

## A propos de...

# DES HOMMES ET DES FRUITS : L'EXCELLENCE DE L'INDUSTRIE ANGEVINE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

Si le Val de Loire est appelé depuis la Renaissance le Jardin de la France, on peut prétendre que ses rives angevines en constituent le verger et le cellier. La culture des fruits et celle de la vigne y ont trouvé depuis des siècles un terroir d'exception. Mais bien que favorisés par les sols et le climat, ce sont les hommes qui au cours des siècles ont su développer la production et la consommation de ces ressources agricoles.

Aiguillon du progrès, les sociétés savantes angevines créées dans les années 1830 stimulent l'innovation des entrepreneurs angevins. Portés par l'industrialisation naissante et la révolution des transports, l'horticulture autour d'Angers et la viticulture autour de Saumur prennent un essor tout à fait remarquable au XIX<sup>e</sup> siècle.

Parmi ces entrepreneurs on distingue deux parcours exceptionnels : le pépiniériste André Leroy à Angers et le négociant en vin Jean-Baptiste Ackerman à Saumur. Ils ont bouleversé la manière de produire, de consommer et plus encore de vendre : catalogues par correspondance, réclames dans la presse, étiquettes, affiches... sont autant de nouveaux supports de communication qu'ils développent. Au tournant du siècle, de nombreuses autres entreprises, notamment dans le domaine des liqueurs comme Combier, Cointreau et Giffard, font appel à des affichistes renommés pour faire valoir leur image.

Grâce à l'intuition commerciale et au talent de ces industriels, les fruits du terroir angevin gagnent alors les horizons du commerce international.

DGA - Proximité  
Archives départementales de Maine-et-Loire  
Les dossiers du service éducatif

n°22



## 1 - LES SOCIÉTÉS SAVANTES ANGEVINES : STIMULANT DES INNOVATIONS INDUSTRIELLES ET AGRICOLES

La Restauration est particulièrement favorable au retour des anciennes académies afin de réfléchir aux importantes mutations techniques et sociales en ce début du XIX<sup>e</sup> siècle. Quelques « savants, gens de lettres et agronomes » constituent la Société d'agriculture sciences et art d'Angers en 1828. Elle publie à partir de 1831 un bulletin dont les premiers sujets portent sur les modes de culture et sur l'horticulture. En 1830, une Société industrielle d'Angers et du département est aussi autorisée à se réunir dont le but est lui aussi d'examiner les progrès à apporter tant à l'industrie manufacturière qu'à l'agriculture. Plus tard, en 1864, une société spécifiquement consacrée à l'horticulture est fondée.

Ces sociétés sont organisées en divers comités spécialisés chargés de discuter, examiner et évaluer les propositions techniques dans des domaines que l'on est déterminé à faire évoluer dans le département ; la modernisation de l'agriculture est le principal sujet traité dans les premiers numéros des bulletins de la société. Il s'agit de diffuser les dernières connaissances scientifiques sur les modes de culture, les outils, les nouvelles expériences horticoles, viticoles, etc. Ces sociétés vont aussi créer des lieux et des moments forts dans la vie économique du département comme l'organisation des premiers comices agricoles et des expositions industrielles à partir de 1835 à Angers.

### ► Extrait du Règlement de la société industrielle d'Angers et du département de Maine-et-Loire (PER 130)

#### TITRE 1<sup>er</sup>

Art. 1<sup>er</sup>. La société a pour but le développement, l'amélioration et la propagation des Industries agricoles et manufacturière, en créant dans le département un foyer d'émulation, que chacun se fera un devoir d'alimenter du fruit de ses lumières et de son expérience, en y propageant les découvertes, les perfectionnement qui chaque jour viennent enrichir le domaine des Arts et de l'Industrie.

