup>e</sup> siècle et XVII<sup>e</sup> siècle) où les **poireaux** étaient cultivés en abondance. Ils évoquent aussi les **choux**, **navets** et même des **artichauts** vendus sur les marchés de Saint Pierre sur Dives et Lisieux. Les **navets** firent la célébrité de Trun, ne dit-on pas que le roi Charles VII de passage dans la région, le 16 juillet 1460 (1), les apprécia trempés dans du sel.

Les descriptions des potagers augerons antérieurs au XIX<sup>e</sup> siècle restent rares. Aussi, le contrat passé le 17 avril 1726 entre la Maréchale de Montesquiou et le Sieur Pierre de la Poterie, Jardinier à Caen, présente-t-il beaucoup d'intérêt\*. Le rôle du jardinier y est précisé avec soin et surtout le bailleur énumère les légumes qu'il souhaite voir produit dans ses jardins. Le contrat concerne l'entretien d'un vaste jardin d'agrément et le potager d'un château, celui du Robillard à Lieury. Evidemment le jardin d'une "petite tenure" perdue dans la campagne serait bien différent.

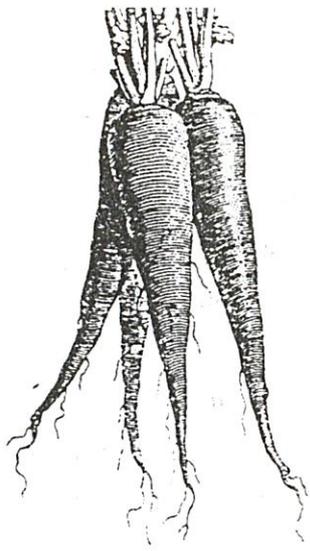
Toutefois, la liste des légumes imposés aux soins du jardinier comprend de nombreuses espèces consommées par les diverses classes sociales de l'époque\*\* : "**panais, oignons, choux pommés, ciboules** et autres **herbes potagères**", ajoutons les **artichauts**. D'autres sont plus rares : **choux fleurs, concombres, champignons de couches** (2). Par contre, les termes du contrat ne mentionnent pas les légumes populaires que sont les **haricots, pois, lentilles, navets**. Etaient-ils trop vulgaires pour figurer sur la table d'une aristocrate ou, au contraire, leur usage allait-il de soit ?

Les statistiques de l'Empire, en particulier, celles de 1812, signalent discrètement des productions légumières dans l'arrondissement de Lisieux. "Les navets et les carottes sont, assez abondants, précise l'enquêteur, les pois et les fèves et autres légumes du jardinage ainsi que les pommes de terre ont souffert du climat" (3).

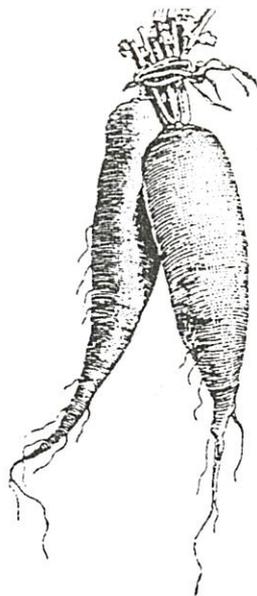
---

(\*) *Le mérite de la découverte de ce document revient à H et S Paumier, Archives du Département du Calvados 8E 23440.*

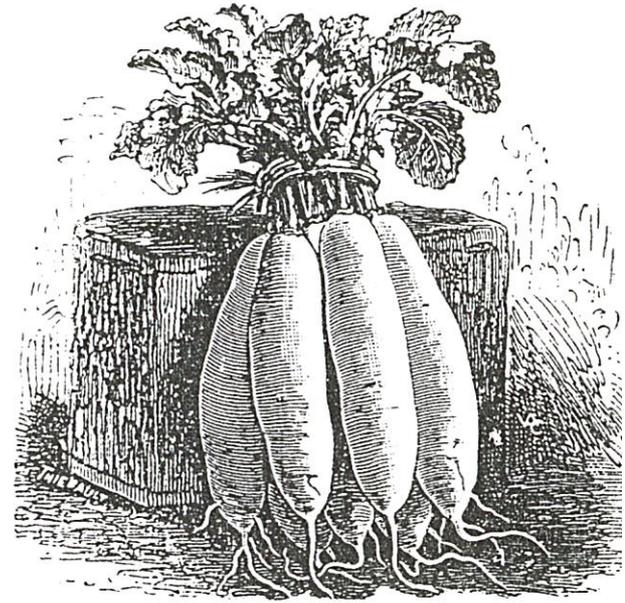
(\*\*) *Comme le montre la documentation existant sur le sujet, voir D. BOIS, 1927 (Réf. 5).*



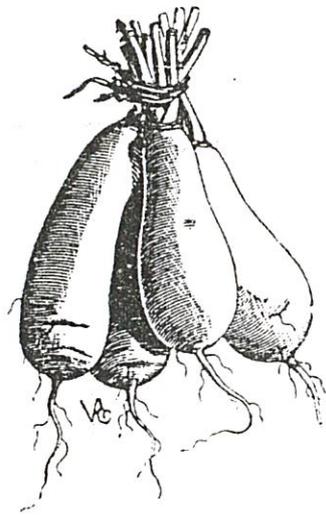
Navet noir long.  
Réd. au cinquième.



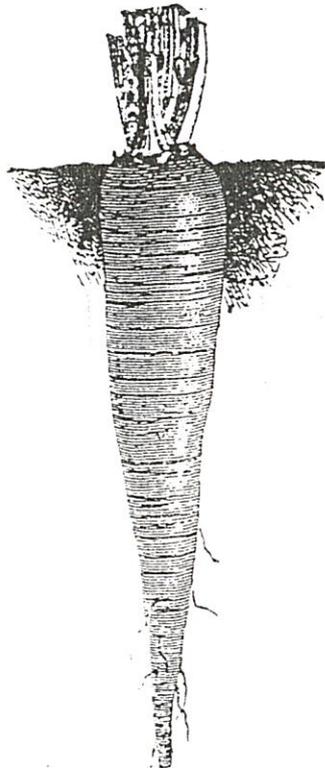
Navet gris de Morigny.  
Réd. au cinquième.



Navet à forcer demi-long blanc.  
Réd. au cinquième.



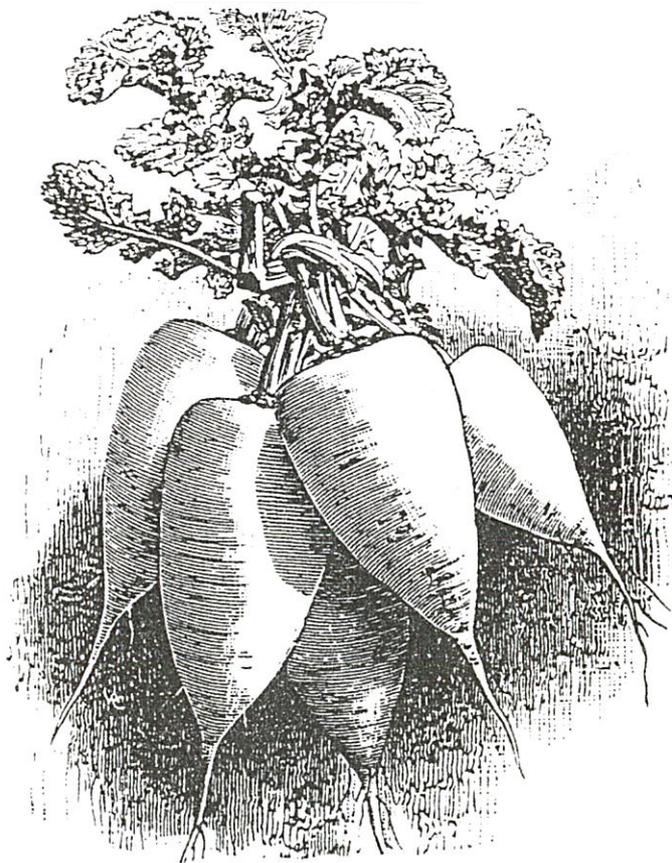
N. des Vertus marteau  
Réd. au cinquième.



Navet jaune long.  
Réd. au cinquième.



Navet marteau à collet rouge.



Navet blanc dur d'hiver (Réd. au cinquième).

1812, la disette fut particulièrement rude cette année là et les conditions sociales amenèrent à considérer les petits jardins, et leurs modestes productions souvent ignorées. Ces remarques, malgré leur intérêt, restent des allusions plus que des informations sur l'importance de la ressource. En fait, la situation devait être très hétérogène puisque certains préfets - comme celui de la Mayenne - reconnaissent, en ce début du XIX<sup>e</sup> siècle "qu'on ne cultive pas de légume même pour la stricte consommation des ménages"... (4).

A défaut de précisions sur les potagers, les traits particuliers de l'agriculture angevine ressortent bien des enquêtes impériales. Ainsi, l'élevage bovin marque déjà le territoire et, à la différence, des autres régions du département (Bocage, Bessin, Plaine de Caen, Falaise) la culture du sarrasin n'occupe que quelques hectares "dont les productions sont destinées aux animaux" (3).

**Tab. 1. Importance des surfaces emblavées en céréales  
au cours de l'année 1812**

**Comparaison relative de diverses espèces (\*)**

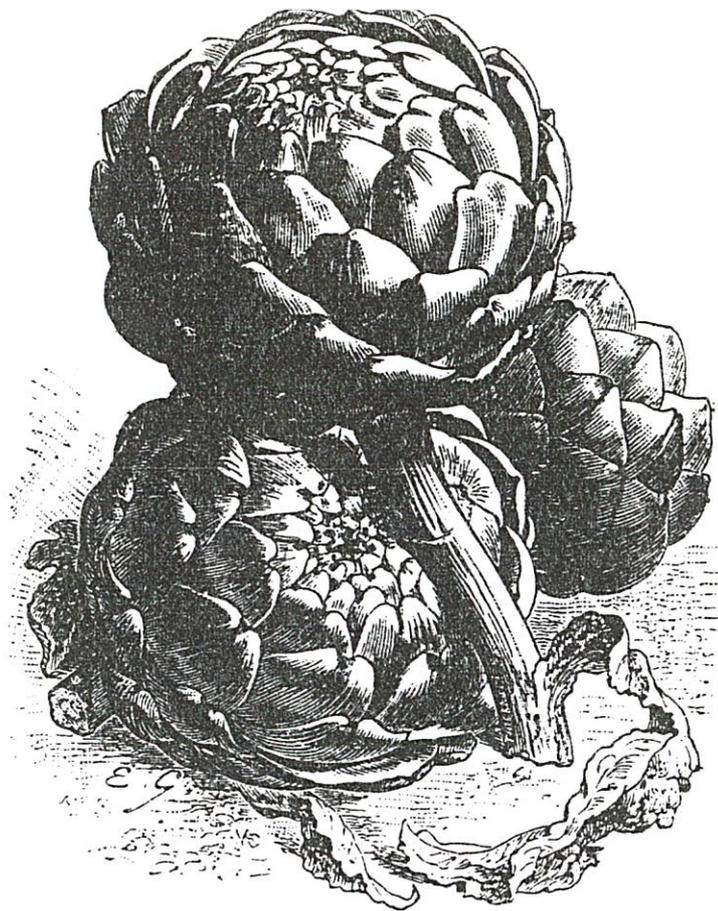
Produits	Bayeux	Caen	Falaise	Lisieux	Pt Levêque	Vire
Surfaces en ha	26209	31259	29413	15426	11054	30621
% Sarrasin	20	11,4	10	0,9	0,45	29
% Froment	64	66	43	61	69	28
% autres céréales (Seigle, avoine, orge)	16	22,6	47	38,1	30,5	43

(source = Archives 14 Série M 7936)

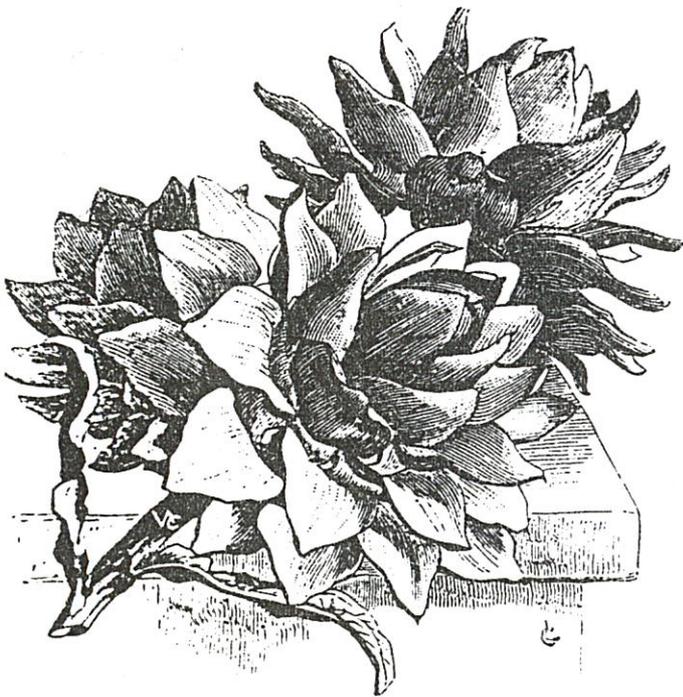
La dramatique famine de 1812 contraint les autorités à rechercher plus activement de nouvelles ressources. Ainsi les pommes de terre utilisées dans les pays voisins sont dédaignées en Normandie. Là, elles ont la réputation de transmettre la lèpre. Arthur Young note dans le récit de son voyage en France (1787-1789) "qu'à peine un paysan sur 100 ose y toucher".

Pourtant, dès 1780, l'agronome Augeron Michel Saint Jhon de Crévecoeur, au retour d'un long séjour aux Etats-Unis avait tenté d'intéresser ses compatriotes à la

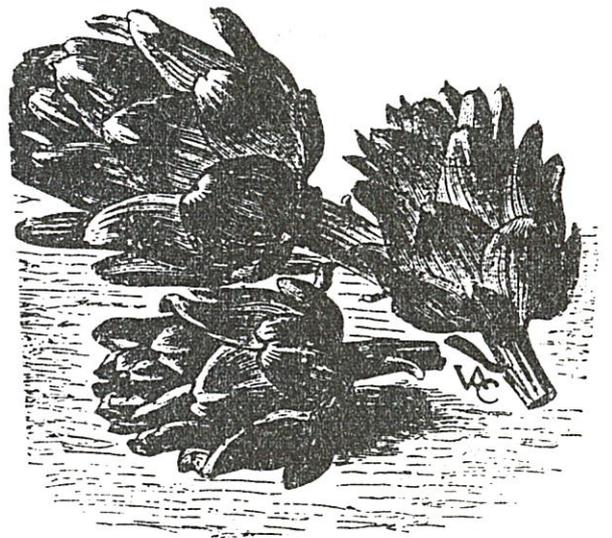
(\*) La précision des résultats des enquêtes de cette année 1812 est pour le moins incertaine. En effet, la lecture des documents montrent que les sous-préfets persuadés du peu d'empressement des maires à déclarer des surfaces et des rendements exacts vont majorer systématiquement les résultats transmis de 20 à 30 % (3).



Artichaut gros camus de Bretagne (Réd. au tiers)



Artichaut gros vert de Laon.  
Réd. au tiers.



Artichaut violet de Venise (Réd. au quart).

production de ce légume méconnu. Il publia, même, en 1782 un traité sur la culture de la **pomme de terre**, rien n'y fit ! (6).

La Société d'agriculture de Caen, en collaboration avec la sous-préfecture de Lisieux, tentent une nouvelle fois au cours de l'année 1812, de promouvoir la production. Des médailles et des prix sont promis. Ces mesures entraînent un mouvement sans plus. L'enquête de 1817 permet à l'administration de dénombrer dans l'arrondissement de Lisieux 21 producteurs et d'estimer leur récolte (cumulée) aux environs 25.000 boisseaux (soit grosso modo 20 tonnes, c'est à dire la production contemporaine de 3/4 d'hectare). Un certain HEUZARD-LACOUTURE, brasseur de bière à Lisieux, en cultive 18.000 pieds, dont il vend "à un prix médiocre la récolte aux indigents à l'occasion de distributions faites au son du tambour". A la suite de quoi, il postule pour une médaille, le sous-préfet soutiendra vigoureusement sa candidature (7).

Malgré tous les efforts, la **pomme de terre** reste un aliment destiné aux animaux, ou pour les pauvres, il devient même proverbial de dire "cette famille est si pauvre qu'elle mange des truffes anglaises" (8)\*.

Devant la lenteur de ces progrès, M. P. LAIR, membre éminent de la Société d'Agriculture de Caen, exprime son étonnement à l'occasion d'une session de l'année 1833 "Les habitants du Calvados, dit-il, dont le caractère réfléchi leur fait adopter toutes les productions utiles, se sont opiniâtrés dans plusieurs endroits à rejeter de leur sol une substance si intéressante" (9).

Mais, à partir de cette époque les comportements changent, la **pomme de terre** occupe de plus en plus de place dans l'alimentation.

Le Pays d'Auge, toutefois, la cultivera surtout dans ses jardins.

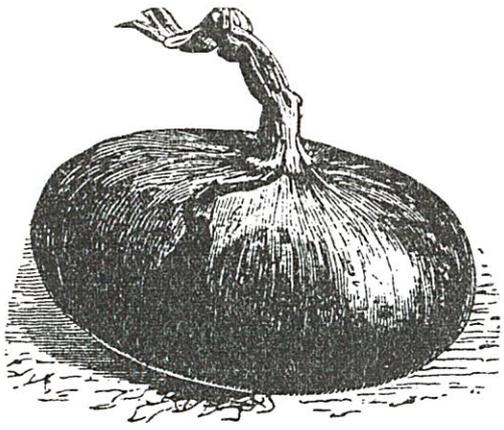
L'époque prend également conscience des nécessaires améliorations de la santé publique et de l'alimentation des classes modestes. Des sociétés d'horticulture sont créées, elles diffusent le savoir horticole tout en poursuivant des buts philanthropiques où dominent la promotion de l'hygiène physique et... moral.

