

« Comment va le potager ? » Ethnographie du jardin potager cerdan, entre maison et montagne¹

**Pierre CAMPMAJO,
Maryse CARRARETTO**

CNRS, UMR 8555, membres associés au Centre d'Anthropologie,
EHESS, Université Toulouse II le Mirail,
Groupe de Recherches Archéologiques et Historiques de Cerdagne,
39 allées Jules Guesde, F-31000 Toulouse (France)
memento@wanadoo.fr

Campmajo P. & Carraretto M. 2005. – « Comment va le potager ? » Ethnographie du jardin potager cerdan, entre maison et montagne. *Anthropozoologica* 40(1) : 25-44.

RÉSUMÉ

Le regard porté par l'ethnologie sur les jardins potagers n'est pas nouveau. À la suite d'études antérieures, les auteurs de cet article déroulent une ethnographie des jardins potagers de la montagne de Cerdagne, dans les Pyrénées-Orientales. Émaillé d'extraits d'entretiens effectués auprès des plus anciens, ce texte rappelle les logiques qui donnent corps au jardin potager : logique économique, partage des tâches entre femmes et hommes, goût de l'ordre et de la netteté, souci d'hygiène et de bonne santé. Les auteurs soulignent aussi l'importance de la basse-cour, qui se nourrit du jardin, et de la montagne environnante, vaste champ de cueillettes.

ABSTRACT

"How is your vegetable garden?" Ethnography of the vegetable garden of Cerdagne, between house and mountain

The interest of ethnology shows that vegetable gardens are not new. Further to previous studies, the authors of this article unfold an ethnography of the vegetable gardens of Cerdagne mountains, in Oriental Pyrenees. With interviews cuttings of the seniors, this text brings out the vegetable gardens logic: economical logic, task sharing between men and women, taste of organisation and clearness, care of hygiene and good health.

The authors insist on the importance of the poultry which eats in the garden and the mountain near by, great place of picking.

MOTS CLÉS
Pyrénées-Orientales,
Cerdagne,
montagne,
jardins potagers,
plantes cultivées,
techniques culturales,
basse-cour,
cueillettes.

KEY WORDS
Pyrénées-Orientales,
Cerdagne,
mountain,
vegetable gardens,
cultivated plants,
farming techniques,
farmyard,
gathering.

1. Les photos qui illustrent cet article et qui figurent sur le CD-Rom sont de Pierre Campmajo. Les auteurs remercient Denis CRABOL, président du Groupe de Recherches Archéologiques et Historiques de Cerdagne, pour l'aide technique (infographie) qu'il a apporté à la rédaction de cet article.

« Navets (Bien sortis, mais il faut impérativement les repiquer)
 . Petits pois (Très moyen)
 . Courgettes espagnoles (Belles)
 . Choux-fleurs (Assez beaux)
 . Haricots verts grimpants (Plantés trop tard)
 . Fraises (Très belle récolte)
 . Asperges (Ai mangé cette année les premières). »

Extraits du carnet d'un jardinier cerdan, Estavar, 2000.

Préparer la terre, la fertiliser, tracer les sillons, tirer les cordons, semer, planter, observer la marche de la lune, épier les nuages, espérer la pluie, convoquer les saints et puis enfin, cueillir pour se nourrir, ce sont là des gestes séculaires inscrits et lisibles dans un « espace singulier », celui du jardin potager. L'anthropologie ne s'y est pas trompée, qui, depuis quelques décennies déjà, s'interroge sur la place de ce lieu, son rôle au sein des communautés agricoles et urbaines, son évolution, voire sa disparition (Lizet 1979 ; Dubost 1994 ; Bruneton-Governatori 1986 ; Luxereau 1986) : pourquoi un jardin potager ? Quelles sont les espèces végétales qui y sont cultivées ? Comment le sont-elles ? Font-elles l'objet de croyances particulières ? Les pratiques, les techniques qui président à leur culture sont-elles les mêmes pour tous ? Comment cet ensemble de savoirs s'acquiert-il, se transmet-il, se perd-il, aussi, parfois² ?

Pour mettre à l'épreuve ces interrogations multiples, nous nous sommes installés pendant six mois dans ce « petit pays » de montagnes qu'est la Cerdagne³ (Figs 1 ; 2), un « petit pays » qui, par son orientation est-ouest et sa longueur – il ne fait que quelque cinquante kilomètres sur trente

de large – forme un plateau unique dans les Pyrénées-Orientales (Photo 1 sur CD). Cernée de hauts massifs – au nord, par le massif du Carlit qui culmine à 2 991 m et au sud par le Puigmal à 2 910 m – cette montagne, d'une altitude moyenne de 1 250 m, bénéficie d'un ensoleillement maximum par rapport au reste de la France (Fig. 3) : on y compte en moyenne 3 000 heures de soleil par an. À la mi-mars, le temps est généralement beau, avec des températures maximales pouvant atteindre 20 °C. Mais jusqu'à la fin du mois de mai, les températures minimales peuvent descendre la nuit de quelques degrés en dessous de zéro (Fig. 4). C'est donc un espace de montagne, un « pays » que les aléas climatiques, comme la sécheresse ou le gel, n'épargnent pas (Photo 2). Là, nous avons cheminé à l'écoute de ces jardiniers, agriculteurs, éleveurs pour beaucoup aujourd'hui retraités, dont les façons, les postures, la science et la patience, le discours enfin ordonnent un espace intime dans lequel ils aiment, tous sans exception, se retrouver, se perfectionner, s'instruire, instruire et transmettre cette complicité qui les lie à la terre et la nature. Les récits recueillis au cours de notre enquête

2. Dans la vallée du Haut-Giffre, en Haute-Savoie, Bernadette Lizet s'est intéressée à la place des fleurs dans le jardin paysan confronté au jardin plus moderne où la production de plantes alimentaires cède généralement le pas au « fleurissement ». C'est une « ethnologie à deux voix » qu'ont déroulée Ariane Bruneton-Governatori et Anne Luxereau dans les Pyrénées centrales : tandis que la première s'est penchée sur la situation de quelques jardins béarnais, leur inscription dans l'histoire et dans l'espace des villages, la deuxième a porté son regard sur les jardins de ces néo-ruraux venus, dans les années 70, s'installer dans la montagne du Couserans ariégeois. Quant à Françoise Dubost, elle a particulièrement mis l'accent sur ces jardins familiaux ouvriers, jardins potagers des villes, évoluant au fil des années, depuis leur mise en place à la fin du XIX^e siècle.

3. Pierre Campmajo est à l'origine de ce travail de collecte qu'il a entrepris, il y a déjà une quinzaine d'années. C'est à son incitation que l'Écomusée de la ferme Cal Mateu de Ste Léocadie nous a commandé une étude sur les jardins potagers cerdans. Cette étude a donné lieu à une exposition dans l'enceinte de Cal Mateu, au cours de l'été 2003, avec reconstitution du jardin tel qu'il fut quand les derniers propriétaires l'ont occupé.

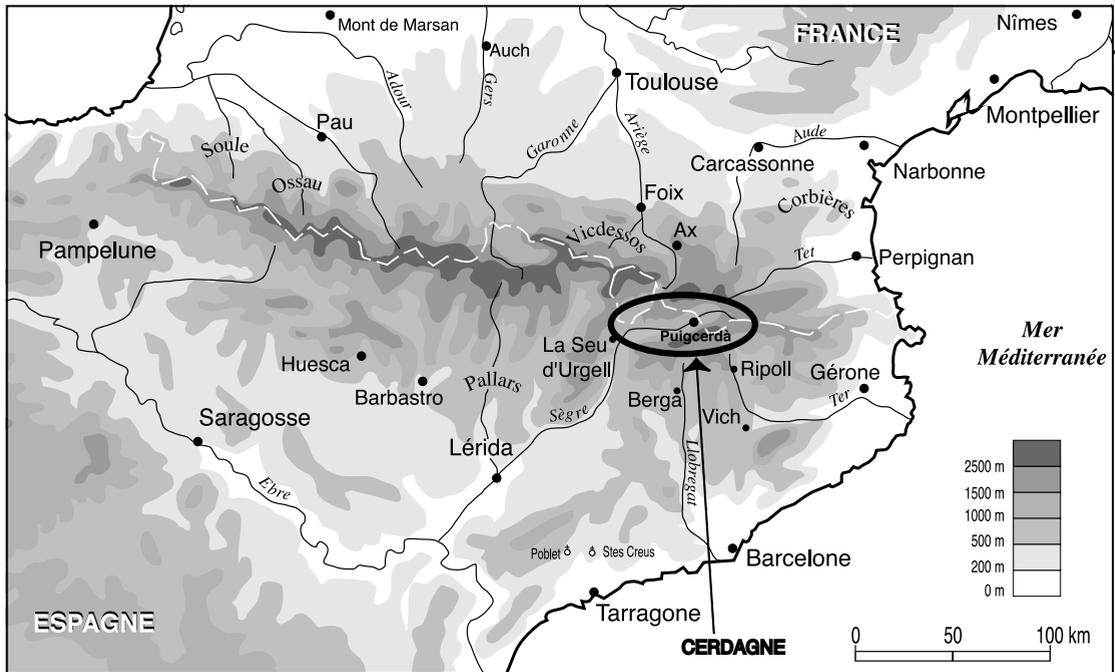


Fig. 1. – La Cerdagne à l'est des Pyrénées (C. Rendu del.).

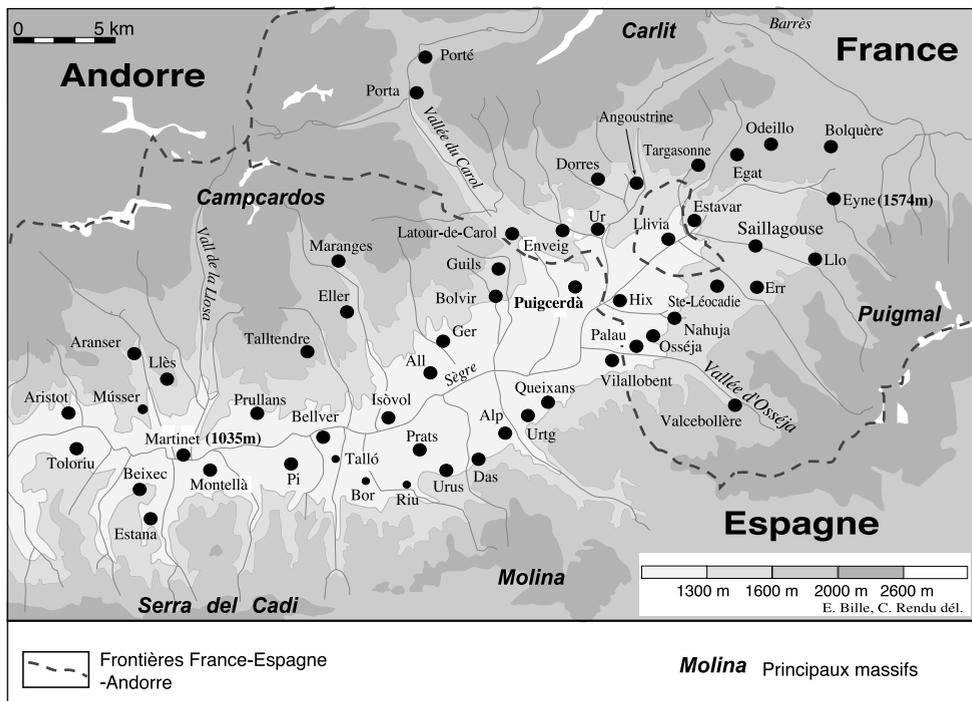


Fig. 2. – Villes et villages de Cerdagne (E. Bille, C. Rendu del.).

