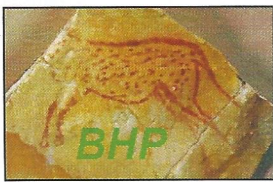


Les CAHIERS de « BOUTIGNY HISTOIRE et PATRIMOINE »



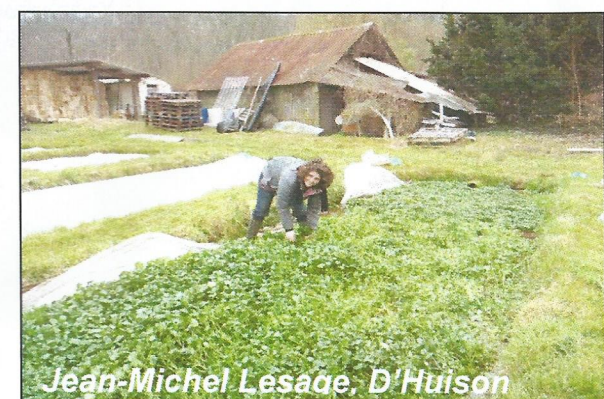
Dolly Greffin
Boutigny



Mikaël Morizot
Vayres



Malika Jodts
Longueville



Jean-Michel Lesage, D'Huisson

Cressonnière Sainte Anne, Vayres, début XX^e siècle

Notre **quatrième cahier** est presque entièrement consacré aux Cressicultrices et Cressiculteurs de Boutigny/Essonne, D'Huisson-Longueville et Vayres/Essonne.

L'EXPOSITION se tient la salle municipale La Buissonnière à Boutigny-sur-Essonne, du **mercredi 14 au jeudi 22 mars 2012**,

de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

N° 04 – mars 2012

Textes de l'Exposition

Boutigny, Vayres, D'Huisson-Longueville

l'autre Pays du Cresson, pages 2 à 23

Chiars, un site médiéval à préserver à Marchais,

Boutigny, page 24

Boutigny, Histoire et Patrimoine association loi de 1901 créée sous le n°2143 le 21 novembre 2008

Objet « effectuer des recherches historiques, archéologiques et patrimoniales à Boutigny sur Essonne et sa région, protéger le patrimoine naturel et bâti, organiser toute manifestation qui concoure à la connaissance de l'histoire de Boutigny sur Essonne ».

Bureau Pierre Gérard, président, Françoise Hémart et Monique Adam, secrétaires, Nicole Mathey, trésorière.

Adresse postale 39 rue de Marchais 91820 Boutigny/Essonne

Contacts 06 86 14 83 82 ou 06 24 56 96 72 – boutigny hp@yahoo.fr Site <http://bhpiimdo.com>

EXPOSITION PRINTEMPS 2012 L'AUTRE PAYS du CRESSON

Boutigny sur Essonne, Vayres sur Essonne, D'Huisson Longueville

En 2012, le village de Boutigny ne compte plus de Cressiculteurs en activité, et pourtant nombreux sont encore celles et ceux qui ont été les acteurs de ce que nous pourrions appeler le **siècle du cresson**, lequel dura comme la guerre de cent ans, environ 115 années !



Nous avons voulu parler dans cette exposition des Cressiculteurs d'hier et d'aujourd'hui et aussi entrevoir l'avenir du cresson de fontaine, la « plante potagère » si appréciée des chefs de cuisine, et enfin évaluer cette profession si peu reconnue.

Nous avons donc questionné anciennes et anciens de Boutigny sur Essonne :

Roger Vittemetz parlant de l'arrière-grand-père **Désiré-Félix Vittemetz** (sans z à



cette époque) et du grand-père **Désiré-Ernest Vittemetz**, les tout premiers Cressiculteurs de Boutigny en 1891.

Dolly Greffin parlant de ses parents **Emile** et **Fernande Deudon**, et de son mari **Roger Greffin** avec qui elle cultiva et vendit le cresson toute sa vie à Boutigny.

Bernard et Roger Legendre qui furent les derniers Cressiculteurs de Boutigny à exploiter toute leur vie avec leurs parents **Maurice** et **Paulette Legendre**, les oncle et tante **Roger**



et **Suzanne Morisseau**, la toute première cressonnière de Boutigny, celle dite de Belesbat, et qu'avait ouverte **Désiré-Félix Vittemetz**.