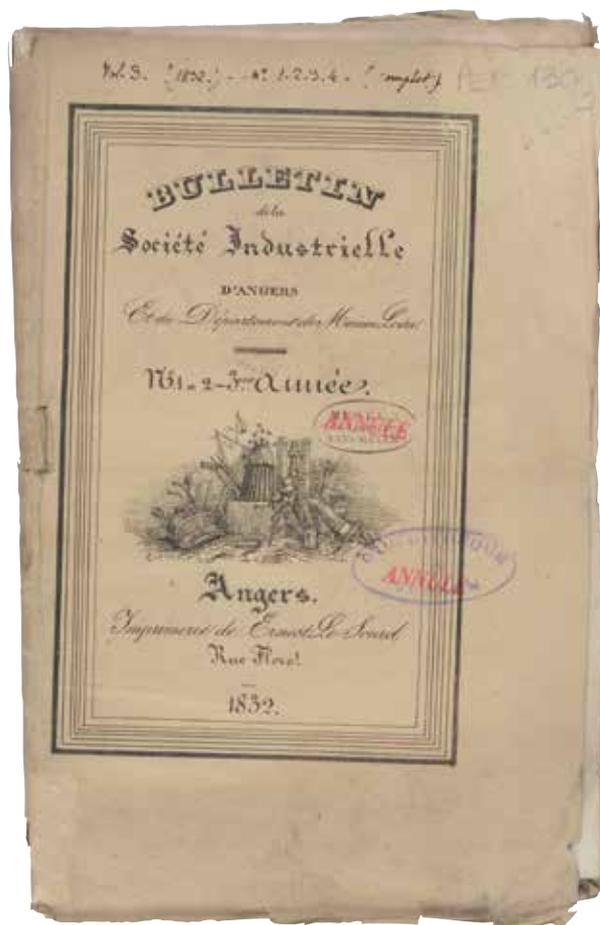
Art. 2. Elle publiera tous les deux mois un bulletin où seront consignés les mémoires, notices et observations qui paraîtront de nature à faire faire des progrès à la science industrielle.

Art. 3. Des prix seront accordés aux découvertes, améliorations et procédés utiles, applicable aux Arts, aux Manufactures et à l'Economie rurale.

Art. 4. Elle s'assurera par des expériences du degré d'utilité des inventions nouvelles, et ne négligera aucune des recherches qui pourraient contribuer à éclairer l'Industrie.

Art. 5. Tout ce qui contribuera au bien-être de la classe ouvrière, en lui suggérant l'amour du travail, de l'ordre et de l'instruction, fixera sa sollicitude d'une manière toute particulière.

Art. 6. Pour faciliter le succès de ses travaux, la Société établira une bibliothèque industrielle dans le local de ses séances.



### Questions

- 1 - Quels sont les buts de la Société industrielle d'Angers ?
- 2 - Par quels moyens, la société compte-t-elle apporter et stimuler le progrès ?
- 3 - D'après l'illustration de la couverture du bulletin, quel est le domaine économique dominant dans les années 1830 ?

## 2 - LE JARDIN FRUITIER D'ANGERS ET LE COMICE HORTICOLE : LIEUX D'INNOVATIONS VÉGÉTALES

Avec les premiers botanistes<sup>1</sup> et la création de jardins des plantes au XVIII<sup>e</sup> siècle puis lors de la Révolution industrielle au XIX<sup>e</sup> siècle, débutent d'importantes recherches et progrès agronomiques visant à adapter les productions agricoles à une consommation de plus en plus forte et exigeante de la population européenne en plein essor. La poire, par exemple, qui depuis le Moyen Âge était essentiellement réservée aux élites, devient un fruit accessible au plus grand nombre ; les agronomes<sup>1</sup> trouvent les moyens techniques d'accroître ses qualités gustatives tout en garantissant une production conséquente.

La Société d'agriculture, sciences et arts installe une section spéciale d'horticulture sous le nom de « Comice horticole<sup>2</sup> ». Simultanément, elle crée un jardin-école au cœur de la ville d'Angers, dans l'actuel jardin du musée des Beaux-arts. Il sert de verger pour la culture d'arbres fruitiers. En 1842, ce sont plus de 1 700 variétés fruitières qui y sont cultivées. Dans ce jardin est organisé chaque année un concours récompensant la meilleure production fruitière. En 1849, Pierre-Aimé Millet de la Turtaudière, directeur, botaniste et horticulteur, récolte une nouvelle variété de poire qui va remporter le concours : on va l'appeler la Doyenné du Comice, elle deviendra une des poires les plus célèbres du siècle !