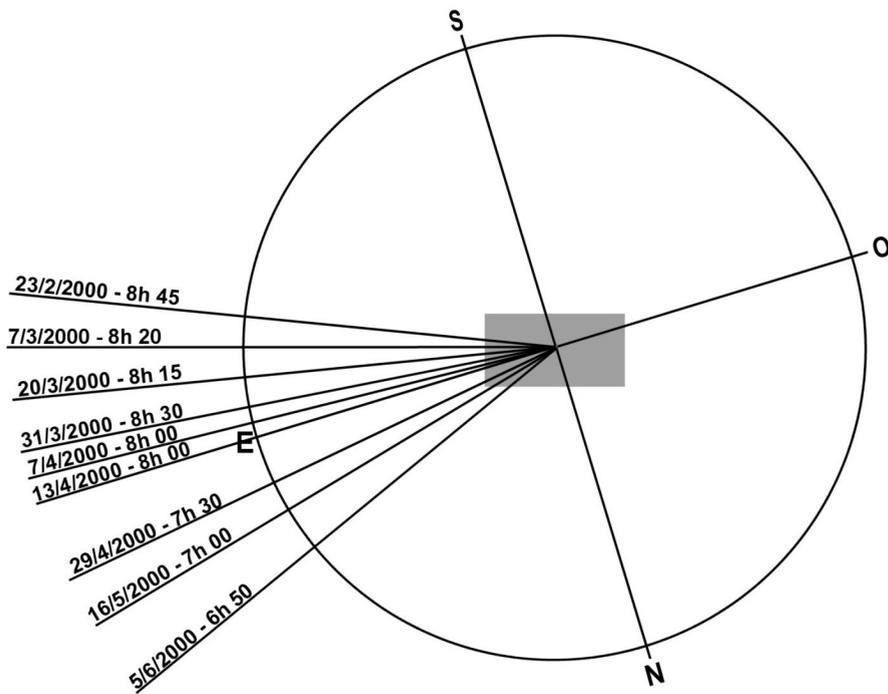


Fig. 3. – Levers du soleil en Cerdagne à Estavar (1 327 m).

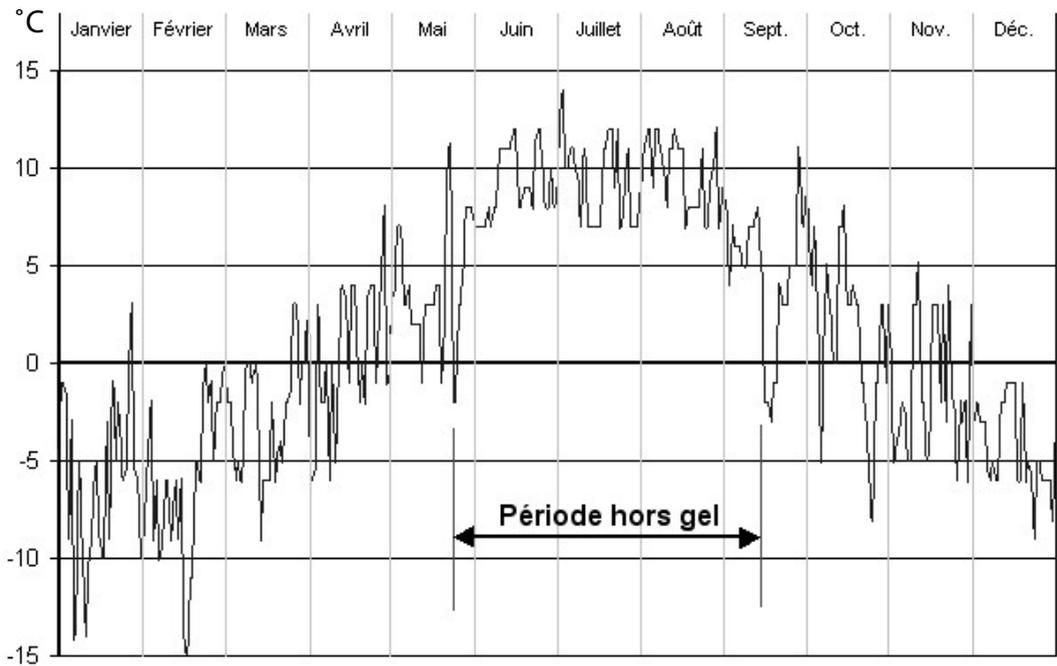


Fig. 4. – Relevé journalier des températures minimales sous abri. Année 2003. Estavar, altitude 1 320 m.

(Campmajo, Delgado, Carraretto & Candau 2003 ; Campmajo & Carraretto 2003) et le dossier photographique réalisé⁴ (voir le CD joint) donnent à voir et à entendre un ensemble de « façons de dire et de faire » le jardin potager dans lequel s'organisent des tâches particulières, dévolues tantôt aux femmes tantôt aux hommes. À cet espace, où la reproduction des plantes – légumes, fruits, aromates – assure « la vie des ventres », nous avons choisi d'adjoindre l'espace de la basse-cour, autre « point d'accroche » essentiel de l'économie familiale rurale (voir liste des espèces végétales et animales citées en Annexe). Car si la basse-cour garantit, comme le potager, des réserves à toute la maisonnée, les animaux qu'on y élève se nourrissent, à leur tour, du jardin. Ainsi le lien qui unit ces deux lieux est-il étroit, le « bon élevage » des uns dépendant de la « bonne culture » de l'autre. Rappelons enfin que nous sommes ici, entre potager et basse-cour, au voisinage d'un monde dont on sait qu'il a subi, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, de grands changements : ainsi, les variétés et les espèces hybrides, la mécanisation, tout un ensemble de technologies nouvelles ont conquis le jardin et la basse-cour, comme elles ont conquis le champ. Cette rupture et ces changements, nous avons pu les saisir dans les discours des uns et des autres et dans leurs façons de « s'occuper » des plantes et des animaux. Il n'en demeure pas moins que ces deux lieux nous sont apparus comme des « îlots », des « petites portions d'espace » que le troisième millénaire naissant n'a pas encore bouleversés. C'est avec ce constat en tête que nous avons voulu transmettre, ici, quelque chose de ces gestes et de ces mots qui donnent vie au jardin potager et à la basse-cour.

JARDINS POTAGERS D'ICI

Comme dans de nombreuses communautés rurales⁵, le jardin potager familial cerdan occupe une place prépondérante. Il est à la fois un lieu d'apprentissage et de mise en pratique de savoirs agricoles transmis de génération en génération, un espace d'expériences qui, par une combinaison quasi savante entre science météorologique et science de la terre, se transforme au fil des jours en un garde-manger, un réservoir de légumes et de fruits dans lequel les femmes viennent puiser l'essentiel de leur cuisine. Mais de quel jardin parle-t-on ? La physionomie du jardin familial cerdan est multiple : le jardin est à la fois d'agrément, potager et verger (Photo 3). Où se situe-t-il ? Quand il se trouve placé au cœur du village, il est généralement contigu à la maison et occupe une surface moyenne de 50 à 300 m² (Photo 4 ; Figs 5 ; 6). Dans la plupart des grandes fermes, le jardin, souvent fermé par un grand mur (Photo 6), se trouve à proximité immédiate et sa surface varie entre 500 et 2 000 m² (Photo 5 ; Figs 7-9). La comparaison des surfaces des potagers, c'est ainsi qu'ils sont nommés sur les cadastres, dans deux types d'habitats, l'un groupé comme celui de la commune d'Eyne, l'autre éclaté en grosses fermes regroupées en cinq hameaux comme c'est le cas pour la commune de Sainte Léocadie, nous montre la relation qu'il y a entre les surfaces des potagers et les surfaces agricoles des propriétés et par voie de conséquence du nombre plus ou moins important des personnes qui habitaient et travaillaient sur l'exploitation. Avec 51 potagers pour 32 maisons, Eyne totalise 12 595 m² de surface jardinée, alors qu'avec seulement 23 parcelles réparties entre 12 maisons,

4. Nous avons réalisé vingt entretiens, de durée variable (entre deux et six heures) en suivant un canevas de questions précises portant sur l'implantation des jardins, les espèces végétales cultivées, les techniques et les pratiques en usage, les modes d'acquisition de ces savoirs. Plus généralement, nous avons tenté de préciser la situation du jardin et son orientation, sa forme, sa taille, sa délimitation, le rôle de chacun dans ce jardin, la façon dont il « est fait », ce qu'il produit, pendant combien de temps il produit, la destination des produits récoltés (séchage, conserves...) et la cuisine qui en découle. 2 000 clichés ont été archivés (Campmajo & Carraretto 2003).

5. Nous faisons ici référence, en plus des auteurs mentionnés plus haut, au texte de Daniel Fabre (1993) qui, outre son analyse de l'évolution du monde paysan, souligne la place séculaire du jardin familial rural, lieu d'expériences, espace de domestication des végétaux sauvages, d'invention de plantes alimentaires et de toute une « herberie » aromatique.



FIG. 5. – Cadastre d'Eyne (altitude 1 600 m). Situation des jardins.
Référence du cadastre : Eyne - Section B1 - Cadastre de 1983 révisé en 2004.

