In Situ

Revue des patrimoines

37 | 2018

**Jardins collectifs : de l'abbé Lemire aux jardins
d'insertion. Typologies - Expériences - Enjeux de
conservation**

Jardins turcs des bords de la Seine normande

Turkish gardens on the banks of the Seine in Normandy

François Calame et François Texier

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/19061>

DOI : 10.4000/insitu.19061

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la culture

Référence électronique

François Calame et François Texier, « Jardins turcs des bords de la Seine normande », *In Situ* [En ligne], 37 | 2018, mis en ligne le 12 décembre 2018, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/19061> ; DOI : 10.4000/insitu.19061

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Jardins turcs des bords de la Seine normande

Turkish gardens on the banks of the Seine in Normandy

François Calame et François Texier

- 1 La vallée de la Seine normande, pays de contact et d'entreprise, fait appel après 1945 à une main d'œuvre réputée robuste et disciplinée. C'est la période de la reconstruction puis des grands équipements : les Turcs y jouent un rôle déterminant. Vers 1960 l'entreprise Quillery, de Grand-Quevilly, accueille les premiers ouvriers du bâtiment, venus de toute la Turquie. Par la suite les gens de la Mer Noire (Karadeniz) seront majoritaires autour de Rouen (Canteleu, Grand-Couronne). Les grands chantiers des centrales nucléaires normandes de Paluel et Penly, celui de l'aéroport de Roissy, emploient massivement des maçons recrutés en Turquie par les institutions françaises sur des critères médicaux très stricts. Les maçons vivent longtemps seuls en foyer, puis commencent à faire venir leurs familles à partir de la fin des années soixante-dix. Canteleu compte aujourd'hui environ 1 000 personnes d'origine turque, l'agglomération rouennaise environ 3 000. Le Havre accueille plutôt des familles d'origine kurde.
- 2 Les Turcs, fidèles à leurs origines rurales, gardent le goût des plaisirs simples et des fêtes familiales. Aux beaux jours, de nombreux habitants de Canteleu ou de Petit et Grand-Quevilly cultivent leur jardin ouvrier, cuisent les crêpes fourrées salées (*gözleme*), et déjeunent au bord de la Seine. Les ruraux que continuent d'être les plus âgés de ces travailleurs acharnés restent fidèles au rapport intime à la terre. Par ailleurs la cuisine traditionnelle occupe une place importante dans la culture turque, et l'élaboration de produits cultivés dans les jardins joue un rôle essentiel dans le maintien du lien culturel et social de la communauté turque. Dans les représentations, l'évocation de l'exil (*gurbet*) loin de la terre d'origine joue un rôle important, teinté de nostalgie. La référence aux racines, et ce, sans doute, dans le double sens du terme, occupe une place essentielle pour permettre aux personnes d'origine rurale de garder leur dignité et le sens positif de la vie en société.

Les jardins de Dieppedalle

- 3 En bordure de Seine, sur le territoire de la commune de Canteleu, appartenant à Rouen Métropole, une grande bande de terrain longe l'ancien chemin de halage, sur le quai du Danemark. Elle n'apparaît pas sur la photo aérienne de 1930, mais seulement à partir de 1950. En effet cette bande longue d'1,5 km, large de 30 m, est issue d'opérations de dragage de sédiments provenant de la Seine. Ces matières contenaient à l'origine de volumineux blocs de bétons et autres débris qui furent stockés pêle-mêle au milieu d'une terre qui se révéla très fertile. On y observe encore même une bitte d'amarrage noyée dans un énorme bloc de maçonnerie, comme tombée du ciel au milieu d'un jardin. La plupart des blocs importuns furent purgés à la main des terres destinées à la culture.
- 4 Cette bande de terre venue de nulle part appartient au Port autonome de Rouen et répond au nom énigmatique et pluriel de « délaissés ». Apparemment les premiers occupants précaires des terres gagnées sur les alluvions de la Seine furent les occupants des maisons riveraines situées de l'autre côté de la rue (français et portugais). Des Turcs, mais également des Portugais, décelèrent des terres négligées et propices à la culture, sans qu'aucun accord formel ne soit accordé à l'installation de jardins. Toutes les activités ultérieures furent donc tolérées sur ce *no man's land*. L'arrosage des jardins se fait par la récupération des eaux pluviales, ou pour les familles qui sont équipées par pompage de l'eau de Seine. La précarité de ce non-statut a d'ailleurs entraîné sur l'autre rive de la Seine, sur la commune de Grand-Quevilly, le drame de la disparition de jardins comparables le 27 mars 2006. Le Port autonome de Rouen annonça brutalement par voie d'affichage sur le site le début des travaux, exigeant l'abandon pur et simple de toutes les installations implantées sur le site.