<sup>1</sup> Botaniste, agronome : scientifiques du végétal

<sup>2</sup> Comice : foire, exposition au XIX<sup>e</sup> s. / Horticulture : culture des fruits, légumes et fleurs

### ► Copie de la lettre adressée au maire d'Angers à propos de la création d'un jardin fruitier en 1831 (258 J 1)

Monsieur le Maire,

*Vous avez désiré que la Société d'Agriculture, Sciences et Arts d'Angers vous présente un plan d'après lequel pourrait être disposée l'école d'arbres fruitiers quelle désire établir dans le jardin du muséum et son annexe ainsi que dans celui de Toussaint qui le touche, comme l'indiquait la lettre qu'elle a déjà eu l'honneur de vous adresser à ce sujet, au mois de juin dernier. La société voulant répondre à votre désir a l'honneur de vous soumettre aujourd'hui ce travail.[...]*

*Voulant rendre cet établissement profitable à notre pays, la Société d'Agriculture, Sciences et Arts d'Angers pour atteindre ce but donnera, non seulement les renseignements désirables sur les différentes espèces de fruits qu'il renfermera, ainsi que sur les procédés nouveaux de culture qui lui seront demandés, mais encore les greffes<sup>1</sup> et écussons<sup>2</sup> dont elle pourra disposer : de manière que ne cultivant que de bonnes espèces, l'école en les répandant, pourra par ce moyen, faire disparaître un jour tous les fruits acerbes<sup>3</sup> ou de mauvaises qualité qui alimentent, pour la majeure partie, les marchés de nos villes ou qui sont cultivés chez un grand nombre de particuliers : de telle sorte que les personnes qui achètent des fruits y trouveront nécessairement leur compte comme celles qui les cultivent pour leur consommation. Pour faciliter encore les moyens d'acquérir des connaissances positives sur les fruits, il est bon de faire remarquer que tous les arbres de la plantation porteront chacun un numéro, que ce numéro, qui correspondra au chiffre semblable au catalogue de l'école, où chaque espèce sera nommée avec tous les synonymes (sic) présentés et décrite et présentée sous ses différents aspects, se rapportera également aux figures du fruitier de Maine-et-Loire, de même qu'aux ouvrages iconographiques sur cette matière. Enfin les pépiniéristes ne manqueront pas de dresser leur catalogue d'après celui de l'école et avec ses numéros, afin d'être à même de pouvoir répondre conve-*

*nablement aux demandes qui leur seront faites concernant les espèces de cet établissement : ce qui contribuera encore à ne propager que de bonnes espèces.*

<sup>1</sup> Acerbe : mauvais goût

<sup>2</sup> Greffe : insérer un végétal dans un autre végétal

<sup>3</sup> Écusson : fragment d'écorce servant à greffer

### ► Le musée des Beaux-arts et les ruines de l'église Toussaint photographiés par Célestin Port à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (11 Fi 1769)



### Questions

- 1 - D'après la lettre et la photographie, où était situé le jardin fruitier ?
- 2 - Quels procédés sont expérimentés ? Dans quels buts ?
- 3 - Quel type d'ouvrage et pour quels utilisateurs, la Société d'horticulture projette-t-elle de publier ?

### 3 - LE PREMIER POMOLOGUE ET PÉPINIÉRISTE D'EUROPE : ANDRÉ LEROY (1801-1875)



Portrait d'André Leroy (34 Fi)

Issu d'une lignée de jardiniers d'Angers, André Leroy fait ses études au Jardin des plantes à Paris. À la mort de son père, en 1822, il reprend la pépinière<sup>1</sup> familiale et expérimente l'acclimatation en Anjou de nouvelles espèces et variétés d'arbres fruitiers ou d'ornement. Ses recherches lui permettent de publier le tout premier dictionnaire de « pomologie »<sup>2</sup> en six volumes, véritable bible pour les pépiniéristes sur les fruits à pépin et à noyau. Lauréat de l'exposition universelle en 1855, président du comice horticole<sup>3</sup> en 1864 puis de la Société d'horticulture, André Leroy développe une pépinière à l'envergure internationale.