La cressonnière de Belesbat, officiellement arrêtée en 2006, **est aussi la dernière de Boutigny à être encore un peu cultivée**. Nous avons également

rencontré les Cressiculteurs de Vayres sur Essonne :

Guy Buat, Cressiculteur jusqu'à fin décembre 2011 à la Tassonerie. **Christian** et **Mikaël Morizot**, Cressiculteurs à Saclas et à Vayres, et **Jean-Louis**

Sibilia, Cressiculteur de père en fils ou fille depuis plusieurs générations, tous au lieu-dit **Sainte-Anne**, **la toute première cressonnière ouverte en Essonne depuis 1856 par Jean-Baptiste Lefèvre**, ancien ouvrier de JME Cardon, à Avilly,

dans l'Oise. Enfin nous avons parlé avec les Cressicultrices et Cressiculteurs de D'Huisson-Longueville, cultivant le Marais Saint-Pierre : **Marcel Lucas**, **Denis** et **Jacqueline Versuyft**, ou la Fontaine Sucrée, **Jean-Michel** et **Nathalie Lesage**, qui produisent du cresson Bio, ainsi qu'au Moulin de D'Huisson ou aux cressonnières du ru de Cerny à Longueville, **Malika Jodts** et sa mère **Patricia Jodts**.

De toutes ces rencontres très chaleureuses, souvent passionnées, nous

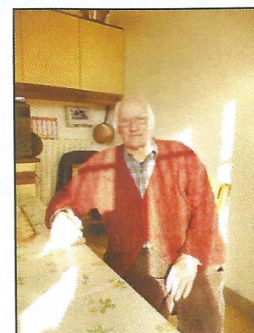
avons réalisé une présentation sous forme de 16 panneaux. Vous en trouverez dans ce **numéro 4 des cahiers de BHP** les interviews accompagnées d'illustrations, photos et dessins.

Vous lirez aussi les explications des Messieurs **Christian** et **Olivier Barberot**, Cressiculteurs à Méréville, Saclas et Maise. Les ouvrages de Roger Bailly et de multiples travaux (Archives départementales de l'Essonne...) nous ont bien servi. Enfin je remercie pour leurs souvenirs **Emile Marcon** et son épouse **Marie-Thérèse**, car ils sont la « mémoire du cresson » de D'Huisson-Longueville. Nous espérons que ces témoignages et renseignements croisés permettront à tous les défenseurs du patrimoine et volontaires d'un avenir pour cette culture de



puiser les informations précises dont ils auront besoin.

Pierre Gérard,
Président de BHP



BOUTIGNY, VAYRES, D'HUISON-LONGUEVILLE *L'autre Pays du Cresson*

Réalisation « Association Boutigny Histoire et Patrimoine », 2011-2012, avec l'aide précieuse de **Christiane GÉRARD**, **Christophe CHARPENTIER**, **Françoise HÉMART**, **Monique ADAM**, **Jean-Claude MONCEAU**, par **Nicole MATHEY** et **Pierre GÉRARD**, pour les textes et illustrations

SOMMAIRE

panneau 01	Carte des Cressonnières de la Rivière Essonne
panneau 02	Sommaire et Remerciements
panneau 03	Histoire du cresson : l'or vert
panneau 04	Qu'est-ce que le cresson? Présentation, Généralités, cressonnière
panneau 05	L'équipement du Cressiculteur
Panneau 06	Le Cresson en Europe ERFURT et JME CARDON
Panneau 07	Le Cresson en France, l'Oise puis l'Essonne
Panneau 08	La 1ère cressonnière : Sainte Anne à Vayres sur Essonne
Panneau 09	Cressonnières la Tassonnerie, Guy BUAT, Vayres sur Essonne
Panneau 10	Cressonnières Sainte Anne Jean-Louis SIBILIA, Christian, Mikaël MORIZOT
Panneau 11	Les premiers Cressiculteurs de Boutigny : Famille VITTEMETZ
Panneau 12	La Cressonnière de Belesbat : Bernard et Roger LEGENDRE
Panneau 13	Roger et Dolly GREFFIN, Cressiculteurs de Boutigny
Panneau 14	Cressiculteurs de D'HUISON Denis, Jacqueline VERSTUYFT, Marcel LUCAS
Panneau 15	Les Cressonniers de D'HUISON, Jean-Michel LESAGE, Malika JODTS, Jean-Pierre NOWAK
Panneau 16	Le CRESSON, produit d'avenir, et l'avenir des CRESSICULTEURS ?

