



Le partage au jardin

Proposition d'activité pédagogique



Qu'est-ce qu'une pomme marquée ?

La méthode de marquage des pommes est connue depuis le 12^e siècle. C'est une méthode d'ornementation des fruits telles que des pêches, poires et même des prunes, déjà décrite à cette époque dans «Le livre de l'agriculture, Kitâb al-filâha» de l'agronome arabo-andalou Ibn-'Awwâm. Cela consiste à appliquer une vignette, un pochoir, un autocollant ou encore une peinture alimentaire sur les pommes pour occulter du soleil une partie de l'épiderme du fruit. Cette technique agit en une forme d'héliogravure végétale. En mûrissant, la pomme prend sa couleur, excepté sous la forme où elle reste pâle, révélant ainsi le motif réalisé.



Un peu d'histoire...

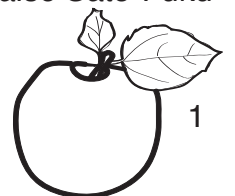
Cette technique ancienne revient sous le règne de Louis XIV qui ne mangeait que des fruits à son effigie.

La ville de Montreuil-sous-Bois (93), connue pour ses murs à pêches, s'est spécialisée dans le marquage de ses fruits dès la fin du 19^e siècle, sous l'appellation «technique de Montreuil-sous-Bois», devenu un des savoir-faire emblématiques de la ville. En 1893, les montreuillois offrent des pêches marquées au Tsar Nicolas II. À l'Exposition universelle de 1900, les pommes marquées étaient exposées dans le pavillon dédié à l'agriculture. Cette technique fut optée pour faire face à la concurrence étrangère japonaise et allemande (la culture du pommier a débutée au Japon en 1871 dans la région d'Hirosaki) où cette pratique est toujours d'usage en Asie avec des fruits marqués servant de présents et d'objets décoratifs. La mode des pommes tatouées s'est étendue jusqu'en 1950 environ.

Puis, elle redevient populaire dans les années 1970 au Japon, qui a relancé cette pratique « pour livrer des messages de bonheur ou de bonne santé». La méthode ne revient en France qu'en 2001, réintroduite par la Société d'Horticulture de Montreuil-sous-bois.

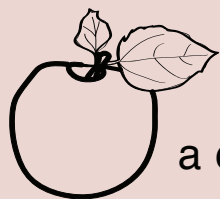
Bernard Guicheteau, arboriculteur et propriétaire du domaine de Pomamour, à Gressy-en-France, en Seine-et-Marne, est le plus important producteur en France à maîtriser le « tatouage » des pommes. Grand amateur de pommes, Jacques Chirac était tombé sous le charme des fruits marqués de Montreuil-sous-bois, en 2002, au Salon de l'agriculture. Sous sa présidence, l'Élysée avait d'ailleurs sa récolte de pommes qui étaient offertes lors des réceptions de chefs d'État.

Les Jardins Fruitières de Laquenexy (Moselle) sont également devenus les spécialistes français du tatouage des pommes depuis 2004 et collaborent étroitement avec la société japonaise Sato-Fukuroten spécialisée elle aussi dans cette méthode.

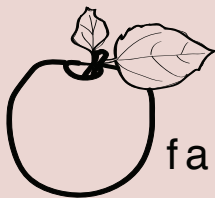


Cette proposition vise :

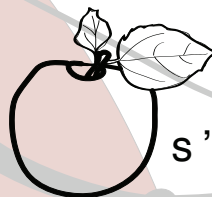
- Les expressions graphiques, plastiques et l'imagination.
- La rencontre avec les professionnels du jardin.
- A un verger comme espace d'expression artistique et d'experimentation scientifique.
- Un partage avec d'autres collégiens ou écoliers lors de la cueillette.
- Un échange de la production via le médium photographique, pour qu'il ait trace, souvenir de la pomme vouée à disparaître.
- Une rencontre, une exposition pour présenter le travail réalisé.
- A la construction d'un savoir-faire.
- A une approche sensorielle (tatouage de la peau du fruit).
- A appréhender la dimension temporelle d'un projet (de l'ensachage du fruit à l'état de « cerise » à son exposition au soleil dans ses toutes dernières semaines trois mois plus tard).
- A approcher la nature qui nous entoure et nous nourrit.