Son exploitation, près de la gare d'Angers, passe de 4 à 300 hectares entre le début et la fin de sa carrière. Profitant au maximum du marché des consommateurs angevins, André Leroy bénéficie aussi du développement récent du chemin de fer (1849, à Angers) pour commercialiser ses plants d'arbres fruitiers et d'ornement dans le monde entier. Son catalogue de vente par correspondance imprimé

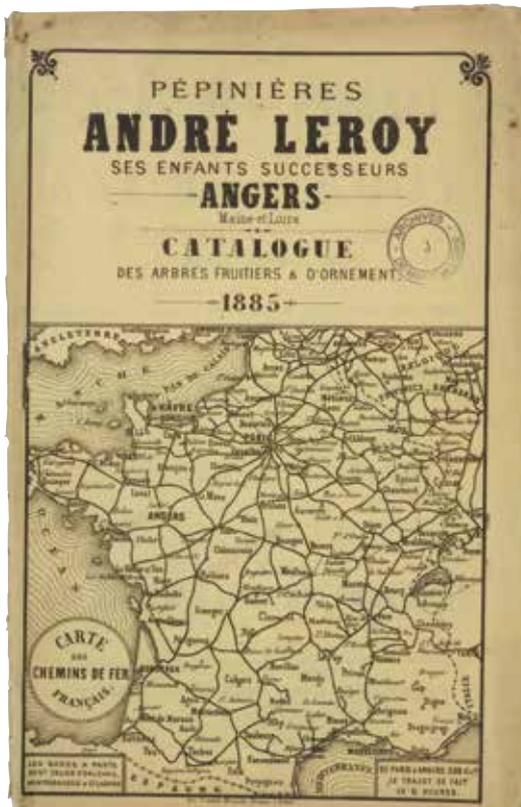
à partir de 1855 est traduit en cinq langues et expédié à vingt mille correspondants. En 1862, on a estimé qu'un million et demi de poiriers furent envoyés par le train depuis la gare d'Angers !

<sup>1</sup> Pépinière : terrain de culture de jeunes plants de végétaux

<sup>2</sup> Pomologie : partie de l'arboriculture qui traite de la connaissance des fruits comestibles.

<sup>3</sup> Horticole : culture des fruits, légumes et fleurs

#### ► Couverture du catalogue des pépinières Leroy en 1860 (1 J 422)



#### ► Tableau des abréviations et extraits des listes de poiriers

**Explications des colonnes et des signes d'abréviations.**

La 1<sup>re</sup> colonne à gauche indique les numéros d'ordre.  
 La 2<sup>e</sup>, le nom des espèces et des synonymes; celui des espèces est en caractères romains et précédé d'un numéro; celui des synonymes est en caractères italiques, sans numéro et placé immédiatement au-dessous. Le nom ou italique placé à la suite de celui de l'espèce ou de synonyme en indique l'auteur.  
 La 3<sup>e</sup>, la qualité: sur 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>.  
 La 4<sup>e</sup>, la grosseur du fruit: g, gros; p, petit; m, moyen.  
 La 5<sup>e</sup>, la forme: a, aplati; r, rond; o, oblong; p a, rond aplati; or, arrondi.  
 La 6<sup>e</sup>, la couleur: j, jaune; r, rouge; p, pâle; o, orange; n, noir.  
 La 7<sup>e</sup>, la nature de la chair: fd, tendre; fb, fibreuse; f, ferme; fd, fondante; e, coriace.  
 La 8<sup>e</sup>, l'époque de maturité: 1, 2, deux; f, fin; e, commencement du mois.  
 La 9<sup>e</sup>, remarques ou observations sur les espèces.

**PRIX:** Haute tige ou plein vent . . . . . 1 fr. »  
 Demi-tige . . . . . » 75  
 Pyramide, basse tige ou espalier . . . . . » 60

N <sup>o</sup>	NOM DES ESPÈCES ET DES SYNONYMES.	QUALITÉ	GROSSEUR	FORME	COULEUR	ÉPOQUE de MATURITÉ	REMARQUES.
1	À fruit rond. Virgata. (Siebold)		1 p	ra	r	10 août	
2	Alborge de Tours. (Dah)	1 m	r	1	10 août		2 Très-bonne et à un grand usage en Touraine pour faire des confitures.
3	— à gros fruit. (Dah)	1 m	r	1	10 août		
4	— Hongroise. (Vois)	1 p	r	1	10 août		
5	Angoumois blanc. (Dah)	2 p	r	1	14 c juillet		
6	À trosse. (C Hart A)	1 g	at	j	10 juillet		
7	Bouquet. (Jum)	1 g	at	j	10 juillet		
8	Blanc. (Dah)	2 p	r	1	10 juillet		8 Employé pour confitures
9	Bretoum.						
10	Glande de Bénédict.						