Sainte Léocadie en culture 19 266 m². À Eyne, 21 maisons possèdent 1 jardin, six en possèdent 2, trois en ont 4, un en cultive 4 et la dernière 5. La plus petite des maisons se contente d'un jardin de 85 m², la plus grande, celle qui en possède 5 totalise une surface potagère de 1 590 m², ce qui est beaucoup pour Eyne. À Sainte Léocadie, 10 maisons cultivent 1 à 2 jardins avec des surfaces qui oscillent entre 700 et 1 500 m². Une ferme possède 3 jardins pour une contenance de 2 500 m², la dernière maison en cultive 5 qui sont répartis sur deux fermes attenantes, celle du patron et celle du fermier. Ces deux potagers ont respectivement des surfaces de 2 270 et 1 280 m². Il ne s'agit ici que des potagers, mais, lors de nos enquêtes, nos informateurs précisent toujours

que les pommes de terre, les choux et les navets étaient cultivés en plein champ et que généralement ils vendaient une partie de leur production. Ces deux villages reflètent bien la tendance générale des surfaces des potagers cerdans. Les jardins des villes fortifiées, comme ceux de Puigcerdà ou de Bellver, sont en majorité disposés à l'extérieur du rempart, formant ainsi ce que l'on nomme communément une « ceinture verte » qui entoure la ville d'un espace vert et dégagé. Leur taille varie entre 100 et 300 m² et sont finalement très semblables à ceux des villages⁶ (Photos 7 ; 8). Ils sont généralement travaillés par des artisans, des commerçants ou des ouvriers. Cependant, petit ou grand, à l'intérieur ou à l'extérieur du village, clôturé de piquets et de grillage ou encinté d'un

6. La zone étudiée comprend 3 villes moyennes (Puigcerdà, Bellver, Llivia) qui comptent aujourd'hui successivement 9 500, 1 500 et 1 000 habitants. Les 80 à 90 villages (de 100 habitants permanents à 1 200 l'été) ont tantôt un habitat regroupé (comme Angustringe, Llo, Eyne, Dorres et Arseguel) tantôt un habitat dispersé en hameaux comme Ste Léocadie ou Gourgouje.

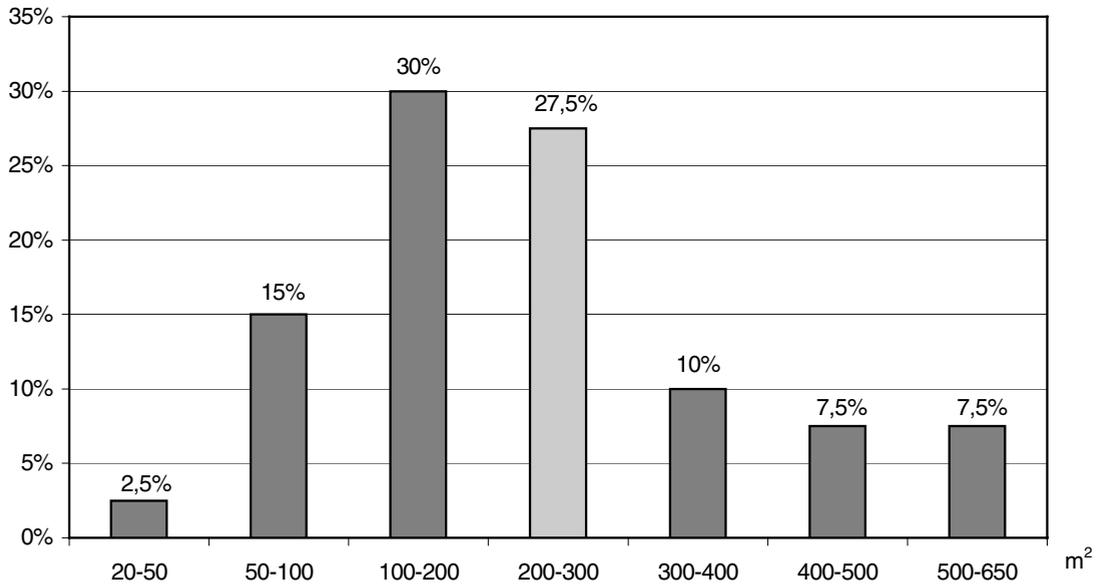


FIG. 6. – Surfaces des jardins du village d'Eyne. Histogramme comparatif des diverses surfaces.

mur de pierres (Photo 9), chaque jardin a son entrée : les uns arborent une simple porte, d'autres un portail, certains, enfin, une barrière rudimentaire (Photos 10-12). Et ces entrées, aussi diverses soient-elles imposent d'emblée un type d'outillage. Si par la petite porte ne peuvent entrer que les outils à mains et la brouette, le portail et la barrière, eux, permettent de faire passer un outillage plus lourd comme un attelage de vaches avec charrue, un tracteur, un motoculteur, voire un épandeur d'engrais ou de fumier. Mais si l'entrée définit bien le type d'outillage, elle définit aussi et souvent la taille du jardin, elle-même proportionnelle à la taille de la famille et au nombre de domestiques. Cet informateur rappelle qu'en des temps plus anciens, un peu avant la guerre, un peu après, « *le portail, au jardin, c'était souvent une petite porte, le passage d'une personne parce que, je vous dis, les tracteurs ne rentraient pas dans le jardin, c'était fait à la bêche...* » Un autre se souvient que « *tout le monde avait sa*

porte en bois, sans serrure. Contre le mur, deux pierres par-derrrière pour la tenir fort et ça y était. Mais la porte, c'était une barrière, trois branches que vous faisiez un trou avec la « tribe »⁷ et un bâton de noisetier et ça y était... »

Aujourd'hui, bien sûr, le jardin potager n'est pas indispensable. Dans les épiceries, sur les étals des marchés (Photo 13), au rayon frais des supermarchés, l'on trouve des légumes partout et toute l'année. La voiture permet un déplacement rapide, l'on fait ses courses pour la semaine. En outre, bien des femmes d'agriculteurs exercent une activité en dehors du travail de l'exploitation et n'ont plus, comme avant, le temps de « faire le jardin ». Il n'en était pas de même avant la guerre et jusque dans les années 70 où, en plus des récoltes faites aux champs, le jardin potager et la basse-cour devaient nourrir la maisonnée toute l'année. C'est dire l'attention qu'il fallait lui porter : « *Toutes les maisons ont un jardin potager pour la simple et bonne raison, c'est qu'il y avait pas de*

7. *Tribe* est un mot catalan désignant un long foret – il en existe de plusieurs diamètres – comportant à son extrémité une bague permettant d'insérer un manche de bois que l'on manipule à deux mains dans un sens rotatif.

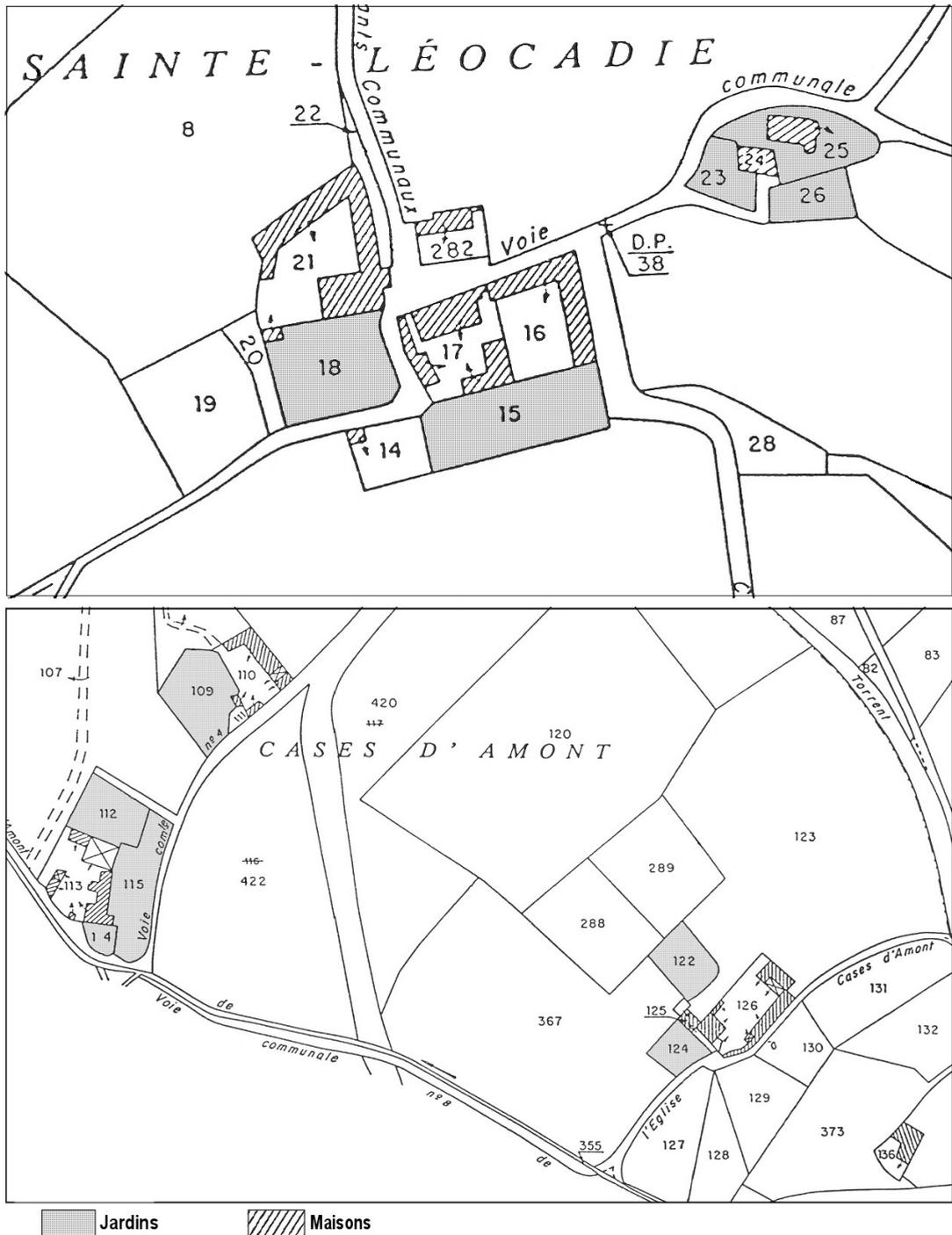


Fig. 7. – Exemples de jardins dans un habitat dispersé. Hameaux de Ste Léocadie et de Cases d'Amont.
Références du cadastre : Ste Léocadie - Section B - cadastre de 1983 révisé en 2004.