REMERCIEMENTS à

M Roger BAILLY, historien, (*Trois Villages sur Essonne, Boutigny, Courdimanche et Vayres*, édition Amatteis, 1997)
Mme BAILLY et Melle BAILLY, pour les renseignements sur Vayres/Essonne
M et Mme Roger VITTEMETZ, de Boutigny, arrière-petit-fils du 1^{er} Cressonnier de Boutigny, prêt de documents familiaux
Mme Dolly GREFFIN, ancienne Cressicultrice, pour les renseignements sur les cressonnières de Boutigny/Essonne
MM Bernard et Roger LEGENDRE, anciens Cressiculteurs de la Cressonnière de Belesbat, à Boutigny/Essonne
M Guy BUAT, ancien Cressiculteur, pour les renseignements sur La Tassonnerie de Vayres/Essonne
M Jean-Louis SIBILIA, Cressiculteur de Sainte Anne à Vayres/Essonne
MM Christian et Mikaël MORIZOT père et fils, Cressiculteurs de Saclas, D'Huisson-Longueville et Vayres/Essonne,
M Christian BARBEROT, ancien Cressiculteur de Méréville et Maisse
M Olivier BARBEROT, Cressiculteur de Méréville
MMme Denis et Jacqueline VERSTUYFT, Cressiculteurs à D'Huisson
M Marcel LUCAS, Agriculteur-Cressiculteur à D'Huisson-Longueville, ancien Pt du Syndicat
Mme Malika JODTS, Cressicultrice à D'Huisson-Longueville
Melle Camille LALAURETTE, du SIARCE (Corbeil-Essonnes)
M Arnaud CHARPENTIER, responsable agriculture au PNR Gâtinais Français (Baulne)
M Emile MARCON, ancien Cressiculteur de D'Huisson-Longueville Et... à Wikipedia

L'or vert

L'aire d'origine de l'espèce « cresson » couvre une très vaste zone de l'Europe à l'Asie jusqu'à la Chine au nord et au Pakistan au sud, et de l'Afrique du Nord. Les sources d'eau qui ne gèlent pas totalement durant l'hiver sont les lieux naturels privilégiés où poussent le cresson de fontaine.

Le cresson était autrefois une plante cueillie pour les vertus médicinales de ses feuilles en rosettes. Le cresson figurait parmi les plantes potagères recommandées dans le Capitulaire *De Villis* au Moyen-Age rentrant notamment dans la confection des soupes campagnardes.

A partir du XVI^e siècle, les vertus diurétiques, apéritives et antiscorbutiques du cresson sont unanimement reconnues. Une brochure du début du XIX^e siècle intitulée "Observations sur le rôle thérapeutique du suc concentré de cresson", du Dr Dupuy, éminent chimiste de l'Académie des Sciences de Paris, rassemble nombre d'observations de malades guéris grâce à la médecine par les plantes.

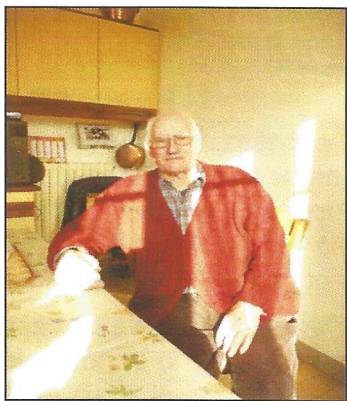
Depuis la plus haute Antiquité, les hommes ont reconnu ses qualités alimentaires et pharmaceutiques. Ils lui attribuaient des vertus magiques et le faisaient entrer dans la préparation de philtres. Xénophon raconte que lorsque les jeunes Perses allaient à la chasse, ils se contentaient d'eau et de pain assaisonné de cresson. Satisfait d'une salade de cresson que les habitants de Vernon lui avaient offerte, Louis IX leur accorda de le faire figurer dans leurs armoiries.

Le cresson de fontaine était réputé chez les Romains qui en mangeaient de grandes quantités, parce qu'ils croyaient que cette plante pouvait prévenir la calvitie et qu'elle stimulait l'activité de l'esprit. Les Grecs affirmaient que le cresson pouvait « redonner raison aux esprits dérangés » et atténuer les effets de l'ivresse.

Dioscoride, au 1^{er} siècle, lui trouve des vertus aphrodisiaques et, au Moyen-Age, on pense qu'il agit comme antidote des philtres. Durant l'hiver 1809-1810, Joseph Cardon découvre en Allemagne près d'Erfurt « une culture fort surprenante : dans la terre couverte de neige de longs fossés présentent la plus brillante verdure ». Dès son retour en France en 1811, il crée la première cressonnière et choisit comme lieu d'implantation un village arrosé de sources vives, St Léonard entre Senlis et Chantilly dans l'Oise. Le succès vient rapidement et incite d'autres volontaires à tenter l'expérience et à s'implanter en d'autres lieux.



Emile MARCON, 53 années de Cressiculture à D'Huison-Longueville



J'ai commencé à travailler dans une cressonnière dès l'âge de 16 ans, pendant la guerre, en 1943 et j'ai terminé le 21 février 1996. Fils d'Oddone, tailleur de pierre, et Clara, nous avons rejoint mon père, quittant nos Dolomites natales, avec ma mère en 1928 pour nous installer à La Mothe (D'Huison).

