



Château de Prangins

Rapport de situation - rapport intermédiaire

OFAG – Contrat PAN 02-207

« Mise en valeur des variétés anciennes et des ressources génétiques du Jardin potager du Château de Prangins »

Prangins, février 2006

Présentation générale du concept

1. Situation de départ :

- Le jardin potager de Prangins a été ouvert au public en 1998. L'intérêt d'un tel jardin est triple : historique, ethnobotanique et également écologique. Historique, car il présente des fruits et des légumes, essentiellement suisses, cultivés et consommés il y a 250 ans, et pratiquement disparus de nos jours. Sur le plan des espèces végétales, il est une copie conforme d'un potager du XVIII^e siècle. Ethnobotanique car ce jardin témoigne du mode d'alimentation d'une population humaine à une époque donnée et enfin écologique, car en tant que conservatoire vivant, il est un gardien du patrimoine végétal, il permet de présenter et d'apprécier la biodiversité végétale. Il alimente également la banque de gènes de la Station fédérale de recherches agronomiques (Agroscope RAC Changins), qui est par ailleurs son principal fournisseur de semences.
- Le jardin potager de Prangins, géré par le Musée national, est supervisé par une équipe d'experts, spécialisés dans différents domaines. Son entretien est assuré par une entreprise adjudicataire.
- Le premier été suivant l'ouverture du Musée en 1998, ont été organisées des visites guidées publiques du potager. Ces visites, données par les experts, présentaient le jardin lui-même ainsi que les espèces anciennes et curieuses qui y sont cultivées.
- Une collection de 47 fiches potagères a été éditée par l'AMTRA dans le cadre de la Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture. Ces fiches, reliées et classées en sept groupes (aromates, fèves, fruits et baies,

légumes-feuilles, légumes-racines, légumes-fruits et légumes), renseignent sur l'histoire, la culture et l'utilisation des plantes présentes dans le potager. Elles sont disponibles au Château de Prangins.

- Le rez-de-chaussée de la Maison du Jardin, appelée aussi dépendance, a un accès direct au potager. Consacré au jardin, c'est un lieu d'exposition et d'accueil du public qu'il convient de développer.
- Enfin, le Château de Prangins dispose également d'un restaurant, « Le Maraîcher », géré par un restaurateur privé.
- Partant de cette situation de base, nous avons, après avoir rencontré les experts et visité d'autres jardins, établi un projet visant à une meilleure mise en valeur du potager, par des actions que nous présentons ci-dessous.

2. Les objectifs

- Sensibiliser le public à l'intérêt écologique de ce jardin, soit à l'utilité de maintenir d'anciennes variétés et de préserver la biodiversité.
- Permettre au public de se familiariser avec les jardins, les végétaux et le travail de la terre.
- Découvrir des goûts et des saveurs.

3. Les publics

- Les adultes
- Les enfants
- Les familles
- Les écoles

4. Les moyens

- Les visites libres
- Les visites guidées thématiques
- Les cours
- Les ateliers
- Les manifestations
- Les repas à thèmes
- Les projets scolaires
- L'aménagement du rez-de-chaussée de la Maison du Jardin (dépendance)

Mise en œuvre du concept en 2005

- Les visites libres
 - Un document, servant de support à la visite libre, est en cours de réalisation et sera proposé aux visiteurs dès le printemps 2006. Ce document devrait permettre de découvrir le potager et ses produits insolites de manière ludique
- Les visites guidées thématiques
 - Une nouvelle expérience a été tentée en 2005. Quatre visites, chacune sur un thème particulier, ont été organisées : les ravageurs et auxiliaires au jardin, les bons gestes et les bons outils, produire et conserver la graine et les goûts retrouvés. Ces visites ont été assurées par les experts et par le chef jardinier. Au vu du succès remporté (50 personnes en moyenne pour chaque visite), il est prévu d'organiser 4 à 6 visites guidées thématiques en 2006.
- Les cours pour adultes
 - Ces cours seront développés en 2^{ème} partie du projet, soit en 2006.
- Les ateliers pour enfants
 - Un atelier nommé « Les cinq sens » a été créé. Plusieurs classes, enfantines et primaires, ont suivi cet atelier à la rentrée scolaire, entre août et début octobre 2005. Son but est de permettre aux enfants d'approcher le jardin potager et sa diversité de manière sensitive et pratique (dégustation de produits, découverte par le toucher et par l'odorat, etc.). Cet atelier sera régulièrement proposé aux groupes de mai à octobre.
 - Un jeu basé sur la notion des saisons a été conçu et réalisé. Il doit encore être testé et sera proposé au public dès le mois de mai 2006. Ce jeu pourra avoir lieu toute l'année. Il s'adresse à des enfants de 5 à 12 ans.
- Les manifestations
 - Depuis 4 ans, au mois de mai, a lieu dans la cour du Château le Marché aux plantons organisé par ProSpecieRara. Ce marché était jusqu'ici basé surtout sur la tomate, alors même que celle-ci est absente des cultures de Prangins pour des raisons historiques. Pour le Marché 2006, l'accent a donc été mis sur les légumes anciens et rares, présents dans ce potager. Le Marché aux plantons innove également cette année par un stand de conseils de culture pour ces légumes peu communs ainsi que des recettes de cuisine. Les enfants ne seront pas oubliés, puisqu'ils pourront participer à un atelier de repotage.
- Le projet scolaire
 - Ce projet pilote a débuté à la rentrée scolaire 2005 et se terminera en automne 2006. Il concerne une classe de 3^{ème} et 4^{ème} primaire. Les écoliers sont venus à Prangins trois fois de août à octobre 2005. Ils ont découvert le potager par le biais de leurs sens, ils ont abordé la

notion botanique et culinaire de « fruit et légume », ils ont planté des laitues, le jardinier chef leur a accordé une interview préparée et menée par les enfants eux-mêmes. Le programme se poursuivra dès le printemps 2006, il abordera la notion de saison, de rythme de la nature, de récolte et de consommation des produits. Les enfants réaliseront également un herbier. L'ensemble de ce projet fera l'objet d'une exposition dans la Maison du Jardin .

La première phase du projet a été surtout une phase de réflexion. Il s'agissait dans un premier temps de définir les moyens par lesquelles les objectifs de mise en valeur des variétés anciennes et de sensibilisation du public pouvaient être atteints.

Plusieurs actions ont toutefois été menées avec succès en 2005, celles-ci seront poursuivies en 2006 et d'autres seront initiées. Le volet culinaire du projet, soit les activités liées au goût (repas à thème, dégustation, atelier de cuisine) a été reporté à 2007. Toute l'équipe du Château réfléchit également à l'aménagement de la Maison du Jardin en tant que lien entre le potager et le Musée.