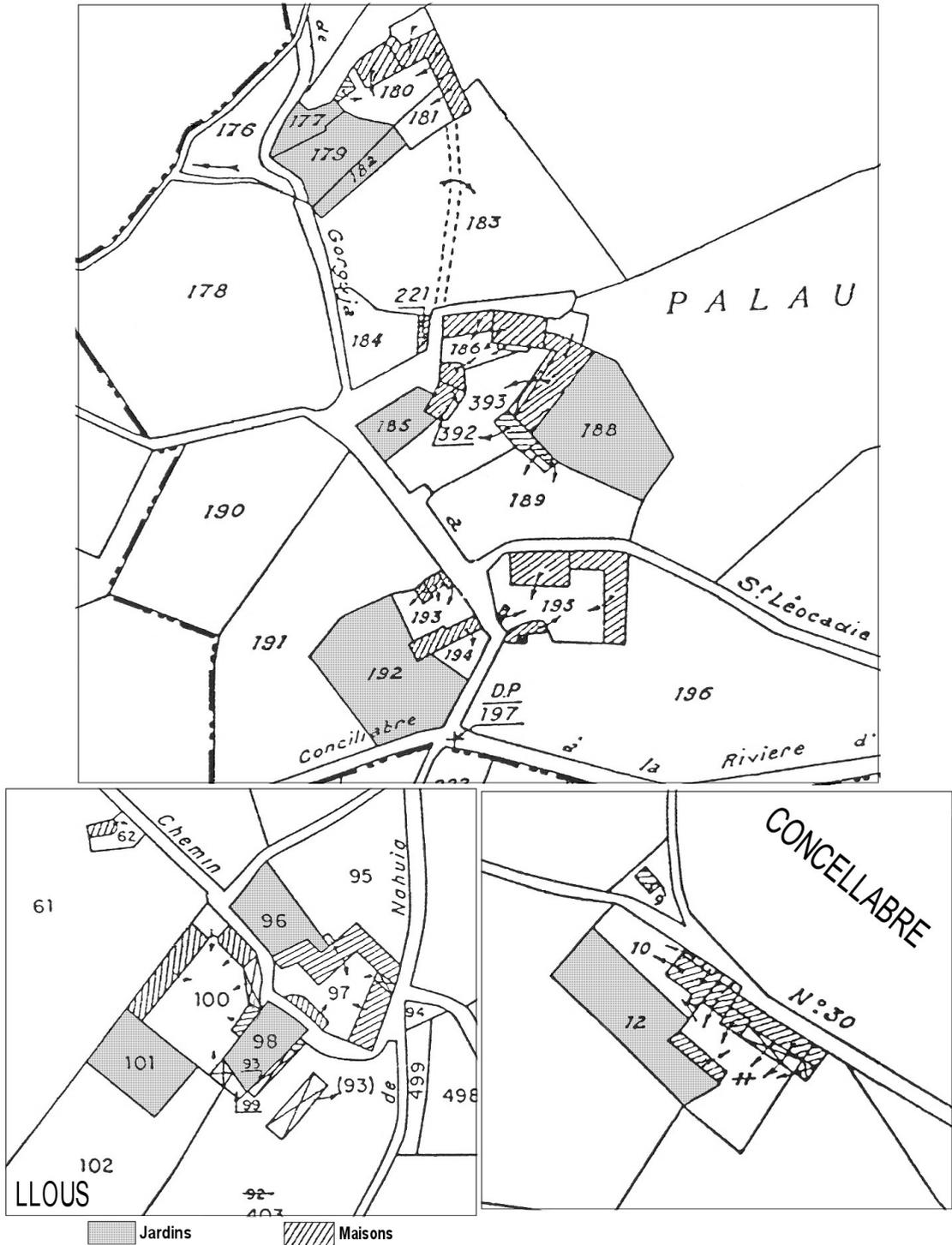


Fig. 8. – Exemples de jardins dans un habitat dispersé. Hameaux de Palau, Lloús et Concellabre.

Références du cadastre : hameaux de Palau et Concellabre : Sainte Léocadie -

Section A - cadastre de 1983 révisé en 2004 ; hameau de Lloús : Sainte Léocadie - Section B - cadastre de 1983 révisé en 2004.

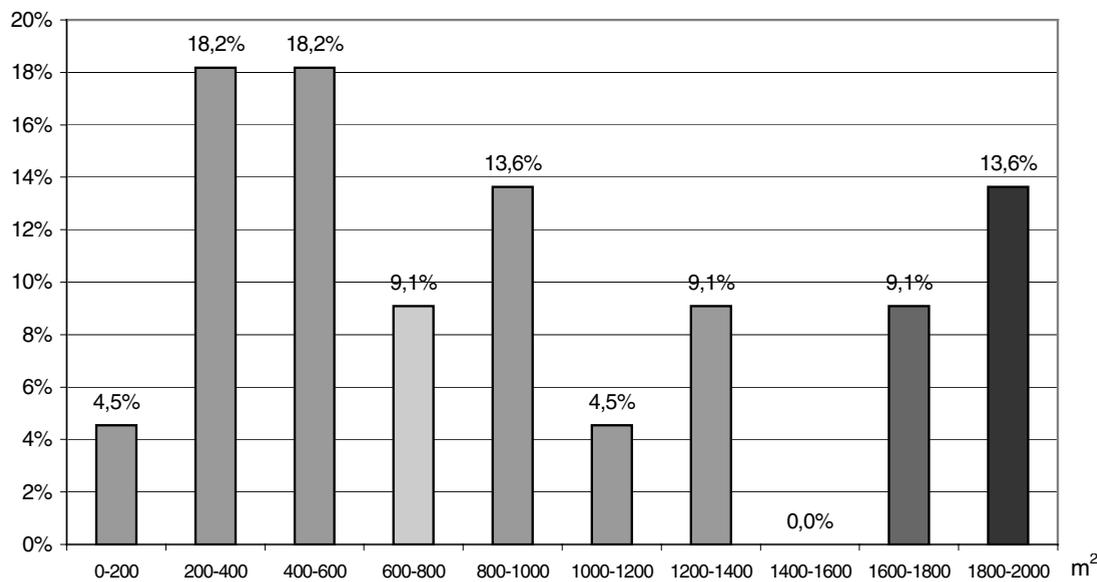


Fig. 9. – Surfaces des jardins du village de Sainte Léocadie. Histogramme comparatif des diverses surfaces.

moyens de locomotion et donc il fallait faire face à l'urgence le plus rapidement possible. C'était dans le jardin qu'on allait chercher ce dont on avait besoin... C'est qu'avant, tout le monde, tout le monde avait son jardin, tout le monde, parce que ne passaient pas les marchands de légumes ou quoi que ce soit et y avait pas l'argent qui y a maintenant. »

Les femmes, en particulier, aiment à souligner cette constante, insistent sur cette nécessité. Mais au fait, quel rôle jouent-elles dans ce jardin ? Ce « petit coin de vert » est-il spécifiquement féminin ? Les hommes y ont-ils une place ? Qui fait quoi dans cet espace ? Entre hier et aujourd'hui, quels sont les rôles dévolus à chacun ?

JARDINS D'HOMMES, JARDINS DE FEMMES

Tous évoquent cette permanence : l'homme faisait les gros travaux de préparation du sol, comme le labour, souvent à la bêche, dans les petits jardins en particulier. Dans les jardins plus grands, à l'inverse, où l'on pouvait faire entrer une paire de bœufs, on labourait à la charrue : « *Toutes les maisons, c'était pareil... Les hommes te bêchaient le jar-*

din, ils te mettaient le fumier, ils te le bêchaient... »

À la femme revenaient la préparation des semis, le choix des plantations, l'entretien du jardin, la cueillette des légumes et leur conservation, autant d'étapes successives qu'elle devait assurer en plus de la cuisine, des travaux ménagers, de l'entretien de la basse-cour, et bien sûr des enfants : « *Écoutez... Aussi bien avant la guerre, c'était toutes les maisons pareil. Les hommes bêchaient le jardin et la femme se débrouillait pour se le planter et pour se le semer comme elle voulait... MARRAINE y faisait beaucoup de choses dans le jardin... MARRAINE, c'est ma grand-mère, elle avait tout dans la tête, c'est elle qui s'occupait du jardin. Et toutes les femmes du village, c'était pareil... MARRAINE faisait la cuisine, mais elle prenait le temps d'aller travailler son jardin, de se lever de bon matin, elle tâchait d'aller une heure avant qu'il fasse trop de soleil, et d'y aller une heure vers le soir... »* Mais il arrivait aussi que le grand-père, par goût, ou les enfants, par nécessité, franchissent l'enceinte du jardin pour s'occuper un peu de lui : « *Par goût, se souvient cette informatrice, mon père et mon grand-père y étaient tout le temps... Et mon grand-père, alors ça, c'était la chose de mon grand-père et de mon père surtout qui disait : "Ah ! Les femmes dans le jardin, c'est l'horreur !*

C'est comme s'il y rentrait des poules !” *Mais le jardin, mon grand-père, c'était sa passion, le jardin et le bois. Le jardin était bien entretenu et les piles de bois bien fendu et une bûche ne dépassait pas plus que l'autre. Tout ça, bien rangé !* » Un autre se rappelle qu'enfant, il était préposé au remplissage des tonneaux : « *Dans tous les jardins, ici, il y avait des tonneaux. On disait aux enfants : “Quand tu viendras de l'école, tu rempliras le tonneau d'eau, parce que si la marraine veut planter ou arroser, il faut de l'eau”. Les enfants, il fallait toujours surveiller que le tonneau soit plein... C'était le travail des enfants. Ça, il fallait le surveiller. Si c'était pas plein, on savait te le dire !* ». Aujourd'hui les tonneaux en bois sont remplacés par des fûts de 200 litres en fer ou en plastique, mais ils sont toujours là...

