



## *E la nave va...*

VALENTINE DE GANAY

Co-proprétaire du domaine de Courances

**L**a chance du château et du parc de Courances est qu'ils existent dans un plus vaste territoire et qu'ils se trouvent aux portes de Paris. Beaucoup de châteaux ont dû vendre leurs bois ou leur ferme et leurs champs afin d'aménager des toilettes pour les visiteurs ou un nouveau salon de thé, pour que la propriété devienne, comme disent les professionnels du tourisme, une « destination ». Ce qui signifie que le visiteur sera tenté d'y aller parce que le site est attractif mais aussi parce qu'il pourra y dépenser son argent de plusieurs manières : acheter le droit d'entrée, prendre le thé devant, il l'espère, une jolie vue ou vivre des expériences instructives voire ludiques, comme une visite guidée ou un atelier de théâtre en plein air. Tout cela est très *politically correct* et socialement irréprochable. De plus, si le propriétaire du site en question a le temps de remplir des dossiers, il touchera des subventions.

Pour ceux qui ne seraient pas encore entrés dans la danse, sachez dès à présent que vous ne gagnerez jamais d'argent avec le tourisme. En France, à ma connaissance, seuls deux châteaux privés dérogent à cette règle. Chenonceau, par exemple, mais les propriétaires du domaine n'habitent pas dans le château, devenu un lieu de passage pour 850 000 visiteurs par an ! Certes, vous pourrez augmenter le nombre des visiteurs mais le revenu qu'ils représentent suffira tout juste à amortir vos investissements, payer vos guides, imprimer des nouveaux *flyers* et créer un site web.

Courances est une propriété familiale. Aujourd'hui, deux de mes sœurs, une nièce et moi-même nous nous retrouvons, avec l'aide d'un beau-frère et de mon mari, à essayer de piloter ce navire extravagant vers l'avenir. Limiter les coûts, augmenter et varier les revenus sans faire de Courances un *business*, pour qu'il reste d'abord une maison de famille, telle est notre ambition.



Dans les années 2000, mon ami Laurent Le Bon (auteur du nouveau Beaubourg à Metz), tombé amoureux des lieux, me proposa d'écrire un livre sur Courances. Cette perspective me mit mal à l'aise. Sinon des souvenirs d'enfance, je n'avais pas plus à dire qu'un autre sur ce lieu. Je ne savais pas grand-chose de son histoire, personne d'ailleurs ne savait rien de précis et c'est la raison pour laquelle Laurent insistait. On se mit donc d'accord, pour commencer, sur ce qu'on ne voulait pas faire : ni un énième *coffee-table book*, ni une recherche strictement historique qui intéresserait seulement le minuscule monde des amateurs de jardins (historiens, propriétaires de châteaux et fonctionnaires du ministère de la Culture). Il nous semblait évident que pour un lieu où une telle épaisseur de temps – cinq siècles d'histoire de l'art des jardins – se perçoit de manière palpable, comme le remarquait le sensible et sensuel Pascal Cribier dans un des chapitres du livre, on ne pouvait se contenter d'une seule voix ou d'un seul regard. Grâce à cette exploration des lieux par différentes personnalités, on put enfin comprendre pourquoi ils étaient uniques. On a même fait des découvertes. On a trouvé des documents qui prouvent qu'il y a eu, en France, un style de jardins avant le jardin classique, le jardin d'eau, et que ce style n'était pas une importation de la Renaissance italienne, comme on pourrait le croire, mais un emprunt aux techniques d'aménagement du territoire des Pays-Bas, souvent inondés. On en a déduit que ce style français de jardins de la Renaissance avait sûrement inspiré Le Nôtre dans son utilisation de l'eau, même si ni Jean, ni André n'ont jamais, on a pu le démontrer, travaillé à Courances.

Ce livre a remporté de nombreux prix et s'est très bien vendu. On y parlait de sujets dont on ne parle pas d'habitude dans les livres sur les châteaux : combien coûtait l'entretien de Courances et comment l'entretien était organisé par mon père (pas à l'aide d'un programme enregistré sur un desktop), des recettes de cuisine plus que locales, précisément du château, pourquoi Alfred Jarry avait mis en scène l'action du *Surmâle* dans ce château non seulement sauvé des eaux à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle mais aussi moderne pour l'époque...

