



**European symposium
on the conservation of historic fruit and kitchen
Gardens
Closing session in Chambord
June 23rd, 2022**

**Colloque Européen sur la
Conservation des Jardins Fruitiers et Potagers
Historiques
Session de Clôture à Chambord
23 juin 2022**

Aims

Since October 2020, the symposium has gathered people who not only have an interest in historic fruit and kitchen gardens but, for many of them, also have strong stake in their conservation.

We started the symposium with a question: why have so many of these gardens disappeared?

Almost two years later, not only we know why, but we also know more about how these gardens can actually thrive! **The coming decades may actually be the decades of the renewal in the conservation of historic fruit and kitchen gardens.**

Through the eight video conferences of the symposium, we have established what are the unique challenges in the conservation of historic fruit and kitchen gardens and reviewed a series of conservation experiences that have

Objectifs

Depuis octobre 2020, le colloque a réuni des personnes qui non seulement s'intéressent aux jardins fruitiers et potagers historiques, mais qui, pour nombre d'entre elles, ont également un fort intérêt pour leur conservation.

Nous avons commencé le colloque avec une question : pourquoi tant de ces jardins ont-ils disparu ?

Près de deux ans plus tard, non seulement nous savons pourquoi, mais nous en savons également plus sur la manière dont ces jardins peuvent réellement prospérer ! **Les décennies à venir pourraient bien être celles du renouveau de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques.**

Tout au long des huit visio-conférences du colloque, nous avons établi quels sont les défis uniques de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques et nous avons passé en revue une série d'expériences de

helped us understand that there are a few great practices to adopt and some other practices that are better avoided.

The meeting in Chambord will allow participants to:

- further exchange on the key issues of the conservation of historic fruit and kitchen gardens,
- share their experience of the conservation of historic fruit and kitchen gardens,
- discuss how to continue exchanges among themselves after June 23 and supporting the renewal in the conservation of historic fruit and kitchen gardens.

Organisation

As this is the first time that we will all meet in person, we have decided to go for a very interactive format. The programme will be organized around:

A series of workshops that will focus on issues such as:

- 1 Initiatives of the restoration / conservation projects of historic fruit and kitchen gardens: Focus on selected ongoing projects and envisaged projects including forgotten gardens and gardens in decline.
- 2 Initiatives of conservation / development of long existing knowledge and savoir-faire: Projects for conserving the art of espalier and “jewels from the past” and their associated savoir-faire. How to use ancient or historic savoir-faire for ecological purposes?
- 3 Fruit and kitchen gardeners in the 21st century: How to increase the recognition of the profession of gardener and head gardener of historic fruit and kitchen gardens? How to favour exchanges and transmission of experience and savoir-faire across the continent of Europe?
- 4 Ownership of (private or public) historic fruit and kitchen gardens: How to design and implement a sustainable vision and a sound economic model that is historically relevant and that answers the needs of the

conservation qui nous ont aidés à mieux comprendre qu'il y a quelques bonnes pratiques à adopter et d'autres qu'il vaut mieux éviter.

La réunion de Chambord permettra aux participants :

- 8 d'approfondir leurs échanges sur les questions clés de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques,
- 9 de partager leur expérience de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques,
- 10 de discuter comment continuer à échanger entre eux après le 23 juin et soutenir le renouveau de la conservation des fruitiers et potagers historiques.

Organisation

Comme ce sera la première fois que nous nous rencontrerons tous en personne, nous avons décidé d'opter pour un format très interactif. Le programme s'articulera autour des activités suivantes :

Une série d'ateliers qui se concentreront sur des questions telles que :

- 1 Initiatives de projets de restauration / conservation de jardins fruitiers et potagers historiques : Accent mis sur les projets en cours et les projets envisagés, y compris les jardins oubliés et les jardins en déclin.
- 2 Initiatives de conservation / développement de savoir-faire anciens : Projets de conservation de l'art de l'espalier et des " bijoux du passé " et des savoir-faire qui y sont attachés. Comment utiliser les savoir-faire anciens ou historiques à des fins écologiques ?
- 3 Les jardiniers des jardins fruitiers et potagers historiques : Comment mieux faire reconnaître les métiers de jardinier et chef jardinier d'un jardin fruitier et potager historiques? Comment favoriser les échanges et la transmission d'expériences et de savoir-faire en Europe ?
- 4 La fonction de propriétaire des jardins fruitiers et potagers historiques (privés ou publics) : Comment concevoir et mettre en œuvre une vision

public?