LE FROID, LE CHAUD

« *Ici, il y a le froid, le chaud, le chaud, le froid tandis qu'en bas, dans la plaine, c'est à peu près pareil, tout le temps. Bon d'accord, dans la journée, au printemps et en été, surtout, il peut faire très chaud. Mais la nuit, il ne fait jamais aussi froid comme ici* ». Comparée à la plaine du Roussillon, où la vie du jardin potager s'étale de mars à octobre⁸, la vie du jardin de montagne est bien plus courte. Si, à la mi-mars, le temps est généralement beau et certaines températures diurnes peuvent atteindre jusqu'à 20 °C, les nuits sont encore froides et il n'est pas rare d'enregistrer sur le thermomètre des températures bien en dessous de zéro. Encore faut-il tenir compte des altitudes différentes, entre Eyne, par exemple, qui se situe à 1 600 m et Arseguel, plus bas, à 900 m d'altitude. Ce sont donc 700 mètres de dénivelé qui, dans cet espace de montagne, ont de fortes répercussions sur la végétation : en Roussillon, par exemple, l'artichaut (*Cynara scolymus* L.) est un légume d'hiver. Le jardinier le plante en juillet pour le récolter de novembre à avril. Or ici, en Cerdagne, le cycle de

l'artichaut est inversé. On le plante généralement entre le mois de juillet et le mois d'août. En novembre, le jardinier doit couper les feuilles et le « buter très haut ». Sa récolte, quant à elle, se fera l'année suivante, de juin à octobre (Photo 14). Ainsi, le calendrier des plantations doit-il tenir compte à la fois des températures diurnes et nocturnes... et de la lune : la vie du jardin bat son plein de la fin du mois de mai à la fin du mois de septembre (Fig. 10). Dans ce laps de temps, tout risque de gelée est normalement écarté. Aussi, si certains légumes sont plantés avant cette date, en raison de leur résistance au froid, la plupart d'entre eux ne sont mis en terre qu'à la fin du mois de mai, voire début juin, comme, par exemple, pour les tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Hier comme aujourd'hui, l'expérience et le bon sens, l'Almanach des Postes comme l'Almanach des Paysans, dictent à chacun l'époque des semis et celle des plantations : « *La lune, rapporte cet informateur, on la regardait pour faire les semis, pour repiquer, non, mais pour faire tous les semis, on regardait toujours la pleine lune. Après, la date, pour repiquer, ça n'avait pas d'importance. Sauf pour la scarole (Lactuca serriola L.), on la repiquait toujours à la Saint-Barnabé. C'est vers la mi-juin, parce que cette spécialité de salade, on la considérait un peu tardive...* » Viennent alors les dictionnaires qui autorisent ou interdisent, ceux que l'on a lus, parfois, dans des vieux magazines de vie pratique ou encore dans les almanachs, ceux que l'on a appris du grand-père ou de la grand-mère : « *À la lune vieille, il faut semer tout ce qui pousse sous la terre comme les pommes de terre (Solanum tuberosum L.), les carottes (Daucus carota L.), les oignons (Allium cepa L.), les navets (Brassica napus L.). À la lune jeune, il faut semer tout ce qui vient en hauteur, comme les tomates, les haricots verts (Phaseolus vulgaris L.) ou les petits pois (Pisum sativum L.)... Sinon, ça grimpe, ça grimpe ! Et une plante qui grimpe, elle devient squelettique, elle n'est pas bonne* ». Cet autre insiste : « *Les vieux regardaient la lune et disaient : “On doit*

8. Pour mieux saisir la spécificité du jardin cerdan, jardin de montagne, nous avons pris appui sur un jardin potager situé à Canet-Plage, en bordure de la Méditerranée dans la plaine du Roussillon (Altitude : 5 m). La figure 10 compare sur une année toutes les cultures possibles sur ces deux territoires. Elle montre combien la vie du jardin cerdan est finalement très courte, de fin mai, début juin à la fin septembre.

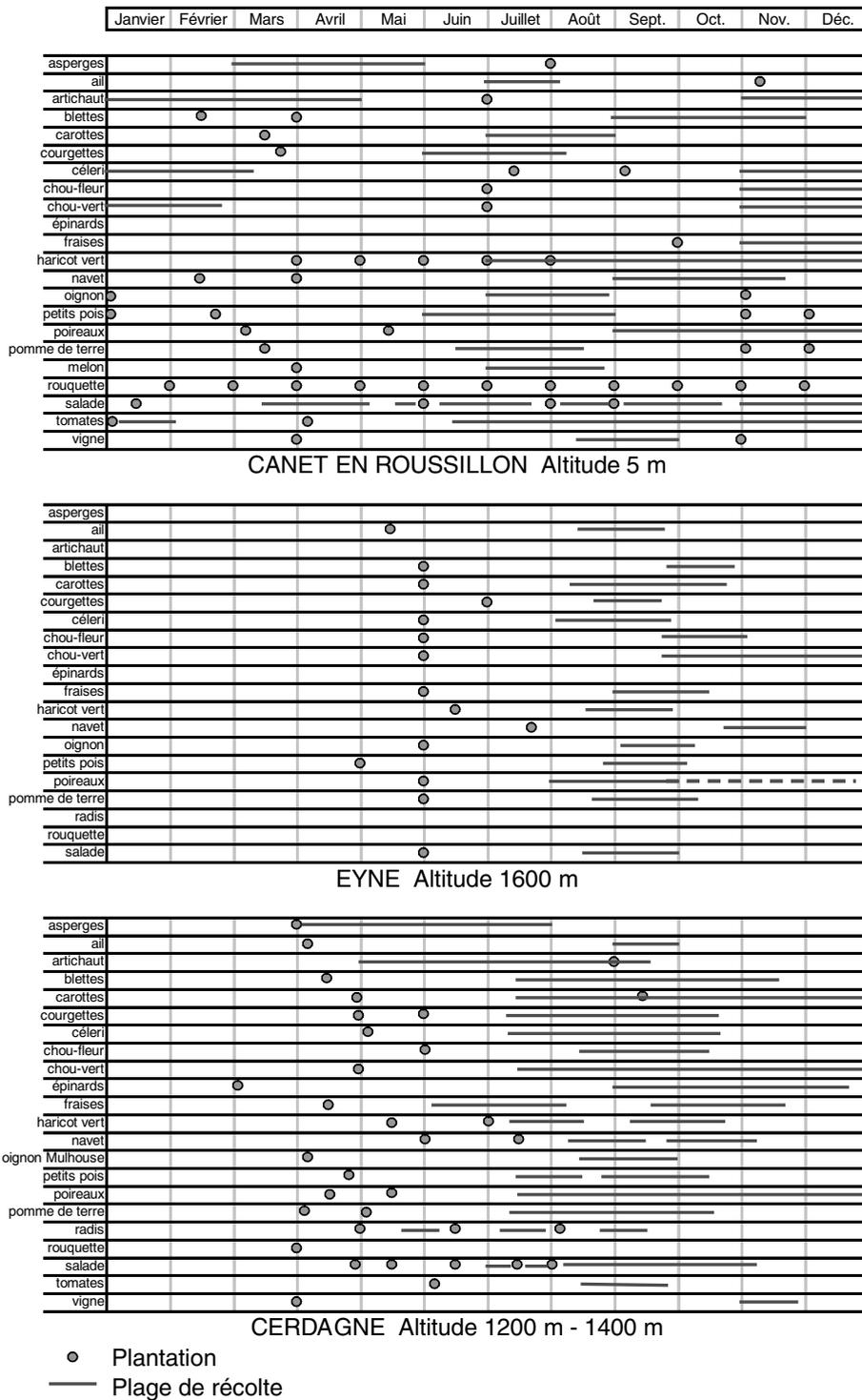


Fig. 10. – Tableaux des plantations et des plages de récoltes.

semer telle chose? ... Ils disaient toujours, je crois que c'est l'Ascension, qu'il fallait pas planter les haricots le jour de l'Ascension parce que sinon, ils naissaient à l'envers. Au lieu de germer en hauteur, le germe se plantait dans la terre, et c'est vrai ça !... À Dorres, on semait les haricots et toutes les plantes grimpanes pour la Saint-Isidore vers le 15 mai. Pour les patates, on les plantait à la Saint-Marc vers le 25 avril. Mais surtout, on regardait la lune. Toutes les plantes qui fleurissent, comme les courgettes (*Cucurbita pepo* L.), on les plantait à lune neuve. Par contre, les salades, les poireaux (*Allium porrum* L.), les choux (*Brassica Oleacea* L.)..., on les plantait à lune vieille ». Lune vieille, lune nouvelle, Saint-Barnabé ou Saint-Marc, si tous ceux-là comptent, qu'en est-il des techniques ?

PLANTATION : « TRUCS », « FAÇONS » ET PETITS SECRETS...

Les techniques de plantation diffèrent-elles d'une maison à l'autre ? Non, mais chaque jardinier a ses « trucs », ses « façons », ses « petits secrets », mélange de savoir-faire hérités de celui ou de celle « qui lui a appris le jardin » et de son expérience propre. C'est en automne ou au printemps que chacun prépare la terre de son jardin. Le jardinier, qui s'active dès la fin de l'automne, enlève de son jardin tous les légumes. C'est un fait moderne dû à la conservation, en congélation, par exemple. Mais avant que le congélateur ne fasse irruption dans les maisons, c'est au printemps que l'on préparait le jardin parce que beaucoup de légumes, comme les choux, les carottes ou encore les poireaux, pouvaient y rester tout l'hiver (Photo 15). Et si le gel « est bien passé sur le chou », celui-ci n'en est que meilleur. Au printemps, la fraise du motoculteur donne un sol léger et facile à travailler (Photo 16). Aujourd'hui encore, les établissements Soulié à Ossès ainsi que le marché de Puigcerdà, et jusqu'à une date récente l'épicerie Patau à Bourg-Madame, alimentent les jardins en semences et en plants : « On faisait venir de tout, on plantait l'ail et l'oignon, l'oignon de Mulhouse, puis un peu plus tard, on plantait les choux et les radis (*Raphanus sativus* L.) et les salades, de la scarole... Ce qui était très

important aussi, c'était des aubergines (*Solanum melongena* L.) et des poivrons (*Capsicum annum* L.), ils viennent bien aussi. Ils ne deviennent pas rouges, ils rosissent un peu en Cerdagne. Y avait des petits pois aussi, des tomates, on avait des choux Cœur de Bœuf et de Milan et puis on avait la variété, le véritable chou d'hiver que c'était un chou du pays (Photo 17). Il devenait énorme comme ça et il fallait le manger quand les gelées l'avaient bien tapé parce que sinon, c'était un chou qui était fort comme tout... Le gel dessus, ça lui faisait perdre cette force qu'il avait, ça avait un goût formidable. Mais il fallait attendre que le gel lui ait mis une bonne tapée dessus ». En matière de pomme de terre, partout la Beauvais fut et est encore en certains endroits à l'honneur, « la véritable Beauvais de Bretagne, que c'était une très bonne pomme de terre... Après la guerre, on est passés à la Rembaner, c'est une pomme de terre blanche et c'est la première qualité qui est venue après la guerre... Et après on a fait les qualités qui sont tout de suite arrivées. Ça a été la Bea, le plus en Cerdagne. Et la Bintje est arrivée un peu en même temps... » Légumes primeurs, pommes de terre, tout cela s'organise précisément : « Y avait deux bandes de chaque côté et le chemin au milieu et les cultures étaient alternées : une année, on plantait les haricots d'un côté et l'autre année, c'était planté de l'autre, y avait alternance. Donc y avait à peu près un tiers du jardin planté en légumes et le reste, c'était planté en pommes de terre précoces, c'était les premières pommes de terre qu'on mangeait. C'était pas pour faire des réserves parce que c'était la pomme de terre précoce qu'on mangeait tout l'été. La pomme de terre de réserve, c'était celle qu'on récoltait dans les champs. Parce que la pomme de terre du jardin, elle avait même pas la peau formée donc c'était une pomme de terre qui se blessait et qui ne se conservait pas (...) La pomme de terre de conservation était cultivée hors jardin, dans les champs et en grande quantité. Y avait la partie qu'on vendait et puis y avait la partie qu'on conservait et puis qu'on triait parce que y avait la pomme de terre qui partait à la vente, y avait la pomme de terre pour la conservation et puis les petites qu'on triait déjà au départ pour les cochons. Celles-là, c'était l'alimentation des cochons pour tout l'hiver (...) » Mettant en œuvre le souci d'ordre et de netteté du jardinier, le jardin est un