**POIRIERS.**

N <sup>o</sup>	NOM DES ESPÈCES ET DES SYNONYMES.	QUALITÉ	GROSSEUR	FORME	ÉPOQUE de MATURITÉ	REMARQUES.
266	Doyenné de Sterckmann. (C Hart A)	1 g	b	1	1 novembre	266 Excellente, l'une des plus précoces.
267	Doyenné de Sterckmann. (B)	1 g	b	1	1 novembre	
268	Doyenné de Sterckmann. (B)	1 g	b	1	1 novembre	
269	— du Cercle pratique. (Baill)	1 g	b	1	1 novembre	269 Supérieure et excellente, née dans le jardin du Comice horticole d'Angers.
270	— de Goussier. (C Hart A)	1 g	b	1	1 novembre	
271	— d'Anjou. (S Hart P)	1 g	b	1	1 novembre	

#### Questions

- 1 - Quel est le titre complet du catalogue ? Quel en est l'auteur ?
- 2 - Que représente l'image de la couverture du catalogue ? Pourquoi ?
- 3 - Relever tous les autres arguments publicitaires concernant le chemin de fer.
- 4 - Rechercher dans la liste des poiriers la Doyenné du Comice ; puis à l'aide des abréviations, trouver des informations sur ses caractéristiques de grosseur, de goût et sur sa période de maturité.

## 4 - JEAN-BAPTISTE ACKERMAN : LE PARI D'UN « CHAMPAGNE » SAUMUROIS AU DÉBUT DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE



Portrait de J.-B. Ackerman

Les cépages comme le chenin ou le cabernet franc se plaisent particulièrement sur les coteaux calcaires de la Loire et de ses affluents. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, un jeune négociant bruxellois, Jean-Baptiste Ackerman (1790-1866), saisit rapidement la similitude des qualités des vins naturels de Saumur avec ceux de Champagne dont le succès commercial en Angleterre est tel que les courtiers champenois s'adressent déjà aux viticulteurs saumurois pour parvenir à assurer leur fabrication. Associés en 1811 à son beau-père, Jean-Pierre Laurance, l'un des plus importants négociants en vin de Saumur, Jean-Baptiste Ackerman se lance dans la fabrication et la vente de vin pétillant selon la méthode champenoise. Il choisit Saumur, autant pour le potentiel de son terroir viticole, que pour les appuis financiers et matériels que la famille de son épouse lui garantit.

Après de nombreux tâtonnements, ce jeune homme que personne ne connaît vraiment encore, présente son « vin à mousse » à l'Exposition industrielle d'Angers en 1838 où il obtient une première médaille d'or, suivie d'une longue série de récompenses et de succès pour cette nouvelle aventure viticole.

► Bulletin de la société industrielle d'Angers en 1838 / Rapport du comité d'œnologie, sur les vins d'Anjou champanisés, par M. Ackerman-Laurance, séances des 28 et 29 mai 1838 (Per 130/9)



Photographie de l'entrée des caves Ackerman à Saint-Hilaire-Saint-Florent vers 1930.

M. Ackerman-Laurance, faisant en gros le commerce de vins de Saumur, a adressé à la Société, pour l'exposition prochaine, un panier de vin façon de Champagne. Cet envoi a donné lieu à deux questions :

1° Les vins façon champagne peuvent-ils être considérés comme un produit industriel ?

2° Les vins présentés par M. Ackerman-Laurance méritent-ils, par leur qualité une place à l'exposition ?

La solution de ces deux questions a été renvoyée par la Société à son comité d'œnologie<sup>1</sup>. Sur la première communication, il a été unanimement d'avis que les vins façon de champagne devaient être considérés comme un produit industriel. En effet, dans le prix de vente de ces vins, la valeur de la matière première (vin) entre au plus pour un cinquième ; les quatre cinquièmes restant doivent être attribués aux