## **LE DEVELOPPEMENT DES PETITS JARDINS RURAUX DU PAYS D'AUGE 1840-1914.**

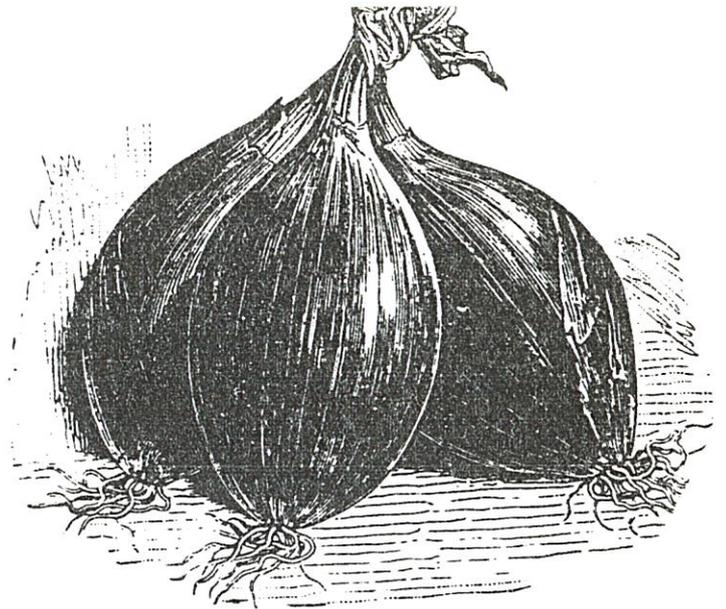
La France connaîtra au cours de cette période de profonds changements. L'industrialisation et l'émigration marquent le territoire. Le progrès agricole et le développement du monde rural devient une préoccupation nationale à défaut d'être une réalité. De nombreuses associations voient le jour et organisent des comices et concours d'animaux, de cultures, de jardins. L'enseignement des Sciences agricoles est reconnu. Des revues techniques tentent de diffuser les nouveautés : espèces végétales, variétés

---

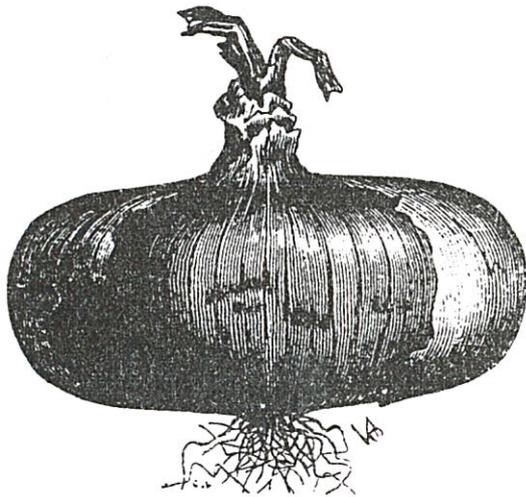
(\*) La pomme de terre a connu des appellations diverses : truffe anglaise, morelle-truffe, parmentière.



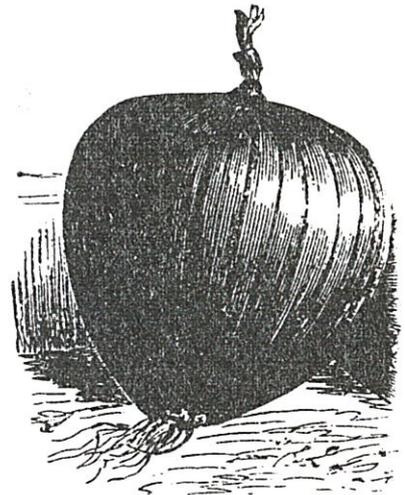
Ognon rouge gros plat d'Italie.  
Réd. au tiers.



Ognon piriforme.  
Réd. au tiers.



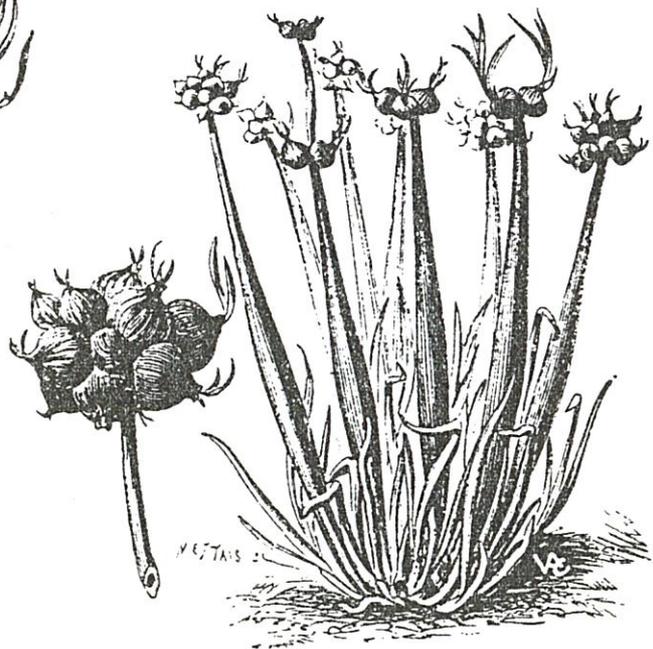
Ognon de Madère plat.  
Réd. au tiers.



Ognon bon de Sai



Ognon Catalawissa.  
Réd. au quinzième.



Ognon d'Égypte.  
Réd. au quinzième; bulbilles au tiers.

améliorées de plantes, nouvelles techniques. Tout ce mouvement n'est pas sans conséquence sur la place et le rôle du jardin dans la vie quotidienne du monde des campagnes. L'Institut des provinces de France entreprend même une étude sur l'état de l'horticulture ! A cette occasion le rapporteur, chargé de présenter la réponse de la Société d'Horticulture de Caen, souligne que "les cultures maraîchères et fruitières du département méritent bien d'être l'objet de sollicitude [...] ne constituent-elles pas l'ornement de nos tables et ne forment-elles par une part importante de l'alimentation des classes ouvrières ?" (10).

Le propos ne concerne pas exactement les jardins ruraux mais laisse apparaître une préoccupation nouvelle : l'hygiène alimentaire "des classes laborieuses".

En réponse à cette question - pourrait-on dire - les statistiques de l'année 1850 montrent que les jardins ruraux occupent, dans les arrondissements Augerons (Lisieux - Pont Levêque), une surface significative du territoire agricole (+ de 5 % des surfaces labourées - Tab. 2), par contre les agriculteurs restent peu enclins à cultiver **sarrasin** et **pommes de terre**, tout préoccupés qu'ils sont à développer l'élevage (Tab. 2).

Cette évolution va se poursuivre et s'affirmer.

**TAB. 2. Importance des jardins comparativement aux autres**  
**Mode d'utilisation du sol en 1850 (11)**  
*(Comparaison Pays d'Auge - Bocage)*

Arrondissements de :	VIRE	LISIEUX + PT L'EVEQUE
* utilisation du sol :	44	56
% des surfaces en prairies		
% des surfaces labourées	56	44
* utilisation des surfaces labourées :		
- jardins en % des surfaces labourées	2,6	5,2
- pommes de terres " " "	1,3	0,6
- sarrasin " " "	20	±
- haricots et pois " " "	0,9	4,0
- autres cultures (lin, chanvre, colza)	4,7	1,7
- céréales (froment, orge, avoine, meteil, seigle)	70,0	88,5

Tab. 3. Les légumes des jardins du Pays d'Auge (1840-1914)  
(ordre décroissant)

Hiérarchie	Légumes	Salades	Condiments	Petits fruits
Très Fréquents	choux haricots carottes poireaux navets oignons p. de terre céleris pois artichauts	chicorée laitues scarolles romaines mache	persil cerfeuil thym ciboules échalottes	melons fraises groseilles à grappes framboises  citrouille
Fréquents	Fèves betteraves rouges radis (roses et noirs) raves oseille asperges		cornichons ciboules estragon	
Moins Fréquents	concombres aubergines choux fleurs choux Bruxelles tomates scolymes cardons courges		piments raiponces pimprenelles	

## Des jardins potagers avant tout

En l'absence de description précise, nous tenterons de reconstituer la physionomie des jardins ruraux, de l'époque considérée, à partir des comptes rendus de visites de la "Commission des prix et concours de la Société d'Horticulture du Centre de la Normandie" (Lisieux et son arrondissement). Créée en 1867, elle organise dès cette époque des concours, visites de jardins, conférences et expositions (12). Malheureusement, les descriptions des jardins visités sont souvent fragmentaires ou limités à des louanges sur l'état du jardin, la taille des légumes, la beauté des fleurs. Toutefois, l'étude détaillée d'une soixantaine de comptes rendus de visites permet d'établir l'occurrence des principales espèces légumières. En effet, comme le remarque J. BARRAL dans son ouvrage "Le bon fermier, Aide mémoire du Cultivateur", daté de 1858 : "sauf quelques rares et heureuses exceptions, les jardins des exploitations rurales sont dépourvus de culture d'agrément" (13). Le jardin devient un des pillier de l'autarcie alimentaire!

La méthode pratiquée met en évidence les 50 espèces légumières, condimentaires et fruitières, les plus utilisées. Bien évidemment, toutes ne se retrouvent pas dans tous les jardins (Tab. 3), par contre les 10 premiers légumes, les salades, les 5 premiers condiments et les petits fruits\* ont une probabilité élevée d'y figurer. Au fil des ans la diversité ne cessera de s'accroître grâce à une diffusion plus large des informations mais, les espèces signalées "comme les plus utilisées à l'époque" résisteront au temps, sorte "d'invariants horticoles et alimentaires". Par contre, les variétés évolueront.

Les graines sont transmises, bien souvent, dans le circuit familial. Ce qui n'empêche pas les progrès de sélection végétale. Un réseau important de "marchands grainetiers" assure la promotion des nouvelles variétés dont la longévité étonne à notre époque. Ainsi la **laitue Trocadero**, nouveauté en 1878, reste toujours cultivée dans le Pays d'Auge en 1893. Mieux encore, le **Melon dit de Honfleur** déjà apprécié en 1822, figure toujours parmi les variétés citées dans l'édition de 1927 du Bon Jardinier (14).

Les variétés de **pommes de terre** connues des agriculteurs et jardiniers Calvadosiens de 1830 se limitent à "la PIQUET et à la DIGUET". Leur peau est rouge, la forme cylindrique allongée et leurs yeux sont creux et multiples" (15). Après 1850, le nombre ne cesse de se multiplier. On recherche tout à la fois une bonne qualité gustative et une résistance au mildiou, maladie cryptogamique apparue dans la région en 1840. Elle ne sera connue avec précision et maîtrisée qu'après de longues années d'efforts. La variété MARJOLAINE apparaît peu sensible à l'infection et connaît alors une réelle popularité (16).

---

(\*) Il s'agit des groseilles à grappes, des cassis, etc..., il faudrait ajouter les arbres en espaliers pommes et poires signalés irrégulièrement par les observateurs.

**Tab. 4. Liste des variétés régionales citées par les jardiniers  
adhérents  
à la Société d'Horticulture du Centre de la Normandie  
(1840-1914)**

Espèces d'origine	Variétés	Département
Carottes	de Caen	14
chicorée	Fine de Louviers	27
choux	de Louviers - hâtif de Louviers	27
	petit chou de Rouen	76
	chou Milan de Caen	14
	chou hâtif de Mortagne	61
choux-fleurs	de Cherbourg	50
haricots	petit carré de Caen à Rames	14
navets	de Gournay	76
	de Maltot	14
poireaux	gros court de Rouen	76
	court de Carentan	50
radis	de Gournay	76

N'oublions pas les variétés régionales des espèces potagères (Tab. 4) obtenues souvent à partir de méthodes comparables à celles exposées par P. JOIGNEAUX dans son ouvrage "Le Jardin potager", publié au cours des années 1880 (17) :

"... Pour être irréprochables les graines de nos légumes doivent réunir certaines conditions que l'on ne soupçonne pas toujours. Il faut d'abord qu'elles aient bien vécu et que leur maturation sur pied ait été complète. Ce n'est pas tout : il faut de plus que la silique, la gousse et l'ombelle qui ont donné ces graines se soient fait remarquer par leur développement. Une graine qui a bien vécu paie de mine et c'est quelque chose". La sélection massale vue par un bon vivant en quelque sorte !

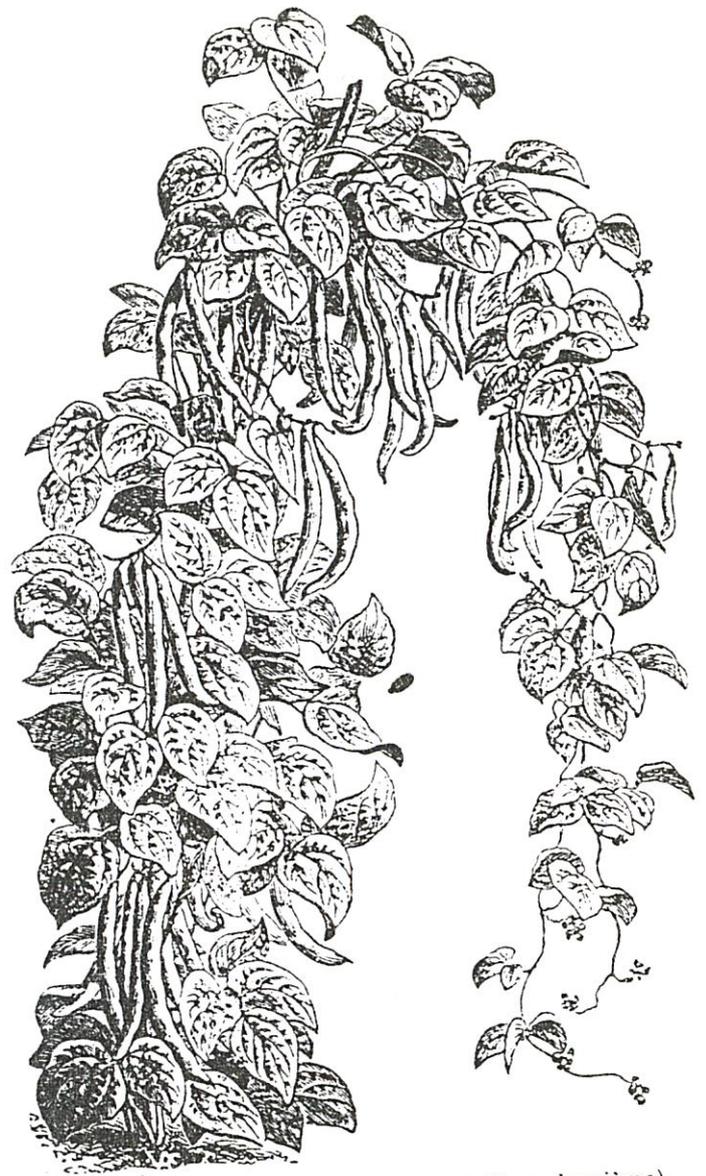
Ces listes d'espèces et de variétés sont loin d'être exhaustives. On y retrouve, comme il a déjà été dit, les légumes les plus utilisés. En particulier, ceux de la soupe : **Poireaux, carottes, navets, choux et pommes de terre**. Les soupes, potages, juliennes représentent le mode de consommation le plus commun des légumes, mangés surtout cuits à cette époque. Aux modalités de préparation correspond, soulignons le, un vocabulaire strict : la soupe est loin d'être au terme générique (Tab. 5) même aujourd'hui comme le montre des enquêtes récentes (1990-1993 Cotentin-Bocage).

Tab. 5. Les trois modes les plus traditionnels de consommation des légumes :  
(Soupes, Potages et Juliennes)

ORIGINE	SOUPES : du germanique Soppa, tremper	POTAGE : de pot	JULIENNE
Nouveau vocabulaire français 1823	Aliment fait de bouillon et de tranches de pain forts minces	Bouillon de pain trempé dedans	Sorte de potage
Lachatre dictionnaire universel 1840	Tranches de pain trempées dans un liquide. Met vulgaire qui se compose de pain trempé dans de l'eau avec de l'huile, du beurre, du lait, de la graisse ou du jus de viande pour condiments	Bouillon où on a mis des tranches de pain ou des farineux  Sagou (*), tapioca, vermicelle, riz... (* palmier Sagoutier	Potage fait de plusieurs sortes de légumes coupés menues
Nouveau petit Larousse 1929	Aliment composé de tranches de pain et de bouillon	bouillon dans lequel on a mis du pain ou d'autres substances alimentaires	Potage fait de plusieurs sortes d'herbes et de légumes
Dictionnaire encyclopédique Quillet 1970	Tranches de pain coupées minces sur lesquelles on a versé des légumes cuits à l'eau, de la farine délayées ou des pâtes	Aliment fait de bouillon de légumes additionné de purée de légumes ou d'une liaison de viande	Potage fait avec plusieurs sortes d'herbes et de légumes coupés longs et menus et cuits dans un bouillon



Haricot de Soissons à rames (Réd. au douzième).



H. sabre à très grande cosse (Réd. au douzième).



Haricot flageolet nain hâtif à feuille gaufree.  
Réd. au huitième.



Haricot flageolet très hâtif d'Étampes.  
Réd. au huitième.

### \* Des légumes toujours présents :

- 🍷 les **oignons** sont consommés depuis une lointaine antiquité. On leur attribue des propriétés nutritives considérables voir magiques, un peu comme l'artichaut arrivé d'Italie au XV<sup>e</sup> siècle et réputé aphrodisiaque, il connaît un succès populaire immédiat (5).

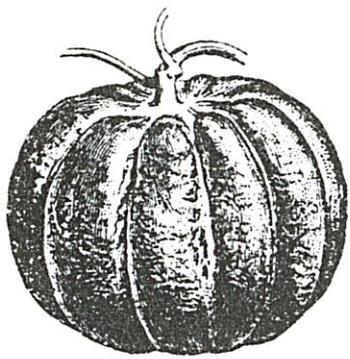
- 🍷 les **haricots**, surtout grains représenteront longtemps un légume essentiel de l'alimentation normande. Ils débarquent d'Amérique du Sud dans les bagages des conquistadors en compagnie de la pomme de terre et de la tomate. Très vite, ils deviennent d'un usage courant du fait, (certainement) de leur similitude de forme et de préparation avec les **pois** et les **fèves**. Ne dit-on pas, dans la Manche, des Pés pour **haricots** et, les auteurs du bulletin de la Société d'Horticulture du Centre de la Normandie, se laissent aller à qualifier de **fèves** les **haricots Soisson** (fèves Soissons). Forme dialectale encore utilisée pour désigner les haricots. Très vite de nombreuses variétés vont se trouver sur le marché et les jardiniers de l'avant guerre 1914 cultiveront des "petits carrés de CAEN à Rames, flageolets blancs et verts, Soissons, roi des Belges, etc...

Par contre la diffusion de la **tomate** sera encore plus lente que celle de la **pomme de terre**. On la connaît depuis le XVI<sup>e</sup> mais elle arrivera dans la région qu'au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle, et restera cultivée par des spécialistes pendant de nombreuses années. Les jardiniers se méfient de cette plante réputée toxique. D'ailleurs, à l'occasion d'une réunion de l'année 1865, la Société d'Agriculture de Caen recommande aux jardiniers de se laver soigneusement les mains après la taille des tomates, de nettoyer les outils et d'éviter aux animaux d'en consommer des feuilles" (18). Il faudra attendre l'après guerre 1939-45 pour la voir de façon significative dans les jardins ruraux.

