

Le fonctionnement des serres en Suède au XIX^e siècle

Les serres les plus anciennes, si l'on peut les appeler ainsi, sont les caves où les plantes sensibles au gel étaient conservées pour l'hiver. L'utilisation des thermomètres ne s'étant généralisée qu'au XIX^e siècle, il fallait auparavant recourir à des méthodes plus simples. Une cave hors gel était donc une bonne alternative, en particulier pour les arbres à feuilles caduques, comme les figuiers. À la fin du XVIII^e siècle, il existait un type d'orangerie doté d'un piège à soleil spécial ou d'un col de cygne. La fonction était d'une part de capter les rayons du soleil et d'autre part de réduire l'émission de chaleur pendant la nuit.

Au XIX^e siècle, les agrumes et autres plantes méditerranéennes n'étaient plus hivernés dans une orangerie mais dans des serres plus modernes. Les bâtiments appelés « orangeries » à cette époque étaient principalement utilisés pour divers types d'autres plantes. Le fait que l'on parle encore d'orangerie s'explique probablement par le fait qu'il y avait encore de l'hivernage.

Au XVIII^e siècle, le type de serres le plus utilisé est la serre unilatérale : un mur en dur sur lequel s'adosse un pan de verre. Il existe de nombreux types de serres unilatérales, pour cultiver des pêchers et abricotiers, par exemple, ou des vignes. Le toit de ces serres est constitué de grandes rangées de fenêtres posés sur un cadre en bois, ce qui était la manière la plus courante de construire les toits des serres jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

Au milieu du XIX^e siècle, une nouvelle forme de serre, plus performante, fait son apparition : les serres à dos-d'âne, à selle, ou en arceau, avec la partie centrale du toit surélevée par rapport aux côtés, qui ressemblent à nos serres modernes au toit voûté. Les serres à selle existent depuis le milieu du XIX^e siècle, mais leur utilisation ne s'est vraiment généralisée partout qu'à la fin du XIX^e siècle. À cette époque, la plupart des vergers seigneuriaux ont commencé à être exploités comme des vergers commerciaux. Le nombre de serres était important et, souvent, la culture sous verre (voir illustration 1) était également pratiquée, dans une plus ou moins large mesure, dans les clôtures à claire-voie.

L'ossature des serres est en briques (surtout pour les serres unilatérales) ou en bois, plus rarement avec des poutrelles métalliques à la fin du siècle.



Illustration 1 : Abris de la jardinerie de Görvälns gård à Järfälla. Archives d'images de la municipalité de Järfälla.

Chauffage.

La particularité de la Suède est son climat sub-polaire qui entraîne des hivers particulièrement froids. Les plus anciennes pièces d'hivernage étaient probablement les caves, car elles n'avaient pas besoin d'être chauffées pour être mises à l'abri du gel. Mais ce système ne pouvait pas s'appliquer à certaines plantations, sans quoi la température à l'intérieur chutait trop. La principale source de chaleur dans les orangeries au cours des XVIIe et XVIIIe siècles était divers types de poêles en faïence. Les poêles à tuyaux, qui sont construits comme les poêles en faïence mais recouverts de plâtre, étaient également utilisés. La chaleur de la litière pouvait être utilisée dans les serres froides et les petites serres unilatérales ou les abris. La litière pouvait être constituée de feuilles humides, de foin, de fumier de cheval, d'écorce, de paille, et d'autres matériaux qui, lorsqu'ils sont empilés, génèrent de grandes quantités de chaleur. L'écorce de tannage est l'écorce utilisée pour la préparation des peaux, généralement de l'écorce de chêne. Au XIXe siècle, les conduits de fumée reliés à une cheminée étaient le moyen le plus courant de chauffer une serre, mais des conduits d'air chaud étaient également utilisés. Pendant la plus grande partie du XIXe siècle, la principale source de chaleur dans les serres et les orangeries était les conduits de cheminée de différentes sortes, alimentés par des foyers. Vers la fin du XIXe siècle, ces conduits ont été remplacés par de la chaleur transportée par l'eau chauffée dans des tuyaux.



Image 2 : serre unilatérale de Jäders bruk, la grande serre depuis le sud-est avec l'ancien bâtiment principal à l'arrière-plan. Photo tirée de l'annuaire du musée Arboga.