espace « que l'on montre », que l'on fait visiter à la famille, aux amis (Photo 18), et aux autres jardiniers : « *Montrer son jardin à d'autres, oui, c'était son plaisir. Et la famille, quand elle venait l'été, elle allait visiter le jardin, elle faisait le tour pendant qu'on préparait le goûter... Le jardin faisait partie des lieux qu'on visitait, surtout les parents ou des amis. Et d'ailleurs, c'est eux-mêmes qui le demandaient : "Com tens l'ort ?", "Comment as-tu le jardin ?"* ». Par conséquent, le jardin potager doit être « beau », « sans herbe », « bien entretenu » : « *Ya assez de travail, si on veut l'avoir un peu propre... Au jardin, il faut y être toujours... Il faut y passer une heure presque chaque jour parce que si l'herbe te passe devant, tu ne t'en sors plus !... Moi, j'aime que quand les légumes sortent, ils soient bien alignés. J'aime que ce soit droit...* » (Photos 19 ; 20). Cependant, ce jardin bien ordonné n'exclut pas la poésie, la fantaisie, l'originalité. Avec l'épouvantail (Photo 21), des variétés de légumes comme les courges, et les fleurs, le jardinier « aime à se faire plaisir » : « *Dans le potager, y avait le coin des fleurs (Photos 22 ; 23). C'était le lys (Lilium) qu'avait planté l'oncle, la tante, le grand-père qui avait planté le lilas (Syringa vulgaris L.). Y avait le lilas qu'on attendait pour faire le bouquet de la fête des mères parce que le cadeau se résumait à un bouquet de lilas et un bouquet de narcisses (Narcissus) qu'on allait ramasser dans les prés et Dieu sait si on y mettait tout son cœur et un dessin de l'école. Et ensuite, y avait le muguet (Convallaria majalis L.). Il fallait qu'au 1^{er} mai, on ait le petit brin de muguet et puis le lys de la Saint-Joseph, un lys blanc... Et mon grand-père, c'était les violettes (Viola spp.). Quand il commençait à aller travailler le jardin, il remontait le soir avec une violette au coin de la lèvres et là, c'était le départ de la belle saison et des travaux.* » Nous voici au mois de juin, peut-être déjà même début juillet. Tout pousse et pousse bien. Il faut maintenant veiller à ce que le jardin prospère.

ENTRETIEN

Entretien le jardin est primordial. Il faut veiller à apporter des traitements pour le prémunir des attaques diverses comme les maladies des plantes,

les insectes ou encore les rongeurs. Si aujourd'hui, les produits chimiques facilitent les traitements, il n'en était pas de même il y a quelques décennies : la bouillie bordelaise ou « bleu » figurait parmi les produits les plus employés dans le jardinage, ce mélange traitant à la fois une grande partie des maladies dues aux champignons sur les légumes et sur les arbres : mildiou des pommes de terre ou mildiou des rosiers (*Rosa Gallica*) et traitement d'hiver pour les arbres fruitiers. Le savon de Marseille, la nicotine liquide, dissous dans de l'eau, éliminaient pucerons et doryphores tandis qu'une bande de cendres sèches, disposée autour des plantations – « *les cendres de la St Jean, si possible* » – évitait l'intrusion des limaces et autres escargots : « *Pour les limaces, avant, c'était réputé le feu de la St Jean. Le lendemain de la St Jean, vous alliez ramasser de la braise. Cette braise, vous lui faisiez faire le tour du jardin et c'était radical pour les limaces. Posée simplement sur la terre. Vous pouvez croire que ça, ça arrête les limaces* ». Sulfater du soufre écartait l'oïdium des aubergines et des cucurbitacées. On éloignait les principaux nuisibles du jardin en leur donnant des appâts empoisonnés. La taupe était la plupart du temps piégée, voire gazée au carbure : « *Pour les taupes, un piège, ou bien ce qui est très bon, c'est les ronces des mûres... Il fallait cueillir le morceau d'en bas qui est déjà bien crochu et vous en mettiez comme ça, un sens de chaque côté parce qu'il paraît que quand elle se pique, la taupe, elle est foutue. Alors si tu le mets d'un côté ou de l'autre, elle devait se trouver prise... Je l'ai fait une fois au pré, avec du carbure. Quelle catastrophe j'ai fait ! On a acheté ce pré d'ici et c'était plein de taupes. Je sais pas qui m'a dit : "Mets-y du carbure". J'y mets du carbure. L'odeur du carbure, ça les a tellement réveillées, que chaque mètre, y avait un trou, elles allaient vers dehors en vitesse pour s'aérer tellement qu'elles ont fait des trous partout... Quand j'ai vu ça, un copain, qui était dégourdi, qui m'a dit : "Écoute, tu vas pas t'en sortir. Maintenant, va arroser ton pré et lasses-y l'eau deux jours que tout va se noyer, les taupes et le carbure". Et je l'ai fait et alors j'ai rasé mon pré sans taupe... Mais, bon, pour les taupes, y a aussi les vers empoisonnés à la taupicine, mais ça, il faut le faire de très bonne heure,*

ARROSAGE DES PRES			
Il débute le 1er MARDI DE JANVIER et se termine à la MI - JUIN, date où commence l'arrosage des jardins. LES HEURES SONT RECONDUITES TOUS LES 15 JOURS.			
1. - MARTY Joseph	24 H	Du Mardi 4 h du matin	au Mercredi 4 h du ma
2. - ARIS Jean Marie et VAQUER Micheline	34 h	Du Mercredi 4 h	au Jeudi 14 h
3. - MARTY (cal. Chispe)	12 H	Du Jeudi 14 H	au Vendredi 2 h
4. - COLL Jean François	36 H	Du Vendredi 2 h	au Samedi 14 h
5. - COLL Jacques	16 H	Du Samedi 14 h	au Dimanche 6 h
6. - MAJORAL Joseph	33 H	Du Dimanche 6 h	au Lundi 15 h
7. - BRAGULAT Jacques	24 H	Du Lundi 15 h	au Mardi 15 h
8. - MARTIN Simone	33 H	Du Mardi 15 h	au Mercredi 24 h
9. - ALART Louis	31 H	Du Mercredi 24 h	au Vendredi 7 h
10. - DE MONTELLA Gabriel	91 h	Du Vendredi 7 h	au Mardi 2 h
11. - LLANAS Joseph	2 H	Du Mardi 2 h	au Mardi 4h

FIG. 11A. - Fiche de règlement de l'eau à Ste Léocadie (en catalan). Copie, réalisée le 2/6/1934, d'un ancien document prêté par M. Coll (Collection Jean François Coll, agriculteur à Ste Léocadie).

aller dans un terrain humide, ramasser des vers et les empoisonner ». Quant aux lapins, il suffisait de grillager l'ensemble du jardin tandis que l'épouvantail était censé effrayer les oiseaux, « *quand il ne leur servait pas de reposoir* ». Les poules de la basse-cour étaient éloignées du potager par une rangée de ronces. Quand le jardin se trouvait loin de la maison, il était souvent enclos par un mur de pierres qui le protégeait du bétail : « *Il fallait pas que les bêtes, les vaches y rentrent. Parce que sinon, ils vous auraient tout bouffé... Y avait pas de grillage, le grillage coûtait cher alors ils allaient récolter de l'aubépine qu'ils « brinquaient » bien que la chose se tienne droit et l'épine haute. Quand ils en avaient placé deux ou trois le long du mur, ils y mettaient une pierre plate comme ça pour que ça tienne bien... Ça faisait bien. Ça faisait pas éparpillé n'importe comment. Ça faisait que le type qui faisait ça, il avait du goût pour les placer...* »

Toutes les plantes cultivées et notamment celles du jardin nécessitent beaucoup d'eau. Et sur ce point, le règlement d'arrosage appliqué aux

Montella	33H	Mardi 11 ^h à mercredi 24 ^h
Alart	31 H	Mercredi 24 ^h à vendredi 7 ^h
Bramble	13 ^h	Vendredi 7 ^h à Samedi 1 ^h
Faba	8 ^h	Samedi 1 ^h à 9 ^h
Roque	7 ^h	Samedi 9 ^h à 16 ^h
Bracon	11 ^h	Samedi 16 ^h à lundi 13 ^h
Llanas	13 ^h	Lundi 13 ^h à mardi 2 ^h
Resca	6 ^h	Mardi 2 ^h à 4 ^h

Après l'arrosage ad aqua de la montagne per regar los ortos a començar el diuans a ser qui de mitg iuing repartide de vint en vint des ables.

Uas lo qui el 12 Hores la pres a las quatre del matí (quatre) del diuans fins a las quatre de la tarda.

Alart (Joseph) 17 Hores la pres a las quatre de la tarda del diuans fins a les nou del matí en diuans.

Chispe (Cousins) 6 Hores la pres a las nou del matí al diuans fins a las tres de la tarda del matí de i et

FIG. 11B. - Fiche de règlement de l'eau à Ste Léocadie aux alentours de 1950 (Collection Jean François Coll, agriculteur à Ste Léocadie).

champs vaut également pour le jardin. Autrefois, et aujourd'hui encore, le calendrier (Fig. 11) donnait l'eau une fois par semaine (Campmajo, Delgado, Candau & Crabol 2001). Les exploitations les plus importantes bénéficiaient d'un nombre supérieur d'heures par rapport aux exploitations plus petites : « *L'irrigation était très importante. L'eau devait traverser le sillon sans le raviner donc il fallait qu'il soit de telle façon que l'eau arrive mais sans couler, c'est-à-dire qu'elle pénétrait dans le sillon, petit à petit, petit à petit, elle détrempeait la terre... L'eau venait de la montagne parce qu'on avait les jours d'arrosage, chaque semaine. Eh bien, ça se passe toujours. Telle maison a l'eau le lundi à telle heure ou mercredi telle heure. Donc toutes les semaines, on avait nos heures d'arrosage... Il fallait d'abord aller chercher l'eau chez le voisin et l'amener jusqu'au jardin et puis, s'il fallait, on y passait la nuit, parce qu'on arrosait plutôt la nuit. Parce qu'on disait que là, sous le coup, en pleine chaleur, ça échaudait les plantes* ».