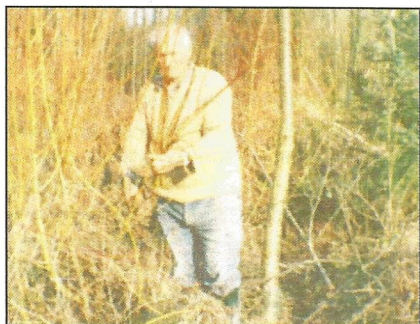
Mon père travaillait chez l'entrepreneur Allary, à La Ferté Alais. Mon père a construit la maison de Longueville en 1957, en pierres de Milly, genre meulière calcaire, apportée par l'entrepreneur Broggio. Mes parents sont décédés en 1977 et 1978.

J'ai commencé mon apprentissage d'ouvrier cressiculteur chez René David, à la cressonnière de la source du ru de Cerny, au milieu du village de Longueville. Je travaillais avec René et ses deux fils.

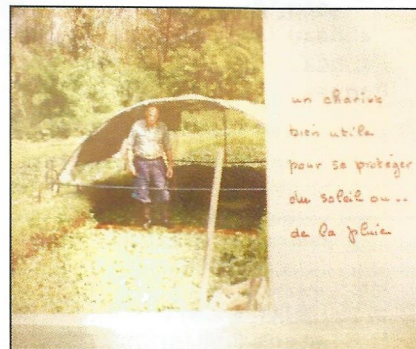
Ce que j'apprécie dans ce métier ? la liberté et aussi le travail bien fait, les cressonnières très propres, débarrassées des lentilles d'eau. Je me suis mis à mon compte en louant la cressonnière du moulin, sur les marais appartenant au château de D'Huison propriété de M Henri de Sugny, qui épousa la veuve de guerre Mme de la Mothe, puis de M et Mme de Surville.

La cressonnière dont je parle est devenue celle de la famille Jodts. 44 ares, 28 fossés. Vers 1995 je suis tombé malade et M Jodts a commencé à me remplacer à la cressonnière à ce moment-là.

La vie du Cressiculteur de cette époque, ce sont beaucoup d'heures de

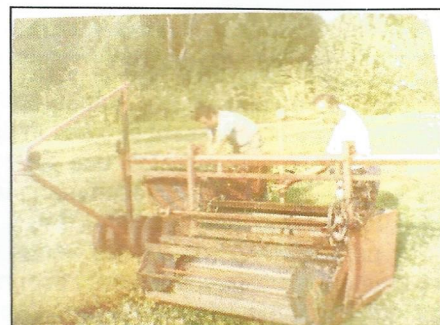


travail de 7 h du matin à la nuit tombante. Semer à partir du 14 juillet pour récolter à partir de fin août jusqu'en avril ; ensuite arracher, nettoyer les fossés et recommencer. J'ai porté le caparaçon lorsqu'il pleuvait mais un ami Cressiculteur de Longueville ingénieux a fabriqué un engin à quatre roues avec un toit en plastique, très pratique sauf en cas de vent qui pouvait me pousser la tête dans l'eau !



Mon épouse Marie-Thérèse a réalisé en 1988 pour les Archives départementales de l'Essonne (Chamarande) un dossier sur le travail d'un

Cressiculteur. Une exposition avait été créée et un ouvrage écrit par Mlle Evelyne Lionnet. Au début un camion emportait le cresson de toute la vallée de l'Essonne commençant à Maisse, et passant par Boutigny, Vayres, D'Huison-Longueville, Cerny, la Ferté Alais pour finir à Boigny (Baulne) et l'apporter aux halles. Ensuite je fournissais moi-même une fois par semaine mon cresson à un mandataire des Halles de Paris, M Fabre, puis M Klein et M Besson. Ils fixaient le prix et m'envoyaient chaque jour, en fonction des ventes, un courrier m'informant du tarif. Dans les années 1980 nous apportons le cresson dans un entrepôt de à Bondoufle. Je



fabriquais des paniers le soir avec l'osier qui poussait sur la cressonnière ; il me fallait au total 24 h pour en monter un et j'ai eu jusqu'à 60 paniers, dont certains achetés. Nous avions un fournisseur de beaux paniers bien solides, M Leclerc, dans l'Oise.

Les outils que j'utilisais comme tous les cressiculteurs : la ramonette, le rouleau en bois, à faire rouler à deux ou plus petit en grillage pour une personne (la moitié du fossé) ; il fallait les passer toujours dans le même sens pour enfoncer le cresson sous l'eau et faire deux passages.