frais de bouteilles, de bouchage et d'emballage, à ceux de manipulation, qui sont considérables, puisque le vin est, pendant dix-huit mois qui suivent la récolte, presque constamment dans les mains des ouvriers : à ces frais, il faut ajouter ceux causés par la casse et par l'avance de capitaux considérables, et enfin le bénéfice du fabricant. La solution de la seconde question a présenté plus de difficulté. [...] M. Régulier a bien voulu amener avec lui un voyageur, chargé de placer les vins de Champagne, et qui a concouru au jugement du comité. Les vins étant du nombre des objets qu'on ne peut bien juger que par comparaison, il a en a été apporté par M. Régulier. On a pris au Cheval-Blanc<sup>2</sup> des vins provenant des meilleures maisons de commerce de Rheims et d'Épernay [...]. Pour se soustraire à la prévention dont les effets, souvent involontaires, peuvent influencer les jugements, il a été convenu que les dégustateurs, au nombre de neuf, ne connaîtraient l'origine des vins qu'ils avaient goûtés et jugés qu'après que leur avis aurait été discuté et arrêté.

On a trouvé que le meilleur des vrais vins de Champagne comparés, était celui pris chez monsieur Régulier. Le vin de M. Ackerman, au dire des neuf dégustateurs, a été trouvé meilleur. [...] Le comité qui a consacré deux séances à l'examen des vins de champagne présentés par M. Ackerman-Laurance, n'hésite donc point à déclarer que « ces vins peuvent lutter avantageusement avec les vrais vins de Champagne. On leur trouvera la même douceur et la même légèreté ; ils sont parfaitement blancs et limpides ; leur mousse est blanche vive et pétillante, et nous croyons qu'en comparant des années semblables, il sera difficile d'indiquer de quel côté doit être l'avantage. »

Arrêté en séance, à Angers, le 29 mai 1838

<sup>1</sup> Œnologie : sciences et technique du vin

<sup>2</sup> Hôtel-restaurant célèbre d'Angers

### Questions

- 1 - Pourquoi le vin mousseux de J.-B. Ackerman est-il considéré comme un produit industriel et non comme un produit agricole ?
- 2 - Quelle profession est attribuée à Jean-Baptiste Ackerman ?
- 3 - Quelle méthode a été utilisée pour tester le nouveau vin ? Quel en est le résultat ?
- 4 - Dans quel climat commercial le vin d'Ackerman-Laurance est-il présenté face au champagne ?
- 5 - Quels espoirs place-t-on dans cette nouvelle industrie ? Avec quels objectifs et obstacles commerciaux ?

## 5 - LA MAISON ACKERMAN-LAURANCE À LA CONQUÊTE DU MONDE

Très tôt, Jean-Baptiste Ackerman prospecte les marchés européens. À la différence des vins naturels ou tranquilles que l'on commercialisait alors en barriques et essentiellement par voie d'eau, les vins pétillants ne peuvent être vendus qu'en bouteilles, transportés dans des caisses en bois. Le chemin de fer va donc apporter une réponse technique aux contraintes de transport de ce nouveau produit.

Louis-Ferdinand Ackerman qui succède à son père en 1866, va lancer une véritable offensive sur le marché anglais totalement accessible depuis le traité de libre échange de 1860 en multipliant les marques et les appellations pour répondre aux attentes précises des différents types de consommateurs. Cette politique s'inscrit dans un contexte de confrontation commerciale et juridique agressive avec les maisons de Champagne et par la volonté de vendre un produit de luxe accessible au plus grand nombre. Les nombreuses récompenses internationales pour lesquelles Louis-Ferdinand Ackerman court le monde, permettront la diffusion très rapide du nom de cette nouvelle maison de vin pétillant sur tous les continents.

Il est aussi le premier à faire de la publicité dans la presse en France et à l'étranger en particulier pour le produit phare, la cuvée « Royal », déclinée en Dry<sup>1</sup> ou en Brut comme en témoignent les nombreux registres de coupures de presse ou d'étiquettes conservés.

<sup>1</sup> Dry : sec

### ► Registre des coupures de presse et publicité pour le Dry-Royal



### Questions

- 1 - Quels sont les différents supports publicitaires utilisés ?
- 2 - Établir les lieux (villes ou pays) de publication de ces publicités.
- 3 - Pourquoi le nom de la famille est-il toujours mis en valeur ?
- 4 - Observer l'image de la bouteille. À quel autre vin le Dry-Royal cherche-t-il à ressembler ?

