

# Jardin des délices de Champ-Pittet

Rapport d'état du 30.10.2010 pour l'office  
fédéral de l'agriculture



## 1. Historique

En date du 25 octobre 2006, Pro Natura Suisse et Pro Natura Vaud ont acheté en propriété commune, les 4 ha de terrain (40'082 m<sup>2</sup>) situés sur la parcelle No 5 (> 8 ha) de Cheseaux-Noréaz (VD) comprenant l'emplacement des anciens vergers et de l'ancien jardin du domaine de Pro Natura. L'ancien jardin historique du domaine de Champ-Pittet - d'un jardin clos d'environ 1'600 m<sup>2</sup> - a été rebaptisé dans le cadre de ce projet « Jardin des délices ».

La restauration du jardin historique visait à faire du Centre Pro Natura de Champ-Pittet un **site de démonstration pour la culture d'anciennes variétés (petits fruits, légumes, etc.)** pour sensibiliser un large public à la nécessité de conserver les anciennes variétés de plantes cultivées, les espèces sauvages apparentées à des plantes cultivées, les plantes sauvages utiles et les plantes médicinales.

Au mois de mai 2009, juste avant l'ouverture officielle du jardin des délices, tous les travaux de construction et de rénovation ont été terminés. Ils ont été faits dans le respect de la tradition et avec des matériaux naturels. 100 m<sup>2</sup> de panneaux solaires ont été posés sur l'atelier. Construits en « amorphous silicon » par l'entreprise yverdonnoise Flexcell, ils fournissent environ 2 kw en continu.



## 2. Les variétés plantées

Avec l'aide de Martin Frei, spécialiste des petits fruits de Pro Specie rara, la surface dévolue aux petits fruits a été plantée de plus de 30 variétés de framboises<sup>1</sup>, groseilles, cassis<sup>2</sup> et mûres à la fin mars 2008. La moitié des plants a commencé à donner des fruits en 2009. Comme le jardin est exploité selon les principes de l'agriculture biologique, nous travaillons avec un paillage de roseaux pour lutter contre les adventices.

Avec l'aide de Denise Gautier Béguin de Pro Specie rara, 4 variétés de pommes de terre anciennes ont été sélectionnées et plantées.

---

<sup>1</sup> Lloyd beiges, Zefa Hebstende, Zefa 1 et 2, Souvenir à P. Camenzind, Japanische Weinbeere, Autumn Bliss, Perpetuelle de Billond, Surberry, Winklers Samling, Annstein gelb, Cumberland, Schaffen Colmand, Bristol, Sucrée de Metz

<sup>2</sup> Weisse Kaiserliche, Wellington xxx, Danish September, Leels prolific, Bekory, Rote Holländische, Weisse triumphbeere, Weisse Neckertal, Weisse Holländische, Rote Spätlese, Rosa Kärnten, Heros, Houghton, Poorman, Josselyn, Houghton castle, Goliath, Champagne rouge, Brödtorp, Orléans rouge, Robustenta, Red lake 779, Versaillaises blanche et rouge, Cotswold cross, Early Sulphur, Brino, Verrière blanche, Black Missouri, London Market, Gloire de Sablon, Logon beere, Fays Fruchtbar 205

Des haricots à rame et des maïs de différentes variétés ont été semés. Entre les lignes de haricots, une collection de cucurbitacées (Potimaron, Musquée de Provence, Butternut, courge spaghetti, etc..) a été plantée. Toutes ces spécialités seront servies au restaurant. Les graines<sup>3</sup> sont achetées auprès des fournisseurs qui conservent les anciennes variétés (Zollinger) et les plantons de courges et de tomates chez Gfeller, producteur de légumes biologiques à Sédeilles.



On trouve aussi dans le jardin des délices des asperges, des topinambours, des salsifis, une collection d'herbes aromatiques et des salades. Dans les prairies entourant le jardin, 70 arbres haute-tige (pommiers et poiriers pour le cidre) ont été plantés à Pâques 2008.

Dans le jardin d'antan, plus de 60 espèces de plantes dénommées « Wild crop relatives » sont exposées pour le plaisir des visiteurs dans un cadre enchanteur donné par les fleurs rustiques, telles que roses tremières, chardons à l'âne, mélilot, onagre, chardon-marie et ainsi de suite.

Dans le jardin des délices, c'est Pro Specie rara qui s'est chargée de la signalisation et de l'étiquetage. Encore merci !



#### Les légumes de nos aïeux

Sous nos latitudes, nos ancêtres n'avaient qu'un maigre choix de plantes comestibles : quelques parents sauvages de nos carottes, céleris ou choux et rares autres espèces depuis oubliées. Les Romains apportèrent dans leurs bagages des graines de radis, d'oignon, de panais et de betterave. Puis, des marchands du Moyen-Orient introduisirent l'aubergine et le chou-fleur. Il faudra attendre la découverte du Nouveau Monde et le retour de Christophe Colomb pour connaître de nombreuses plantes qui nous semblent avoir appartenu de tout temps à notre alimentation, les pommes de terre, les tomates, les haricots, ....