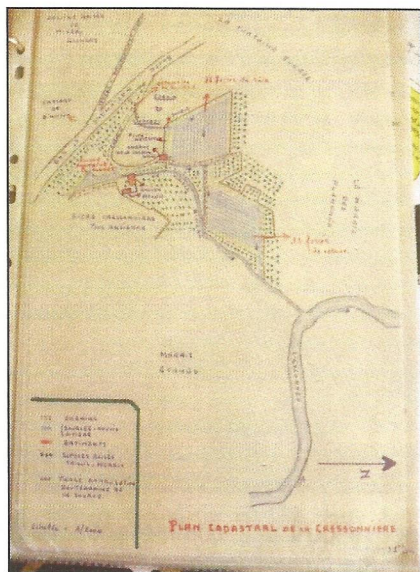
L'arrachage du cresson en fin de saison est le plus dur des travaux. Mon père ne jetait pas les tas de cresson arrachés mais il les chargeaient dans une carriole pour les apporter à fumer notre jardin potager.

Nous avons longtemps fourni Darbone à Milly la Forêt et lorsqu'il y avait des coup de gelée il nous rachetait le cresson. Une machine à couper avait été inventée : elle servait pour le vrac et non pour les bottes bine sûr.

Quels conseils je donnerais aux jeunes qui se lancent dans le métier ?

C'est courageux et il faut surtout faire attention à la qualité du cresson et aux problèmes de la vente.

Dans les années 1960, M Alexandre Denis, maire, organisait de Fêtes du cresson qui avaient un très gros succès.



LE CRESSON EN EUROPE

Le cresson connu dans l'Antiquité était récolté dans son état sauvage. On le trouvait le long des rivières et des lieux humides. Il était consommé pour ses vertus gustatives mais également médicinales. Au XVII^{ème} siècle l'Allemand Nicolas Messinger fut le premier à mettre au point la culture contrôlée du cresson près d'Erfurt (Allemagne). Napoléon, lors de sa retraite de Russie, accompagné de Joseph Cardon, patron des hôpitaux de la grande armée passa près d'Erfurt et il fut intrigué par des taches vertes au milieu de la plaine enneigée : des cressonnières à fosses. Cardon se familiarisa avec cette culture qu'il établit en France, en engageant des prussiens rôdés aux techniques cressicoles. Il construisit ses premières cressonnières entre Senlis et Chantilly dans les années 1810-1811. Dès 1835, il existait dans ce département plus de cinquante cressonnières artificielles qui faisaient vivre au moins 300 familles.

En Allemagne

Erfurt traversée par la rivière Gera est la capitale de la Thuringe, évêché et ville universitaire, fondée au VIII^e siècle. La cathédrale (Erfurter Dom) constitue aux côtés du pont Krämerbrücke l'un des principaux monuments de la ville, qui possède un centre médiéval avec des maisons à colombages et plus de vingt églises anciennes. Sa situation sur l'importante route commerciale reliant le Rhin à la Russie lui permit de devenir dès le Moyen Âge une place de premier plan membre la Ligue hanséatique (union internationale de marchands) au XVI^e siècle. Adossée au sud sur les hauteurs de la forêt de Steigerwald et la forêt de Thuringe. Erfurt possède 167 km² de riches terres agricoles.



Le climat de type continental est assez sec. Sa température moyenne annuelle est de 7,9 °C (entre +2 °C et -2 °C en janvier, et 14 °C et 24 °C en juillet). Bien située, Erfurt a toujours attiré par la fertilité de son sol ; les nombreux bras de la Gera, un climat doux favorisèrent le développement de l'agriculture et de l'horticulture, qui firent sa prospérité. Au Moyen-Age, le commerce de la guède (pastel de teinture qui donne le bleu) fit d'Erfurt une des villes les plus riches et les plus florissantes. Luther qualifiait les habitants d'Erfurt de "**jardiniers du Saint Empire Romain**". Au XVIII^{ème} siècle, le conseiller municipal **Christian Reichart** établit à Erfurt l'horticulture commerciale. Très vite, le **cresson de fontaine**, la fève des marais et le chou fleur d'Erfurt furent vendus bien au-delà des frontières de la ville. Dès le XIX^{ème} siècle, le succès de nombreuses entreprises horticoles valut à Erfurt, dans le monde entier, le nom de "**ville des fleurs**".

WATERCRESS, le CRESSON en Grande Bretagne

En Grande Bretagne, selon une légende du XVII^e siècle le cresson est considéré comme un dépuratif et la cure de cresson printanière a toujours de nombreux adeptes. En Grande-Bretagne, un dicton populaire dit qu'une jeune fille qui, le 24 mars, sème une ligne de cresson et une ligne de laitue, peut connaître le caractère de son futur mari : il sera doux et conciliant si la laitue pousse en premier, mais si c'est le cresson, il sera exigeant et parfois violent.