## 6 - LES MARQUES ANGEVINES S’AFFICHENT

Avec la loi sur la liberté de l’affichage de juillet 1881, l’affiche publicitaire se libère. Les techniques d’impression se modernisent et, grâce au lithographe Jules Chéret, la couleur fait son entrée sur la scène de l’affichage public. Très vite les maisons de vins et les liquoristes angevins vont forger leur image de marque en utilisant ce nouveau média. Il ne s’agit plus simplement de vendre un produit, il faut donner envie de l’acheter et pour cela l’identifier à un nom, un signe, une forme que le talent des artistes peut décliner au gré des campagnes publicitaires. Combier à Saumur, Cointreau à Angers sont des distillateurs qui, comme bien d’autres, fabriquaient des liqueurs à partir des productions locales de fruits (en particulier de cerise pour le guignolet). Très vite la nécessité de diversifier leur offre et la forte concurrence les a conduit à proposer de nouveaux produits notamment à base d’écorces d’orange : Jean-Baptiste Combier en 1834 à Saumur invente le Triple-sec, repris en 1875 par les frères Cointreau à Angers. En 1885, le pharmacien-distillateur angevin Émile Giffard invente une nouvelle liqueur : la menthe-pastille.

Pour bien identifier ces produits auprès des consommateurs, ces trois sociétés angevines vont toutes faire appel aux grands talents de l’affiche à Paris comme Ferdinand Mifliez et ses figures de parisiennes coquettes, l’italien Nicolas Tamagno, créateur du pierrat de Cointreau ou encore Gustave-Henri Jossot et son style d’avant-garde.



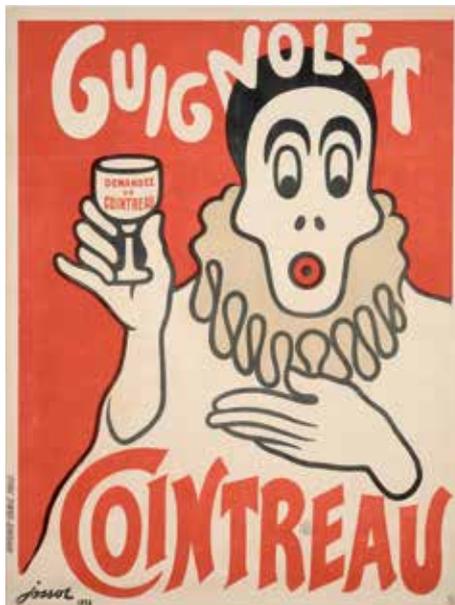
Affiche publicitaire (fin XIX<sup>e</sup> siècle) 7 Fi 1852



Affiche de Ferdinand Mifliez (1865-1923) 7 fi 2170



Affiche de Nicolas Tamagno de 1898 7 fi 1755



Affiche de Gustave-Henri Jossot (1866-1951) 7 Fi 2169

### Questions

#### 1 - Affiche Combier

Que font les hommes dans ce wagon ? Où et combien de fois peut-on relever le nom de la marque Combier ?

#### 2 - Affiche Giffard

Quelle catégorie de public est visée par cette publicité ? Par quels moyens ?