- 5 Historians and landscape architects: Both historian and landscape architects have a key role in the conservation of historic fruit and kitchen gardens: how to do accurate and sound historical research? What is the unique role of landscape architects, in productive kitchen gardens for example, rather than landscaped gardens?
- 6 Excellence in visits and events, including the use of new technologies for marketing purposes and for the design of events.
- 7 The future conservation of historic fruit and kitchen gardens:
As a conclusion of the symposium, we would like to invite you:
 - to synthesise our key exchanges – including a do's and don'ts catalogue,
 - to look towards the future and what we expect to be the renewal of the conservation of historic fruit and kitchen gardens: how may it happen? How can you take part in this renewal?

A visit to the Potagers de Chambord with an exchange about the practice of the art of espalier. We will also enjoy the gardens of Chambord.

A limited number of plenary sessions. Among these sessions, Jean d'Haussonville, General Manager of Chambord, will present their new vision of the Potagers de Chambord.

The programme will start with coffee at 9 AM and end at 5:45 PM.

durable et un modèle économique solide, historiquement pertinent et répondant aux besoins du public ?

- 5 Historiens et architectes paysagistes : Les historiens et les architectes paysagistes ont un rôle clé dans la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques : comment réaliser une recherche historique solide ? Quel est le rôle unique des architectes paysagistes dans les jardins potagers productifs par exemple, plutôt que dans les jardins paysagers ?
- 6 L'excellence dans les visites et les événements, y compris l'utilisation des nouvelles technologies à des fins de marketing et pour la conception d'événements.
- 7 Le futur de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques :
En guise de conclusion du symposium, nous aimerions vous inviter :
 - à synthétiser nos échanges les plus importants - y compris un catalogue des « choses à faire et à ne pas faire »,
 - à vous tourner vers l'avenir et ce que nous attendons en matière de renouveau de la conservation des jardins fruitiers et potagers historiques : comment cela peut-il se produire ? Comment pouvez-vous participer à ce renouveau ?

Une visite des Potagers de Chambord avec un échange sur la pratique de l'art de la taille des arbres fruitiers en formes jardinées. Nous profiterons également des jardins de Chambord.

Un nombre limité de sessions plénières. Parmi ces sessions, Jean d'Haussonville, directeur général de Chambord, présentera sa nouvelle vision des Potagers de Chambord.

Le programme débutera par un café à 9h et se terminera à 17h45.

Vendredi 24 juin 2022 / Friday June 24th, 2022
Journée optionnelle de visites / Optional visits

- 9h30 **Villandry**
Rendez-vous au / **meet at** Château de Villandry
Accueil par le propriétaire / **welcome from the owner** Henri Carvallo
Visite libre des jardins / **free visit to the gardens**
- Déjeuner / **Lunch** **La Bourdaisière**
Déjeuner au / **Lunch at** Château de La Bourdaisière
37270 Montlouis-sur-Loire
Accueil par le propriétaire / **welcome from the owner** Louis-Albert de Broglie
- Début d'après-midi / **Start of the afternoon** Visite des jardins du Château de La Bourdaisière, Conservatoire national de la tomate, avec Nicolas Toutain, jardinier en chef
Visit to the gardens of Château de La Bourdaisière, and the National Collection of Tomatoes, with Nicolas Toutain, head gardener
- Fin d'après-midi / **End of the afternoon** **Valmer**
Rendez-vous au / **meet at** Château de Valmer
Visite des jardins avec Alix de Saint Venant, propriétaire, et Guillaume Collaudin, jardinier en chef
Visit to the gardens with Alix de Saint Venant, owner, and Guillaume Collaudin, head gardener
- 19h - ... Apéritif-dégustation des vins du Château de Valmer
Aperitif-wine tasting – the wines of Château de Valmer