Le Cresson est cultivé dans les Comtés de Hertfordshire, Hampshire, Wiltshire et du Dorset, bien que la première culture commerciale eut été sur la rivière Ebbsfleet (Kent) introduit par l'horticulteur William Bradbery en 1808. **Alresford**, près de Winchester, est souvent considérée comme la capitale du cresson en Grande-Bretagne. Le cresson est disponible au sud-est du Royaume-Uni, stocké pré-emballé dans certains supermarchés, ou en bottes fraîches chez les fermiers et marchands de légumes. Le cresson est très apprécié en Angleterre et en Allemagne. Il a été introduit dans diverses parties du monde par les immigrants européens.

Le CRESSON autrefois en France

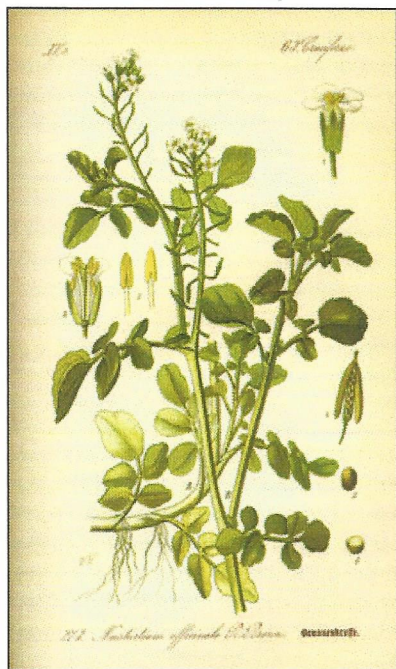
Dans nos campagnes, le cresson était appelé "la santé du corps". Utilisé pour traiter les catarrhes bronchiques, le scorbut. Pour remettre sur pieds les convalescents, ouvrir l'appétit, il fallait manger en hors d'œuvre du cresson cru. Pour éviter l'acné et conserver ses cheveux, pour remédier aux problèmes de bouche, de foie, on conseillait aussi de manger du cresson cru. Pour activer la pousse des cheveux, il était recommandé de prendre du jus de cresson en frictions et massages du cuir chevelu. Le jus de cresson était également recommandé en lotion pour la peau et contre les taches de rousseur. Outre ses propriétés médicinales et alimentaires, il était paré de propriétés fantaisistes comme par exemple ses qualités magiques contre les philtres. Laurent Schoz rapporte, en 1584, que " le fils d'un baron de Bohême mourut après avoir absorbé un philtre. On trouva dans son estomac une substance dure comme de la corne, dont le père du défunt se fit à titre de souvenir une cuillère. Or il arriva que cet ustensile fut dissous par du suc de cresson, preuve évidente que ce suc possède une grande vertu contre les philtres ". Grüling en 1668 raconte l'histoire d'une servante, à qui, dans un repas de noces, un mauvais plaisant fit boire un philtre. La malheureuse fut prise de violentes angoisses du cœur et de la poitrine, et fut prise de vomissements tels qu'on craignit qu'elle ne rejeta tous ses viscères. Grüling conjura le maléfice au moyen de suc de cresson broyé avec du vinaigre.

On trouve du cresson aussi en Galice (Espagne). Aux États-Unis dans les années 1940, New Market (Alabama) était connu comme la «capitale du cresson du monde ».

LE CRESSON EN FRANCE

« La France compte aujourd'hui une centaine de Cressiculteurs »

Le mot « **cresson** » apparaît dans la langue française en 1130, du francique *kresso*, « rampant ». *Alénois* serait une déformation de « orlénois », mot dérivé d'Orléans, région où l'on cultivait jadis cette variété dans les jardins. Le **cresson de fontaine**, né dans l'Oise, s'est peu à peu répandu en France à partir du XIX^e siècle. **Sa production en Essonne est de 7 millions de bottes par an.**



Six départements français produisent le cresson sur 100 hectares

Dans le **Lot-et-Garonne**, à Boé, près d'Agen, se trouve le **1^{er} producteur de France** François Viot en culture 13 hectares d'un seul tenant dont la moitié sont sous serre. La production annuelle est de 2 millions de bottes. Depuis 2003 François et sa femme ont repris l'exploitation mais ont changé radicalement les modes de travaux pour obtenir des récoltes plus rapides avec une diminution de la pénibilité pour les employés.

