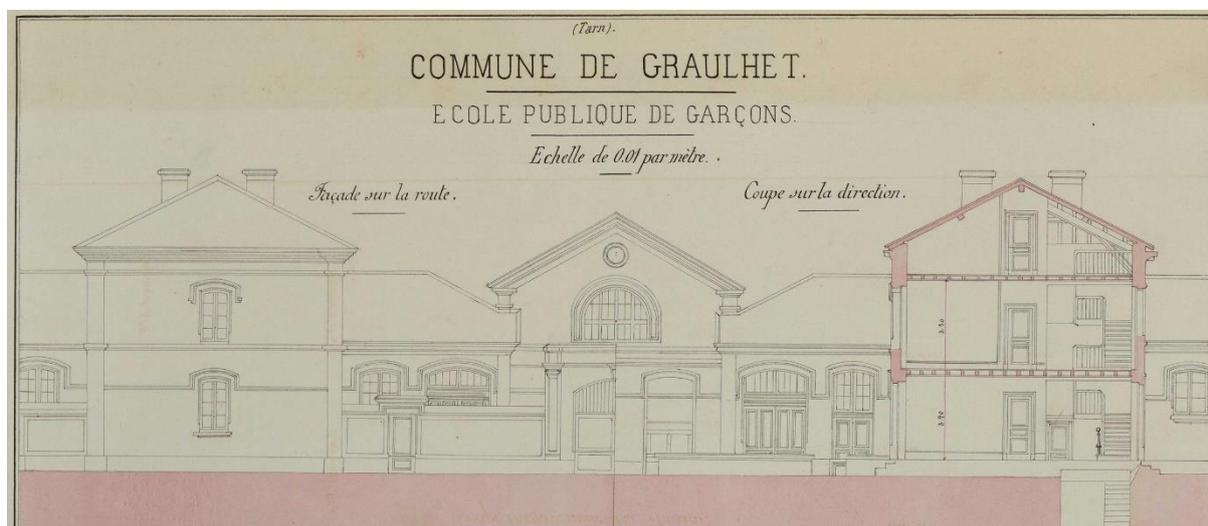


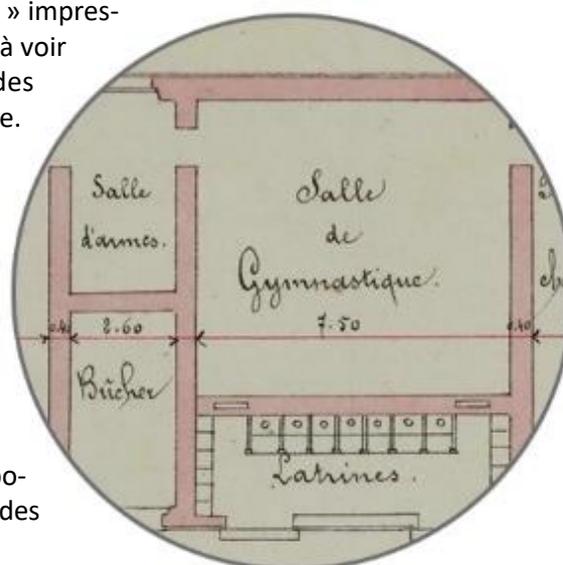
LES PLANTES À L'ÉCOLE

Le jardin de l'école publique de garçons de Graulhet, [1877-1887]

L'école publique de garçons de Graulhet (aujourd'hui Groupe scolaire Victor-Hugo) est représentée dans l'atlas des plans d'écoles pour l'arrondissement de Lavaur entre 1877 et 1887. Ses plans, très soignés, occupent les planches 65 à 67 du volume coté 1 T 2/43. Le premier présente une façade sur la route de Castres très imposante et des coupes de bâtiments détaillées.



