

Petite histoire des sols Strasbourgeois

Comment les jardins nourrissaient Strasbourg avant la révolution industrielle

Avant le développement des moyens de **conservation** et de **transport** modernes, les villes ont besoin de **produits frais** immédiatement accessibles. Des **ceintures maraichères** se développent aux abords des villes. À Strasbourg, les **jardiniers** produisent des **fruits et légumes**, et les fermiers de la **viande** et des **produits laitiers**. Les **jardins** sont situés *intramuros* (à l'intérieur des murs), ou *extramuros*, à mesure que **l'étalement urbain grignote** des

terres agricoles. L'enceinte militaire de la ville est régulièrement agrandie, ce qui pousse les jardiniers à installer leurs **vergers** et **potagers** toujours plus loin. Les jardiniers utilisent aussi les **prés communaux**, qui appartiennent à la collectivité des habitants, pour faire paître leurs bêtes. Ces communaux sont privatisés en **1774**, au grand dam des jardiniers qui en perdent le droit d'utilisation.



Chaque forme verte représente un jardin

Découvrez la carte interactive en flashant le Code QR !

Carte réalisée pour la visite du roi **Louis XV** à Strasbourg en **1744**. La **ville** (en rose) est à l'abri de ses fortifications Vauban. On peut observer un nombre important de **jardins** (en vert), mais aussi des **champs** et des **communaux** (rayés en blanc sur la carte).

Soulève le volet pour découvrir l'implantation des jardins de 1744 sur une carte d'aujourd'hui !

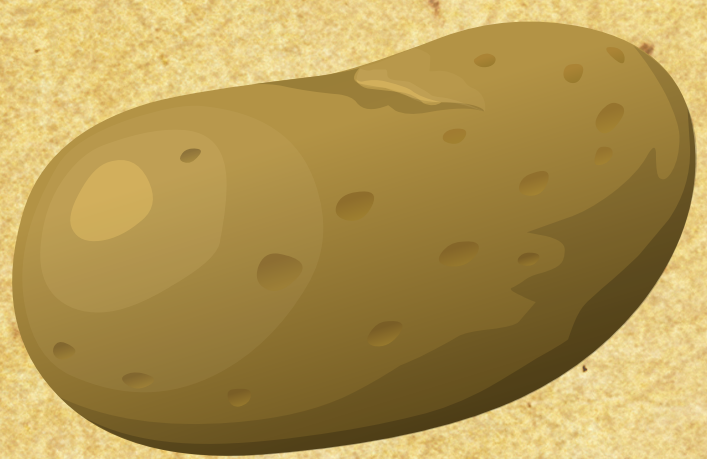
Que mangeaient nos ancêtres Strasbourgeois ?



Le **chou** est consommé frais ou transformé en **choucroute** pour être conservé. Celle-ci est mangée lors du **Gumpstag**, jour qui sort de l'ordinaire car l'on consomme de grandes quantités de nourriture, contrairement aux autres jours de la semaine, plus frugaux.



Les **fruits** sont consommés **frais** ou en **compote** quand ils sont de saison. Pour les conserver plus longtemps, ils sont aussi transformés en **marmelade**.



Suite à son importation d'Amérique au XVIème siècle, la **pomme de terre** sert de nourriture pour les **animaux** et les **pauvres**. Sa consommation est encouragée par les moments de **crise**, où elle remplace le **pain**, comme la **guerre de 30 ans** ou la **disette de 1770-1771**.



La **moutarde** et le **raifort** sont utilisés dans la confection de **saucés** pour relever les plats, les **épices** étant rares et très chères.



La révolte des oignons

À l'**époque moderne**, Strasbourg protège jalousement sa production et ses **semences d'oignon**, qui font sa renommée à l'internationale. Les oignons sont méticuleusement inspectés par les **autorités municipales**, et mis dans des sacs qui portent les armes de la ville, preuve de leur **qualité**. Une **révolte** éclate à la veille de la **guerre de Trente ans**, quand les **jardiniers** les plus pauvres se soulèvent pour gagner le droit de **vendre** leur production d'oignons à **l'étranger** à la place des riches **négociants** qui en avaient le **monopole**.



Le rôle des déchets dans la production de nourriture

Les **déchets urbains**, comme les **boeus**, les **fumiers** et les **déjections** diverses qui jonchent les **rues** sont de précieuses **ressources** pour **l'agriculture** et le **maraichage**, car ils servent **d'engrais**. Dans certains cas, c'est la **municipalité** qui se charge du ramassage des **immondices**, dans d'autres ce sont les **jardiniers** eux-mêmes. Par exemple, les **brasseries** locales se débarrassaient de leurs déchets et en particulier des **drèches** en les vendant aux jardiniers. Avec **l'annexion** de l'Alsace à la **France** en **1681**, des **jardiniers français** s'installent et amènent de **nouvelles techniques**, comme celle de la culture en couche chaude.