Un travail de fourmis jardinières

- 5 Avec énergie et courage, les familles se sont mises au travail pour rendre accessible à la culture ces parcelles informes. À main nues, avec de simples houes et pioches, les femmes et les hommes d'Anatolie ont fait apparaître ces jardins fertiles gagnés sur le fleuve. Parmi les pionniers de ce long chantier silencieux, il faut mentionner les familles suivantes :
- 6 Mehmet Çolak, né en 1947, originaire de Gümüşhane (province de Karadeniz) et son épouse Sevim débutent leur jardin en 1982. Mehmet Koca, originaire d'Isparta (province d'Egedeniz) débute son jardin en 1984. Zekeriya Çilingir, né en 1939, originaire de Samsun (province de Karadeniz), débute son jardin en 1985. Emine Kaya, aidée de son mari Sami, originaires de Konya (province de İç Anadolu) défriche et retire les gravats d'une parcelle inculte en 1988.
- 7 Yıldız Koca entretient un rapport quasi maternel avec ses plantations et les exhorte, les encourage à la croissance : « Büyü, büyü ! » leur dit-elle régulièrement avec bienveillance (Vas-y, pousse !).
- 8 Sur ce jardin aménagé par une famille originaire de la ville d'Isparta, réputée capitale turque de la rose, plusieurs rosiers ont été plantés (*gül*) en mémoire de ces origines. Sur ce jardin riche en variétés différentes, un arbre ou plusieurs, devenus importants, témoignent de personnes chères, à présent disparues. Mehmet Koca a planté une

bouture : sa fille Enzel raconte aujourd'hui : « Le souvenir d'un arbre, un saule ... Mon père était parti faire un tour et en revenant, il avait avec lui une branche de saule qu'il a planté à côté de la cabane ... et il m'a dit ... ma fille un jour, nous pourrions goûter au-dessous de ses feuilles... et chaque jour il l'arrosait, afin que la petite branche prenne racine... lui est décédé, mais pas l'arbre qu'il avait planté. »

- 9 Sami Kaya construit en 1999 sur sa parcelle un foyer à même le sol avec cheminée extérieure, dite *ocak*, qui permet aux femmes de cuire des *börek*, appelés aussi *bazlama*, des pains type *pide*, et de faire des barbecues. Hassan Eroğlu, originaire des environs de Uşak (province d'Egedeniz), en a construit également un. À côté de la cheminée, une table basse appelée *saç*, de forme ronde, ou ovale, permet d'étaler la pâte des *gözleme*, *pide*, *baklava*, *börek*.
- 10 Un autre type de four, proche du modèle de four à pizza, est dit *firin*.
- 11 Les cheminées extérieures sont couronnées par un conduit (*baça*), constitué de fûts en acier de récupération, percés d'orifices de ventilation.
- 12 Une pittoresque imbrication entre cabanes auto-construites, treilles ombragées, vergers et forêt de piquets à haricots confère aujourd'hui un charme inusité à cette zone « délaissée » mais savamment cultivée (**fig. 1**).

Figure 1

Treille pour faire pousser la vigne Dieppedalle.

Phot. François Calame, 2018. © François Calame.