Glossaire relatif aux serres du XIXe siècle :

ABRI : un abri est généralement décrit comme une petite serre primitive. Un abri est un bâtiment composé d'un mur de plus de la hauteur d'un homme au nord et d'un mur bas au sud, et entre eux une structure de toit porteuse sur laquelle un certain nombre de grandes fenêtres à guillotine ont été placées. Les pignons sont généralement maçonnés. Parfois, l'abri possède un petit toit en lambris au nord. Pour l'aération, les fenêtres étaient soulevées comme sur une serre froide à claire-voie. Il existe également des abris avec des toits à deux pans.

SERRE : Bâtiment utilisé pour la culture de plantes, soit pour la plantation, soit pour la culture préalable, par exemple, de pêches ou de raisins

SERRE FROIDE À CLAIRE-VOIE : culture en pleine terre sous panneau vitré, sans chauffage supplémentaire ou bien chauffée au fumier ou par un paillage.

SERRE FROIDE (FRIGIDARIUM) Les serres froides peuvent être utilisées pour l'hivernage, mais aussi pour l'endurcissement des plantes et le stockage des plantes fleuries. La température doit être maintenue entre +4° et +10° en hiver. On parle aussi parfois de serre non chauffée. Au XIXe siècle, ce terme désignait également la pièce d'une serre où cette température était maintenue.

SERRE TEMPÉRÉE (TEPIDARIUM) Dans les serres tempérées, la température doit être d'environ + 10°. Un système de chauffage (par poêles en général) est nécessaire.

SERRE CHAUDE (CALDARIUM) Dans une serre chaude, la température ne doit pas descendre en dessous de +15° en hiver.



Image 3 : les trois serres à toit en selle du jardin commercial de Gäddeholm (commune de Västerås) avec le bâtiment de liaison au nord au premier plan et l'orangerie en sous-sol avec ses niches à l'arrière-plan. Lind & Thulin, *Jardins Suédois*, 1940.

La culture sous serre en Suède au XIX^e siècle

Au début des années 1800, les serres, déjà bien connues depuis près de deux siècles, se sont développées en Suède. Les serres sont un exemple unique de la culture autonome qui existait autrefois sur les grands domaines, à l'époque où l'on cultivait soi-même des fruits et des baies exotiques. Amandiers, figuiers, pêchers, légumes et même des épices y étaient cultivées.

C'est au XVII^e siècle que les Européens se mettent à construire massivement des serres. En Suède, sous le nom d'Orangeries, elles permettaient d'acclimater des plantes exotiques du Sud de l'Europe comme le bergamotier. Au XVIII^e siècle, les progrès de la science et de la recherche au cours du siècle des Lumières ont rendu l'agriculture de plus en plus socialement acceptable en Suède, même pour les nobles. Auparavant, ceux qui choisissaient de pratiquer l'agriculture sur leur domaine étaient plutôt mal vus. Désormais, cette activité est considérée comme patriotique et socialement bénéfique, car elle contribue à accroître la production du pays. L'Académie royale suédoise d'agriculture a été fondée en 1811 pour promouvoir l'éducation, le développement et la recherche dans toutes les formes d'agriculture. Certains penseurs des Lumières du XVIII^e siècle, comme Carl Linnaeus et ses disciples, ont marqué les esprits en propageant la culture de la pomme de terre, du tabac et du houblon. De nouvelles espèces et variétés, plus adaptées au climat froid du nord, ont ajouté aux plantations possibles. La culture des plantes était devenue si variée qu'il fallait plusieurs serres, avec des températures, une hygrométrie et un ensoleillement différents, pour tout cultiver. C'est surtout aux XVIII^e et XIX^e siècles que la Suède a travaillé sur la recherche de nouvelles plantes utiles. De grands vergers se sont développés ainsi protégés, de nouvelles variétés de pommes, mais aussi les groseilles à maquereaux, la rhubarbe, les fraises, les framboises...

En 1850, le pays comptait près de 3,5 millions d'habitants, contre environ 2,3 millions en 1800. Plus de 90 % d'entre eux vivaient à la campagne.

Pour pouvoir cultiver des légumes pendant une grande partie de l'année, on utilisait des serres à la fois pour accélérer la pousse des plantes et pour les cultiver pendant l'hiver à l'aide de chaleur provenant de l'engrais et parfois d'un système complexe de chauffage.

Les légumes cultivés au XIX^e siècle (sous serre pour bénéficier d'une culture toute l'année) étaient majoritairement :

- | | |
|---------------------------|---|
| - Oignon rouge | - Cerfeuil |
| - Ciboulette | - Crambe maritime (Chou marin) |
| - Raifort | - Concombre |
| - Asperges | - Carotte |
| - Navets | - Topinambour |
| - Chou-fleur | - Laitue |
| - Choux de Bruxelles | - Haricot |
| - Chou chinois (Pak Choi) | - Poireau |
| - Pois | - Souchet comestible (amande de terre) |
| - Radis | - Betterave sucrière en champs protégés |

On y cultivait aussi la Lavande et la Sauge.