Pour continuer à attirer l'attention et faire venir des visiteurs, avec la complicité d'une attachée de presse dotée non seulement d'un goût pour les jardins mais sensible à la création contemporaine, on inventa quelques événements. C'est Aude Charié qui, en 2005 et 2006, eut l'idée de « *Courances, les petits bateaux...* » (comme dans la chanson), qui attira 15 000 visiteurs en un week-end dès la deuxième édition. Sur le thème de l'eau, on a conçu le plus grand rassemblement de modélisme naval jamais organisé en Europe, mais pour être à l'échelle, on sollicita la Marine nationale. Celle-ci installa la tourelle d'un sous-marin,

Le château de Courances (Essonne) et le jardin d'eau.



Le nouveau Sous-bois dessiné par la paysagiste Astrid Verspieren.

échelle 1, dans la pièce d'eau au bout de la perspective principale. Tout autour, des portants en plexiglas très discrets et des casques audio permettaient au visiteur d'entendre ce que les « oreilles d'or » (ceux qui vivent dans les sous-marins) entendent quand le sous-marin descend. Installation encore plus à propos que la vidéo que Bill Viola nous autorisa à projeter, *The reflecting pool*, et qui semblait avoir été tournée à Courances. Il y eut aussi une démonstration de sauvetage par des terre-neuve – ces chiens, extraordinairement bien dressés, sauvent les humains en mer – dans le grand Miroir devant le château, toujours plus tranquille qu'une mer démontée. Et une vraie gondole sur le Grand Canal, pour reprendre son souffle, etc.

Il faut souligner, lorsqu'on parle d'évènements, leur caractère nécessairement « hystérique ». On se démène pendant

des mois pour concevoir et communiquer autour d'une animation. Cela sous-entend presque qu'il ne se passera rien valant le déplacement le reste du temps. Et vous jouez au poker car si la météo n'est pas avec vous, personne ne vient et vous perdez la mise. D'autre part, même si, historiquement, le jardin a souvent été une scène (les fêtes du Roi-Soleil en témoignent), son animation systématique me paraît contredire sa vocation première : inviter à la promenade libre, à la rêverie, à la tranquillité... J'avais beau me répéter, comme un mantra ou l'expression d'un snobisme supérieur : il s'agit d'inventer des évènements qui ne pourraient avoir lieu ailleurs et surtout pas dans un autre château, des évènements inspirés par le génie des lieux...

Mon père, Jean-Louis de Ganay, a conduit le bateau de Courances jusqu'à sa mort, en 2013. Intra-muros et hors les murs. Je n'ai pu m'occuper du tourisme que parce que cela l'intéressait très peu. Il réinventait sans cesse le parc, dans un souci d'économie, de rationalité d'abord et aussi en suivant des préférences esthétiques. Il décida de supprimer toutes les allées et de les remplacer par des pelouses, parce que c'était plus simple à entretenir, moins coûteux, mais aussi parce qu'il avait admiré à Belœil ces tapis verts ininterrompus, cette harmonie minimaliste (même si lui n'aurait pas employé

cet adjectif). Lorsque *Courances* est sorti chez Flammarion, en 2003, Emmanuel de Roux a signé un article très élogieux dans *Le Monde* qui finissait par ces mots : « [...] hommage à celui qui a créé, sûrement sans le savoir, un jardin contemporain ».

Il était plus intéressé, par exemple, par la chasse et par ses divers engagements sur le territoire en tant qu'élu (il fut maire pendant cinquante-cinq ans [!] et conseiller général quelques années seulement) et en tant qu'agriculteur.

Je ne sais plus quand il m'a confié que, lorsqu'il avait des soucis dans le reste de sa vie à Paris, il conduisait 50 kilomètres, non pas pour aller respirer dans le parc de Courances mais pour se planter au milieu de la plaine, dans cette incroyable étendue de champs (500 hectares) d'un seul tenant entre le château de ses frères, à Fleury-en-Bière (pas ouvert au public), et le sien, dans cette campagne cultivée qu'on voit de part et d'autre de l'A6 quand on fuit Paris, juste avant le péage de Fleury.