Sur la planche suivante, le « plan des rez-de-chaussée » impressionne déjà par le nombre de ses salles dédiées : rien à voir avec les écoles de campagne ! Certes, l'école abrite des cours élémentaire, moyen et supérieur 1^{ère} et 2^e année. Elle possède des préaux, couverts (l'un à construire) et découverts, quoi de plus normal ! La Bibliothèque et le Musée scolaires existent dans les écoles correctement équipées. Là où cela devient très inhabituel, c'est de découvrir le « laboratoire », la « salle de dessin et de travaux manuels », avec son annexe, le « dépôt des modèles », puis la « salle de gymnastique », et enfin, une « salle d'armes » ! Mais ce qui attire l'attention, c'est la zone verte, représentant plusieurs jardins inclus dans l'enceinte scolaire : le jardin potager et le jardin botanique de l'école (avec les formes des parterres), le jardin des maîtres et celui du directeur.



une belle collection tout de même : 8 variétés de pommiers (Reinette blanche, grise, du Canada, des Carmes, de Brive, d'Angleterre ; Calville blanc, et une autre dite « Pomme longue ») et 11 de poiriers (Beurré blanc, d'hiver, Clairgeau, gris de Luçon, Jamoulès (?) ; Duchesse d'Angoulême ; Tardive de Toulouse ; Colmar d'Arenberg ; Bergamote d'été ; Royale d'hiver ; Madeleine de Saint-Jean) ; au total 32 arbres, qui ombragent les fleurs et les légumes.



1. Beurré Clairgeau – 2. Duchesse d'Angoulême – 3. Tardive de Toulouse – 4. Colmar d'Arenberg

À ceux-là nous pouvons ajouter les vignes (plants américains) occupant l'extrémité nord-ouest de chacun des jardins. Ainsi que, pour être complets, les groseilliers rouge et blanc qui trônent au centre du jardin botanique entourés de plantes d'ornement, et des rosacées (fraisiers) dans le jardin potager.

Côté potager, sont indiqués les familles de plantes et les légumes cultivés : cucurbitacées (melon cantaloup...) ; crucifères, aujourd'hui brassicacées (chou blanc, radis, roquette, chou-fleur) ; papilionacées, aujourd'hui fabacées (fève, pois, haricot) ; composées, aujourd'hui astéracées (chicorée frisée, laitues diverses, artichaut) ; solanées ou solanacées (aubergine, pomme de terre, tomate, piment) ; labiées, aujourd'hui lamiacées (basilic, menthe, thym) ; ombellifères, aujourd'hui apiacées (carotte, céleri, persil) ; chénopadiées ou chénopodiacées (betterave « de table », épinard) ; polygonées ou polygonacées (oseille) ; liliacées, aujourd'hui asparagacées (asperge) et amaryllidacées (ail, oignon).

* * *

Pour les fleurs, commençons par la reine, la rose : 4 rosiers (rosier Madame Salet, rosier David Pradel, rosier Gloire de Dijon, rosier Maréchal Niel) voisinent avec des fleurs basses, de chaque côté de la plate-bande. Ce sont des pensées annuelles et des résédas, plantes herbacées, pour les premiers. Les deux derniers sont des rosiers grimpants, accompagnés l'un de primevères et l'autre de muguet.



1. Rose David Pradel
2. Rose Gloire de Dijon
3. Rose Maréchal Niel

On remarque aussi des arbustes à fleurs, tels que le chèvrefeuille, un althéa blanc, un magnolier, un cytise des jardins et un camélia. Un houx également, dont le feuillage persistant et les boules rouges égaient l'hiver. Quelques vivaces, comme le yucca (arbustif), le balisier (ou canna, plante herbacée à fleurs), des giroflées (potentiellement persistantes). Et puis des annuelles, cette année-là des balsamines des jardins (ou impatiens), des zinnias, des amarantes crête-de-coq et des reines-marguerites, mais peut-être change-t-on de décor chaque année.