L'Essonne est le premier département producteur de cresson de fontaine avec près de **40 % de la production nationale.**

Les cressonnières se trouvent essentiellement dans les vallées de la Juine, de l'Essonne et de l'Ecole. On y trouve notamment les exploitations de Christian et Mikaël Morizot (Vayres, D'Huisson, Saclas), et celles d'Olivier et Christian Barberot (Méréville, Maisse et Chalo Saint Mars), qui occupent 3,5 hectares, ce qui en fait le 3^e producteur de France.

Le **Pas de Calais** produit 10 % du cresson français, situé dans la plaine de la Lys où l'eau jaillit naturellement en puits artésiens, système hydrologique typique de ce département : 700 bassins répartis entre Lillers (Pas-de-Calais), Aire-sur-la-Lys, Théroouanne et Tilques. La production annuelle est de 2, 5 millions de bottes (800 tonnes).

La **Seine-Maritime** produit aussi du cresson, par exemple à **Veules les Roses**, chaque année le cresson est fêté en avril, où on découvre le cresson aux sources et le panorama sur les falaises. A **Clères**, Marie Line et Philippe Désert cultivent le cresson de fontaine. Ils produisent annuellement 40 000 bottes, sur 65 ares de cressonnières installées sur

des sources jaillissantes naturelles.

Dans le **Rhône**, à Saint Symphorien d'Ozon, près de Lyon, depuis 1913, le site de production de la société SIMIAN se consacre à la production exclusive du Cresson. Il est le 2^e producteur de France. Le cresson a été implanté à St Symphorien d'Ozon par Monsieur Presson, venu de l'Oise en 1870. Le site de production actuel a été créé par Raymond Simian en 1977. Au fil des années, l'aménagement s'est poursuivi pour optimiser les conditions de production. Ainsi une serre a été créée en 1999 pour permettre la récolte par temps de gel.

Dans le **Var** le Domaine de la Bravette à **Hyères** produit le Cresson de Provence. Sur une surface de 7 hectares répartie en serres de type chapelle utilisées pour la production hivernale (4 ha) et de surfaces plein champs, protégées en hiver, utilisées en Automne-Printemps (2 ha). Les infrastructures représentent 1 hectare (bureaux, entrepôts 500 m², chambres froides, berges béton, puits, forages).

Mais le cresson est cultivé ailleurs en France, par exemple à **L'Isle-sur-la-Sorgue** (Vaucluse), près de **Perpignan** au cœur du Roussillon ; le mas de 3 ha bénéficie tout l'hivers du climat méditerranéen et près de **Toulouse**, au Vernet, où la famille Dejean exerçait depuis 1890, soit 4 générations de Cressiculteurs. Dans l'Oise demeurent quelques producteurs comme à **Bresles**. Dans l'Indre et Loire, à **Huismes**, Sébastien Georget cultive le cresson de fontaine. En Val d'Oise **Chars fut le plus important centre de production de cresson du département dans les années 1930** et à **Saint-Gratien**, les cressonnières mises en place, **dès 1833**, par F.-V. Fossier étaient alimentées par neuf forages profonds de 14 à 66 m de profondeur, sur une surface d'environ un hectare. Les cressonnières ont été fermées, par mesure d'hygiène, mais aussi sous la pression des promoteurs qui souhaitaient obtenir des terrains importants et moins chers pour construire des immeubles, dans les années 1960-1970.

PORTRAITS DE CRESSONNIERS D'AUJOURD'HUI

Jean-Louis SIBILIA, à Vayres/Essonne

Mon grand-père maternel Clovis Lionnet a entamé la culture du cresson familiale à Vayres en 1916 à la cressonnière Sainte Anne. Il venait d'Orry la ville (Oise). Ses trois enfants Etienne, Gabriel et Jeannine lui ont succédé. Paul Sibilia, de Cerny travailla d'abord à la cressonnière de Gustave Ricordeau aux « Prés de l'église » de Vayres à partir de 1932, puis en 1933 chez Gabriel Lionnet. Paul épousa Jeannine, la sœur de son patron. Il se mit à son compte en 1945 et prit sa retraite en 1989.

Né en 1942 dans cette maison à Vayres j'ai travaillé dans les cressonnières dès l'âge de 14 ans (1956), j'aurai 70 ans à la fin 2012, et j'y travaille encore. Les parcelles que je cultive à la cressonnière Sainte Anne de Vayres sont celles que j'ai hérité de mon père depuis 1962 plus celles louées puis rachetées à mon oncle Gabriel Sibilia en 2004. Leurs surfaces ont été rétrécies en 1970.



(suite page 19)

LES CRESSONNIÈRES de BOUTIGNY

La CRESSONNIÈRE de BELESBAT

Une cressonnière de 6 hectares, dont 1 ha de fosses

En 1901 fut creusée la première cressonnière de Boutigny, alimentée par des sources du « bas-parc » de Belesbat, au lieu dit Les Prés de Marchais. Elle était très vaste. Huit Cressiculteurs s'y sont succédés.