Mon père a fait l'école d'agriculture de Grignon et, dans la foulée, rejoint la Résistance. Ces deux faits me semblent avoir déterminé le style d'entretien qu'il adopta pour le parc de Courances : ignorance volontaire de certaines convenances, pragmatisme inventif...

Il a cru à la mécanisation de l'agriculture et à la chimie pour augmenter les rendements et nourrir le monde, mais une fois je l'ai entendu faire cette remarque : « Si les charges d'exploitation – il parlait des intrants : semences "améliorées", engrais, produits phytosanitaires – augmentent autant que les rendements, à quoi tout cela sert-il ? ».

Je me fais maintenant une autre remarque. Ce fonctionnement ressemble à celui de l'« industrie touristique » : des chiffres (ceux de la fréquentation, de certains investissements...) qui augmentent mais pour quel gain ? À la fin de sa vie, mon père ne voulait pas croire que le prestataire de travaux agricoles qui s'était installé dans notre ferme abusait de sa confiance. Devenu aveugle, il ne voyait pas la plaine qui ressemblait à une énorme friche, ni la ferme, désormais un « casse » pour du matériel hors d'usage et une déchetterie hors-circuit officiel.



Échantillonnage des légumes de printemps pour *Les Jardins de Courances*.



Woofers aidant à la récolte dans le potager clos de murs du château.

Il y eut alors une confluence de circonstances. Je ne connaissais pas bien le monde de l'agriculture mais j'ai toujours eu, comme on dit, la main verte. J'avais commencé à reconstituer quelques rangs de fruitiers dans le potager du château lorsque je lus un article sur Rosendall, un potager exemplaire au cœur du parc

royal de Stockholm, géré par une association dont le chef jardinier était un Français, Antoine Berthelin. Je me mis en contact avec lui. Il connaissait Courances et en avait assez du climat nordique. Quelques mois plus tard, il était chez nous et l'on entreprit de remettre en production les presque trois hectares à l'extérieur du parc mais clos de murs, situés en bordure du village, côté Milly-la-Forêt, aux portes de la plaine... Je n'imaginai pas tenir ce rôle de châtelaine-maraîchère sans intervenir également sur les champs environnants. Ces terres appartiennent aujourd'hui à dix cousins, dont mes sœurs et moi. J'assumais le rôle de Marie-Antoinette jouant à la fermière dans son hameau, mais pas au prix, excès de ridicule, de me retrouver docilement cernée par Monsanto. Avec Antoine et Sébastien, les deux cousins dont je suis le plus proche – nous partageons une sensibilité écologique –, on constitua le Comité Plaine et on proposa un projet : passer les 500 hectares de la propriété à l'agriculture biologique. La famille me confia ce mandat mais avec quelques conditions : que j'acquière une formation adaptée, que je sois techniquement accompagnée, que je ne m'endette pas et que je résolve le problème de l'entrepreneur de travaux agricoles « enkysté » chez nous – c'est ainsi que les hommes de loi décrivaient la situation –, en évitant une procédure judiciaire. Notre SCEA (société civile d'exploitation agricole) me paya une formation à la Bergerie de Rambouillet.

Et je m'attelai à la tâche, sans cheval pour m'accompagner, ni grand monde. Je me suis sentie très seule et vulnérable tant qu'a duré le tête-à-tête avec l'entrepreneur de travaux agricoles. Ensuite, une autre période est arrivée, durant laquelle trop de gens m'ont dit ce que je devais faire.

L'un des premiers actes fut le dépôt de ma marque pour commercialiser les produits du potager et, pourquoi pas un jour, ceux de la plaine. *Les Jardins de Courances*. Certains me reprochèrent l'ambiguïté de cette appellation. On n'allait pas comprendre à quoi elle faisait référence. Au jardin historique ? Au potager du château ? Aux champs ? Moi, j'aime cette polysémie : si le potager et les champs sont bien cultivés et bien entretenus, ne devraient-ils pas ressembler à un beau jardin ? Peu importe l'échelle, c'est un même esprit qui semble devoir animer les différents paysages.



L'agroforesterie : 1 800 arbres plantés en alignement dans les champs mais aussi des haies « restaurées » grâce à des chantiers participatifs.