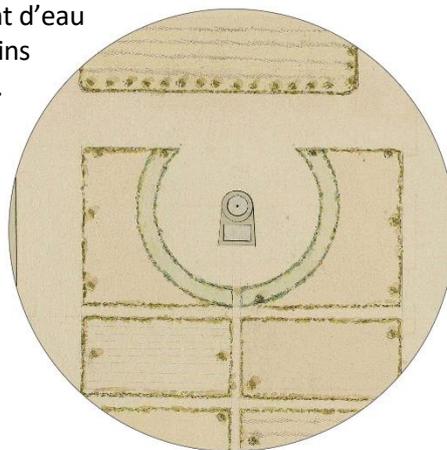
* * *

D'ailleurs, ne s'agit-il que d'un décor ? On peut vraisemblablement supposer que certaines de ces plantes sont susceptibles d'être étudiées en « leçon de choses » (rappelons-le, c'est un principe éducatif consistant, en partant d'un objet concret, à faire acquérir à l'enfant une idée abstraite). En effet, les élèves faisaient en été des excursions botaniques, et les plantes recueillies sous la direction d'un botaniste servaient à enrichir l'herbier de l'établissement. Et lorsque le temps était défavorable, on leur montrait les principales plantes, cultivées dans un jardin botanique établi à cet effet. On peut également penser au dessin, puisqu'une salle de l'école est consacrée à cette matière.

Mais le jardin scolaire est également un outil d'enseignement agricole, ou plus précisément, horticole. Cet enseignement est facultatif jusqu'en 1882, lorsque l'arrêté du 28 juillet lui attribue une demi-heure par semaine, théorie et pratique confondues. Il peut être inscrit dans l'emploi du temps (si on parvient à l'insérer dans le temps scolaire), ou bien les instituteurs y emmènent les élèves pendant la « récréation de midi », histoire de joindre l'utile à l'agréable en leur faisant prendre l'air utilement...

* * *

Une petite chose, toutefois, perturbe un peu : nulle trace de point d'eau – que ce soit un puits, une fontaine, un bassin... – alors qu'au moins deux seraient indispensables pour arroser tous ces espaces verts. Et que l'on en trouve, à cette période, dans pratiquement toutes les cours d'école pour les besoins des élèves, qu'il y ait ou non un jardin. Car n'oublions pas que l'eau courante, à l'évier ou au lavabo, pour boire ou pour se laver les mains, n'avait pas encore fait son apparition...



Point d'eau dans les jardins, figuré sur le plan de l'école des Frères des Écoles chrétiennes de Mazamet (AD81, 1 T 2/44, pl. 23)

Petit supplément pour les curieux

Rosacées :

Rosier Madame Salet : créé par François Lacharme en 1854. Grandes fleurs (7 cm de diamètre) doubles, d'un coloris rose pur, qui s'épanouissent en forme de coupe avec des quartiers pleins. Floraison remontante, hauteur de 1,20 à 1,50 m.

Rosier David Pradel : obtenu (avant 1887) par Henri et Giraud Pradel (père et fils), horticulteurs à Montauban. Rosier thé, assez vigoureux, à grandes fleurs pleines, rose lilacé maculé de pourpre.

Rosier Gloire de Dijon : créé par un amateur français, Henri Jacotot, ce rosier sarmenteux est un hybride de thé, né du croisement de "Jaune Desprez" et de "Souvenir de la Malmaison" en 1853 (nommé Old Glory Rose outre-Manche). Rosier grimpant qui peut atteindre 5 m de hauteur. Grosses fleurs très doubles, en quartier, plates, aux pétales récurvés, jaune chamois, souvent teintés de rose. Roses aux couleurs changeantes en fonction de la floraison, bel aspect chiffonné.