Patrimoine végétal, cultural et culturel

- 13 Les Turcs n'ont pas ménagé leur peine pour transformer ces « délaissés » en jardins, après de gros travaux de nettoyage et d'élimination de déchets charriés par les crues de la

Seine. Les parcelles permettent aux jardiniers de cultiver une terre alluviale facile à travailler. Mais plus que cette terre, les jardins bénéficient d'une situation entre le fleuve, qui adoucit les températures hivernales, et une exposition sud adossée aux falaises de craies du méandre de la Seine. Ces conditions pédoclimatiques sont propices à l'acclimatation de végétaux originaires de Turquie. Avec bon sens paysan, les jardiniers ont installé les espèces et les variétés de légumes et de fruits utilisés dans leur cuisine traditionnelle.

- 14 Les jardiniers ont donc adapté leurs variétés de légumes en rapportant des graines (*tohum*) du pays, en récupérant celles de leur production, en échangeant entre jardins (fig. 2, fig. 3).

Figure 2

Sachet de graines de cresson (*tere*).

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

Figure 3

Haricot (*fasulye*), variété autoproduite.

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

- 15 Les choux (*Karalahana*) ont une part importante tout au long des saisons du potager, ils servent à cuisiner les feuilles de choux farcis : les *dolma*, *lahana dolmasi*.
- 16 Leur multiplication se réalise par semis naturel après avoir laissé monter à graine un pied de choux, les plants seront repiqués plus en ordre au potager (**fig. 4**, **fig. 5**).

Figure 4

Semis naturel de choux.

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

Figure 5

Plants de choux attendant leur repiquage.

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

- 17 Si ces bords de Seine sont propices au jardinage, les jardiniers turcs ont néanmoins construit des serres, recouvertes de plastiques à partir de matériaux de récupération, bois de palettes... Le climat ainsi amélioré permet, précocement de cultiver les légumes emblématiques d'une cuisine plus méditerranéenne avec les aubergines (*patlıcan*), les poivrons (*biber*) et piments (*acı biber*) (fig. 6).

Figure 6

Sachet de graine (*tohum*) de poivron (*biber*).

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

- 18 Ces jardins vivriers s'ils permettent de cultiver les légumes de la cuisine turque traditionnelle, donnent une part importante aux arbres fruitiers.
- 19 Tous les jardins sont plantés, avec une occupation de l'espace qui n'appartient qu'au jardinier, avec des densités souvent importantes, cela dit, ils présentent une diversité variétale assez incroyable.
- 20 Le relevé de la parcelle présentée ci-dessous illustre cette diversité.

Figure 7

Relevé de parcelle de la famille Kaya. <https://www.google.com/maps/@49.4166541,1.0162119,85a,35y,278.43h,15.6t/data=!3m1!1e3?hl=fr>.

© Google.com.

Légende	Nom commun	Nom turc	Quantité
Cornouiller male	Ergen kizmcik	2
Prunier	Erik	7
Murier blanc	Dut	2
Figuier	Incir ağacı	6
Noyer	Ceviz	1
Pommier	Elma ağacı	3
Noisetier	Findik	3
Cerisier	kiraz ağacı	1
Amandier	Badem ağacı	1
Poirier	Armut ağacı	2
Cognassier	Ayva ağacı	1
Néflier du Japon	Yénédonia	2
Vigne	Asma	2

- 21 La parcelle de la famille Kaya, à l'image de l'ensemble des jardins, illustre la richesse du patrimoine arboré, 13 espèces différentes, représentant pas moins d'une trentaine de sujets.
- 22 La vue satellitaire, nous permet d'identifier clairement les deux serres en plastique, les surfaces potagères et les différentes plantations d'arbres fruitiers. La cabane et son four sont dissimulés sous les frondaisons d'un magnifique prunier, qui doit dater de l'origine des premiers jardins avec un tronc d'une circonférence en base de près de 1,40 m. L'ordre qui régit les plantations des fruitiers n'appartient qu'à la jardinière, pour le cas de cette parcelle, elle s'isole de l'allée centrale d'accès aux jardins.