LE JARDIN VERGER, LE JARDIN RUCHER

Souvent, l'on trouve dans les jardins, aussi petits soient-ils, des arbres fruitiers, la plupart du temps, plantés en bordure des murs et au sud : « À l'intérieur du jardin, tout autour, on plantait des arbres... Y avait de tout, des poiriers (*Pyrus communis* L.), des pommiers (*Malus domestica*), des prunelliers (*Prunus spinosa* L.), des pruniers (*Prunus domestica* L.), y avait un abricotier (*Prunus armeniaca* L.), des cerisiers (*Prunus avium* L.)... Y avait des pommes et des poires. C'était des pommes du pays qu'on disait, des grandes rouges, y en avait des blanches, de toutes les manières. On commençait par "les pommes d'août" et les "poires d'août" que déjà au mois d'août, y en avait et elles étaient bonnes. Et tu en avais qui se conservaient tout l'hiver... Après venaient les poires d'hiver, on leur donnait pas de nom, c'était des variétés qui étaient rustiques, qui résistaient à tout... » Il y avait « la pousse del ciri » ou « pomme cirée », une pomme à la peau jaune ; la « sang de liebre » ou « sang de lièvre » avait cette couleur rouge foncé qui rappelle la couleur du sang. Alors que la « cul de truja » ou « cul de truie » (Photo 24) avait la peau zébrée d'un rouge plus clair. Parmi les poires les plus appréciées, on trouve la Louise Bonne, la Comice des Marchés et beaucoup de variétés sans nom – « des poires du pays » – que l'on cueillait et conservait jusqu'à Noël.

À Angoustrine, comme dans de nombreux villages cerdans, le jardin potager hébergeait aussi quelques ruches : de forme cylindrique, tressées avec de l'osier et enduites de bouses de vache ou en forme de caisse en bois, quadrangulaires, d'une hauteur d'un mètre environ, couvertes d'une planche amovible, surmontées d'une pierre pour les maintenir fermées. Dans certains murs de jardins, on trouve des aménagements – entre cinq et sept (Photo 25) – en forme de niche, qui abritaient les ruches en bois (Photo 26). Le miel récolté servait à sucrer les tisanes et possédait quelques vertus médicinales pour soigner notamment les maux de gorge : « Voilà, Marraine, elle avait des abeilles et elle allait chaque jour leur donner à manger aux abeilles, l'hiver. Elle leur faisait cuire des pommes, des pommes du jardin, bien

cuites. Elle y mettait du sucre, et elle leur donnait chaque jour à manger, aux abeilles, en pleine journée. Elle en avait des ruches, une dizaine. D'ailleurs, toutes les maisons d'Angoustrine en avaient. Elles étaient en bois. Écoutez, y en avait carrément avec quatre planches qu'on avait fait un carré, quatre planches, parce qu'alors, on sciait les arbres en rond, à la scierie. On prenait les planches du milieu, qui sont larges. Avec quatre planches, ça faisait une ruche. Ou même, ce qu'on faisait, beaucoup, les troncs d'arbres, les arbres bruns, vidés du dedans, ça aussi, ça faisait une ruche. Voilà comment on faisait. Par rapport au jardin, les ruches, elles étaient toujours au jardin, abritées du vent. On les avait là, le long du mur de la maison, et toutes les maisons, c'était pareil. Comme le village est en étage, ils les mettaient contre le mur. Et ma sœur, qui vous disait qu'on leur donnait à manger, quand l'hiver était très rigoureux, c'est vrai. Comme qu'il y avait beaucoup de pommiers, dans tous les jardins, que les pommes, c'est des pommes qui se conservaient bien, cuites, on mettait un peu de sucre, et on leur mettait devant et il fallait voir ce qu'elles mangeaient ! On leur portait juste, Marraine savait le dosage, qu'elles puissent les manger le même jour, qu'elles se gèlent pas la nuit, hein ? Elle mettait ça vers dix heures, le matin et ça y était » Et puis un jour, Marraine est morte. Les abeilles se sont éteintes à leur tour. Pourquoi ? « Nous, les gens du pays, on avait toujours eu cette idée qu'elles sont mortes, les abeilles, quand on a sulfaté. Moi, j'ai expliqué à J. R., qui fait un peu le métier de petit apiculteur et il m'a dit : "Toutes les gens du village, vous m'avez raconté la même chose. À cette époque, il est apparu une maladie, je me souviens plus le nom, et c'est cette maladie qui a tué vos ruches" Et vous l'aviez entendu dire par P. B. : "Les abeilles, chez nous, sont mortes quand Marraine est morte". Et tu t'en rappelles, P. B. nous a dit : "Les abeilles sont mortes. Vous leur avez fait porter le deuil ?". On a dit non : "Quand on a un mort à la maison, aux abeilles, on leur met un foulard noir, elles doivent porter le deuil" On couvre la ruche en noir. C'est P. B. qui nous l'a dit. Il nous l'a expliqué comme ça. Mais, écoute, les autres gens, Marraine ou pas Marraine, les nôtres sont mortes quand Marraine est morte. Bon, c'est

peut-être une coïncidence que les ruches ont disparu quand on s'est mis à sulfater pour les pommes de terre et J. R., il dit non. À cette époque, il est venu que nous, tous ceux qui avions deux ou trois ruches, on n'a pas su soigner. Il paraît que ça pouvait se soigner un peu, mais enfin. Il fallait y mettre quelque chose de noir, un chiffon noir, sur la ruche. Mais nous, on l'a pas fait et c'est pour ça que notre voisin nous a dit : "Vous auriez dû le faire. L'abeille veut porter le deuil" Mais on l'a pas fait. Mais tout s'est produit à la même époque, la mort de MARRAINE et la mort des abeilles ».

ET AU-DELÀ DES MURS...

Il y a la basse-cour (Photo 27) qui, comme le jardin, constitue le garde-manger frais des populations des campagnes et des montagnes. Elle vient compléter au niveau alimentaire l'apport végétal des jardins. Si jadis chaque maison élevait un ou deux cochons, base de l'alimentation carnée, poulets et lapins, rôtis ou en sauce, étaient apprêtés le dimanche tandis que canards (Photo 28), oies et dindons étaient plutôt réservés pour les grandes fêtes telles la Toussaint, Noël ou encore la fête du village. C'est avec « les restes du jardin », salades, feuilles de choux, épluchures, trognons et rognons diverses que les femmes nourrissaient en partie cette basse-cour. Et parce que les produits du jardin et de la basse-cour représentent un fort pourcentage dans l'alimentation annuelle, la conservation de ces produits est capitale. La meilleure conservation, celle qui permet aux aliments de bien conserver leur saveur, c'est la conservation naturelle : il suffit alors de laisser autant qu'on le peut les légumes en terre. Choux, poireaux, carottes – légumes de base de la soupe – supportent très bien les grosses gelées hivernales. Par contre, extraire un poireau d'un sol gelé n'est pas toujours facile, quand il n'est pas enfoui sous un mètre de neige. La conservation au sel est restée pendant longtemps l'un des modes le plus répandu pour conserver certains produits : « *Pour conserver les tomates, on les mettait entières, sans aucune préparation dans un bocal. On faisait fondre cent grammes de sel dans un litre d'eau. Une fois*

l'eau refroidie, on versait sur les tomates, et c'est tout... Cette recette servait aussi pour les haricots verts, et même quand on les cuisinait, on ne les dessalait pas ». Le séchage (Photo 29) et la conservation à l'air sont encore largement pratiqués. C'est ainsi que l'on conserve toute l'année les oignons et l'ail. À la fin de l'été, on peut arracher les pieds de tomates encore vertes, les pendre, elles mûriront petit à petit. D'autres conservent ces tomates vertes, surtout non gelées, enveloppées dans du papier journal. On aura ainsi des tomates de la fin septembre jusqu'à Noël. Les carottes, les navets et les endives (*Cichorium endivia* L.) sont conservés en cave, recouverts d'une couche de sable ou de terre mélangée à de la cendre. Si aujourd'hui encore la stérilisation en bocaux permet une conservation de la plupart des fruits et des légumes (Photo 30), depuis vingt-cinq ans, le ventre du congélateur, en plus de toutes sortes de viandes, est désormais rempli de nombreux légumes. Le « *rebost* » – la remise – se trouve généralement, pour les légumes en tout cas et pour les conserves, au rez-de-chaussée de la maison, l'endroit le plus frais et le plus sombre favorable à la conservation (Photo 18). On y trouvera les pommes de terre stockées en vrac, les oignons et l'ail pendus au plafond côtoient sacs, bassines, parfois un jambon et quelques saucissons. Dans un coin, le garde-manger, grillagé, abrite les conserves. Ainsi le jardin, la basse-cour, le champ et le cheptel assuraient à la famille tout entière une autosuffisance presque totale. Dans les grandes exploitations, les femmes passaient la plupart de leur temps entre jardin, basse-cour et cuisine. Une famille de taille moyenne comprenait en général les parents, les grands-parents, les enfants et les domestiques auxquels venaient souvent s'ajouter un frère ou deux frères cadets, voire un cousin. Douze personnes environ vivaient donc sous le même toit. L'été, il fallait ajouter une, voire deux personnes supplémentaires qui venaient « aider aux travaux ». Cette multitude réclamait donc une grande quantité de nourritures qui ne pouvaient être que simples : une cuisine basée sur la pomme de terre et le chou, les carottes, les poireaux et les navets restant la base de la soupe que l'on mangeait jusqu'à trois fois par jour : « *Dans notre maison, y avait beaucoup de*

monde, beaucoup de gens. Y a quarante ans, chez nous, on était fixe, 4, 6, 7, 8, une dizaine de personnes mais ensuite, l'été, on était facilement vingt. Alors, c'était un gros jardin... »