Je devinais que ce territoire agricole, plus que le château, pouvait répondre à un besoin sociétal et que, pour notre famille, il y avait là une occasion historique. Avec qui allais-je travailler ? La Chambre d'agriculture qui avait réalisé le *business-plan* ? J'ai dû déchiffrer les appartenances politiques cachées des différents organismes, y compris celles des coopératives. Au service gratuit de la Chambre, j'ai préféré, bien que payant, l'accompagnement technique du CETA, organisation d'agriculteurs expérimentant d'abord chez eux leurs conseils. Ils savaient qu'à terme, il me faudrait un chef de culture logeant à la ferme avec son matériel pour pratiquer cette agriculture biologique si nouvelle en France, si peu répandue pour ce qu'on appelle les grandes cultures et qui font le paysage de notre pays. En 2013, je signai pour cinq ans avec le CETA. Maintenant, le moment est arrivé : un chef de cultures doit s'installer sur place pour conduire une telle surface en AB.

En chemin, j'ai découvert ce qu'on appelle l'« agriculture de conservation ». Comme dans tant d'autres domaines en France, l'idéologie verrouille ce secteur du monde agricole. Les grands prêtres de l'agriculture de conservation condamnent le travail du sol qu'on pratique depuis deux mille ans, c'est-à-dire le labour, ne croient qu'aux sols vivants, fertiles, que l'on n'amende pas et ne s'interdisent pas une pincée de glyphosate tous les trois ou cinq ans. Ils prétendent que les produits bio polluent le sol, non point parce qu'on l'arroserait de chimie, c'est interdit, mais en le déstructurant, en le rendant moins résilient au dérèglement climatique et en le vidant de ses matières organiques. Étant donné l'état de nos champs (des terres pauvres, compactées, ravinees et presque blanches), cette approche me parut à propos, et avec beaucoup d'innocence, ou de prétention, je décidai qu'on marierait les deux agricultures, de conservation et bio, on se passerait donc du travail du sol et du glyphosate ! L'agriculture de conservation est plus avancée dans le domaine du maraîchage que dans celui des grandes cultures. L'agriculture biologique aussi. On parle plus souvent de potagers bio que de champs bio, mais à la veille du passage au bio dans la plaine, j'ai déjà réduit d'un tiers ma facture de produits phytosanitaires et presque partout, j'ai repris le contrôle de l'enherbement sans labourer.

On a aussi planté 1 800 arbres sur 70 hectares, afin de « ressusciter » les sols, en créant le plus grand chantier d'agroforesterie au nord de la Loire, financé, un tiers chacun, par l'Europe, le PNR du Gâtinais français et la SCEA. J'ai également mis en place près

de trois hectares de « maraîchage du sol vivant », la version maraîchère de l'agriculture de conservation, près du potager mais dans la plaine. Trois cents tonnes de compost à l'hectare et un seul homme en charge de l'aventure, ce qui tendrait à prouver qu'on peut produire des légumes en Île-de-France en diminuant drastiquement désherbage et irrigation.

Guy Watson, un de mes mentors, créateur de *Riverford* (70 000 cartons de produits bio distribués par semaine dans toute l'Angleterre, 50 millions de chiffre d'affaire annuel), me l'avait bien dit : ce n'est pas avec l'agriculture qu'on gagne de l'argent mais, éventuellement, avec sa commercialisation. Aujourd'hui, cette plaine coûte 450 000 euros à cultiver et en rapporte entre 500 et 550 000. Je parle seulement du chiffre d'affaire. À peu près zéro bénéfice ! Ou pour le dire autrement : une marge entre 50 et 100 euros l'hectare ! Ce qui explique donc pourquoi il y a de moins en moins d'agriculteurs en France.

En 2014, la SCEA a gagné un appel à projets proposé par l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, car la propriété recouvre une zone de captage. Nous avons jusqu'à présent utilisé cet argent pour développer des outils de communication, comme le site *nourrir-paris.fr*, vulgarisant nos expériences pour le grand public, et mis en place un suivi scientifique. Si on allait essayer de pratiquer une agriculture à la fois « propre » et rentable, autant partager les données, les idées, les retours d'expérience. Et il me semblait nécessaire d'évaluer de manière scientifique l'impact des différents itinéraires techniques, ceux de l'agriculture dite conventionnelle, ceux de l'agriculture de conservation et ceux de l'agriculture biologique, sur l'eau et la terre.