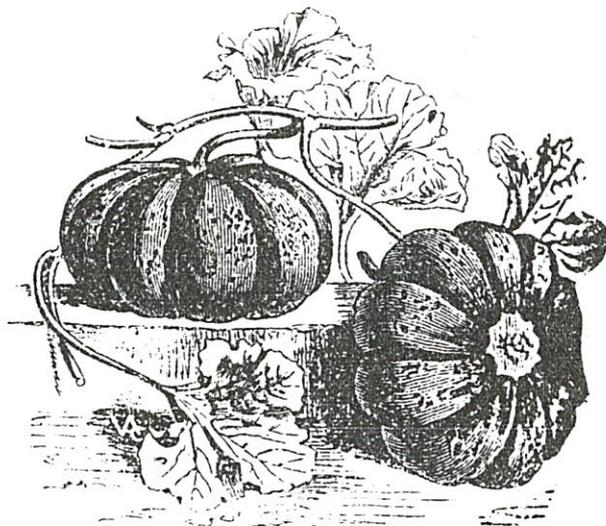
### \* Les nouveaux légumes de l'époque :

Les activités des Sociétés de Lisieux et un peu plus tard de Pont Levêque ne se limitent pas à visiter des jardins et d'organiser des expositions, elles donnent des conseils et diffusent des informations techniques, des nouvelles variétés, etc... Ainsi, en 1883, un membre éminent de la société de Pont Levêque rapporte devant l'Assemblée que "les jardins de la région foisonnent de **laitues**, **chicorées**, **scaroles** et regrette de voir la **Romaine** si peu ou pas cultivée ; il s'agit pourtant de la plus tardive de nos salades, elle permet d'allonger sensiblement la période de consommation" (19). On retrouve là, le nouveau souci de l'époque : faire jouer au jardin un rôle efficace dans l'hygiène alimentaire.

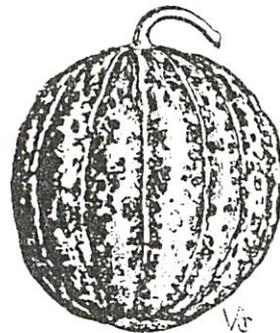
Dans le même temps (1883), la Société du Pays d'Auge découvre "**l'endive Witloof**", on la plante en Novembre - Décembre et on peut la consommer après 5 à 6 semaines. Elle se mange crue ou cuite : salade ou légume" (19).



M. cantaloup noir des Carmes.  
Réd. au cinquième.



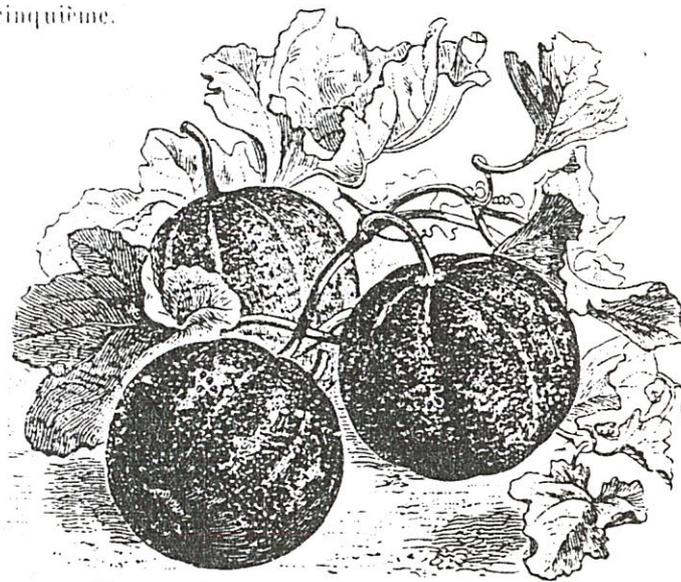
M. cantaloup de Vaucluse.  
Réd. au cinquième.



M. cant. Prescott  
hâtif à châssis.  
Réd. au cinquième



M. cantaloup de Bellegarde.  
Réd. au cinquième.



M. cantaloup pomme (Réd. au cinquième).



M. cantaloup Prescott fond blanc argenté.  
Réd. au cinquième.



M. cantaloup Prescott fond blanc.  
Réd. au cinquième.

Les Sociétés d'Horticulture s'intéressent même à ceux qui n'ont pas de jardin comme le montre cette recette destinée à produire, dans sa cave, "de la salade depuis Novembre jusqu'au premier jour de Juin". "Se procurer des racines de **chicorée sauvage** et du terreau bien meuble. Les racines sont débarassées complètement des feuilles et des tiges. Elles sont ensuite plantées - pointes en bas - dans le terreau. On les arrose tous les 15 jours. Les feuilles sont récoltées le plus près possible du collet. Voilà une excellente salade d'hiver" (19).

\* ... mais aussi des légumes oubliés de notre époque :

La lecture des listes ci-dessus indique des noms de fruits et légumes apparemment usuels au cours de ces années et oubliés aujourd'hui. Certains d'entre eux connurent une célébrité économique comme le **melon** de Honfleur, d'autres furent des légumes très populaires : les **raves** et **panais**, d'autres enfin appartiennent à des espèces plus rares : les **cardes** ou **cardons** et les **scolymes d'Espagne**.

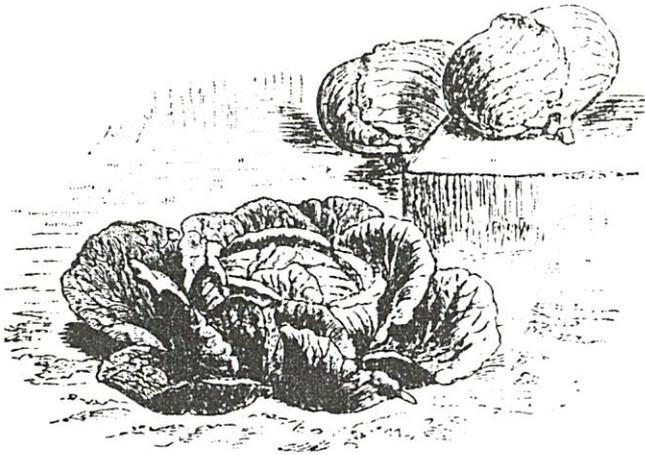
Le **melon** (de Honfleur), représente, suivant la formule du Comte de Gasparin - auteur d'un célèbre cours d'agronomie (1813) - "encore une plante que le progrès de la richesse des villes a poussé des jardins aux champs" (20). Les **melons** furent cultivés dans les jardins des châteaux normands dès le XVI<sup>e</sup> siècle et, bien avant 1822, les régions de Honfleur, Lisieux, en produisaient (21).

Quant aux raisons et conditions de leur diffusion et leur passage du jardin aux champs... la recherche reste à faire. Toujours est-il qu'après 1820, les **melons** sont produits en plein champs suivant une technique qui rappelle celle "des couches" du XVII<sup>e</sup> siècle : "Il faut faire un trou dans le sol, le remplir d'un bon fumier de cheval, bien tassé, le recouvrir de terre et repiquer le jeune plant de **melon**" que l'on protégera à l'aide d'une sorte de tunnel fait d'une armature en bois recouvert d'un papier huilé (21).

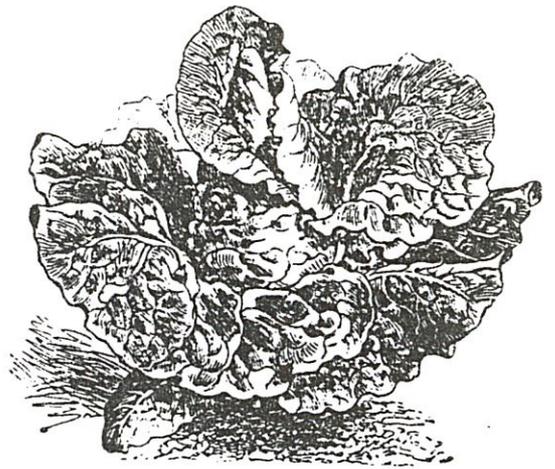
Le **melon de Honfleur**, est apparenté au "**gros maraîcher**", Variété très appréciée au cours de ces années, non seulement par les horticulteurs de profession mais aussi par les amateurs comme le rapporte "le journal de Falaise" daté du 13 Avril 1834 : "Monsieur LEMEURE à Saint Lambert, aux portes de Falaise, a obtenu cent beaux **melons** sur une trentaine de pieds. Un jardinier d'Aubigny, en présente 58, produits sur 15 pieds... etc. Ces melons pèsent 15, 18, 20 livres (22). "Le Bon Jardinier" précise - heureusement - qu'il s'agit du plus gros des **melons** de pleine terre (23).

Quant au **panais**, il fut très utilisé pour parfumer le pot au feu, consommé en soupe ou mangé en ragout tout comme la **rave**, d'ailleurs.

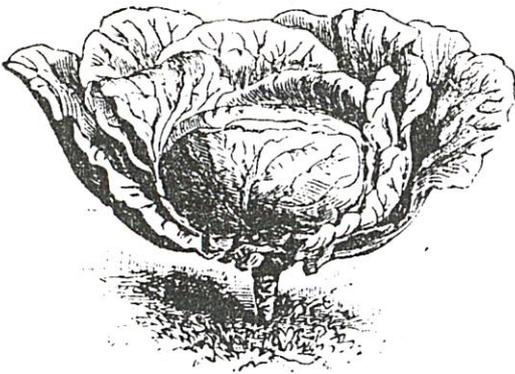
Les **cardes** ou **cardons** appartiennent à la famille des Composées, leur feuillage ressemble à celui de l'**artichaut**, mais seuls les pétioles sont utilisés en soupe ou accompagnés de sauces variées. Espèce assez connue au début du siècle, elle est maintenant un peu oubliée. Le **scolyme d'Espagne**, par contre, est un légume plus



Chou pommé plat de Paris (Réd. au douzième).



Chou précoce de Tourlaville.  
Réd. au douzième.



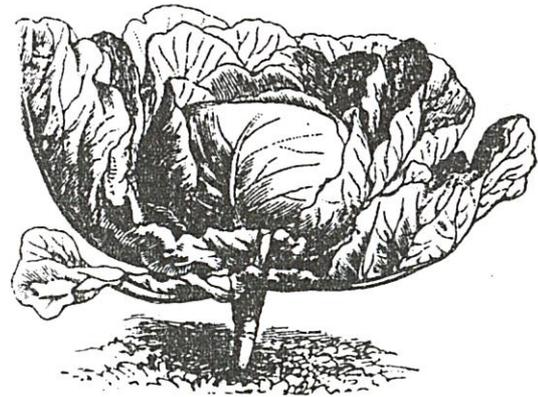
Chou Joanel gros (Réd. au douzième).



Chou cœur-de-bœuf gros.  
Réd. au douzième.



Chou Bacalan gros.  
Réd. au douzième.



Chou de Saint-Denis (Réd. au douzième).



Chou Joanel hâtif (Réd. au 1/12°).

rare, espèce de la famille des Composées, cultivée pour sa racine, cuisinée de la manière suivante :

"On les râsse, on les jette dans de l'eau vinaigrée, puis on les retire pour les mettre dans de l'eau bouillante avec un peu de sel. Une fois cuites, on les met à égoutter [ ]. Tantôt on les apprête à la poulette\* ou à la sauce blanche comme les carottes ; tantôt au jus avec de la graisse, de la farine, du bouillon et des assaisonnements, tantôt, on les fait frire et on les mange en salade" (17).

#### **\* Les pratiques du jardinier :**

Cultiver son jardin - le philosophe l'avait bien compris - dépasse le simple fait de bêcher, sarcler, traiter, récolter légumes, fruits et fleurs. Cultiver son jardin c'est aussi rechercher une sorte d'équilibre entre ses projets et le monde environnant, un pacte avec le ciel en quelque sorte. Aussi la lune et les Saints vont-ils avoir une grande importance dans les décisions du jardinier.

Semer, tailler, planter avec ou sans tenir compte de la lune est un vieux débat auquel prend part, en 1883, la Société d'Horticulture de Pont Levêque en publiant un article dû à la plume de son secrétaire, Monsieur GUERRIER, intitulé : "Préjugés Horticoles : Epoques lunaires des semis et plantations". L'auteur se référant à Arago, La Qurtinye et au Comte de Gasparin, fustige les arriérés qui croient à l'importance du stade lunaire pour semer et planter..." tous ces discours, à la lumière des observations exactes et sincères ne sont que des discours de jardiniers crédules "Ce qui ne l'empêche pas de conclure ainsi" mais, un fait indéniable c'est que la plus grande quantité d'eau de pluie tombe en lune croissante, de la nouvelle lune à la pleine lune, c'est donc à ce moment que la terre trouvera habituellement son état d'humidité majeure. De là, probablement la préférence donnée à cette phrase (23). "Il ne parle pas des Saints et pourtant" semer des haricots à la Saint Didier et tu auras des haricots plein ton panier" (23 Mai) à la "Saint Barnabé, il faut semer la chicorée frisée" (25 Juin). "A la Sainte Catherine tout bois reprend racine (25 Novembre)". Une longue litanie servira de repaire calendaire. L'usage disparaît à notre époque quoi que...

Les pratiques sont, en fait, de simples façons de faire, encore faut-il posséder un savoir. Le savoir (les savoirs) du jardinier est multiple, souvent empirique, hérité de son entourage le plus proche, complété de son expérience propre et de ses informations extérieures (lectures, visites...). L'enquête de terrain permet, à notre époque, d'inventorier savoirs actuels, savoirs reliques et leur mise en pratique. Par contre, reconstituer ceux de la période 1840-1914 implique de faire appel, une nouvelle fois à la littérature populaire que sont les almanachs, les journaux locaux et surtout les publications des Sociétés d'Horticulture. Nous retrouvons là - indirectement - une interprétation du monde et les manières de le maîtriser.

---

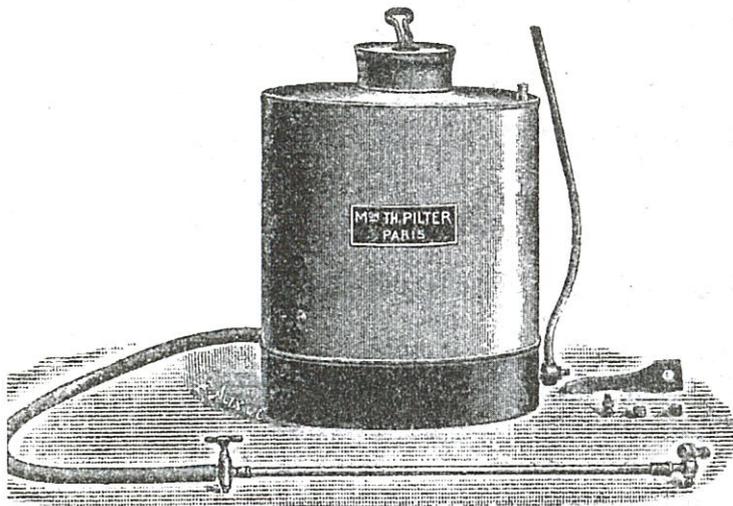
(\* ) Sauce blanche à laquelle on ajoute du jus de citron et du persil hâché.

**PULVÉRISATEUR PILTER-BOURDIL**



- Pulvérisateur Pilter-Bourdil, complet, avec bec mobile N° 1..... fr. 36 »
- Bec N° 2, pour pulvérisation fine..... » 2 50
- Bec N° 3, à jet droit, pour arbres fruitiers..... » 2 50
- Tuyau en caoutchouc..... » 2 »
- Pompe lance nickelée seule, avec un des trois becs..... » 18 »

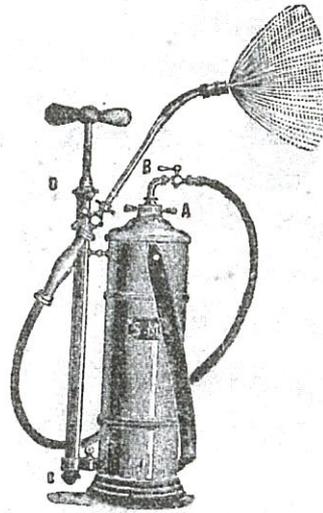
**PULVÉRISATEUR A PRESSION PILTER**



Chaque pulvérisateur est expédié complet dans une caisse spéciale qui contient la hotte et la pompe, le levier, la passoire, le couvercle, les bretelles en cuivre avec crochet, le tuyau en caoutchouc avec raccord, la lance à robinet avec jet pulvérisateur articulé, un jet fin pour le premier traitement, un jet moyen, un jet droit pour lavage, un jet pour les treilles.

PRIX : Pulvérisateur à pression Pilter..... 38 fr.

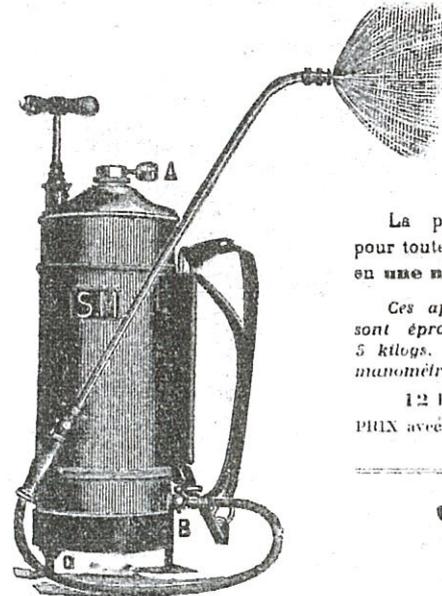
**PULVÉRISATEURS A MAIN à pression préalable**



- Contenance 5 litres, avec bretelle et lance recourbée..... 37 »
- Contenance 3 litres. Cuivre rouge poli..... 25 »
- Contenance 2 litres. Cuivre rouge poli..... 20 »

**PULVÉRISATEUR A PRESSION PRÉALABLE**

(à dos d'homme)



La pression d'air nécessaire pour toute une journée est obtenue en une minute.

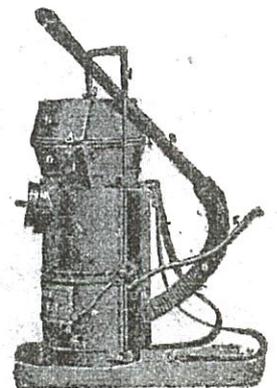
Ces appareils, en cuivre rouge, sont éprouvés à une pression de 5 kilogs. et, de plus, munis d'un manomètre.

12 litres avec bretelles  
PRIX avec lance à robinet..... 47 fr.

**NOUVELLE SOUFREUSE PILTER**

Pour l'emploi des poudres et notamment du soufre, contre les maladies cryptogamiques et les insectes de la vigne et des végétaux.

Soufreuse-poudreuse à double effet, complète, sans tuyau caoutchouc à assembler, et lances en deux parties, sans réservoir..... 30 fr.



1892 et 1893, de l'intérêt d'utiliser les **plantes insectifuges** : "l'échalotte dont on connaît l'odeur pénétrante possède le privilège de faire fuir les courtilières, les limaces, les mulots jusqu'aux fourmis. Il suffit de répandre quelques parcelles de cette plante sur la route suivie par les insectes".

Les **feuilles de tomates** macérées pendant plusieurs jours dans de l'eau permettent d'obtenir un traitement qui débarrassera complètement **pêchers, orangers, rosiers** des nombreux insectes qui les infestent, résultats complets en deux jours.