Plus haut dans la montagne, la cueillette de plantes, de fruits, de champignons et d'herbes sauvages vient compléter l'apport du jardin⁹. Outre le mousseron (*Marasmius Oreades* Fr.) et le cèpe (*Boletus* sp.), les framboises (Fruits du *Rubus idaeus* L.) et les myrtilles (*Vaccinium myrtillus* L.), le cynorhodon (*Rosa canina*), le serpolet (*Thymus pulegioides* L.) et la joubarbe (*Sempervivum tectorum* L.), l'épinard et le cresson sauvage, les « cusculls » (*Molopospermum peloponnensiacum* L.) et les « xicoïes » (*Taraxacum alpinum*) font le régal des Cerdans : « On va aux cusculls vers le mois de mai/juin, ça dure quatre semaines. Ça commence un peu vers les bas-fonds de montagne, à peu près vers 1 500 m et au fur et à mesure, ça monte, on en trouve en haut, à 2 000 m ». Les « cusculls » aiment les lieux escarpés, les éboulis. C'est ce qui en fait, peut-être, une cueillette plus masculine : « Parce que là, il faut plutôt galoper, et après, il faut les rapporter. Et encore, à présent, y a les routes forestières, qu'on va presque sur place avec la voiture. Mais, moi, je me rappelle, qu'un jour, j'étais allé en cueillir un plein sac. Mais avant d'arriver à la maison, j'ai dû en décharger la moitié, parce que j'avais mal de les porter sur le dos [...] Certains la confondent avec une plante qui lui ressemble un peu. Le non-initié la confond souvent avec l'aconit. Le « cuscull », c'est une ombellifère – comme le persil ou la carotte – qui ressemble un peu à un artichaut avec une base moins feuillue. Et on peut la confondre avec l'aconit. Mais en fait, quand on a vu le cuscull une fois, on ne peut pas se tromper. Et puis au goût, aussi, ça a un goût très particulier ». C'est la tige que l'on coupe et qui, logée au fond d'un sac de jute (Photo 31), sera ensuite pelée, coupée en morceaux de 5 centimètres de long. Ces morceaux seront à leur tour partagés en quatre, puis mis à tremper dans de l'eau (Photo 32) où « ils se recroquevillent, un peu comme un poulpe ». Une fois égouttée et assaisonnée, cette

salade passe pour être digestive et diurétique. Si, comme les « cusculls », les « xicoïes » se mangent en salade, la cueillette de ces dernières est au contraire « moins physique », plus féminine et sa période plus longue : « Les xicoïes, ça dure d'avantage. Ici, on commence à les ramasser un peu avant la fonte des neiges, au mois de mai, mais ça dure longtemps, les xicoïes et puis, il faut les connaître, les coins, il faut trouver les coins à xicoïes, parce qu'il y en a pas partout. Mais dans la montagne de Puigmal, y en a beaucoup. On en trouve, environ, à partir de 1 200 m jusqu'à 2 400, 2 500 m d'altitude. Il faut aller dans les endroits où les bêtes se tiennent le plus, là où elles se rassemblent, dans les enclos. Les meilleures, ce sont celles qui sont sous les bouses de vache, elles sont blanches, et tendres, avec ça ! Ça fait comme un petit pissenlit, qui est fin, très dentelé. Il suffit d'avoir un couteau et une poche. Moi, je coupe les xicoïes une par une, je la prends, je la tourne, je lui enlève les feuilles mauvaises, je lui donne un coup de couteau et je la mets propre dans la poche. Je perds, en tout, dix secondes, même pas. Mais quand j'arrive à la maison, je les trempe dans l'eau, elles sont prêtes à manger ». Ainsi va le jardin potager cerdan, entre maison et montagne, en tout cas, ce jardin potager traditionnel, « des gens du pays », de « ceux d'ici », des Cerdans, jardin potager commun aux zones à forte densité rurale, mais dont la singularité, ici, est marquée par l'altitude, le climat rude et donc par une durée de vie limitée, centrée sur l'été. Les jardins d'aujourd'hui, ceux que l'on dit naître sous la bêche des « néo-ruraux », n'ont pas échappé à notre terrain d'enquêtes. Leurs discours sont ponctués d'un besoin de rapprochement du monde paysan et le jardin joue alors le rôle de passerelle entre les deux mondes, favorisant ainsi l'intégration. Leurs jardins potagers ne reposent pas, comme avant, sur une nécessité économique. Cette dimension n'est pas absente, certes, mais faire le jardin est bien plus raconté comme une « expérience artistique », une « œuvre botanique » sans cesse recommencée... Mais il s'agit là juste des prémices d'une nouvelle étude à engager.

9. Ces multiples cueillettes sont communes à de nombreuses régions de France. On trouvera un exemple de ces pratiques dans l'article de Tinas Jolas, Yvonne Verdier et Françoise Zonabend (1973) qui révèle avec quelle ferveur, l'on s'adonne chaque année à Minot à la cueillette du mousseron de printemps.

RÉFÉRENCES

- BRUNETON-GVERNATORI A. 1986. — Un espace singulier : les jardins potagers en Pyrénées centrales. *Terrain* 6 : 36-46.
- CAMPMAJO P., DELGADO P., CANDAU S., CARRARETTO M. & RENDU C. 2003. — Jardins. *L'Âne rouge* 5.
- CAMPMAJO P., DELGADO P., CANDAU S., CRABOL D. & RENDU C. 2001. — L'eau. *L'Âne rouge* 3.
- CAMPMAJO P. & CARRARETTO M. 2003. — *Jardins potagers et basses-cours, jardins de Cerdagne*. Rapport d'enquêtes. Syndicat intercommunal pour la valorisation du patrimoine cerdan ; Musée de Cerdagne, Sainte Léocadie.
- DUBOST F. 1994 [1984]. — *Les jardins ordinaires*. L'Harmattan, Paris. [paru sous le titre *Côté jardins*].
- FABRE D. 1993. — Une culture paysanne, in BURGUIÈRE A. & REVEL J. (dir.), *Histoire de la France. Les formes de la culture*. Seuil, Paris : 121-212.
- JOLAS T., VERDIER Y. & ZONABEND F. 1973. — Les verts anneaux acides. *L'Homme* XIII(3) : 176-186.
- LIZET B. 1979. — Le jardin, lieu de confrontation culturelle ? Étude du cas d'une vallée de la Haute-Savoie. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* XXVI(1) : 9-27.
- LUXEREAU A. 1986. — À quelle mode vais-je planter mes choux ? *Terrain* 6 : 47-56.

*Soumis le 13 décembre 2004 ;
accepté le 13 avril 2005.*

ANNEXE

Liste des plantes citées

Ail	<i>Allium sativum</i> L., Liliaceae
Artichaut	<i>Cynara scolymus</i> L., Asteraceae
Aubépine	<i>Crataegus</i> spp., Rosaceae
Aubergine	<i>Solanum melongena</i> L., Solanaceae
Carotte	<i>Daucus carota</i> L., Apiaceae
Chou	<i>Brassica oleracea</i> L., Cruciferae (Brassicaceae)
<i>Coscolls</i>	Molopospermum du Péloponnèse, <i>Molopospermum peloponnesiacum</i> (L.)
Koch, Umbelliferae	
Courgette	<i>Cucurbita pepo</i> , Cucurbitaceae
Cucurbitacée	<i>Cucurbita</i> spp., <i>Cucumis</i> spp., Cucurbitaceae
Cynorrhodon, cf. Églantier	<i>Rosa Canina</i> et autres espèces, Rosaceae
Endive	<i>Cichorium endivia</i> L., Compositae (Asteraceae)
Framboise, cf. Framboisier	<i>Rubus idaeus</i> L., Rosaceae
Haricot vert	Gousse immature du haricot <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Leguminosae (Fabaceae)
Joubarbe	<i>Sempervivum tectorum</i> L., Crassulaceae
Laitue	<i>Lactuca sativa</i> L., Compositae (Asteraceae)
Navet	<i>Brassica napus</i> L., Cruciferae (Brassicaceae)
Oignon	<i>Allium cepa</i> L., Liliaceae
Patate, cf. Pomme de terre	<i>Solanum tuberosum</i> L., Solanaceae
Persil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A. W. Hill, Umbelliferae
Petit pois	Graine immature du pois <i>Pisum Sativum</i> L., Leguminosae (Fabaceae)
Pissenlit	<i>Taraxacum</i> spp., Compositae (Asteraceae)
Poireau	<i>Allium Porrum</i> L., Liliaceae
Poivron	<i>Capsicum annuum</i> L., Solanaceae
Scarole	<i>Lactuca serriola</i> L., Compositae
Serpolet	<i>Thymus pulegioides</i> L., Labiateae
Tomate	<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill., Solanaceae
<i>Xicoïe</i>	Pissenlit des Alpes et pissenlit des Pyrénées, <i>Taraxacum alpinum</i> (Hoppe) Hegtschweiler et <i>Taraxacum pyrenaicum</i> Reuter, Compositae

Liste des fleurs citées

Lilas	<i>Syringa vulgaris</i> L., Oléaceae
Lys	<i>Lilium</i> spp., Liliaceae
Muguet	<i>Convallaria majalis</i> L., Liliaceae
Narcisse	<i>Narcissus</i> sp., Amaryllidaceae
Rosier	<i>Rosa</i> spp., Rosaceae
Violette	<i>Viola</i> spp., Violaceae

Liste des champignons cités

Cèpe	<i>Boletus</i> sp., Boletaceae
Marasme des Oréades	<i>Marasmius Oreades</i> (Bolt.) Fr., Marasmiaceae

Liste des fruits et arbres fruitiers cités

Abricotier	<i>Prunus armeniaca</i> L. Rosaceae
Cerisier	<i>Prunus avium</i> L., <i>Prunus cerasus</i> L., Rosaceae
Myrtille	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., Ericaceae
Poire, cf. Poirier	<i>Pyrus communis</i> L., Rosaceae
Pomme, cf. Pommier	<i>Malus domestica</i> Borkh., Rosaceae
Prunellier	<i>Prunus spinosa</i> L., Rosaceae
Prune, cf. Prunier	<i>Prunus domestica</i> L., Rosaceae
Ronces des mûres	<i>Rubus</i> agg. <i>Fruticosus</i> L., Rosaceae

Liste des animaux cités

Canard	<i>Ana platyrhynchos</i> , Anatidaeae
Cochon, cf. Porc	<i>Sus scrofa</i> subsp. <i>domesticus</i> , Suideae
Dindon	<i>Meleagris gallopavo</i> , Gallinaceae
Lapin	<i>Oryctolagus cuniculus</i> , Leporidaeae
Oie	<i>Anser anser</i> , Anatidaeae
Poulet	<i>Gallus, gallus</i> subsp. <i>domesticus</i> , Phasianidaeae