- 23 Les variétés plantées sont toutes originaires de Turquie, sur l'ensemble des jardins quelques rares sujets sont issus de jardinerie, pour des plantations plus récentes.
- 24 La vigne (*Asma*) est un marqueur commun à de nombreux jardins, et sur les bords de Seine, elle s'acclimate bien et présente son caractère de liane avec exubérance, les jardiniers la font courir sur des échafaudages de palettes le long du chemin, sur le contour des parcelles. Les jardiniers ne cultivent pas la vigne pour le raisin mais pour ses feuilles, pour préparer les (*Dolma* ou *Sarma*) feuilles de vigne roulées et farcies.
- 25 Un autre marqueur de l'identité turque des jardins est la présence importante des noisetiers, (*Fındık*). Les noisetiers font donc parti du patrimoine culturel et culturel des jardiniers, principalement ceux qui sont originaires des rives de la mer Noire. La Turquie est un important pays producteur et exportateur de noisettes, les noisettes turques sont l'un des ingrédients de la recette d'une célèbre pâte à tartiner élaborée, en Normandie, à une vingtaine de kilomètre des jardins. Ils présentent une grande diversité de variétés, soit de *Corylus pontica* pour la « Tomboul » ou « Impériale de Trébizonde » une grosse noisette sphérique, ou des variétés améliorées de *Corylus maxima* et d'autres hybrides, et même « *Ikiz Fındık* » une noisette double. Les jardiniers, forts de leur expérience, organisent la culture du noisetier comme au pays¹. Ils utilisent le système classique turc de « l'ocak », ils plantent des rejets ou drageons en cercle pour constituer une cépée de 5 à 6 sujets, les arbres deviendront productifs vers la 5^e année (**fig. 8, fig. 9**). Sur certains jardins nous pouvons dénombrer plus d'une dizaine d'ocaks et tous les jardins présentent des noisetiers. Un dicton turc cité par Kemal Peker, illustre les bienfaits des noisettes : « une poignée de noisettes c'est un gros tas de santé », à n'en pas douter les jardiniers et jardinières soignent leur santé².

Figure 8

Plantation en « *ocak* » des noisetiers.

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

Figure 9

Schéma de plantation d'un « *ocak* ».

© François Texier.

- 26 Une autre espèce est emblématique de l'origine méditerranéenne des jardiniers : le néflier du Japon, *Eriobotrya japonica*, « *Yenidonia* ». Ce néflier est cultivé sur tout le pourtour méditerranéen et nous le retrouvons sur les jardins turcs de Dieppedalle produisant des nèfles à la saveur acidulée, il fructifie au printemps, pour arriver à maturité au début de l'été. Les jardiniers et jardinières ont acclimaté, dans leurs jardins,

sur les bords de Seine, sans doute la culture la plus septentrionale de Néflier du Japon. Certains sujets sont imposants et leur feuillage persistant, vert foncé et brillant, est un bon marqueur de l'exotisme des jardins (**fig. 10**).

Figure 10

Néflier du Japon (*yenidonia*), fructification en fin d'hiver.

Phot. François Texier, 2018. © François Texier.

- 27 Les jardins turcs de Dieppedalle présentent un patrimoine végétal, au mode de culture spécifique, entretenu par la population des jardiniers et jardinières, leur savoir-faire, leur culture unissent l'aspect utilitaire et paysager des plantations, donnant aux jardins un caractère d'exception.

Patrimoine ou zone de non-lieu

- 28 À l'hiver 2018, des indices d'une menace se font sentir autour des jardins. Le Port autonome et la ville de Canteleu convoquent les représentants de l'association des jardins potagers de Dieppedalle pour leur faire part de l'existence d'une pollution des terres cultivées. Cette pollution serait le fait de la provenance des alluvions de la Seine, et de son arrosage par pompage des eaux fluviales (mercure et plomb). En conséquence, selon le port et la Ville, les jardiniers doivent abandonner ces jardins afin de leur éviter de consommer des denrées toxiques. Pour autant, malgré des demandes écrites formulées par l'association des jardins potagers de Dieppedalle, les autorités ne présentent pas les études mettant en évidence la toxicité des sols. Par ailleurs de nombreux jardiniers n'ont pas utilisé les eaux de pompage de la Seine, mais uniquement les eaux de pluie recueillies dans de grands conteneurs en plastique. Des rumeurs imprécises filtrent sur l'existence de risques sanitaires, mais n'empêchent pas les jardiniers, qui sont principalement des

femmes, de préparer leurs cultures pour la récolte 2018. Au 1^{er} mai, on a pu constater que tous les jardins avaient été mis en culture.