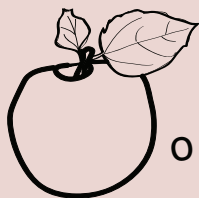
admirer



faire pousser



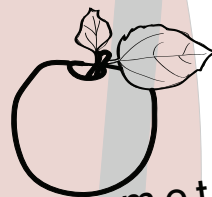
s'émerveiller



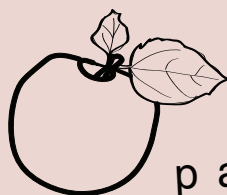
observer



tester



mettre en œuvre



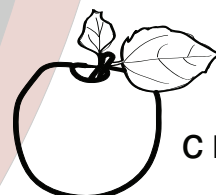
palper



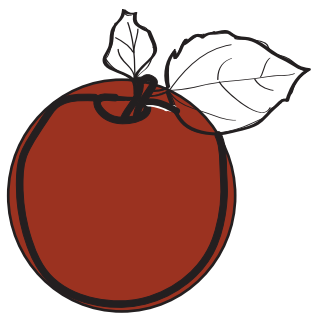
agir



déguster



créer



La technique :

C'est la méthode du bronzage !

Dans un premier temps au mois de juin, les fruits qui ne sont encore qu'à la taille d'une cerise sont emballés dans des sachets de papier qui doivent être opaques, solides et respirants. Les pommes ainsi cachées de la lumière sont nettement plus réceptives à celle-ci lorsque trois mois plus tard, on les enlève de leurs sachets. Puis des stickers ou pochoirs sont apposés sur chaque pomme. Le fruit profite du soleil de septembre pour se parer de sa couleur rouge sauf à l'endroit où est disposé le motif.

Le marquage étape par étape :



Choisir et ensacher les pommes lorsqu'elles sont encore petites et vertes mais sans les cueillir.



On peut ouvrir légèrement le sachet au bout de plusieurs semaines pour habituer le fruit à la réception de la lumière et de l'air.



Au bout de 3 mois, on enlève le sachet et on fixe un sticker ou pochoir semi-opaque sur la pomme.



La pomme va «bronzer» au soleil et prendre sa couleur naturelle.



Quand le fruit est mûr, on enlève le sticker ou pochoir et le dessin apparaît car la zone cachée n'a pas «bronzée».



Des artistes et des pommes :



«La morsure du soleil sur la peau des hommes est la première forme de *photographie* (écriture de lumière). Certains fruits peuvent se colorer grâce au soleil, notamment les pommes, dont plusieurs variétés rougissent jusqu'au carmin. Si la honte, le plaisir ou la colère font rougir les hommes, les pommes n'ont besoin que de lumière naturelle», Richard Conte dans «Peindre n'est-ce pas teindre ?», collection Créations & Partimoinés.

Richard Conte est artiste plasticien qui pratique à la fois la peinture, la performance, la vidéo et le bio-art. Il est aussi universitaire, professeur à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et directeur de l'Institut ACTE (Art / Création / Théorie/ Esthétique) UMR CNRS.

<http://bioart.richardconte.fr/pommes>

<http://bioart.richardconte.fr/aubergines2>

<http://cerap.univ-paris1.fr/spip.php?rubrique66>



«La guerre des Aubergines», Richard Conte, 2009, Potager du Roi, Versailles.
Photographie : DR.



«Les pommes libertines», potager du Roi, Versailles, octobre 2006.
Photographie : DR



Artistes Montreuillois qui ont imaginé des pommes marquées avec la société régionale d'horticulture de Montreuil:



- **Dale Joseph Rowe** est sculpteur, céramiste et photographe de formation. Il a vécu en Zambie et grandi en Ecosse. La famille est un de ses thèmes de prédilection dans son oeuvre. Ici il a réalisé pour la ville de Montreuil où il habite, une série de portraits sur des pommes.