Dans le même temps, (1890) des méthodes plus sophistiquées de lutte contre les **pucerons** des rosiers sont proposées et remettent en cause l'efficacité des précédentes :

- \* 1 hectogramme de **Tabac**
- \* 1 litre de suie de bois
- Eau + \* 25 g de sulfate de fer
- \* 2 hectogrammes de savon noir

Les traitements à base de nicotine resteront pendant de longues années le moyen de lutte le plus efficace entre les pucerons, fléau des jardins et des cultures.

Petit à petit, l'utilisation de ressources locales pour protéger les cultures cèdent le pas devant les produits de l'industrie. Le monde se transforme surtout après la guerre 14-18. Le jardin représente un lieu privilégié pour observer le passage de ce qui était une tentative d'équilibre cosmique mobilisant la lune, les Saints voir la magie à une maîtrise technique, supposée rationnelle.

#### \* **Voici des fruits et des fleurs :**

Avec le début du XX<sup>e</sup> siècle, la Société d'Horticulture de Lisieux amorce une collaboration fructueuse avec un arboriculteur de renommée nationale : l'Abbé BELLIERE, curé de Magny-Le-Freule (26 et 27). Il développera l'usage des variétés fruitières productives comme les **poires** Beurrée d'Angleterre, Doyennée d'Alençon, du Comice, etc... Les pommes Calville blanc et rouge, etc...

Les arbres fruitiers se limitent, à la fin du XIX<sup>e</sup>, bien souvent à la petite cour plantée, proche de la maison d'habitation comme le note H. BAUDRILLARD à l'occasion de son enquête sur les populations agricoles de Normandie publiée en 1880 (28). Peu importe le mouvement est lancé, les fruits participent à la diversification alimentaire.

Plus timidement les fleurs pénètrent la campagne.

Elles arrivent via le Château ou la Maison Bourgeoise. Bien sûr, le petit jardin rural n'aura jamais ces parterres en forme de mosaïques où "le jardinier pousse la délicatesse jusqu'à dessiner des messages de bienvenue" lorsque les jeunes mariés arrivent en visite dans leur famille. Chez le Marquis de SAYVES, en juillet 1890, on pouvait lire sur un parterre au pied du château de Saint Germain La Campagne (Orbec)



1911 La Saint-Fiacre à Villers-sur-Mer. Les Membres de la Société d'Horticulture de l'arrondissement de Pont-l'Évêque entourant le "chef-d'œuvre" (Ouvr. Pub. 1911, p. 104).

"Bienvenue aux jeunes époux" ou encore chez Monsieur GODEFROY à Orbiquet "21 Août 1900" date du mariage de la fille de la maison (29). Dites le avec des fleurs !

Non - les fleurs ici s'installeront en bordure des plats de bande des **ravenelles**, des **oeillets** et puis des **dalhias** - (compatriotes Sud Américains des **pommes de terre**, **tomates** et **haricots**) eux, on les cultivera en front de jardin proches des légumes: fleurs à couper, fleurs à récolter.

Enfin, qui n'a pas dans son jardin des **iris** dont les rhizomes peuvent être utilisés pour parfumer la lessive et des **rosiers**. Déjà en 1885, le catalogue des établissements James L. Boyson de Caen propose plus de 530 variétés de **roses** à la clientèle (30). A partir de 1892, les **chrysanthèmes** rivalisent avec toutes les autres fleurs (31) et les voilà à foison dans les jardins et... les cimetières ! attendant d'être détrônées par une espèce nouvelle.

Les légumes représentent la raison et les fleurs le rêve.... Avec le temps, le jardin devient plus souriant.

## ET VIVE LA SAINT FIACRE !

La Saint Fiacre (30 Août) patron des jardiniers : c'est le jour de parler de jardin, de son rôle social, des progrès réalisés grâce aux efforts de la Société d'Horticulture organisatrice de la fête, comme le rappelle en 1893 son Président Monsieur BERTRE\* "depuis sa création, en 1867, la Société se déplace chaque année visitant jardins et domaines dans l'arrondissement de Lisieux. Elle a contribué à éveiller le goût de l'horticulture dans les petites villes, les bourgs et les campagnes [ ]. Les jardins sont plus propres mieux amandés, on apprend petit à petit la résistance hivernale et la précocité des végétaux, on choisit mieux ses semences".

La Saint Fiacre c'est aussi l'occasion de discours plus politique d'autant que la manifestation se déplace, chaque année, dans les divers bourgs de l'arrondissement et Henri CHERON, le Maire de Lisieux, à l'occasion de la fête de 1901 rappelle "la patrie meurtrie il y a 30 ans, si injustement humiliée mais qui a proclamé son relèvement"... et de porter un toast au travail des jardiniers, au Président LOUBET, au Tzar Nicola II ami de la France\*\*.

Ce même Henri CHERON abandonnera le ton patriotique à l'occasion de la Saint Fiacre 1903 à Lisieux, pour un discours plus social soutenant le projet de la Société d'Horticulture de développer les jardins ouvriers "Vous voulez, comme nous voulons, donner une part de ce sol que Dieu a fait pour tous et que les conventions sociales ont réduit à l'avantage de quelques uns. Vous voulez, comme nous voulons, donner à ces déshérités les instruments de travail qui leur permettront de transformer le sol et d'en multiplier les fruits"\*....

---

(\* ) D'après les Bulletins de la Société d'Horticulture de Lisieux, 1893, 1901, 1903.

Jardin, reflet du temps qu'il fait et du temps qui passe !

Mais la Saint Fiacre, c'est aussi l'occasion de fêter le jardin par un banquet comme on savait les organiser à Lisieux en 1901 (notons qu'il y a bien quelques légumes au menu).

### **Banquet de la Saint Fiacre à Lisieux - 1901 -**

\*Potage :

Consommé printannier

\* Relevé :

Cantaloup frappé

Truite de mer sauce crevettes

\* Entrée :

Filet de boeuf à la Godard

garni jardinière

\* Trou Normand

\* Rot :

Dindonneau au cresson

\* Salades

\* Desserts

Vins Château Lamothe - Champagne

Moka

---

\* Retenons, en guise de CONCLUSION, les propos prononcés par le Maire de Mézidon devant la Société d'Horticulture du Centre de la Normandie à l'occasion de la Saint Fiacre 1888 : "Est-il une occupation plus hygiénique et plus sérieuse, un passe-temps plus doux, une distraction plus inoffensive, un amour plus pur que la culture des jardins et des fleurs. Honneur à l'Horticulture" !

## BIBLIOGRAPHIE.

1. DORAN, R. 1950. TRUN, Capitale du navet. Le Pays d'Argentan, n° 1, p. 16.
2. PAUMIER, H et S. 1987. Le Jardinier du Robillard, Bull. Hist. Traditions populaires du Canton de St Pierre sur Dives, n° 18.
3. Archives du Calvados, série M. 7936. Enquêtes Agricoles, 1812.
4. LAURAIN, E. 1936. La disette de 1812 dans le Département de la Mayenne. 1 Brochure, 22p. ed. GOUPIL à LAVAL.
5. BOIS, D. 1927. Les plantes alimentaires chez tous les peuples à travers les âges (les légumes). 1 vol. 594 p. ed. P. Lechevalier.
6. WEYANT, M. 1991. Un normand mal connu dans sa province natale Saint John de Crèvecœur (1735-1813). Mémoires de l'Acad. des Sciences et Belles Lettres de Caen. T. XXIX p. 91-110.
7. Archives du Calvados, série M 7728. Enquêtes sur la culture des pommes de terre.
8. Notes sur l'introduction de la pomme de terre dans l'Avranchin.
9. LAIR, M.P. 1830. Sur l'utilité de la culture de la pomme de terre dans le Dépt. du Calvados. Mémoires de la Société d'Agronomie et de Commerce de Caen.
10. FORMIGNY DE LA LANDE. 1894. Etat de l'horticulture sur plusieurs points de la Normandie, 1ère partie. 1 vol. (p. 150-171). Ass. Française pour le dévelo. des Sciences.
11. Archives du Calvados, série M 7727. Enquêtes Agricoles 1852.
12. Archives de la Société d'Horticulture du Centre de la Normandie, Bibl.de Lisieux.
13. BARRAL, J.A. 1858. Le Bon Fermier, aide mémoire du cultivateur. 1 vol. 1168 p. ed. La maison rustique.
14. BOIS, D ; GRIGNANT, G.T. 1927. Le Bon Jardinier. Encyclopédie Horticole 1036 p. 1 vol. Librairie Agricole de la Maison Rustique.
15. de MAGNEVILLE, M. 1830. Rapprot sur la culture de la pomme de terre. Mémoire de la Soc. d'Agric. et Commerce de Caen. p. 241.
16. SALVAT, M. 1849. La maladie de la pomme de terre. annuaires des cinq dépts. de l'ancienne Normandie. T XV. p. 89.
17. JOIGNEAUX, P. 1880. Le jardin potager. 1 vol. 432 p. ed. La maison rustique.
18. SEMINEL, M. 1865. Les Solanées : des précautions à prendre dans la culture de ces végétaux. Bul. Mensuel de la Soc. d'Agric. et Commerce de Caen p. 252.
19. FOUCARD, Me. 1883. Salades et salades d'hiver. Bul. de la Soc. d'Hort. de Pont Levêque.
20. de GASPARIN Cte. 1843/49/ Cours d'Agriculture T.1. 1 vol. 638 p. ed. La maison rustique.
21. MONTAIGU. 1830. Sur la culture des melons dans le Calvados et plus particulièrement à Honfleur. Mémoires de la Soc. d'Agriculture et de Commerce de Caen.

22. Anonyme. 1834. Les melons et la méthode NOGET à Aubigny près de Falaise. TAP  
Le Journal de Falaise.
23. GUERRIER, G. 1883. Préjugés horticoles : Epoques lunaires des semis et  
plantations. Bull. Soc. d'Hort. de Pont Levêque.
24. VAN GENNEP, A. 1947. Manuel de Folklore Contemporain. T. 1. (3 et 4). ed.  
Picard.
25. LECOEUR, J. 1883. Esquisse du Bocage Normand. 2 vol. réédition.
26. Anonyme. 1908. Agriculture fruitière. La revue Lexovienne illustrée, n° 12, 2è  
année.
27. VLP. 1912. disciplinés. Poires phénomènes, La revue illustrée du Calvados, n° 1,  
6è année.
28. BAUDRILLARD, A. 1880. Enquête sur les populations agricoles de la France. La  
Normandie passée et présente. 1 vol. 636 p. Hachette ed.
29. Anonyme. Visites des jardins par la Société d'Horticulture de Pont Levêque et  
Lisieux. Bul. des S. Horticulture 1890 et 1900.
30. BOYSON, J.L. 1885. Culture spéciale de rosiers. Catalogues de la maison Boyson  
pour l'année...
31. CORDONNIERA. 1889. Le chrysanthème à grandes fleurs. 1 vol. 210 p. ed. de  
l'auteur Boilleul (Nord).

GRAINES POTAGÈRES, FOURRAGÈRE  
& DE FLEURS

✻ Culture de Claieuls et Rosiers ✻

L. BASSIÈRE, Grainier

65, RUE PONT-MORTAIN, 65

(EN FACE LA HALLE AUX GRAINS)

✻ LISIEUX ✻

PLANTS DE FRAISIERS — LÉGUMES & FLEURS

Assortiment d'Arbres Fruitiers



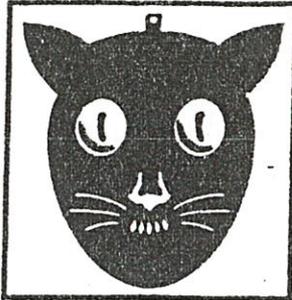
chaque  
graine  
compte.....  
avec  
les *Sélections*  
de  
**Vallet**  
Cultivateur - Grainetier  
à *S<sup>t</sup> Mathurin* (Maine-et-Loire)  
*le jardin de la France*

Ad. Télégraphique : **TÉLÉPHONE : 17** C. Chèques postaux :  
Cyprien, St-Mathurin R. C. Angers 19.142 **NANTES 3602**  
Carte professionnelle N° 4-1415

**1941-1942**

**Prix homologués par le Ministère de l'Agriculture**  
*Prix spéciaux de gros sur demande*

==== **Sachets colorés garnis** =====



# L'ÉPOUVANTAIL LE CHAT NOIR

MARQUE DÉPOSÉE  
MADE IN FRANCE

**EST LE GARDIEN SILENCIEUX DES  
VERGERS, VIGNOBLES ET JARDINS**

SES YEUX SPÉCIAUX " CRISTAL "  
REFLÈTENT LA MOINDRE LUMIÈRE  
AUGMENTANT L'IMPRESSION DE VIE  
DÉJÀ OBTENUE PAR SA MOBILITÉ

**LE CHAT NOIR**

SUSPENDU A UN FIL

AUX BRANCHES DES ARBRES FRUITIERS  
OU A 20 cm. AUX DESSUS DES SEMIS ET REPIQUAGES

**ÉCARTE RADICALEMENT  
OISEAUX ET RONGEURS**

POUR AUGMENTER L'EFFICACITÉ IL EST RECOMMANDÉ D'EN METTRE  
PLUSIEURS ET SURTOUT DE LES CHANGER FRÉQUEMMENT DE PLACE

C'EST UNE SPÉCIALITÉ

**"DODOUBÉ"**

**LES EPOUVANTAILS**

- Michel VIVIER -

## \* Les épouvantails

*Michel VIVIER*

"Les moineaux sont d'intrépides marodeurs ; ils détruisent très vite des planches entières de pois au moment de la levée, les laitues que l'on vient de repiquer, et qui sont d'autant plus tendres, qu'elles ont été élevées en couche, et enfin les portes graines de différents légumes" :

"Les chardonnerets commettent de grands dégâts sur les portes graines de salsifis et de scorzonères. Pour éloigner ces petits oiseaux, on se sert de divers moyens : tantôt, on place dans le potager et bien en vue, des **oiseaux de proie empaillés**, ou des **manequins** ou des **bouts de rubans suspendus à des ficelles** et s'agitant au souffle de l'air, tantôt, on suspend à ces ficelles des **morceaux de miroir**, tantôt enfin, on fait du **bruit** au moyen de coup de fusils chargés de poudre, ou de petit moulin à vent. Il va sans dire que le procédé des coups de fusil n'est ni facile, ni économique".

1880 - P. JOIGNEAU

"Le jardin potager"

\* Il est évidemment plus simple de fabriquer avec paille ou foin un **bouonhomme** comme on disait dans le Bessin. La région PortBail (Manche) utilisait même une ficelle spéciale pour fabriquer ces épouvantails qui devenaient des **vilains** dans le Pays du Havre (Seine Maritime), on peut ajouter la silhouette d'un chat ou simplement celle de sa tête, faites en bois ou en métal peu importe la matière utilisée... C'est le signe qui compte.

La méthode peut prendre une tournure plus cruelle, pour l'exemple, alors un corbeau ou une pie pendra au bout d'une ficelle afin de bien montrer que "jardinier est maître chez lui"!

Les agriculteurs utilisent ce procédé depuis longtemps\* et le Bulletin du Syndicat agricole du Calvados daté de 1891 tente même de le rationaliser. "Au lieu de suspendre des corbeaux aux branches, il faut les placer tout simplement à terre, les ailes étendues, et sur plusieurs points du champs à préserver de façon à ce qu'ils soient bien en vue. On les fixe par plusieurs petits piquets pour qu'ils ne soient pas emportés par les chats. On renouvelle régulièrement l'épouvantail afin qu'il éloigne de façon efficace ses congénères".

Tous ces objets présentent la même intention : faire peur, éloigner les volatiles divers et variés. La méthode employée montre une certaine considération pour l'adversaire, en fait, elle s'apparente à "Attention chien méchant" que de nombreuses portes de jardins affichent.

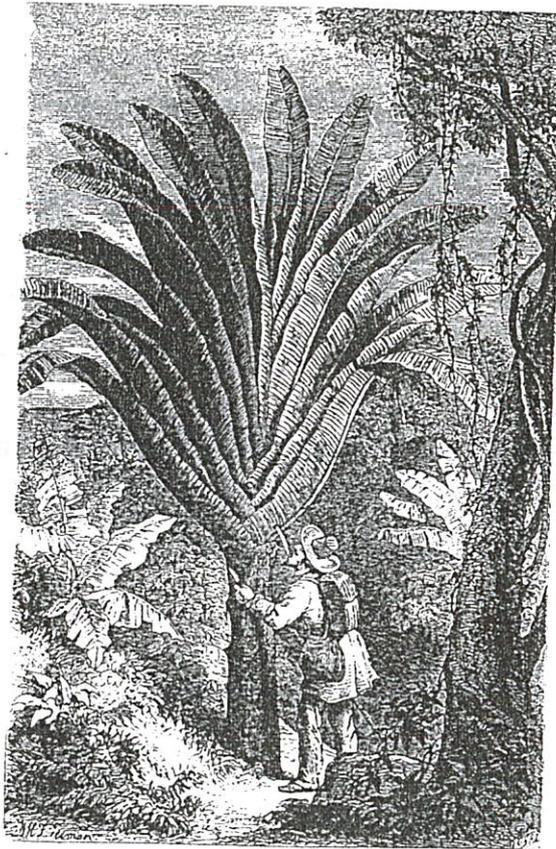
Les savoirs traditionnels et populaires perçoivent le monde comme un tout.

---

\* On a pu voir dans la plaine de Saint Pierre sur Dives ces années dernières des corbeaux pendus chargés de protéger des champs de pois fourragers.

\* Le jardinier et l'aventure ou la vie étonnante d'un Lexovien :  
Michel-Victor LEROY (1754-1842)

*Michel VIVIER*



*Chasseur de plante - l'arbre du voyageur -*

## \* Le jardinier et l'aventure ou la vie étonnante d'un Lexovien :

Michel-Victor LEROY (1754-1842)

*Michel VIVIER*

Le Capitaine MAYNE-REID, à la fin du XIXe racontait sa vie d'aventures et celles d'hommes intrepides qu'il avait connus au-delà des nouvelles frontières américaines. Aventuriers de toutes origines, les uns cherchaient l'or, certains tentaient de construire des grands domaines, d'autres chassaient des bêtes à fourrures, d'autres, enfin, **chassaient des plantes...**

- **chasseurs de plantes...** "Laissez moi vous expliquer, sérieusement ce qui se trouve sous cette dénomination, écrit-il en 1859(\*), ce sont des hommes qui se dévouent exclusivement à rechercher ou collectionner les fleurs ou plantes rares des régions inexplorées ou peu connues [ ]. Toutes les nations ont envers eux une dette de reconnaissance. En effet, c'est à eux que nous devons la variété des teintes qui rendent le feuillage de nos jardins si opulent et si séduisant. Le splendide **dahlia**, la **pivoine** éclatante qui égaient nos plates bandes, le délicieux **camélia**, les **kalmias(\*\*)**, les **rhododendrons**, les **jasmins** aux blanches étoiles, les **géranium** et un millier d'autres fleurs plus charmantes les unes que les autres sont autant de dons de leurs mains" (5).