- 29 Les intentions des aménageurs ne sont pas affichées clairement. L'argument de la santé publique est mis en avant, mais sans production de la preuve de cette pollution. Le propriétaire et la Ville indiquent leur souhait de mettre fin à l'activité de production et de récolte de produits à usages alimentaires, de remplacer ces activités par des zones de loisir, de parking ou simplement une implantation en herbe. À la question formulée par l'association des jardins potagers sur la désespérance que ne manquerait pas de susciter chez les familles de jardiniers cette forme d'expulsion, les décideurs répondent que, peut-être, et dans une proportion d'environ un tiers seulement, des terrains pourraient être dévolus, sur la commune de Canteleu, à de futurs jardins ouvriers. L'écueil évident lié à ce nouveau projet, encore très flou, est la perte complète de l'identité culturelle de ces jardins façonnés dans l'esprit turc, qui constitue en soi un apport social et patrimonial spécifique. Lorsque l'on évoque avec les décideurs l'importance de la fonction patrimoniale de ces jardins, la seule perspective envisagée serait le maintien de certains « arbres remarquables » et certaines constructions architecturales plus soignées, mais à la condition expresse que les fruits des arbres ne soient pas consommés.
- 30 Les jardins de Dieppedalle, au trois quart occupés par des personnes d'origine turque, ne sont pas que de simples jardins ouvriers. Ils sont l'expression d'une manière très complexe de vivre les rapports sociaux. Ces jardins sont étroitement connectés à une forte culture culinaire. Celle-ci s'exprime notamment à travers les traditions ancestrales qui se manifestent par une préparation très attentive et patiente des aliments. La préparation des mets se met en scène lors des fêtes familiales, associées à des représentations symboliques et à une valeur élevée accordée aux qualités organoleptiques des produits. Par exemple la culture et la préparation du chou noir d'Anatolie (*Karalahana*) est liée à l'élaboration de chou farci, fait à l'aide des feuilles petites et fines spécifique à cette variété. La présence de variétés de vignes courant à un mètre de haut sur des treilles à l'extérieur le long des jardins, et dont le raisin n'est pas le produit recherché, s'explique par la récolte de feuilles de vigne pour la confection des *yaprak dolma* farcies.
- 31 Pour autant, ces pratiques dépassent le simple souci d'obtention de la matière première alimentaire. Se procurer des graines ou des greffons par pèlerinage à la terre d'origine ou par relations à la famille ou la parentèle est une démarche forte, chargée d'une valeur sentimentale et créatrice de liens toujours renouvelés. Les techniques de culture adaptées véhiculent une forte valeur culturelle ajoutée. Mentionnons enfin l'univers des préparations culinaires, lentes et minutieuses, lieu des relations intergénérationnelles.
- 32 Le lieu de ces préparations culinaires peut être dans les jardins mêmes. C'est l'une des fonctions importantes jouées par les jardins pour ces familles vivant en milieu urbain.
- 33 Dans ces territoires cultivés se croisent également des familles d'origine diverses, chez qui l'entraide et l'échange est quotidien. Les jardins principalement turcs accueillent également des Portugais, Français, Maghrebins. Ce n'est pas le lieu de pratiques communautaristes et de nombreuses formes de vies sociales s'y épanouissent. Ainsi en octobre 2015, le site accueillait la fête des jardins, avec des musiciens et conteurs (projet Miroir des jardins, organisé par le Théâtre de Saedi, avec le concours de la DRAC de Normandie). Dans d'autres circonstances, au même endroit, des groupes d'hommes fêtaient joyeusement la victoire de l'équipe de football de Galatasaray.