Les années 1850 ont été marquées par une période de forte activité économique en Suède.

La production agricole augmente et la politique de réforme sociale et économique se poursuit. Le commerce des fruits et légumes s'est développé avec l'augmentation de la population urbaine. Autour des grandes villes, de nombreuses petites entreprises se sont développées avec leurs propres serres et jardins en plein air. Dans les années 1860, Olof Eneroth, célèbre homme de culture et jardinier, s'engage dans le débat sur les écoles de formation à l'horticulture, dans un intérêt de santé publique et d'apprentissage de l'économie.

Jardins, pépinières et arbres fruitiers en Suède au XIX^es

Linné mentionne souvent les fermes arboricoles au cours de ses voyages. Parfois, il note spécifiquement "jardin avec arbres fruitiers" ou "jardin potager avec de nombreux arbres fruitiers", ce qui indique qu'un jardin ne contient pas automatiquement des arbres fruitiers. Linné note souvent la présence d'éléments un peu plus exotiques tels que le noyer, l'amandier, la vigne et le mûrier. Dans la ferme du presbytère d'Asum, près de Kristianstad, Linné nous dit qu'il y avait de nombreux arbres fruitiers, y compris des pruneaux d'été et d'hiver, des bergamotes, des poivrons, des pommes claires d'Astrakhan et des pommes de Stettin. Le manoir de Sinclairsholm possédait des clôtures en bois avec de nombreux arbres fruitiers comme, par exemple, des pommes bortsch, des pommes raisin, des poires williams et des bergamotes.

1870, N J Ericsson.

Ericsson résume que la culture fruitière a une longue histoire en Scanie. On considère qu'une grande partie des cultures date des années 1810-20, lorsque la culture fruitière semble avoir connu un essor général. Parmi les variétés les plus courantes de pommes cultivées en Suède du Sud à cette époque, on trouve la rose foin, la golden grise et blanche, l'astrakan blanche et rouge. Ericsson note un déclin de la culture fruitière au cours de la période 1840-50, car il y a relativement peu d'arbres fruitiers plantés à cette époque. Au cours de la période 1860-1870, la culture fruitière est décrite comme ayant pris un nouvel essor et de nombreuses plantations ont été réalisées. La plupart des arbres fruitiers proviennent encore de l'étranger, en particulier du Danemark, mais il existe désormais des pépinières jugées capables de répondre à la demande d'arbres sains et bien cultivés.

Les vergers contiennent généralement des pommiers et des poiriers, ainsi que quelques cerises et prunes, et des fruits plus exotiques tels que des pêches, des abricots et des raisins. Ericsson note près de 70 variétés de pommes différentes dans les différentes exploitations agricoles de la Scanie.

Manuel de pomologie suédoise, Olof Eneroth, 1877, complété par Alexandra Smirnoff, 1896. Olof Eneroth était professeur à l'école de la Société suédoise d'arboriculture de Stockholm. Il a inventorié le stock suédois de variétés fruitières pendant quelques années. Les descriptions, les arbres de culture et les évaluations ont été rassemblés dans « La Pomologie ». La première édition a été publiée en 1866 et la seconde en 1877.

Smirnoff classe les pommes en dix groupes. Kalvill est le premier, avec des variétés telles que Gravensteiner et Red Summer Kalvill. Vient ensuite la Rambour avec des variétés telles que Alexander, Schlotteräpplen et Borgherre. Renettes, telles que les renettes dorées ou les pippings. Elles sont principalement cultivées dans le sud de la Suède. Les Borsdorffer ont de petits fruits. Les pommes de Parme sont également mentionnées, bien qu'il ne s'agisse pas d'un groupe distinct, mais elles comprennent par exemple la pomme Olands-kungsäpple. Le groupe Codlin comprend divers fruits à usage domestique.

Variétés à la mode au XIX^e siècle :

Fraises, Pommes (plusieurs variétés), Prunes, Poire Williams, Rhubarbe, Cassis, Groseilles à Maquereaux, Groseilles rouges, Groseilles blanches, Mûres, Framboises, et en particulier sous serre chauffée : Ananas, Melon, Figue, Abricot, Pêche, Raisin.