Chasseur de plantes c'est ce qu'allait devenir, après de nombreuses aventures, Michel-Victor LEROY, rejeton d'une paisible et honorable famille de la bourgeoisie angeronne, né le 7 Octobre 1745 en la Paroisse de Saint Jacques de Lisieux (6).

### \* Les origines :

Michel-Victor était l'aîné de deux fils et sa famille, connue à Lisieux, comptait parmi ses membres de notables commerçants, des magistrats et des juges.

Le jeune homme acquière au Collège de Lisieux, une sérieuse formation, et, comme le dit son biographe Amedée TISSOT (1877). "Il puisa dans les doctes leçons de professeurs zélés, une instruction solide qui deviendra pour lui une ressource féconde au cours d'une carrière fertile en catastrophes, un capital précieux qu'il su augmenter sans cesse et dont il disposa généreusement au grand profit de l'horticulture" (6).

### \* Le départ pour Saint Domingue (Haïti).

Les raisons du départ pour les colonies lointaines restent obscures et la date incertaine. Vers 1775-1778, Michel-Victor et son cadet décident d'aller tenter fortune à Saint Domingue.

---

(\*) Le Capitaine Mayne-Reid (1818-1883) est un anglais dont la vie fut un véritable roman d'aventures. Il écrivit: Les chasseurs de plantes en 1859, la traduction utilisée date de 1887.

(\*\*) Kalmias, famille des éricacées. Les kalmias sont dédiés à Peters Kalm (1715-1759) élève de Linné il fut explorateur en Amérique du Nord. Proches des rhododendrons, les kalmias sont toxiques.



La grande île après avoir connu bien des déboirs était, depuis 1750, à l'apogée de la fortune et de la gloire. Qualifiée de "perles des Antilles", elle le sera pendant 25 ans entre 1766 et 1791. La guerre révolutionnaire entraînera la fin de la colonie et de son éphémère richesse (4).

Mais lorsque les deux jeunes gens prennent le bateau au Havre, ils sont âgés de 20-23 ans, les cultures de **café, d'indigo, de coton** et surtout de **canne à sucre** permettent de rapides fortunes et personne ne se préoccupe de savoir qu'elles s'établissent sur le travail des esclaves africains les plus durement traités de la Caraïbes.

Les deux frères, pour payer leur voyage, embarqueront une carcaison de produits normands dont "une quantité considérable de **poires, dites de Bon Chrétien**(\*)". La vente devait couvrir les frais du voyage.

A l'arrivée, leur inexpérience les amenèrent à rechercher un intermédiaire. Ils s'étaient adressés en toute confiance à un compatriote Normand", hélas cargaison fut bien vendue mais ils ne touchèrent jamais leur argent !"

Un riche planteur, Mr. ALLEGRE, manifesta de l'intérêt à ces deux jeunes gens dépouillés de leurs biens. Il les accueillit et leur donna des emplois dans ses vastes plantations. Leur activité et leurs aptitudes les firent distinguer et l'employeur devenant Commenditaire leur confia des terrains et l'argent nécessaire à l'achat d'un lot d'esclaves, pudiquement qualifié "d'atelier".

Rapidement, les frères Leroy édifient une vaste exploitation dans la région de Gonaïves au Nord Ouest de l'île. Là, ils cultivent la canne à sucre, produisent du rhum et du tafia(\*\*).

La tourmente révolutionnaire des années 1791-93 mettra fin à cette réussite. Les esclaves révoltés, incendient les plantations et tuent les planteurs. Dès le début des émeutes, les Européens fuient l'île et réussissent parfois à emmener matériel et esclaves à Cuba ou, aux Etats-Unis. Après le "désastre du CAP" (21/06/1793), l'exode s'accroît et les fuyards n'ont plus le temps de sauver leurs biens. On estime à 10.000 le nombre des départs vers les Etats-Unis où la majorité "des émigrants" s'installera définitivement (Louisiane).

Les plantations et distilleries des frères LEROY n'échappent pas à la tourmente. Le cadet est tué. Michel-Victor, n'échappe aux révoltés "que grâce au dévouement d'une vieille négresse, la cuisinière de l'habitation" rapporte Amédée TISSOT (6).

Ruiné, le voilà à BOSTON où il se fait professeur, enseignant non seulement les langues française, grecque et latine, mais espagnole et portugaise apprises à Saint Domingue et lors de ses voyages pour le compte de sa maison de commerce, sur les côtes d'Amérique du Sud et d'Afrique.

---

(\*) La dénomination **Poire de Bon Chrétien** a été donnée à diverses variétés au cours des âges. Elle est fort ancienne si l'on en croit une légende datée de 1482, racontant la visite du Roi Louis XI à un hermite arboriculteur, voisin du Château de PLESSIS-LES-TOURS. A cette occasion, l'hermite, François de Paul, offrit une poire au Roi qui, la trouvant si bonne, s'écria : "ha ! Bon Chrétien". Le nom restera. Par la suite on connut les "Bons Chrétiens d'Espagne", "Bons Chrétiens d'été", Bons Chrétiens d'hivers" (2) puis la "Bon Chrétien Williams" (devenue plus simplement Williams) obtenu par Wheeler en 1770 à Aldermaston (GB) et introduite au muséum de Paris en 1830 (3).

(\*\*) Tafia, terme créole qui désigne l'eau de vie fabriquée avec la mélasse, le gros sirop et des débris de sucre.

### \* Le chasseur de plantes

Et puis l'Université de BOSTON l'appelle. C'est là certainement, en 1803, qu'il fait la connaissance d'André-François MICHAUX, botaniste français(\*), chargé d'explorer les forêts Nord Américaines et avec qui, il débute ses pérégrinations botaniques.

Quelques années plus tard, le voilà acquéreur d'une propriété à Baltimore. Il parcourt les forêts du Tennessee, les bords des lacs Erié et Ontario, les monts Alleghany, le Kensas et le Missouri d'où il ramènera le fameux **MACLURA** (*aurantiaca*) ou **ORANGER DES OSAGES**(\*\*).

Entre ses prospections, il cultive ses découvertes à Baltimore, expédie graines et boutures à Paris, Londres et Hambourg, correspond avec les plus grands botanistes de l'époque.

Et puis en 1831, âgé de soixante seize ans, se sentant malade, il réalise sa modeste fortune et vient se retirer auprès de sa famille à Lisieux. A cette époque M.V. LEROY ne bénéficie pas, semble-t-il, des indemnités obtenues par Charles X du Gouvernement Haïtien, (125 millions destinés à indemniser les planteurs spaliés par la révolution).

Les dernières années de la vie de notre "chasseur de plantes", seront consacrées à l'horticulture régionale et à la lecture d'Homère et de Virgile "qu'il aimait citer, tout en racontant ses voyages et ses aventures avec une bonhomie charmante" (7).

### \* Que reste-t-il des introductions botaniques de Michel Victor LEROY ?

Les introductions de notre botaniste sont incontestables et nombreuses. Reconnaissons qu'il s'agit surtout d'introductions et non pas de découvertes, même si un doute subsiste qu'en à la paternité du **MACLURA** !.

L'histoire en est la suivante : le Capitaine LEWIS au retour d'une mission dans le Missouri remet des graines d'un arbre dont les indiens Osages utilisent le bois pour faire des arcs et extraire une teinture orange des fruits. Sa principale fonction lui valut le nom vernaculaire de "**bois d'arc**". Michel Victor le cultive à Baltimore et "vers 1815, après s'être assuré que cet arbre n'était pas classé en Europe, il le dédia au naturaliste Nord Américain MACLUR" (6). La systématique botanique lui conservera son nom de genre mais, en attribue la découverte au botaniste anglais T. NUTTAL (1786-1859). Au cours de l'année 1827, l'oranger des Osages est introduit en France, on pense le cultiver pour faire des traverses de chemin de fer. L'idée fut vite abandonnée. Il deviendra ornemental, on le retrouve notamment dans quelques jardins publics méridionaux.

---

(\*) Fils du botaniste, membre de l'Institut, André MICHAUX (1746-1802), André-François (1770-1855) écrira une histoire des arbres forestiers de l'Amérique septentrionale.

(\*\*) Tribue indienne du Kensas et du Missouri, les Osages utilisèrent les fruits du maclura pour faire une teinture orange.

Même déception avec le **maroniers à fleurs rouges**, il semblerait que Michel Victor LEROY en ait adressé des graines à F.A. MICHAUX sous le nom de **Aesculus Rubicunda** qui deviendra **Pavia rubra** puis **Aesculus pavia** et l'introduction en sera attribuée à Michaux. On oubliait une nouvelle fois le chasseur de plantes et ses randonnées dans les montagnes de la Caroline et de la Virginie.

Bien d'autres introductions devaient lui revenir, encore qu'il n'était pas le seul chasseur de plantes du moment. Ainsi il aurait également adressé à Paris : le **Styrax Levigata**(\*), le **pommier odoriférant (Malus Coronaria)**(\*\*) et de nombreux chênes plantés au Bois de Boulogne qui furent détruits en 1870. L'arborétum d'Harcourt dans l'Eure en possédait aussi quelques exemplaires. Citons encore des arbustes comme l'**Epigea repens** (cette fois les spécialistes le disent introduit en 1737 !) et une **JEFFERSONIA** (originale du Tennessee) plante ornementale, etc...

Ces introductions botaniques sont souvent des curiosités et rarement des plantes importantes au plan économique. Malgré tout, "nous serons surpris, avec son biographe A. TISSOT, que son nom soit demeuré oublié, que ses travaux soient restés ignorés et ému de cet étrange oubli, de cette étrange méconnaissance" (6).

C'est là, semble-t-il, le destin de tous les chasseurs de plantes ! ils poursuivent leurs rêves plus que la gloire et comme le dit G. BACHELARD "que seraient les grands rêves de la nuit s'ils n'étaient nourris, poétisés par les belles rêveries des jours heureux".

---

(\*) Il s'agit certainement d'une des cent espèces le styrax connu dans le monde, mais à ne pas confondre avec le styrax officinadis ou aliboufier du midi de la France.

(\*\*) *Malus coronaria* Mill, (pommier américain, american crab apple) syn. *Pyrus coronaria* les fruits peuvent servir à faire du cidre et de la confiture.

## BIBLIOGRAPHIE\*

1. BONNERY G., 1909. Pages oubliées, légendes et traditions. 1 vol. MONNOYER, ed. Le mous
2. BARRAL J.A., 1896. Dictionnaire d'Agriculture (4 volumes). T. 1. Hachette ed.
3. BOIS D., 1929. Les plantes alimentaires chez tous les peuples à travers les âges. Les phanerogames fruitières. 1 vol. P. Lechevalier ed.
4. CORNEVIN R., 1982. Haïti. 1 vol. Col. Que sais je ? Pf ed.
5. MAYNE RED., 1887. Les chasseurs de plantes. 1 vol. MEGARD ed. à ROUEN.
6. TISSOT A (\*\*), 1877. Note sur la biographie et les travaux de Victor Leroy. Botaniste et horticulteur né à Lisieux. Anuel de la Soc. Centrale d'Horticulture et de Botanique du Centre de la Normandie p. 287-298.

---

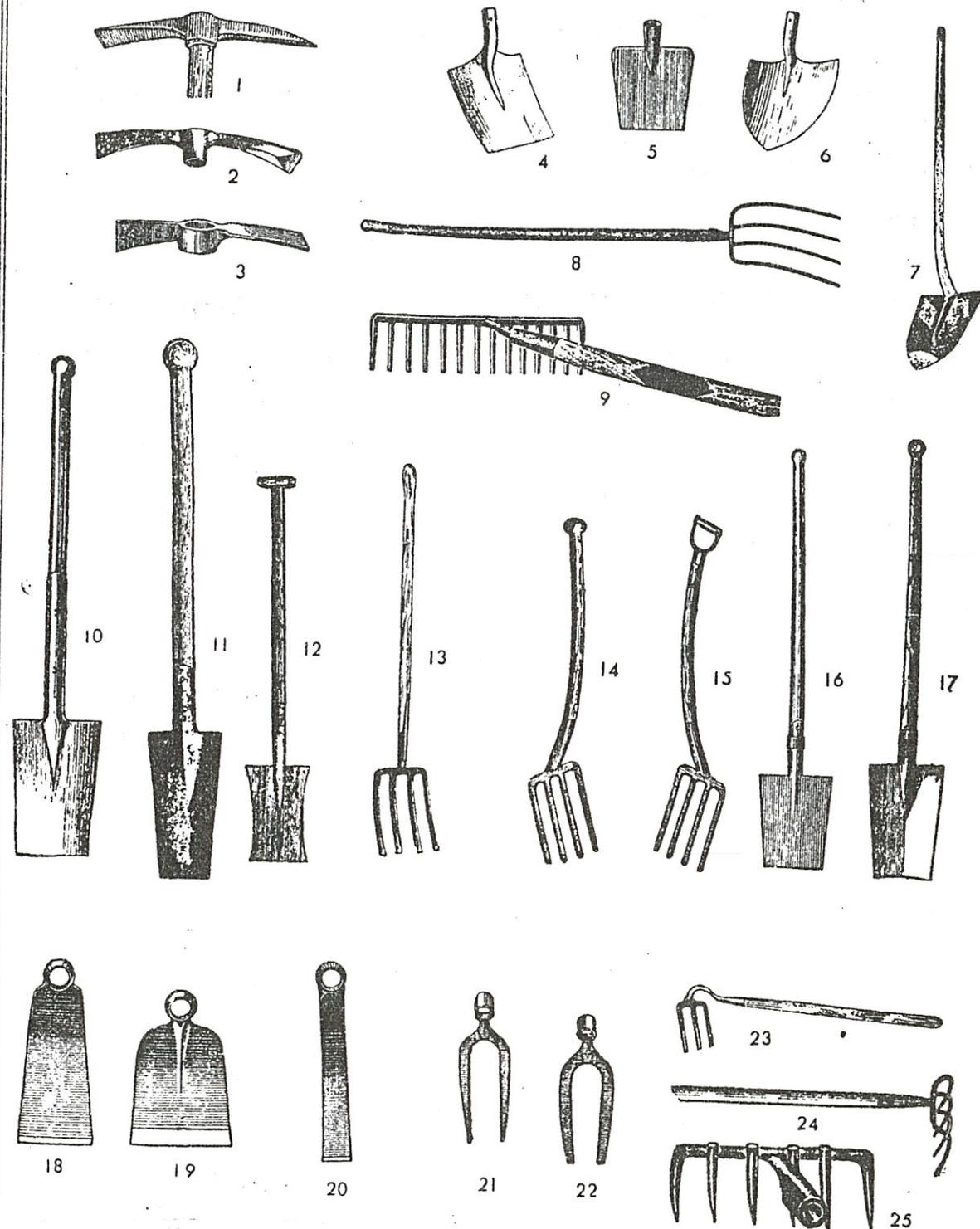
(\*) Les informations concernant les espèces exotiques citées dans cet article proviennent de l'édition 1992 du BON JARDINIER, 3 volumes la Maison r... edit.

(\*\*) L'article d'Amédée TISSOT est [semble-t-il] la seule publication concernant Michel Victor LEROY et il serait intéressant de pouvoir localiser les sources utilisées dans la publication de l'époque.

# LE MATÉRIEL HORTICOLE

PLANCHE N° 6

Outils de terrassement et de labour.



1. Pioche à pic de terrassier. — 2. Piémontoir. — 3. Piochon à défricher. — 4. Pelle cintrée carrée. — 5. Pelle droite. — 6. Pelle cintrée ronde. — 7. Pelle de terrassier. — 8. Fourche à fumier. — 9. Râteau américain. — 10. Bêche de pépiniériste. — 11. Louchet. — 12. Louchet du Nord. — 13. Bêche à dents (Fourche à bêcher). — 14. Bêche, manche à pommeau. — 15. Bêche, manche à poignée. — 16. Bêche de Paris. — 17. Bêche type Senlis. — 18. Hoyau. — 19. Houe. — 20. Piochon de pépiniériste. — 21. Houe à dents pointues (croc de labour). — 22. Houe à dents larges. — 23. Croc d'arrachage. — 24. Croc à fumier. — 25. Râteau émolteur.

LE VOCABULAIRE RELATIF AU JARDIN ET AU JARDINAGE  
CONTENU DANS LE REGISTRE (1856-1866) DE M. DÉSIRÉ AUMONT,  
MARÉCHAL-FORGERON À AMMEVILLE

M. Désiré Aumont exerçait la profession de maréchal-ferrant et de forgeron à Ammeville (canton de Saint-Pierre-sur-Dives, Calvados) au milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Dans ses livres de comptes, il a noté au jour le jour l'ensemble des travaux et des fournitures qu'il a effectués pour sa clientèle, dans un français fortement patoisé et une orthographe... assez personnelle, qui a cependant l'avantage de noter phonétiquement des prononciations locales <sup>1</sup>. L'étude de ce document apporte de nombreux renseignements sur l'état du parler local à cette époque.

Le vocabulaire employé dans le registre se révèle d'une très grande richesse, tant d'un point de vue dialectal que technique : vocabulaire général de la ferronnerie et de la maréchalerie; nom des objets confectionnés ou réparés : récipients, ustensiles, outils, objets utilitaires divers, etc.; nom des différents éléments composant l'attelage d'un cheval, une charrue, un tombereau, une voiture, etc.

Nous avons extrait de l'un de ces registres (qui à lui seul compte 200 feuillets, soit 400 pages) le vocabulaire relatif au jardin ou au jardinage : le forgeron passe en effet beaucoup de temps à réparer les outils endommagés ou usés, et à en fabriquer de nouveaux, de telle sorte que son livre de comptes nous donne un tableau assez complet de l'outillage et du lexique des environs d'Ammeville à cette époque.

### Pelles et bêches.

Les mots *pelle* et *bêche* désignent en français standard deux outils différents, la première, à lame arrondie, servant à ramasser (*pelletier*), la seconde, à lame carrée, à fendre et retourner la terre (*bêcher*). Cependant, l'usage normand tend parfois à les confondre : ainsi, dans le sud de la Normandie (sud-ouest de l'Orne, sud et centre de la Manche), la *pelle* (variante normande *palle*) désigne la bêche <sup>2</sup>, ou plus exactement la pelle à bêcher. En outre, le mot *bêche* n'est que rarement employé; dans tout l'est de la Normandie, on nomme l'outil servant à bêcher le *louchet*, et dans le nord-ouest *truble* <sup>3</sup>. Lorsque les mots *bêche* et le *louchet* coexistent, la différence de sens entre les deux varie suivant les localités; le louchet est parfois considéré comme plus lourd, plus solide ou plus long que la bêche.

Notre forgeron utilise les trois mots *pelle*, *bêche* et *louchet*, les deux derniers termes devant désigner des types de bêches différents, sans qu'il soit possible de préciser en quoi consiste cette différence.