#### 3 - Affiche Cointreau (Liqueur)

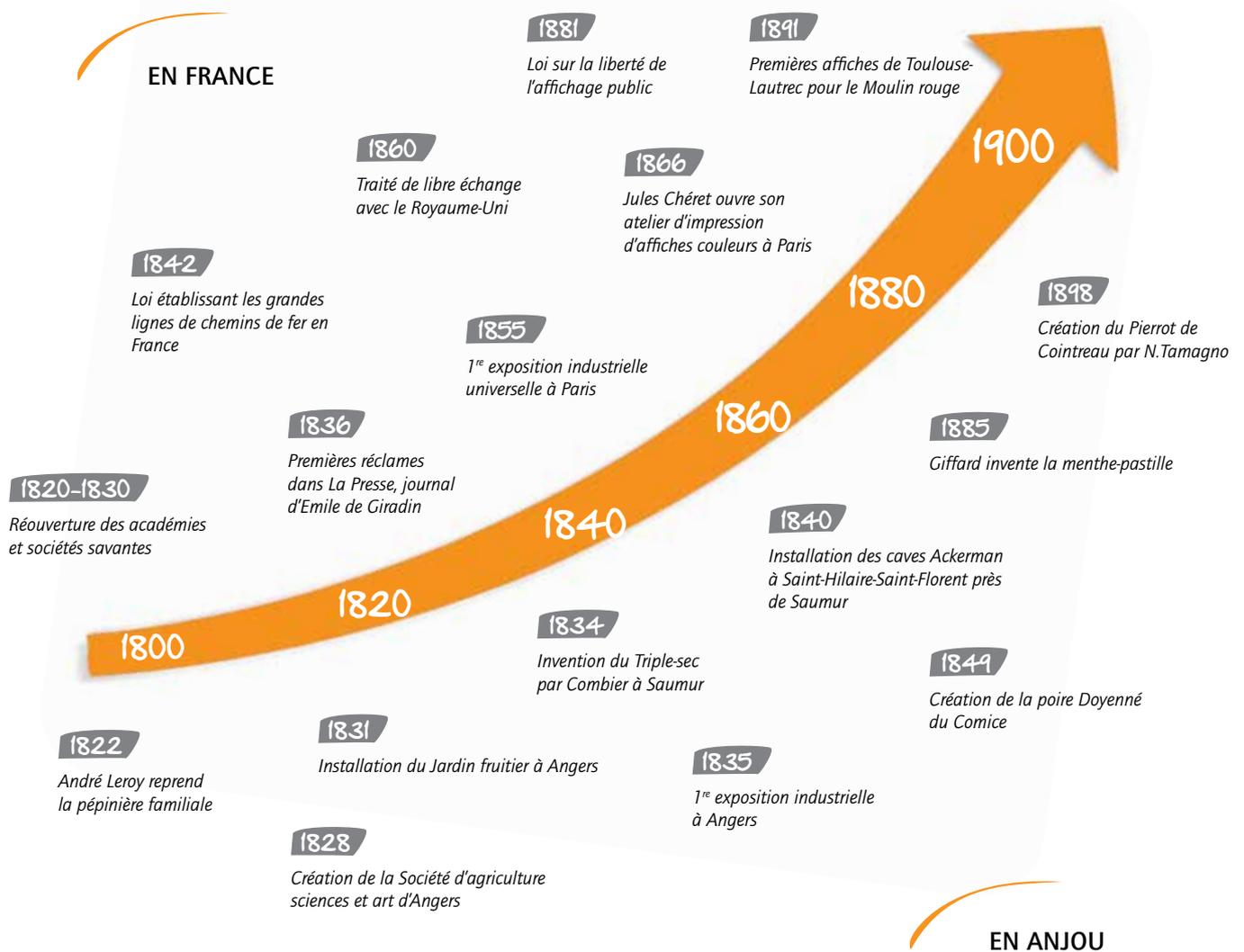
Quel objet est-il mis en valeur ? Comment ?

#### 4 - Affiche Cointreau (Guignolet)

Quelles nouvelles techniques et quelle esthétique sont employées sur cette affiche ?

5 - Quelle évolution dans le style et le message peut-on constater entre les différentes affiches ?

## FRISE CHRONOLOGIQUE



Venez poursuivre la découverte de ce thème en travaillant directement sur les documents originaux aux Archives départementales...

**Couverture** > Affiche publicitaire pour l'Elixir Combier, fin XIX<sup>e</sup> siècle (7 Fi 1852)  
**Bibliographie** > - BARJEL Réjane, *150 ans de publicité* : Collections du musée de la Publicité, Musée des arts décoratifs, 2004  
 - PELLOQUET Thierry, *Les maisons de Saumur Brut*, coll. Itinéraires du patrimoine, A.D.I.G., 1999  
 - RATOUIS Geoffrey, *Ackerman 1811*, Angers, 2011  
 - Société horticole d'Angers, *L'horticulture angevine des origines à l'an 2000*, Angers, 2000  
**Remerciements** > - Bernard JACOB autorisant l'utilisation des fonds Ackerman et de Neuville  
 - Lydia DOSSO, responsable des fonds privés aux Archives départementales

**Éditeur** > Conseil général de Maine-et-Loire / DGA Proximité  
**Responsable de publication** > Archives départementales de Maine-et-Loire / Élisabeth VERRY, Directeur  
**Texte** > Sylvain LAVERGNE, professeur mis à disposition du Service éducatif  
**Photographie** > Éric JABOL  
**Coordination** > Sarah BOISANFRAY, médiatrice culturelle du Service éducatif  
**Conception et réalisation** > Manuela TERTRIN, CAUE de Maine-et-Loire  
**Impression** > Setig-Palussière