Rosier Maréchal Niel : cultivar de rosier grimpant obtenu en 1864 par le rosieriste français Giraud Pradel (il aurait été découvert par Louis Castel en 1857 dans un jardin de Montauban), et dédié au Maréchal Niel (1802-1869), ministre de la Guerre de Napoléon III. Ce rosier a fait sensation à son époque car il existait peu de variétés de roses jaunes (grandes fleurs, 8 à 12 cm de diamètre, très doubles, aux pétales jaune clair ou jaune doré légèrement en pointe ; floraison très remontante ; buisson grimpant de 3 à 4,50 m pour une envergure d'1,80 à 2,50 m).

Arbres fruitiers :

Poiriers :

Beurré blanc (ou Doyenné blanc) : variété ancienne très fertile. Fruit de taille moyenne. Épiderme jaune blanchâtre frappé de rose orangé-rouge. Chair très blanche, très fine, très fondante, bien juteuse, délicatement parfumée.

Duchesse d'Angoulême : d'abord nommée Poire des Éparonnais, puis rebaptisée Duchesse d'Angoulême en l'honneur de Marie-Thérèse de France (fille aînée de Louis XVI et Marie-Antoinette), qui prend ce titre en épousant son cousin Louis, duc d'Angoulême, le 10 juin 1799. Variété rustique, l'une des plus cultivées vers le milieu du XIX^e siècle, commercialisée dans toute l'Europe. Gros fruits presque ronds, jaunes, tachés de rouge au soleil ; chair demi-fine, sucrée et fondante ; bonne conservation.

Tardive de Toulouse : variété trouvée dans les environs de Calmont par M. Barthère aîné, pépiniériste à Toulouse en 1845. Fruit gros de forme ovoïde, généralement irrégulière ; peau luisante, jaune clair ; chair blanchâtre, fine, ferme, cassante, non pierreuse ; juteuse, assez sucrée, légèrement musquée ; à cuire.

Colmar d'Arenberg (ou Poire Kartoffel) : variété ancienne ; La Quintinie, créateur des jardins du roi à Versailles, aurait possédé ce poirier avant 1687, et il est probablement issu de Colmar ou des environs. On dit aussi que « M. Camuset, chef des pépinières du Jardin des Plantes à Paris, dans une de ses excursions en Belgique et notamment au domaine d'Héverlé, appartenant à M. le duc d'Arenberg, avait été frappé de la beauté de ce fruit autant que de la rare fertilité de l'arbre. Une botte de greffes fut promise à M. Camuset, et quand il la reçut, il s'empressa de la partager avec ses amis, en qualifiant cette poire de Colmar d'Arenberg, nom qui lui rappelait le propriétaire du jardin où, pour la première fois, il l'avait remarquée » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855). Gros fruit, peau est fine et lisse, d'un jaune-doré ; chair fine, fondante, délicate, juteuse, sucrée et délicieusement aromatisée.

Bergamote d'été (ou Milan de la beurrière) : grosse poire verte, beurrée et fondante.

Beurré d'hiver (ou Beurré de Rance) : variété déjà cultivée en 1628 sous le nom de Beurré d'hiver, rebaptisée vers 1820. Fruit volumineux de forme oblongue-ovoïde, peau très rude, très épaisse, vert terne bronzé, chair blanc verdâtre, demi-fine et parfois grossière, demi fondante, juteuse, granuleuse au centre, sucrée, habituellement un peu astringente, mais néanmoins aromatique est savoureuse.

Royale d'hiver : ancienne variété mentionnée dans la littérature à partir du début XVIII^e siècle ; Louis XIV l'aurait appréciée, d'où son nom. Nommée et décrite dans *La Nouvelle Maison Rustique* de Louis Liger dès 1721. Pour certains, cette poire a été obtenue par Alexandre Bivort en 1855. Pour d'autres, elle vient de Modène, en Italie, et se trouvait fort répandue dans le sud de la France au XIX^e siècle. Peau jaune verdâtre, marbrée de fauve, chair bien sucrée.