#### La sélection des variétés

Autrefois, pour se nourrir, chacun cultivait ses légumes, mais produisait et reproduisait aussi ses graines. Ce procédé a donné naissance à une grande palette de variétés locales, précieux patrimoine transmis de génération en génération. Si le commerce de semences fait son apparition qu'au 16<sup>e</sup>, il touche essentiellement des producteurs cultivant pour eux-mêmes des variétés correspondant à leurs besoins. Ce n'est qu'au milieu du 19<sup>e</sup> que le métier de sélectionneur prend son plein essor, engendrant une grande diversité variétale. Puis, sous la pression de l'industrialisation et de la mécanisation, la productivité prend le dessus et on assiste à la disparition de nombreuses variétés, entraînant une érosion drastique de la diversité génétique. Depuis les années 1970, avec l'avènement de la culture des hybrides de première génération F1 et avec la perspective actuelle du génie génétique, cette dégradation s'accroît encore, menaçant notre souveraineté alimentaire.

#### La conservation d'un patrimoine unique

Depuis 1982, ProSpecieRara s'investit pour la conservation *in vivo* de près de mille variétés de plantes de jardin et de plein champ. La multiplication régulière des graines est assurée par plus de 400 bénévoles qui cultivent et multiplient ces plantes rares avec un plaisir certain. C'est grâce à ce soutien qu'une si grande diversité peut être maintenue. Beaucoup de ces variétés rares peuvent être observées dans nos jardins de variétés, comme celui du « Jardin des délices ». Cela permet au grand public de faire plus ample connaissance avec ces anciennes variétés et de lui donner envie de les cultiver ou de les consommer.

#### Le jardin des délices de Champ-Pittet

Notre devise étant « la conservation par l'utilisation », nous sommes ravis de vous faire découvrir un aperçu de l'assortiment de nos légumes dans ce jardin des délices. Laissez-vous séduire par une telle variété de formes et de couleurs et ne manquez pas de tester la variété de leurs saveurs au restaurant du centre Pro Natura de Champ-Pittet.

#### Portrait de quelques variétés présentes dans le jardin des délices

##### Les framboises (*Rubus idaeus*)

###### Sucrée de Metz



Fruit aux sépales faiblement apparents, jaune limpide, brillant, obtus, riche en saveur, très doux, parfumé. Recommandé pour le jardin d'agrément. Pousses vert très pâle, densément épineuses, à croissance érigée, à feuillage dense.

###### Souvenir de Paul Camenzind (Andenken an Paul Camenzind)



Ancienne variété d'origine suisse, répandue et actuellement introuvable. Fruit grand, conique, rouge sombre mat, plutôt charnu, peu sucré. Recommandé pour la transformation et la congélation.

###### Zefa 2



Variété de la Station fédérale de recherches de Wädenswil, commercialisée jusqu'en 1960. Baie grande, arrondie, plutôt ferme, rouge sombre, à saveur excellente. Rendement élevé, régulier, mûrissement sur une courte période et récolte facile. Jus joliment coloré, recommandé pour la congélation.

<sup>3</sup> Ying et yang, Reine du Nektar, haricot de Brienz, belle de Richigen.

### **3. Animations sur les anciennes variétés**

Des animations sur les « trésors du jardin » sont régulièrement données à des classes d'enfants et des groupes d'adultes dans les « jardins d'antan ». Elles sont fort appréciées, et en particulier la synergie avec la cuisine du Centre.



Une journée de dégustation a été organisée le 22 juin 2010 avec Pro Specie rara et 40 personnes y ont participé. Au vu de son succès, elle sera reconduite les années prochaines.

Les ateliers de transformation (séchage et extraction d'essences) ont commencé et se poursuivront en 2011. La plupart des animations (« lutte écologique contre les limaces », « culture d'anciennes variétés de fruits et de légumes », « pas de tourbe au jardin », « cultures associées », « culture de légumes biologique », etc), sont données par Claudine Fivaz-Giroud, la jardinière biologique et guide-interprète du patrimoine responsable des jardins par le Centre Pro Natura de Champ-Pittet.

Depuis 2009, le parcours de santé « Clé des prés » passe par les jardins. Et depuis 2010, c'est le parcours « Eco-logis », un parcours dédié à l'écoconstruction qui a un poste dans le jardin des délices. Des occasions de plus de sensibiliser la population aux projets de l'OFAG !

### **4. Financement du projet**

Nous remercions tous ceux qui nous ont aidé à réaliser ce jardin, l'office fédéral de l'agriculture, le fonds suisse pour le paysage, la loterie romande, la fondation Medtronic, l'association des intérêts de Cheseaux-Noréaz, la commune d'Yverdon, l'association pour le développement du Nord-Vaudois, la famille Fehr, la banque cantonale vaudoise, la banque HSBC Private Bank, les promoteurs et en particulier M. Thomann, les entreprises Flexcell, Gregorio, Vetrocell, le Groupe E et Romande Energie, Proxylon, Telectric, Correvon, Piovano, Fawer, Duvoisin, Pellaton.

### **5. Suite du projet**





Les jardins sont actuellement magnifiques et donnent envie de se lancer dans la culture écologique d'anciennes variétés. Nous remercions de tout cœur tous ceux qui nous ont aidé à réaliser ce projet et nous réjouissons de faire partager nos connaissances.

Marie Garnier, Centre Pro Natura de Champ-Pittet, 1400 Yverdon-les-Bains, le 30 octobre 2010.