**pelle.** M. Aumont en *racommode* (racomodé une pelle; racomode une pel; racomodé le manche d'une pel) plus souvent qu'il n'en fabrique (une pel neuve). Il existe des pelles en fer (racomodé une pel de fers et une baiche; une pelle en fers) et en bois (racomodé une pel en bois; racomodé une pelle de bois). Il peut y mettre des *pièces* (mis 2 piéce a une pelle), le plus souvent par devant (mis un devant a une pel; mis un devant a une pel; ferré le devant d'une pel), parfois des deux côtés (racomode une pel en fers mis une pies des 2 cautes). Il lui arrive de transformer une pelle en un autre outil [ici, un *rabot* <sup>4</sup>] (fait un rabot d'une pelle).

**bêche.** M. Aumont les *racommode* (ercharge un louchet et racomode une baiche; racomodé une pel de fers et une baiche), les *remonte* sur le manche (ermontet une baiche) ou les fabrique (une bêche); il les transforme parfois en un autre outil [ici, une *peleuse* <sup>5</sup>] (fait une pleuse d'une baiche).

<sup>1</sup> Voir notre article "Le registre (1856-1866) de M. Aumont, forgeron-maréchal à Ammeville", in *HTP* n° 45 (mars 1994), pp. 51-63.

<sup>2</sup> ALN 316 "bêche".

<sup>3</sup> ANL 316 "bêche" atteste [l'ucé] dans tout l'est de la Normandie. Le terme perpétue l'ancien français *louchet*, diminutif de *loche*, *louché*, "cuillère à long manche", puis "bêche"; ce dernier mot, d'origine germanique, est issu du francique \**lotja*, "cuillère".

<sup>4</sup> Sorte de binette; mot commenté plus loin.

<sup>5</sup> Houe; mot commenté plus loin.

L'une des réparations les plus fréquentes de la bêche consiste à y rajouter un **pellot**. Ce mot en désigne une partie mal définie (mis un pèlot à une baiche; mis un pellot à une bêche; ermonté une bêche et mis un pellot de frêne et mis 2 ancette). On peut rapprocher *pèlot* (dérivé diminutif de *pelle*) du mot [pàlo], "vieille bêche usée", dérivé de [pâl], "bêche, pelle". Cependant le terme ne se rencontre en ce sens que dans la Hague <sup>6</sup>, et de plus ce sens ne convient pas ici. Localement, le mot a désigné un outil pour curer les fossés, ce qui n'est pas plus satisfaisant. Il est question dans l'un des exemples cités de mettre à une bêche un *pellot de frêne*, ce qui suggère la partie de bois d'une bêche dont l'extrémité inférieure seule est ferrée.

## LA FABULEUSE HISTOIRE DE LA BÈCHE

**bêche** : latin populaire \**bissa* [dérivé de *bis*, "deux fois"], "houe à double pointe, croc", d'où \**bissicare*, "utiliser le croc" > gallo-roman \**BESCARE* > français *bécher*. Du verbe gallo-roman dérive \**BESCA*, "houe", puis "bêche" > français *bêche*, normand *bèque* (qui ne survit que dans les Îles Anglo-Normandes). Le sens originel du verbe se conserve dans le dérivé normand *rebéqueter*, "travailler la terre avec le croc".

**louchet**. M. Aumont semble en fabriquer un nombre plus important, avec ou sans le manche (un louchet; 2 louchet et enmenchets; un louchet neuf enmenché; mention suivie, à deux lignes d'intervalle, d'un très normand : finie de pelie <sup>7</sup> son louchet). Le louchet est également *rebattu* (erbatu un louchet) et *rechargé* (ercharge un louchet; ercharge un louchet et racomode une baiche), c'est à dire que l'artisan le rebat en y ajoutant du métal pour compenser l'usure. Enfin, si nécessaire, il remet une *heuse* (une heuses à un louchet). Ce dernier mot signifie habituellement "botte" dans les parlers normands, et "botte" ou "revêtement" en ancien français. Il ne semble cependant pas attesté dans un sens technique en Normandie <sup>8</sup>; d'après le registre étudié, on peut rajouter une *heuse* à tout outil emmanché (fourche, bêche, serpe, binette...), ce qui pourrait suggérer le sens de "douille".

Un dernier outil doit être mentionné ici, parmi ceux dont on se sert pour fendre la terre : le *coupe-gazon*, qui est vraisemblablement une sorte de bêche utilisée pour découper les mottes de gazon jadis destinées à couvrir et isoler le faite des toits, les silos, etc. L'artisan fait également usage, dans le même sens, du mot *gazonneux*, forme normande de *gazonneur* ou \**gazonnoir*. Peut-être est-ce aussi là le sens du *couteau à herbe*, au sujet duquel nous n'avons pas d'informations.

**gazonneux; coupe-gazon; couteau à herbe**. Ils se *rechargent*, et se *repassent* à la meule (erchargée et erpassé un gazonneut; erpasse un coupe gason; racomode une pel et erpasse le coupe gason), ou se confectionnent pour le client (un coutot a herbe).

## Pioches, houes, crocs et binettes.

Les principaux outils utilisés pour défoncer le sol sont la *pioche* et le *pic*, dont le registre mentionne un assez grand nombre de noms et de variétés.

La *pioche* proprement dite, utilisée pour défoncer et ameublir la terre, possède un *pic* et une *panne* horizontale. Ce sont ces deux extrémités que le forgeron nomme les deux *bouts* de la pioche. Le type *pioche* est le terme le plus répandu en Normandie, mais on relève dans le même sens *pioche à pic* ou *pioche-pic* en sud-Pays d'Auge (pt 65 : Saint-Ouen-le-Houx, canton de Livarot, Calvados) et dans l'est de l'Orne; le type *pic à panne*, quant à lui, n'est plus attesté actuellement qu'à l'extrême sud de l'Eure (pt 86 : Illiers-l'Évêque, canton de Nonancourt). Le type *pic-pioche* est surtout connu dans l'est de l'Eure <sup>9</sup>.

La *pioche à pic* ou *pioche-pic* s'oppose à la *pioche à hache* ou *pioche-hache*; la distribution géographique des deux termes est la même : sud-Pays d'Auge (pt 65 : Saint-Ouen-le-Houx) et Merlerault (pts 67 et 68) <sup>10</sup>. Il s'agit de la pioche à défricher, qui possède deux *pannes* : l'une, horizontale, pour creuser, l'autre, verticale, affûtée pour couper les racines. À côté de *pioche à hache*, l'est de la Normandie

<sup>6</sup> ALN 316 "bêche".

<sup>7</sup> "fini de payer".

<sup>8</sup> Cependant, ALN 321 "houe" atteste en un seul point du Calvados (59 : Vicques, canton de Morteaux-Coulibœuf) l'emploi du mot [œz] au sens de "houe (à lame étroite)".

<sup>9</sup> ALN 318 "pioche".

<sup>10</sup> ALN 320 "pioche à défricher".

connaît surtout le type *piémontois*, le nord-est utilise le mot composé *houe-ache* et tout le sud-ouest le *passé-partout*.

**pioche.** Les pioches sont rarement fabriquées (une pioché <sup>11</sup> pesent 7 livre); elles sont surtout *renouées* <sup>12</sup> (ernoie une piauche et erchargée), *rechargées*, *rebattues*, ou les deux à la fois, chaque *bout* subissant alors un traitement différent (ercharge une pioche par les 2 bout; erchargé une pioche par un bouts et erbatu lautre; erchargé une pioche faible et erbatu lautre bouts); la réparation peut s'accompagner de modifications (erchargé une pioche erfait une panne d'un pique). Dans ce dernier cas, l'outil obtenu est vraisemblablement une *pioche à hache*, ou pioche à défricher. -- **pioche à pic.** Notons une vente dont le règlement se fait attendre (il merdoit <sup>13</sup> 1 francs sur une pioche a pique) et un rafistolage d'un type déjà mentionné (mis la panne dune pioche a pique et ercharge des 2 bout). -- **pic à panne.** Cette forme n'est mentionnée qu'une seule fois; l'outil est *remis*, c'est à dire réajusté au manche (ermie un pique a panne).

**pioche à hache; pioche-hache.** Comme les outils précédents, elle est *rebattue*, *rechargée* et éventuellement *emmanchée* (erbatu une pioche a hache par les 2 bouts; erbatut la panne dune pioche hache; erchargé la panne dune pioche a hache et erbatu lautre bout; erbatu une pioche a hache et erpassé et anmanche).

Une pioche à panne large est appelée (qui s'en serait douté ?) *pioche large*, mais aussi *pioche ralargie*. La fonction de la panne d'une telle pioche s'apparente alors à celle de la houe ou de la bêche.

**pioche large; pioche ralargie.** Elles sont *rebattues* ou *rechargées* (ercharge la panne dune pioche large; erbatut la panne dune pioche ralargis).

Le terme *piochette*, qui n'est attesté qu'une fois dans le registre, désigne une petite pioche, sans qu'il soit possible de préciser son utilité. Nous n'avons relevé ce terme nulle part ailleurs.

**piochette.** On la *recharge* et la *renoue* (ercharge une piochet par les 2 bouts ernoit un bout).

Le pic, en tant qu'outil à part entière (et non plus en tant que partie de la pioche opposée à la panne), est moins connu et moins employé que la pioche en Pays d'Auge, et, d'une manière générale, dans tout l'est de la Normandie. Il est surtout usité dans le Nord-Ouest (Cotentin, Bessin, Plaine de Caen), où il se nomme *picois* – à prononcer [pikwé:] ou [pikwè]. Lorsqu'il est connu ailleurs, on le nomme *pic* ou parfois *pioche de carrière*. L'outil comporte habituellement un seul pic, mais en quelques points de l'Eure on connaît le pic à deux bouts <sup>14</sup>.

**pic.** On le *recharge* avec du fer ou de l'acier (ercharge un pique; mis de la sie <sup>15</sup> dans un pique); on le *rebat* (erbatut un pique); on en *refait* à partir d'un autre outil [ici une houe] (erfet un pique dune hous).

Les outils destinés à remuer ou ameublir la terre en plus ou moins grande profondeur sont représentés par la famille des houes, des crocs et des binettes.

La houe comporte un fer (ou *tête*) plat et recourbé; elle est principalement utilisée pour remuer la terre. Sa forme, sa longueur et son emploi précis sont variables. Elle est appelée *houe* dans la majeure partie de la Normandie septentrionale, mais certaines zones utilisent des termes particuliers : on la nomme *peleuse* [plééz] en Normandie centrale (ouest du Pays d'Auge, sud de la Plaine de Caen, région d'Argentan <sup>16</sup>), en alternance avec d'autres noms; on rencontre également en Normandie les types *houe peleuse*, *houe pèleresse*, *pèloire*, *fauchet pelous*, etc. Le Cotentin utilise une forme *houve*, qui représente une variante phonétique normande de *houe*; le Pays de Caux a *tille* <sup>17</sup>, et l'est de l'Eure la désigne sous le nom de *pioche*. Enfin, tout le sud de la Normandie privilégie le terme *houette*, diminutif de *houe* <sup>18</sup>.

<sup>11</sup> lire "pioche".

<sup>12</sup> dans le sens de "rattachées", "fixées de nouveau".

<sup>13</sup> Ne pas comprendre *il merdoie* mais *il m'erdoit*, c'est à dire *il me redoit*, "il me doit" !

<sup>14</sup> ALN 319 "pic".

<sup>15</sup> "de l'acier".

<sup>16</sup> Curieusement, Henry Moisy [DPN] n'en parle pas.

<sup>17</sup> Maze donne de ce mot la définition suivante pour la région du Havre : "outil, à l'usage surtout des charpentiers de navire". Il doit s'agir d'une sorte d'herminette, dont la forme est analogue à celle de la houe.

<sup>18</sup> ALN 321 "houe".

Le registre de M. Aumont mentionne la *houe* et la *peleuse*; il s'agit sans doute d'une différence de taille, la *peleuse* étant parfois considérée comme ayant une lame plus large. En outre, le forgeron distingue plusieurs types de houes selon la longueur (la *houe longue*), le mode de fixation de la tête (la *houe à cheville*, la *houe à écrou*) et l'usage auquel elle est destinée (la *houe à pépinière*, appellation assez fréquente, dont nous aurons l'occasion de reparler plus bas).

**houe; houe longue; houe à cheville; houe à écrou; houe à pépinière.** Elles sont fabriquées (une houts), *rechargées* en fer ou en acier et *repassées* (erchargé une houts et un erpassage; ercharge une houts de son fers <sup>19</sup>; ercharge une houts longé <sup>20</sup>; mis de lacié <sup>21</sup> dans une houts) ou *rebattues* (erbatu une houts a pepiniere); la *tête de houe* fait souvent l'objet d'une mention particulière : le forgeron en fabrique un assez grand nombre (4 tête de houts; 6 taite de houts; une tête de houts a cheville; mis 8 taite de houts a ecrou) et en répare régulièrement (2 erbatage de houts et ercoudé <sup>22</sup> la tête dune); en fin, il les réutilise pour *refaire* d'autres outils [ici, un pic] (erfet un picque dune houts).

**peleuse.** La *peleuse* est *rebattue* (erbatu une pleus), *renouée* (ermoi une pleuse et erbatu) ou *refaite à neuf* (erfait une pleus a neuf); elle est éventuellement fabriquée à partir d'un autre outil (fait une pleuse dune baiche).

Le *croc* est une sorte de houe à deux, trois ou quatre dents, appelées *doigts*. On l'utilise surtout pour ameublir la terre d'une manière superficielle avant de semer. Le mot est généralement prononcé [kró] en Basse-Normandie et [kròk] en Haute-Normandie <sup>23</sup>. Il existe de nombreuses autres appellations normandes, mais chacune est peu fréquente, à l'exception du *havet* (nord-est du Cotentin) et de la *houe*, mot employé au sens de "croc" dans l'est de l'Eure (là où, nous l'avons vu, "houe" se dit *pioche*, et "pioche" se dit *pic-pioche* ou *pic à panne*).

À part le *croc* proprement dit (attesté une seule fois), notre forgeron distingue plusieurs sortes de variétés dans son livre de comptes, selon le mode de fixation du fer au manche (*croc à vis*) ou l'utilisation de l'outil (*croc à fumier* ou *croc à mâle* <sup>24</sup>). Ce dernier, très fréquemment mentionné, est employé pour *éfloqueter* (émietter) le fumier avant son épandage.

**croc; croc à vis; croc à mâle; croc à fumier.** Le *croc* est rarement fabriqué (un petit creau; un croc a vic); il est le plus souvent *raccomodé* (racomode un croc a mal) ou *rebatu* (erbatu une pleus et un croc a mal); la réparation la plus fréquente consiste à remettre un ou plusieurs *doigts* au *croc* (mis un doit a un croc a males; mis un doit a un crau a fumier), ou à les *rappointir* (aiguiser ou refaire une pointe émoussée) <sup>25</sup> (rapointit les dois de 2 fourches a fumie et dun croque a mal).

La binette sert également à ameublir superficiellement la terre, et à détruire les mauvaises herbes. On l'appelle généralement *binette* en Normandie, mais ce nom est parfois confondu avec celui de la serfouette, dont la fonction est identique.

Notre forgeron n'emploie jamais les mots *binette* ni *serfouette*, mais uniquement *rabot*, si notre interprétation de ce mot est correcte. Le mot [ràbo] n'est plus attesté actuellement qu'en Seine Maritime (principalement en Pays de Caux) au sens de "binette" <sup>26</sup>, mais il a pu avoir une extension plus grande, car on voit mal comment on peut "remonter un rabot en faux" s'il désigne l'instrument de menuisier. L'abbé Maze <sup>27</sup> relève également *rabot*, usité au début du 20<sup>e</sup> siècle dans la région du Havre au sens d' "outil pour enlever la boue des routes" et "hoyau". Le terme désigne aussi, dans le Calvados et l'Orne, le râcloir du tour à pommes; cependant, ce *rabot* est généralement en bois, et peut difficilement être "remonté en faux".

<sup>19</sup> de son fers, "avec le fer fourni par le client".

<sup>20</sup> Lire *longe*, "longue".

<sup>21</sup> "de l'acier".

<sup>22</sup> "ressoudé".

<sup>23</sup> M. Aumont emploie les graphies *crau*, *creau*, *croc* et *croque*, ce qui laisse supposer chez lui l'existence des deux prononciations; cependant, on a toujours -c-ou -que devant voyelle, suggérant un simple phénomène de liaison.

<sup>24</sup> Le [mâl] est l'une des variantes du nom du fumier, surtout usitée dans l'ouest de la Normandie [ALN 75 "fumier"].

<sup>25</sup> DPN 548a.

<sup>26</sup> ALN 322 "binette; serfouette".

<sup>27</sup> Maze 194a.

**rabot.** Il est transformé en faux (ermonté un rabot an faux) ou fabriqué à partir d'une pelle (fait un rabot d'une pelle); le fait qu'on lui attache une *heuse* (mis une heuse a un rabot) semble confirmer qu'il s'agit d'un outil à douille.



### L'incroyable héritage des invasions germaniques (merci les Francs !)

francique *\*lotja*, "cuillère" > ancien français *loche*, *louche*, "cuillère à long manche", puis "bêche", d'où le diminutif *louchet* "bêche", attesté en ancien français et en normand.

francique *\*hāppja* "hache" > français *hache*.

francique *\*hauwa* "houe" (cf. allemand *Hauē*) > ancien français *hoe*, "houe, pioche" > français *houe*; ancien normand et normand *houve*.

francique *\*krōk*, "crochet" [qui, en normandie, a pu se confondre avec le vieux-norrois *krókr*] > français *croc*.

### Fourches et râteaux.

Peu de choses à dire au sujet des fourches et des râteaux, dont les usages sont multiples. Notre forgeron distingue les *fourches* proprement dites des *fourches à fumier* ou *fourches à mâle* (cf. ci-dessus les *crocs à fumier* ou *crocs à mâle*). Comme le *croc*, la fourche a des *doigts*, fréquemment réparés; par contre le râteau a des *dents*.

Les formes normandes des mots *fourche* et *râteau* sont *fourque* et *râté* ou *râtiau*, mais elles n'apparaissent pas dans le document étudié.

**fourche; fourche à fumier; fourche à mâle.** Comme la plupart des outils mentionnés précédemment, la fourche est surtout *raccommodée* (racomodé une fourche a mâle) et *rechargée* (erchargé une fourche a fûmier); la principale réparation consiste, comme pour le *croc*, à *y mettre un doigt* (arrangé un fausillon et mis un doit a une fourche; mis un doit a une fourche a fumie; mis un doit a une fourche a fumie et racomodé une autre), à *raccommoder les doigts* (mis une heuse a une fourche et racomode un doit), à *les raiguiser* (reguise les doit d'une fourche a fumie) ou *les rappointir* (rapointit les dois de 2 fourches a fumie et dun croque a mal). En outre, la fourche peut être munie d'une *heuse* (mis une heuse a une fourche) et *emmanchée* (reguise les doit d'une fourche a fumie et anmanches).

**râteau.** Il est parfois confectionné et renforcé (un ratot de 8 dans mis du feuiliare <sup>28</sup>), plus souvent *raccommodé* (racomode un ratot), parfois en lui *mettant une dent* (mis une dan a un ratot).