Beurré Clairgeau (ou Clairgeau de Nantes) : variété qui serait issue de fruits enterrés par hasard, vers 1838, par Pierre Clairgeau, jardinier à Nantes. Son premier rapport a eu lieu en 1848. L'arbre ayant été acheté par un horticulteur belge, c'est la Belgique qui en a été le véritable promoteur. Gros fruit pyriforme, plus ou moins allongé, asymétrique ; chair blanche, juteuse, sucrée, légèrement parfumée, un peu granuleuse au centre.

Beurré gris de Luçon (ou Beurré gris d'hiver) : d'origine inconnue mais très ancienne, déjà mentionnée par Olivier de Serres en 1651. Fruit moyen, ovale irrégulier ; peau vert clair, presque totalement couverte de gris-roux, et parfois légèrement colorée côté soleil ; chair blanc-jaunâtre demi-fine, demi-beurrée, fondante, juteuse, sucrée et bien parfumée.

Madeleine de Saint-Jean (ou Poire de Madeleine, ou Poire de Saint-Jean, ou Citron des Carmes) : poire qui mûrit à la Saint-Jean ou à la Sainte-Madeleine, selon le climat ; fruit moyen, allongé, de couleur jaunâtre.

Beurré Jamoulès (? orthographe très approximative ?)

Pommiers :

Reinette blanche (ou Reinette d'Anjou) : arbre branchu, au port en boule, floraison précoce. La pomme peut être très grosse et de forme conique arrondie, régulière ; chair ferme à dure, assez fine, sucrée, assez juteuse, acidulée, bien goûtée ; bonne conservation.

Reinette grise (ou Reinette grise du Canada) : très ancienne et d'origine incertaine malgré son nom, la Reinette grise du Canada est une pomme typique, signalée pour la première fois en 1805 par Calvel lors de son implantation au jardin du musée d'histoire naturelle. Arbre étalé à rameaux semi-retombants, peut être palissé, très rustique. Peau rugueuse et gris-vert, chair blanche-jaunâtre, mi-tendre, sucrée et fine, arômes fleuris. Pomme de caractère, sucrée, acidité discrète et agréable, appréciée pour la préparation des desserts.

Reinette du Canada (ou Reinette blanche du Canada) : variété ancienne, très vigoureuse et productive. Pomme arrondie, d'un gros calibre, à la peau mate, rugueuse, épaisse, vert jaunâtre, tachée et marbrée de brun, légèrement rosée côté soleil. Chair jaunâtre mi-tendre, légèrement croquante, juteuse, sucrée et acidulée, au parfum délicat. Peut se conserver jusqu'en mars ; excellente cuite, en desserts ou en recettes salées.

Calville blanc : variété très ancienne, cultivée primitivement en Normandie (et déjà par Pierre Le Lectier, procureur de Louis XIII en 1628). Gros fruit, de couleur jaune, conique et côtelée, en « bonnet d'évêque » ; chair blanche, fine et tendre avec un léger goût de banane.

Reinette des Carmes : pomme de table d'hiver d'origine inconnue, citée au XVII^e siècle en France ; surnommée Reinette des Carmes car ses marbrures roussâtres rappellent la couleur du vêtement des Carmes. Variété délicieusement acidulée et parfumée, bien juteuse et très sucrée. Chair mi-ferme, blanchâtre.

Reinette de Brive : pommier tardif connu avant 1786 dans le Limousin, qui produit la pomme de l'Estre, une variété de comté ancestrale dite « de Saint-Germain », qui doit sa renommée à la chair assez ferme, sucrée et parfumée de ses fruits couleur fauve.

Reinette d'Angleterre : pomme d'abord nommée « pomme de Blenheim » en relation avec son lieu de découverte (près d'Oxford) en 1740. Forme arrondie et légèrement aplatie ; peau jaune rougeâtre, texture plutôt rugueuse ; très juteuse et sucrée.

Pomme longue : ? (est-ce son nom ?)