<http://dalejosephrowe.fr/>



DR



DR



- **Anne-Marie Vesco** est artiste peintre, vidéaste et professeur agrégée d'arts appliqués. Ses pommes marquées appelées «Silhouettes», ont été réalisées en 2013.

<http://www.amvesco.fr/>



DR



DR



Autres artistes ayant pratiqués cette technique :



- La cellule d'**Emanuelle Becquemin** et **Stéphanie Sagot** a créé «Eden ADN».

Eden ADN – Pomme marquée – Exposition collective à St Etienne, nov. 2006

Commissaire d'exposition: Anthony Van Den Bossche.

La Cellule « dessine des objets, crée des installations et réalise des performances » principalement en rapport avec la Table, de façon à « questionner les relations entre le corps social et le corps de l'individu », « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » (Brillat-Savarin, 1825). Elle est notamment intervenue lors de EDEN ADN, exposition qui s'est déroulée à l'occasion de la Biennale de design de Saint-Etienne (image ci-dessus) pour la réalisation de 3 modèles de pommes marquées faisant ressurgir cette pratique antique du marquage végétal.

Source : <https://blablaxasaute.wordpress.com/2009/01/30/talents-de-talent-la-cellule-becquemin-et-sagot/>



DR



DR



- **Pauline Fouché**, est une artiste plasticienne, pratique la photographie, l'installation et la vidéo.

Expose «ma pomme» en 2007, au château de la Roche Guyon.

<http://www.paulinefouche.fr>



DR



Où faire des fruits marqués ?

Depuis 2005, les **Jardins fruitiers de Laquenexy** situés en Moselle, se sont fait une spécialité du marquage des pommes.
<http://www.jardinsfruitiersdelaquenexy.com>



Pommes japonaises à l'effigie de François Hollande
 Crédit photographique : DR



Philippe Schuller, secrétaire général de la **Société d'horticulture de Montreuil** en Seine-Saint-Denis a remis au goût du jour la technique des fruits marqués, qui avait connu son apogée à la fin du 19ème siècle.
<http://srhm.fr/>



Pêches marquées de Montreuil
 Crédit photographique : DR



Bernard Guicheteau, arboriculteur et propriétaire du **domaine de Pomamour**, à Gressy-en-France, en Seine-et-Marne, réalise des pommes marquées.
 RD212 route de Compans 77410 Gressy en France
 tél : 06 87 40 90 71



Vassout Fruits :

Originaire de Montreuil, c'est l'une des plus anciennes familles d'arboriculteurs d'Ile-de-France, située à Gambais dans les Yvelines. Ils produisent des pommes et des poires qui comptent parmi les meilleurs fruits de luxe de France.

EARL VASSOUT Fruits, Chemin du Boeuf couronné, 78950 Gambais.
 tél : 01.34.87.61.53



Pomme avec son pochoir
 Crédit photographique : DR



Arboriculture fruitière :

- Rapide historique en Ile-de-France et en Seine et Marne, *présenté par le verger conservatoire de l'écomusée de Savigny le Temple mars 2017.*