### Serpes et autres outils tranchants.

L'entretien des arbres fruitiers ou des haies de jardin entraîne l'usage d'outils particuliers, dont le registre de M. Aumont donne quelques exemples.

Les *pépinières* où croissent les jeunes arbres ou *pépins* sont entourées de soins particuliers : on sarcle la terre au pied des arbres avec une *houe à pépinière* déjà mentionnée. La taille des plants est effectuée avec une *serpe à pépinière* ou un *sécateur* (il s'agit du grand sécateur à deux mains). Enfin, les greffes sont pratiquées à l'aide d'une petite scie dénommée ici *égoïne à greffer*.

Ces outils sont mentionnés plus rarement, à l'exception de la *houe à pépinière*. Ils sont pour la plupart confectionnés spécialement pour le client par le forgeron, et bien sûr entretenus et réparés par lui.

**houe à pépinière.** Elle est rebattue (erbatu une hous a pepiniere).

**serpe à pépinière.** Elle est confectionnée (un cerpe a pepiniere).

**sécateur.** Il est fabriqué (un cécateure), *repassé* et réparé (mis un boulon au secateur et erpassé).

**égoïne à greffer.** Elle est confectionnée et *limée* (fait une égoïne à greffé et limes <sup>29</sup>).

<sup>28</sup> "du feuillard"; bande de fer étroite et mince, servant habituellement à cercler les fûts.

<sup>29</sup> "et limée".

Le débroussaillage, ainsi que l'entretien des haies de jardin <sup>30</sup> sont effectués à l'aide de différents outils coupants.

Les *forces* sont ici des cisailles à haies. C'est là le sens habituel du mot en Normandie centrale (Calvados, Orne, sud de l'Eure). Le terme ne signifie "ciseaux pour tondre les moutons" que dans le nord de l'Eure et en Seine-Maritime; en quelques points de la Manche et de l'Eure, il prend le sens de "sécateur à deux mains" <sup>31</sup>. L'outil est mentionné dans notre registre sous la forme *paire de forces*.

Le *faucillon* est une serpe, une petite faucille pour couper le menu bois. Le mot est actuellement attesté en ce sens dans la majeure partie de l'Orne et au sud de la Plaine de Caen <sup>32</sup>.

Le *fauchard* désigne localement la petite faux à broussailles. Le type *fauchard* est attesté en ce sens en sud-Pays d'Auge, dans le sud de l'Eure et l'est de l'Orne, et son correspondant normand *faucard* en nord-Pays d'Auge et dans l'ouest de l'Eure. On trouve également les termes *dard* (Cotentin, ouest du Calvados), *fauchet* (sud de la Manche, ouest de l'Orne) et *petite faux* (Seine-Maritime) <sup>33</sup>. Le sens de "croissant", "serpe à deux tranchants, garnie d'un long manche" pour les types *fauchard* / *faucard* ne se relève que dans le Bocage et en quelques points de la Plaine de Caen <sup>34</sup>.

Mentionnons pour terminer la *hache* proprement dite, désignée pour elle-même et non en tant que partie de la pioche à défricher.

**paire de forces.** Elles se *repassent* et se *réparent* (erpassé une pere de force; mis une écrou a une péré de forcé et erpassés).

**faucillon.** Il est *arrangé* (arrangé un fausilion et mis un doit a une fourche), *retrempé* (ertranpé un faucion), *rechargé* (ercharge un faucion) et *repassé* (arrangé un fausilion et erpassé un autre). On peut en outre lui adjoindre une *heuse* (mis une heuse a un fausilion).

**fauchard.** Il se confectionne (un fauchar) et se *recharge* (ercharge un fauchart).

**hache.** Elle se fabrique (une à che) et se *rebat* (erbatu une hache).

## Termes de sens incertain.

Trois noms d'outils nous paraissent pouvoir se rattacher au travail de la terre, sans qu'il nous soit possible de préciser de quoi il s'agit. Peut-être un lecteur pourra-t-il nous éclairer <sup>35</sup>.

**échineux** : un *échineux*. Le mot paraît se rattacher au verbe *échiner*, "briser l'échine", ce qui suggère un outil (houe, binette...) que l'on utilise le dos courbé, ou dont l'emploi fait mal au dos. Moisy <sup>36</sup> cite un adjectif *échineux* qui signifie "qui a une longue et forte échine", mais on ne voit pas bien le rapport.

**dralle** : racomode une *dralle* ermis la heuse. Pourrait phonétiquement représenter une forme normande de *draille*, mais ce mot désigne en français une sorte de cordage, ce qui ne convient manifestement pas.

<sup>30</sup> On les distingue généralement des haies qui clôturent les champs et les herbages : dans le nord du Pays d'Auge, elles sont souvent appelées *haies d'épines*, et *plante* dans le sud [ALN 510 "haie de jardin"].

<sup>31</sup> ALN 511 "cisailles à haies".

<sup>32</sup> ALN 507 "serpe".

<sup>33</sup> ALN 509 "(la) petite faux à broussailles".

<sup>34</sup> ALN 508 "croissant".

<sup>35</sup> Le premier à nous envoyer une réponse convaincante gagne un échineux; le deuxième gagne une dralle, et le troisième un gratte-nois (ou grattemois).

<sup>36</sup> DPN 222a.

### RENCONTRE FORTUITE, SUR UNE TABLE DE DISSECTION, D'UN PERCE-OREILLE ET D'UNE PAIRE DE FORCES

Le mot *forces*, "cisailles", est issu du gallo-roman °FORCES, qui dérive lui-même du latin *forfices*, "ciseaux, cisailles", forme plurielle de *forfex*, mot technique d'origine discutée, probablement emprunté à une autre langue italique.

Le latin *forficula*, "petite pince", dérivé diminutif de *forfex*, est à l'origine du mot français d'origine savante *forficule*, autre nom du perce-oreille, qui apparaît pour la première fois en 1791 dans l'*Encyclopédie méthodique* de Panckoucke.

Les forces me  
manquent...



Étant donné que l'on peut mettre une *heuse* à une *dralle*, il peut s'agir d'un outil à douille (si notre interprétation de *heuse* est correcte). Y aurait-il un rapport avec le verbe *drayer*, "écharner les peaux", et le *drayoir*, outil de tanneur ? Dans ce cas, on pourrait penser à un instrument servant à gratter la terre, une sorte de *peleuse*. Rien n'est moins sûr.

**grattenois / grattemois [?]** : une grattenois [ou gratemois]. Mot mystérieux et fascinant : *gratte-noix* ou *gratte-moi* ? L'élément *gratte-* suggère un outil similaire à ce que nous avons imaginé au sujet du précédent.

## Jardins et clôtures.

Au détour d'une phrase, ou plus exactement d'une entrée dans le registre, on peut relever çà et là quelques allusions à des *jardins* et des *pépinières*.

Les premiers sont mentionnés chaque fois qu'il s'agit pour notre forgeron de réparer des éléments de clôture : les *jardins* sont en effet fermés par des *portes* et des *barrières*, pour lesquelles il doit fournir des *gonds*, des *goupilles*, des *clenches* et des *crampons d'arrêt*.

**jardin** : arrangé la clanche du jardin; fait une goupille pour mettre a la porte du jardin; fait 2 goupille et arrangé 2 gons pour son jardin; un cranpon dares a la barriere du garden<sup>37</sup>.

Certaines cultures potagères grimpantes nécessitent la présence d'*échalas*; M. Désiré Aumont fournit en une occasion une *masse à échalas*, qui permet de les enfoncer dans la sol :

**masse à échalas** : une masse a echalas.

Les *pépinières* ne sont mentionnées qu'à travers le nom de deux outils cités précédemment : la *serpe à pépinière* et la *houe à pépinière*.

**pépinière** : un cerpe a pepiniere; erbatu une hous a pepiniere.

Enfin, notés au crayon sur l'une des pages de garde du registre, on trouve quelques "mémoires" concernant diverses transactions et activités : vente de *poires* (provenant de son verger), de poules, de lapins, de beurre, de fromage; saillies d'animaux, etc. Nous reproduisons ci-dessous la page concernant la vente des poires, ainsi que sa "traduction" française :

*Memoer pour la livreson des poers*

<i>du 3 septembre 1867</i>	<i>25 bartee de poer</i>
<i>14</i>	<i>live 24 bartee</i>
<i>17</i>	<i>livre 15 bartee</i>
<i>19</i>	<i>livre 43 bartee</i>
<i>30</i>	<i>livre 37 bartee</i>

*recu 139 fran pour le cont des poer*

*le 6 septembre 1869 10 bartee livres poer*  
*le 10 livre 10 bartee poer*  
*le 14 livre 16 bartee poer*

*amont lefaie livre des poer*

*1 mier livrson 30 bartes*  
*2 siem livreson 24 bartes*

*Mémoire pour la livraison des poires*

<i>du 3 septembre 1867</i>	<i>25 baretées de poires</i>
<i>14</i>	<i>livré 24 baretées</i>
<i>17</i>	<i>livré 15 baretées</i>
<i>19</i>	<i>livré 43 baretées</i>
<i>30</i>	<i>livré 37 baretées</i>

*reçu 139 francs pour le compte des poires*

*le 6 septembre 1869 10 baretées livrées poires*  
*le 10 livré 10 baretées poires*  
*le 14 livré 16 baretées poires*

*amonte le faire [?] livrer des poires*

*première livraison 30 baretées*  
*deuxième livraison 24 baretées*

<sup>37</sup> Contrairement aux apparences, nous n'avons pas là une notation de *gardin*, forme normande de *jardin*. M. Aumont emploie indifféremment *j* et *g* pour noter les sons [j] et [g], comme le prouvent par exemple les graphies *ganvier* pour *janvier*, *jougon*, *gougon* pour *goujon*, etc.

Quelques remarques en passant : la forme *poer* note [pwér], c'est à dire la prononciation francisante de *poire*, courante régionalement au 19<sup>e</sup> siècle. La forme normande est bien sûr *peire*, prononcée [pèr] ou [pér]. Les formes en [pwér] sont actuellement attestées sur toute la bordure est de la Normandie (est de l'Eure et de la Seine-Maritime) <sup>38</sup>, et représentent l'avancée de la forme française *poire* (figée sous sa prononciation archaïque) au détriment de la forme normande (et de l'Ouest de la France).

La *baretée* (prononcée [bàrté], et souvent orthographiée *bartée*) est le contenu d'une *barette*, mesure de contenance pour les grains et les fruits (pommes, poires) valant 50 litres.



## Transport, charriage.

La brouette est indissociable du jardin et du jardinage, et M. Désiré Aumont, officiant en tant que charron, ne cesse d'en réparer. Il utilise pour en parler le terme français *brouette*, noté *brouoit*, *brouoite*, et la forme régionale (elle n'est pas uniquement normande) *bérouette* <sup>39</sup>, notée *berroite*, *beroite*, *béroite*, et prononcée [bèrwèt] <sup>40</sup>. Dans toutes ces formes, la graphie *oi* note la prononciation [wè].

**bérouette; brouette.** Elle est consolidée à l'aide de *crampons* (2 cranpon a la brouoit); c'est la *roue* qui a le plus souvent besoin de réparation, et le forgeron-charron la remet en état en rajoutant des *goujons* [chevilles de fer et morceaux de bois rond mis dans les trous des jantes pour les unir] (2 cranpons un goujon de berroite; une pièces a la marmite est chiens et un jougon de brouoite) ou en la ferrant (fere un rous de brouoit et un goujon; feré une rous de beroite de son fers); il en *raccommode* les brancards ou *manchons* (racomode le manchon dune béroite).

## Préparation des fruits et légumes.

Cette dernière rubrique est rendue nécessaire par l'emploi récurrent dans le registre de M. Aumont du mot *potager*. Ce terme ne peut guère représenter le *jardin potager*, étant donné le contexte dans lequel on le relève : le forgeron fournit pour ledit potager *sept livres et deux hectos de fer poli*, une *barre de fer de dix-huit livres*, et une mystérieuse *étière*, également en fer. Le potager est de plus *mis à blanc* (passé au blanc de chaux ?). Il semble plutôt s'agit du petit fourneau construit dans un coin de la cheminée, et dont certaines parties sont métalliques. Dans ce cas, le mot *étière* pourrait représenter une *haitière* <sup>41</sup>, bien qu'une telle forme féminine ne soit pas attestée ailleurs.

Notons enfin la mention unique d'une *écumoire*, ustensile employé dans la confection des confitures.

**potager** : 7 livre 2 ectôts de fers polits pour le potage; arrangé une étière pour le pôtagé de votre fers et mis a blancs; une bare de fers pour le potagé pesent 18 live.

**écumoire** : racomodé une *ecumoir*.

Dominique FOURNIER



<sup>38</sup> ALN 357 "poire".

<sup>39</sup> *Bérouette* est le dérivé diminutif de l'ancien français non attesté *°beroe*, *°beroue*, produit normal du gallo-roman *°BIROTA*, "(véhicule) à deux roues". La forme *brouette* en est une altération par métathèse.

<sup>40</sup> Forme quasi-générale dans le Calvados et dans l'Orne, et bien attestée dans les autres départements [ALN 317 "brouette"].

<sup>41</sup> Il semble s'agir de la forme féminine de *haitier*, qui désigne la grande poêle à frire en fonte qui était généralement utilisée pour confectionner les galettes de sarrasin. Mais nous n'avons relevé la forme *haitière* nulle part. Il semble bien cependant, d'après le contexte, que l'on ait affaire à un ustensile de cuisine.

# BIBLIOGRAPHIE

- ALN : Patrice Brasseur, *Atlas Linguistique et Ethnographique Normand*, CNRS, t. 1, 1980; t. 2, 1984.  
DPN : Henri Moisy, *Dictionnaire de patois normand, Indiquant particulièrement tous les termes de ce patois en usage dans la région centrale de la Normandie, pour servir à l'histoire de la langue française*, Caen, Henri Delesques ed., 1887.  
FEW : Walther von Wartburg, puis J.P. Chambon, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, Bâle, 1928-  
....  
HTP : *Histoire et Traditions Populaires*, Foyer Rural Le Billot, l'Oudon, N-D de Fresnay.  
Maze : Abbé C. Maze, *Étude sur le langage de la banlieue du Havre*, le Havre, Société Havraise d'Études Diverses, 1903 [glossaire : pp. 105-223, rééd. Gérard Montfort, 1984].  
Vérel : Charles Vérel, *Le Bréviaire des Normands*, imprimerie Herpin, Alençon, 1910.

C'est en forgeant qu'on devient forgeron...



Mais c'est en sciant que Léonard devint scie !



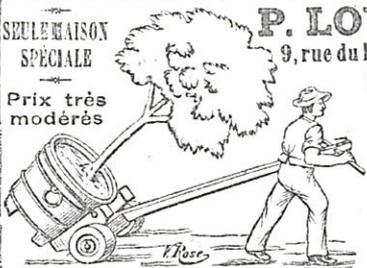
**Caisnes ouvrantes, Bacs, Chariots, etc.**

SEULE MAISON SPECIALE

**P. LOYRE**  
9, rue du Ranelagh  
PARIS

Prix très modérés

Envoi franco du Tarif A



Médailles Or, Vermeil, Argent

**IMPORTATIONS DE BAMBOUS**  
POUR TUTEURS

Echantillons de 80 Bambois, longueur 1<sup>m</sup>.15, franco contre mandat de 4 francs

**J. LANEL, HONFLEUR (CALVADOS)**

**TOUT LE MONDE CHRYSANTHEMISTE**

Méthode d'Oasma (Japon) simple et sans engrais

**PRIX : 1 franc.**

**J. VERNE, 1, rue Pasteur  
PARIS**

**TABAC ANTI-ASTHMATIQUE**

Remède connu du monde entier. **ESSAYEZ!!**

Guérison assurée de l'Asthme, Oppression, Toux, etc.

La Boite 1 fr. franco. **ESMENARD, Frs., 168, Rue d'Allemagne, Paris.**

**CONTRE LA CONSTIPATION**  
et ses Conséquences:

Migraine, Manque d'Appétit, Embarras gastrique, Congestions, etc.

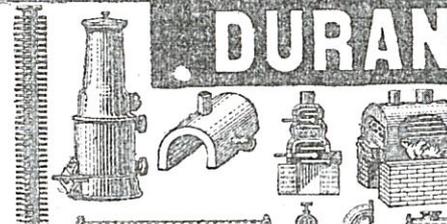
**EXIGER les VERITABLES** avec l'Etiquette ci-jointe en 4 couleurs et le **NOM du DOCTEUR FRANK**

1<sup>re</sup> 50 la 1/2 B<sup>te</sup> (50 grains); 3<sup>re</sup> la B<sup>te</sup> (105 grains). C'EST LE REMEDE LE PLUS ECONOMIQUE

Notice dans chaque Boite. TOUTES PHARMACIES



**CHAUFFEZ vos SERRES AVEC LES APPAREILS DURAND-VAILLANT**



120, boulevard de Charonne, 120.  
PARIS — MAISON FONDÉE EN 1850. — PARIS

**CHAUDIÈRES SANS MAÇONNERIE**  
Grande économie de combustible

**Thermosiphon à feu continu. Prix 100f.**

268 Prix d'Honneur et Médailles

**GRAINES & PLANTES**

**RIVOIRE Père & Fils**  
16, rue d'Algérie, à Lycc

Le Catalogue général (150 pages, 300 gravures) est envoyé sur demande (joindre un timbre de 0 fr. 1<sup>re</sup> comme part d'affranchissement). Il contient :

1. La liste descriptive de nombreuses NOUVEAUTÉS en graines et en plantes.
2. La liste des graines potagères (500 espèces);
3. — — — de fleurs (900 espèces);
4. — — — fourragères (60 espèces);
5. — — — oignons à fleurs;
6. Outils, instruments de culture; Librairie Horticole.

Toutes les collections de plantes à massif et de collections plus de 3.000 variétés, Cannes, Dahlias simples, doubles, à fleurs de Cactus, Pelargonium peltatum, Géraniums, Œillets de fantaisies et remontants, Bégonias simples et doubles, Bouvardias, Abutilons, Lantanas, Fuchsias, Coleus, Clématites, Pivoines, Lobelias, Violettes, Chrysanthèmes, etc.



**TREILLAGES MÉCANIQUES**  
pour Clôtures de Parcs, Prairies, Jardins, etc.

**CLAIES & PAILLASSONS**  
pour la Couverture des Serres, Châssis, etc.

**LUCIEN PRIMÉ, Fabricant**  
Route de Paris, BESSANCOURT (S.-et-O.)

TREILLAGE d'ORNEMENT pour DÉCORATION INTÉRIEURE  
Reparatio et Peinture des anciennes Iles, Clapoules Cordes, Etc.

ENVOI FRANCO DU PRIX-COURANT SUR DEMANDE

**POUR MAIGRIR**

**PILULES AMAIGRISSANTES**  
du Dr STENDHALLE

Sans aucun danger pour la Santé.  
Les 200 Pilules 10<sup>f</sup> 50 c. mandat-poste.

Ph<sup>o</sup> LEMAIRE, 14, Rue de Grammont, Paris.