Après cinq ans, les expériences agricole et maraîchère ne sont pas au même stade. Le potager des *Jardins de Courances* est bio depuis 2015. Les légumes sont vendus dans une boutique au cœur du village, à une AMAP et par le biais d'une application numérique (Tomato & Co). 140 hectares de la plaine ont été engagés vers l'agriculture biologique il y a deux ans. En 2018, nous en convertirons 360 autres.

*Les Jardins de Courances* ont déjà une réputation de qualité : les produits sont bio mais aussi bons. Des chefs inspirés par les légumes variés et savoureux des J2C viennent préparer des grands dîners dans le salon de thé du château pour un public composite. Il serait économiquement plus raisonnable de se contenter de cultiver des légumes plein champ, en produisant une moins grande variété et de manière très mécanisée, mais je ne sais vendre que ce qui m'intéresse à plus d'un titre. Dans les champs, j'ai seulement commencé la diversification des cultures afin de découvrir celles qui se plairont le mieux. Pourquoi ne pas imaginer, un jour, du petit épeautre de la plaine en AOC ? Le chanvre est aussi une nouveauté très plaisante, cette plante nettoie les sols et ne se salit pas. Une petite usine s'est installée à côté de Courances et la récolte est d'avance achetée.

Tout ce qu'on pourra construire de la fourche à la fourchette sera commercialement intéressant mais demandera des investissements. Il faut non seulement se réapproprier

les circuits, c'est-à-dire les raccourcir, mais la transformation de ce qu'on produira de meilleur devrait être l'étape suivante. Boulangerie, conserverie, atelier de découpe pour le gibier et pour l'élevage (qu'il faudra probablement réintroduire si l'on veut être autonome, car les amendements biologiques pour cette surface, s'il fallait les acheter, coûteraient trop cher)... Guy Watson m'a conseillé d'éviter la complexité. En prenant garde à ne pas m'éparpiller, je continue cependant à chercher, et mon équipe, au fil du temps, se consolide.

Mais déjà un grand merci aux *woofers* ! Les inspecteurs du travail ne regardent pas d'un bon œil cette organisation mondiale qui met en réseau des projets environnementaux intéressants et des personnes qui veulent apprendre. Ces jeunes gens, souvent brillants, aux parcours étonnants, dispensent cinq à six heures de travail par jour contre le gîte et le couvert et *Les Jardins de Courances* ne peuvent pas satisfaire toutes les demandes des *woofers* qui veulent venir travailler chez nous.

Il est d'ailleurs possible que la formation soit ce qui nous fasse d'abord gagner un peu d'argent. D'importants groupes agro-alimentaires s'intéressent aux *Jardins de Courances* et, plus globalement, à ce qui se passe dans cette plaine. On ne représente d'aucune façon un modèle que les autres pourraient répliquer mais certaines des expériences qui sont tentées (MSV, le bio, l'agriculture de conservation, les deux un jour peut-être enfin alliés) préparent l'avenir et ces groupes ne peuvent pas attendre une prise de position des politiques pour consolider des parts de marché. Les consommateurs réclament une autre alimentation et donc une autre agriculture. Ces groupes pourraient vouloir s'engager à nos côtés, investir avec nous pour bénéficier de notre image mais aussi des risques qu'on a déjà pris, et qu'on pourrait encore prendre pour mettre au point les itinéraires techniques de demain.

Récemment, le gouvernement a revu à la baisse le montant des aides accordées à l'agriculture bio. Celles à la conversion demeurent mais il n'y aura plus d'aides au maintien (après les trois ans de conversion). La bio, victime de son succès ? C'est le marché, se justifient les politiques, qui, à terme, devra porter cette nouvelle agriculture. Espérons-le.

J'ai cependant le sentiment qu'on ne pourra pas faire l'économie d'une revalorisation de la qualité nutritionnelle de ce qu'on mange, des services de protection à l'environnement rendus par l'agriculteur et de son travail en général. C'est un monde aujourd'hui totalement méconnu du reste de la société, même si celle-ci s'interroge de plus en plus sur son alimentation et sur la manière dont celle-ci elle est produite. La révolution agricole pour demain ? Rien n'est moins sûr. Mais dans cette plaine miraculeusement préservée à 50 kilomètres de Paris, entre Courances et Fleury, nous avons choisi d'agir comme si c'était encore possible.