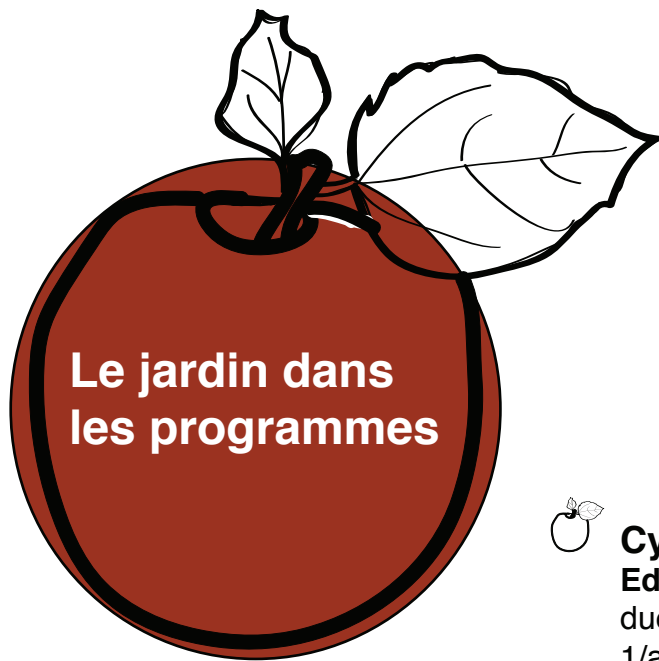
L'arboriculture est un mode de culture ancien en Seine et Marne, qui a existé sous plusieurs formes, de la culture domestique à l'exploitation industrielle, principalement avec les pommiers et poiriers. L'attaque des vignes par le phylloxera dans les années 1870 et le développement des échanges commerciaux avec l'apparition des chemins de fer encourage l'abandon d'un vin de mauvaise qualité, au profit du cidre. Les prés-vergers d'arbres hautes tiges se développent, beaucoup de fermes se reconvertissent dans ce mode de culture permettant l'élevage et la production de fruits sur une même parcelle.

Victime de la mécanisation et du productivisme des années 60, le verger traditionnel cidricole décline peu à peu jusqu'à nos jours.

- Référence locale : «LES CROQUEURS de pommes»® d'Île de France.

Association qui milite pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition.

Ses activités principales sont la pomologie (connaissance des variétés fruitières) et l'arboriculture (taille, greffe, soins du verger). <https://croqueur-idf.fr>



Cycle 2 (CP, CE1, CE2) Questionner le monde :

Qu'est-ce que la matière ? Identifier les trois états de la matière et observer des changements d'états.

Comment reconnaître le monde vivant ?

Connaitre des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, son évolution, sa diversité.

Enseignements artistiques : l'expression des émotions, la représentation du monde.



Cycle 3 (CM1 CM2 6ème) :

Education civique et morale : L'engagement : agir individuellement et collectivement

1/a - S'engager dans la réalisation d'un projet collectif (projet de classe, d'école, communal...)

1/b - Pouvoir expliquer ses choix et ses actes.

Sciences et technologie (dont SVT au collège) :

Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent :

Identifier et caractériser les modifications subies par un organisme vivant (naissance, croissance, capacité à se reproduire, vieillissement, mort) au cours de sa vie. *Ici les fruits et leur transformation.* Modifications de l'organisation et du fonctionnement d'une plante au cours du temps, en lien avec sa nutrition et sa reproduction.

Expliquer l'origine de la matière organique des êtres vivants et son devenir : Les études portent sur des expérimentations et des recherches et observations sur le terrain : *le mûrissement des pommes.*

Décrire comment les êtres vivants se développent et deviennent aptes à se reproduire.

ENSEIGNEMENT PRATIQUE INTERDISCIPLINAIRE

Cultures artistiques /Sciences :

Sens et perceptions, fonctionnement des organes sensoriels et du cerveau.



Cycle 4 (5ème, 4ème, 3ème) :

Sciences de la vie et de la Terre : Le vivant et son évolution.

EPI - Cycle 4 - Croisements entre enseignements (pistes pour les enseignements pratiques interdisciplinaires) :

Les sciences de la vie et de la Terre peuvent aussi établir des liens avec les disciplines artistiques afin d'exploiter une œuvre pour construire un savoir scientifique : *le processus de maturation des fruits à travers les pommes marquées réalisées par les élèves, dans le cadre du cours d'arts plastiques.*

Cultures artistiques :

Sens et perceptions, fonctionnement des organes sensoriels et du cerveau, relativité des perceptions, propagation de la lumière, couleurs ; défauts de vision et création artistique.



Seconde générale :

Sciences de la vie et de la Terre :

Technologie : La nature du vivant. Le soleil : une source d'énergie essentielle. *Le «bronzage des pommes».*