- 34 Ainsi face à un objet patrimonial complexe, qui relève du fait social total, on s'interroge pour savoir comment ménager l'impératif du respect de la santé publique, avec le maintien d'un outil très puissant de maintien du lien social en périphérie urbaine. Arriver en outre à préserver, et même valoriser un objet patrimonial vivant et témoignant de la richesse interculturelle de la vallée de la Seine rend la démarche encore plus délicate. Les jardins turcs de Dieppedalle sont à la croisée des chemins. Souhaitons qu'une démarche interdisciplinaire, alliée à une ambiance de confiance réciproque puisse apporter des solutions sensibles et durables à cet élément important de notre patrimoine jardinier.
-

BIBLIOGRAPHIE

COINTAT, Michel. « La culture du noisetier en Turquie ». *Revue Forestière Française*, n°10, oct. 1962, p. 791-806.

PEKER, Kemal. « Les noisettes source de santé ». *Revue Forestière Française*, n°10, oct. 1962, p. 807-816.

NOTES

1. - COINTAT, Michel. « La culture du noisetier en Turquie ». *Revue Forestière Française*, n°10, oct. 1962, p. 791-806.

2. - PEKER, Kemal. « Les noisettes source de santé ». *Revue Forestière Française*, n°10, oct. 1962, p. 807-816.

RÉSUMÉS

La vallée de la Seine à la hauteur de Rouen accueille d'importants jardins ouvriers spontanés, occupant des parcelles dites « délaissés » par le port autonome de Rouen, propriétaire. Les jardiniers sont en majorité d'origine turque et occupent les parcelles en famille. Ils ont fourni dès le départ un gros travail de défrichage et, depuis les années 1980, ont commencé à faire pousser des plantes variées, témoignant de leurs origines rurales anatoliennes. Ces plantations sont en grande majorité à destination culinaire. L'élaboration de la cuisine, parfois effectuée sur place à la belle saison permet de renforcer les liens culturels forts liés à la famille, à la parentèle et à l'évocation des villages dont le groupe est issu. Des architectures souvent faites en matériaux de réemploi accompagnent les parcelles cultivées et accueillent les familles et les réunions festives. Des arbres remarquables, tels des néfliers du Japon ou des noyers, parsèment ces jardins qui méritent aujourd'hui une reconnaissance de la part des pouvoirs publics.

The Seine valley, at Rouen, is the site of many spontaneous workers' gardens, occupying the so-called abandoned plots of land owned by the Rouen port authority. Most of the gardeners are Turkish and occupy the allotments as family units. From the outset they made a considerable effort to clear the land and, since the 1980s, they have been cultivating a variety of plants which bear witness to their Anatolian origins. Most of the plants grown are intended to end up as food, and cooking, sometimes done in the gardens themselves during the summer months, allows for a reinforcement of the strong cultural links around the family, family networks and the memory of the villages from which these people come. Makeshift architectural structures, often built out of recuperated materials, have been erected in the different cultivated gardens and offer shelter for the families and the festive reunions. Some remarkable trees, such as Japanese medlars or walnut trees, are scattered throughout the gardens which, today, deserve some form of recognition and protection as heritage.

INDEX

Mots-clés : travailleurs turcs, bords de Seine, Anatolie, port autonome de Rouen, haricot fasulye, chou lahana, vigne alma, dolma, noisetier findik

Keywords : Turkish workers, banks of the Seine, Anatolia, Rouen port authority, dry white beans, stuffed cabbage, alma vine, dolma, walnut tree, hazelnut

AUTEURS

FRANÇOIS CALAME

Conseiller pour l'ethnologie, DRAC Normandie francois.calame@culture.gouv.fr

FRANÇOIS TEXIER

Formateur en techniques horticoles, CFA de Seine-Maritime NaturaPÔLE
francois.texier@educagri.fr