**CULTURES SPECIALES de FRAISES**

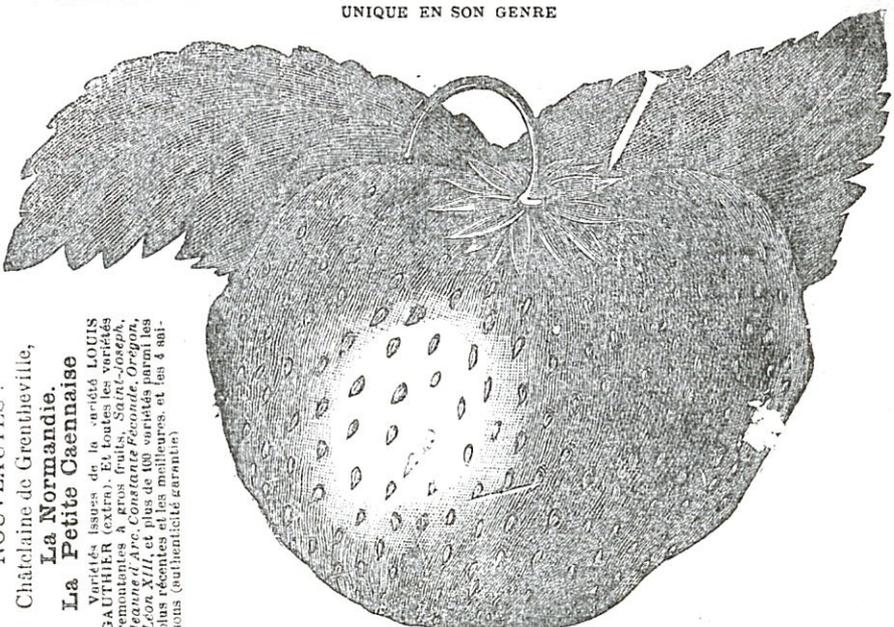
Prix d'honneur, nombreuses Médailles, Vermeil, Argent, à diverses Expositions.

**FRAISIER LOUIS GAUTHIER** remontant sur les filets  
UNIQUE EN SON GENRE

**NOUVEAUTÉS :**

Châtelaine de Grentheville,  
**La Normandine.**  
**La Petite Caennaise**

Variétés issues de la variété LOUIS GAUTHIER (extra). Et toutes les variétés remontantes à gros fruits, Saint-Joseph, Jeanne d'Arc, Constante, Féconde, Oregon, Léon XIII, et plus de 100 variétés parmi les plus récentes et les meilleures, et les 4 meilleures (certificat de garantie).



**LOUIS GAUTHIER, OBTENTEUR-JARDINIER**  
Château de Grentheville, par BOURGUÉBUS (Calvados)

Catalogue franco sur demande (en trois langues : français, anglais, allemand).

Propriétaire-Gérant : H. MARTINET.

Administrateur : H. BORDAT

Paris. — Imprimerie P. ORSONI, 8, rue de la Sablière.

903. j. pms 1GNSS

**USINE DU VEXIN**

**CHAUFFAGES**

**EAU CHAUDE à VAPEUR**  
toutes applications

**Les Cent Serres**  
du NOUVEL ÉTABLISSEMENT HORTICOLE

DE LA VILLE DE PARIS

**La Serre Moderne**  
pour toutes cultures

Plantes, Vignes, Pêchers

**JARDINS D'HIVER**

**L. GRENTHE**

PARIS 83 Rue D'Hautville

**MATHIAN LYON**  
245 RUE GREQUIN

**CALORIFÈRES**  
A EAU & A VAPEUR  
POUR

MAISONS  
CHÂTEAUX  
ATELIERS

CHAUFFAGE INDUSTRIEL — SERRES, ETC.



# De l'importance des jardins ouvriers

En feuilletant le registre des délibérations de la Société Argenteraise de Jardins Ouvriers, on se souvient des années d'occupation et on voit le rôle que les jardins ont pu jouer dans ces jours difficiles.

La Société Argenteraise des Jardins Ouvriers est une société loi 1901 dont le siège est à la Mairie d'Argentan. Les statuts lors de la création, après élection d'un bureau provisoire, sont déposés à la Sous-Préfecture le 28 mars 1941.

Cette société a pour but exclusif de faciliter, de toutes les façons, à ses adhérents la culture de jardins en vue de l'alimentation de leur famille. Elle met à leur disposition des terrains par voie de location, elle peut cristalliser les commandes d'outils, semences et engrais. Elle fait bénéficier ses adhérents des avantages accordés par la loi du 25 novembre 1940 ainsi que par le Secours National. C'est le début du Gouvernement de Vichy.

A l'Assemblée du 1er mars 1942, le Président annonce que les statuts types et un règlement modèle, rédigés par ordre du Gouvernement, accordent les mêmes avantages à tous les jardins qu'ils soient ouvriers ou familiaux, toutes les sociétés sont invitées à modifier leurs statuts pour les rendre conformes aux statuts et règlements types, ce que fait, bien sûr, la Société. Peu de changements d'ailleurs.

## Règlement:

Les jardins seront attribués en seule considération de la situation familiale, la priorité étant donnée aux familles les plus nombreuses.

La jouissance du jardin est strictement personnelle, son titulaire ne peut en aucun cas la rétrocéder à quiconque. Tout commerce est interdit dans le jardin. Il sera, en principe, cultivé par le bénéficiaire lui-même, sa femme, ses enfants ou ses parents.

Les jardiniers se prêteront assistance pour le maintien du bon ordre et, en cas de nécessité, pour la culture. Ils devront respecter avec la plus grande délicatesse les jardins des voisins. Ils devront veiller avec soin au bon état des chemins et clôtures.

La jouissance des jardins est concédée moyennant un versement fixé par le Conseil d'Administration, par are et par an, effectué d'avance.

L'Association est administrée par le Conseil composé de 12 membres qui aura tout pouvoir pour la direction et la gestion de l'Association. Un délégué veillera à l'observation du règlement et décidera, au besoin, si un jardin doit être retiré dans l'intérêt commun, en cas d'insuffisance de culture ou au manquement de l'honnêteté

ou aux convenances. Il aura le droit de visiter les jardins toutes les fois qu'il le jugera nécessaire.

D'après les statuts, la Société se propose de rechercher des terrains libres et propres à la culture potagère, de s'en faire délivrer la libre disposition par location, par acquisition, par réquisition, si nécessaire, de les lotir et de les aménager.

A partir de la création, nous suivons régulièrement sur le registre, le compte-rendu des Assemblées Générales.

#### ASSEMBLEE DU 21 MARS 1943

181 primes de défrichement seront bientôt mandatées. De l'engrais a été réparti avec soin entre les sociétaires et il a été distribué 400 kg de haricots de semence provenant du Secours National.

Un Jury a visité 358 jardins pour le concours et un prix d'excellence de 120 F a été décerné. (C'est une somme importante pour l'époque).

Voilà des chiffres qui montrent le grand nombre de jardiniers. C'est l'occupation, le ravitaillement est difficile, aussi cultive-t-on avec diligence.

La séance se termine par une allocution du Sous-Préfet dans laquelle on sent bien l'emprise du Gouvernement: " Il faut voir les faits et ne pas laisser libre cours à notre imagination (allusion, je pense, à l'espoir venu de Londres). Il faut préparer l'avenir, notre redressement et notre amélioration ainsi que le demande le Maréchal". (Ce n'est pas ce qui pousse nos Argentanais à tant cultiver !)

#### ASSEMBLEE DU 30 JANVIER 1944

Parmi les questions solutionnées: envoi de colis aux sociétaires prisonniers, primes de défrichement et terrains réquisitionnés car la demande augmente toujours. Le Président signale que la superficie des jardins qui était de 7 ha est passée à 12 ha.

Le Sous-Préfet cette fois "conseille à tous de cultiver le plus possible, avec ardeur, car nous pouvons avoir de durs moments à passer..." Prémonition ? Dans 5 mois ce sera le débarquement.

#### ASSEMBLEE DU 8 AVRIL 1945

La Libération est passée par là. On a besoin de reconstruire et certains terrains sont retirés dès que le bail arrive à expiration. La Société qui comptait 611 jardins en 1944, par suite des événements, n'en compte plus que 450, alors que les demandes continuent. Il faut chercher d'autres terrains.

Nouveau Gouvernement, nouveaux statuts. Pas beaucoup de modifications.

## ASSEMBLEE DU 9 DECEMBRE 1945

Les demandes de jardins continuent d'affluer car le rationnement existe toujours, l'apport des légumes est indispensable.

Il est beaucoup question de terrains et de primes de défrichement demandées au Ministère (de l'Agriculture, sans doute ?). Le Président aborde une partie particulièrement intéressante: la production des légumes dans les jardins depuis 5 ans. Les sommes produites sont:

En 1941	400 000 F
En 1942	1 000 000 F avec près de 400 jardins
En 1943	1 000 000 F avec 500 Jardins
En 1944	500 000 F malgré les bombardements
En 1945	2 000 000 F avec plus de 600 jardins

( Argentan avait à cette époque environ 7 500 habitants).

Le concours des jardins a toujours lieu et de très nombreuses récompenses sont distribuées.

Le Président engage les sociétaires à cultiver des fleurs ! On voit que l'atmosphère s'est allégée. Dans son long compte-rendu, le Président fait l'historique de la Société est explique que, même si elle n' a été créée qu'en 1941, il existait déjà des jardins ouvriers dès 1926.

Il relate que pendant la guerre 1914-1918, l'Hospice d'Argentan avait procuré aux élèves du Cours Complémentaire dont il était alors le Directeur, un champ pour cultures maraîchères afin que pendant les cours de jardinage obligatoires, à l'époque, ils cultivent des légumes pour une cantine de réfugiés du Nord et de la Belgique. Pendant les guerres, il a toujours fallu jardiner davantage pour pallier au manque de ravitaillement.

## ASSEMBLEE DU 15 DECEMBRE 1946

Le nombre de terrains loués par la Société ayant diminué, les sociétaires ayant plusieurs jardins pourront les garder en 1947, mais ils sont inviter à remettre à la société, les jardins qui ne leur sont pas indispensables, pour donner satisfaction aux familles qui n'en ont pas, et il y a de nombreuses demandes.

Comme partout, des problèmes de chemins et de clôtures. Puis une suggestion intéressante sur la plantation des pommes de terre. Un membre de la Société demande qu'il soit désignée une parcelle de terrain pour faire un plant sélectionné dans chaque Société de l'Orne afin de pouvoir faire des échanges. Je ne sais si cette suggestion a été suivie, rien ne l'indique.

Discours du Sous-Préfet, toujours présent aux Assemblées Générales: " Le jardin ouvrier est un élément essentiellement bienfaisant car il constitue une détente et une source profitable." Après avoir déclaré que les résultats obtenus sur le plan local ont été magnifiques, il indique que : "sur le plan national, trois millions de jardins

officiellement déclarés ont fourni, au bas mot, en l'année 1946, un million huit cent mille tonnes de légumes d'une valeur de dix-huit milliards de francs."

On est toujours en période de restriction, on a toujours des cartes de rationnement et, si le poids des rations augmente, l'apport des légumes est toujours indispensable.

J'ajouterai au discours du Sous-Préfet, en ce qui concerne les bienfaits du jardin pour les avoir connus (mon père en avait un), l'entraide et la convivialité. Les jardins étaient très animés et les jardiniers bavardaient volontiers avec les voisins et même, lorsqu'on était sûr d'eux, pendant l'occupation, on discutait de la guerre, des espoirs de débarquement, on faisait circuler les tracts qui sait même si des résistants, très nombreux à Argentan, ne se passaient pas là des messages ?

Puis au fur et à mesure des réunions, on voit les superficies diminuer, le nombre de jardins en baisse. En 1949: 191 jardins, en 1950: 135 jardins sont loués sur les 191 possibles. Sur un terrain loti en 18 jardins, 5 seulement sont loués. On abandonne le terrain en fin de bail. En 1952: 107 jardins.

La raison de ces diminutions est due en grande partie à la reconstruction. On a d'abord reconstruit des cités pavillonnaires avec jardins individuels ce qui nécessitait de grandes surfaces de terrain. Puis on a construit des H.L.M, là où se trouvaient les jardins ouvriers, sur le pourtour de la ville qui voit sa population plus que doublée.

Les amateurs de jardin louent ou achètent des pavillons avec jardin, ils n'ont plus besoin de la Société. Ceux qui travaillaient la terre uniquement par nécessité abandonnent le jardinage qu'ils trouvaient astreignant puisque le ravitaillement est redevenu normal. La Société des Jardins ouvriers existe toujours, mais avec une centaine de membres seulement, et on voit à la fin du recueil que la Société est beaucoup moins active et que les Assemblées ne sont plus suivies aussi fidèlement.

Yvette DENIS

# Visite du jardin de mes grands-parents

## dans les années 1920

Lorsque nous allions voir nos grands-parents, nous visitions toujours le jardin potager, après le repas. Grand-père aimait le jardinage: "Ca me délasse, assurait-il". Je ne comprenais pas comment travailler autant pouvait chasser la fatigue. Il m'aura fallu attendre une bonne cinquantaine d'années pour l'admettre.

Nous partions à la queue-leu-leu, derrière grand-père. C'était lui qui choisissait l'itinéraire. Interdiction de doubler. Il fallait se mettre tous au même pas, celui du grand-père.

Le jardin était bien symétrique, partagé en quatre carrés avec deux allées principales au milieu. A ce que nous appelions le "carrefour", autrement dit le lieu de croisement des deux allées, trônaient, dans les angles opposés, deux poiriers en forme de quenouille, le "Doyenné du Comice" et le "Beurré Hardi". A la saison des fruits, toutes les poires du jardin étaient emballées dans des petits sacs en gaze fine, confectionnés par ma grand-mère.

Les "planches", taillées au cordeau, bien régulières, bien sarclées, regorgeaient de légumes et, grand-père commentait l'état de chacun d'eux en s'attardant, un peu, sur ses préférés ou, peut-être, sur ceux qui lui avaient donné le plus de "fil à retordre" !

Il grognait toujours après une planche de salades qui montaient. Il y avait toujours une explication. ces salades-là avaient été semées en dehors des règles sacro-saintes du décours.

"Dis, grand-père, c'est quoi le décours ?  
- C'est la lune descendante."

On n'osait pas poser la question suivante: "Dis, grand-père, c'est quoi la lune descendante ?" Et, lorsque nous nous arrêtions devant une planche particulièrement réussie de laitues énormes, dures comme des choux, si nous disions:

"Celles-là, elles ont été semées en décours ?" Alors, grand-père ravi s'imaginait être devenu un vrai pédagogue.

Il faisait une pause devant son châssis qu'il avait fabriqué lui-même et dont il était très fier. Nous gardions le silence comme devant un monument funéraire et grand-père faisait l'orateur. Il entrait dans les détails: nous savions ainsi que la couche du fond était faite de crottin de cheval, bien échauffante, recouverte d'un bon terreau qu'il avait fabriqué lui-même avec les ordures ménagères et les ordures du jardin. Il gardait bien à part les feuilles mortes et consentait à donner un peu de ce terreau-là à la grand-mère, pour ses hortensias.

Dès le mois de février, il avait semé les poireaux, il disait "ma porette", les salades et avec le mois de mars, venaient les semis de concombres, de cornichons, de citrouilles, de radis... Un détail qui nous étonnait toujours, c'était le rôle que jouait une plante, l'aneth, qu'il avait soin de semer en pleine terre, avec ses carottes. Cette plante, très odorante, faisait fuir les moucheron pondeurs de larves qui, elles, étaient friandes de carottes. L'écologie, en ce temps-là, était monnaie courante, mais se pratiquait sans bruit.

Nous faisons aussi une pause supplémentaire devant de jeunes salades nouvellement repiquées, entourées chacune d'un petit cercle de cendre de bois. Et Grand-père nous faisait observer toutes les petites limaces noires qui s'étaient imprudemment approchées du cercle infernal.

Le jardin était clos par un grand mur, exposé au Midi et recouvert d'arbres fruitiers en espaliers. Il y avait là les poires "William", la "Louise Bonne" que mon grand-père appelait sa "Bonne Louise", la "Colorée de Juillet" mais aussi un superbe prunier, la "Reine Claude", dont chaque fruit était emballé dans des petits sacs. C'était ma grand-mère qui se chargeait de tout cet emballage.

Sur une autre face, longeait une haie de troènes qui, s'ils étaient en fleurs, embaumaient le jardin. Il y avait encore deux haies de buis, joliment taillées avec, sur le dessus, deux grosses boules et un chapeau de gendarme.

Mais cotoyant cette splendeur qu'était le jardin de mon grand-père, tout en régularité, méthode, soin, trônait, et juste à l'entrée s'il vous plaît, une bordure de terre destinée à ma grand-mère, pour elle seule. Une véritable caverne, à l'air libre, d'Ali-Baba. C'était un mélange, sans queue ni tête, de cerfeuil perpétuel, de pavots, de thym qui embaumait au passage, de reines-marguerites, de géranium odorant, envahissant, déjà arrivé dans l'allée, de ciboulette, de sauge culinaire, de phlox qui battaient de l'aile, d'une poignée de pois de senteur appuyés sur un tuteur degingandé, d'un millepertuis en arbuste, d'un groseiller emballé dans un rideau et pendouillant, d'un cassis emballé lui aussi dans un vieux châle bleu, affublé de papier aluminium sensé effrayer les oiseaux et, enfin, pour finir, un gros weigélia rose qui se demandait bien ce qu'il faisait là, en bout de piste, avec, à ses pieds, du persil, de l'ail perpétuel, une touffe d'oseille et un gros pied de camomille. Si le grand-père protestait contre cette camomille qui se répandait dans tout le jardin, la grand-mère pas contente, lui faisait remarquer:

" Et qu'est-ce qui te soignera mieux tes yeux brûlants que mes bains de camomille ? Et tes bains de bouche avec ma sauge ?"

D'ailleurs grand-mère n'encombrait pas que le petit jardin. Ses semis, elle les faisait dans de petites caissettes qui stationnaient, à longueur de temps, dans sa cuisine. Recouvertes de vitres brisées, elle y semait ses pensées, ses primevères, ses reines-marguerites, ses bisannuelles, disait-elle, mais aussi au début du printemps, ses pétunias, ses oeillets d'inde...

Quand grand-père critiquait sa bordure, dans le jardin, elle lui faisait remarquer que ses oeillets de poète étaient bien alignés. Mais son goût pour le rationnel se limitait là. Au passage grand-père coupait avec son sécateur : " Juste pour pouvoir passer, s'excusait-il hypocritement, mais en mordant très largement dans les plantes de la bordure.

Il essayait bien un peu de convaincre ma mère que ce désordre était la honte de son jardin, qu'il fallait faire quelque chose mais, comme chez nous, ma mère se comportait à peu près de la même façon, elle se contentait de dire:

"Ah ! que c'est pratique d'avoir ainsi tout sous la main pour faire à la fois un beau bouquet et de la bonne cuisine !"

Yvette NOUET - MICHEL