Désiré, Félix Vittemet (1840-1908), Cressonnier de 30 ans, fils de François, jardinier à Courteuil (Oise) épousa le 4 juillet 1870 Rose, Fideline Payen, fille de Cressonnier, à Bellefontaine (Oise). 21 ans plus tard ils s'installèrent en Essonne, d'abord à Vayres en janvier 1891, puis à Boutigny en 1901. Félix travaillait avec deux ouvriers : Félicien Dufour et son fils Désiré, Ernest.

Désiré, Ernest Vittemet succéda à son père à son décès en 1908 ; il avait épousé Georgette, Victorine Arousseau, qui travaillait déjà sur l'exploitation, mais il mourut en 1914.

Charles Ramé, un de ses ouvriers, prit la suite et signa le bail (3000 f annuels) en 1917 avec la famille Allez, propriétaire du Château et du Domaine de Belesbat.

En 1926 Charles Ramé acheta sa propre cressonnière à Vayres : la Tassonnerie.

Louis Sauviat, reprit le bail de la cressonnière de Belesbat et la garda jusqu'en 1935.

Maurice Legendre signa le bail de cette cressonnière en 1935, puis il l'acheta en 1973 et la cultivera jusqu'en 1993. La cressonnière se réduisit peu à peu à 68 ares.

Roger Morisseau en reprit 50 ares en 1946, qu'il cultiva jusqu'en 1970.

Roger et Bernard Legendre, les fils de Maurice, exploitèrent la cressonnière de 18 ares de 1993 à 2006.



La première récolte en janvier de l'année 1902 fut de 3 paniers pour 64 f 10. Aujourd'hui 4 fossés sont encore cultivés « pour le plaisir » par Bernard Legendre qui fournit aux bonnes saisons du cresson sur le marché de Boutigny.

La cressonnière de Jarcy

Le Closeau

Raymond Charpentier exploitait une cressonnière en ce lieu dès 1927.

André Lagoubie, Cressiculteur à Vayres, neveu de Raymond Charpentier, la reprit, quelques temps mais devint une friche.

Roger Greffin, lui aussi Cressiculteur à Vayres, la cultiva du printemps 1956 jusqu'en 1981.

La cressonnière des Audigers

Les Foyes

Emile Deudon, Cressiculteur de Boutigny, le père de Dolly Greffin, cultiva une cressonnière au lieu-dit Les Foyes, de 1925 à 1975 environ, puis elle fut abandonnée.

M Schunbakler, de D'Huisson-Longueville, ouvrit une cressonnière aux Prés des Foyes, à côté de la précédente, vers 1930.

Gilbert Deudon, frère d'Emile, la reprit jusqu'en 1968, année de sa mort.

Roger Greffin l'exploita jusqu'en 1975 et l'abandonna.

La Cressonnière de Pasloup

M Jeulin, tenta l'établissement d'une cressonnière aux Prés de Pasloup, vers 1928.

M Damiot, de Cerny lui succéda, puis l'abandonna par « manque d'eau ».

En 1994 déjà, seule subsistait à Boutigny sur Essonne la cressonnière de Bélesbat, 68 ares, dans Les Prés de Marchais, exploitée par les frères Roger et Bernard Legendre.

La première Cressonnière de Boutigny (1891-2006)

Interview de Bernard Legendre

Bernard Lefèvre a reçu le samedi matin 3 mars 2012 Jean-Claude Monceau, Nicole Mathey et Pierre Gérard, dans sa cressonnière de Belesbat.

Bonjour Bernard Legendre, vous et votre frère Roger avez cultivé la cressonnière de Belesbat combien d'années ?

Mon frère Roger Legendre, né le 9 janvier 1938 et moi-même né le 9 septembre 1942, nous avons succédé à notre père Maurice et notre mère Paulette Morisseau, et à notre oncle Roger Morisseau, mari de Suzanne Legendre. J'ai commencé le travail à 14 ans et j'ai arrêté alors que j'en avais 64, en 2006. Mon frère plus âgé a fait lui aussi 50 ans de labeur sur cette cressonnière.

Comment fonctionne la cressonnière ?

C'est un système de fossés de différentes tailles qui sont abondés d'eau coulante par un canal de charge et qui déverse en fin de course les eaux nettoyées dans le canal de décharge.

Ici il y avait trois cressonnières.

Celle dite la **petite cressonnière** cultivée par mon père Maurice, **11 fossés de 80 m** de longueur. Elle recevait l'eau d'une source du Domaine de Belesbat par un tuyau parallèle au chemin, passant sous la cabane puis atteignant le sud de la cressonnière pour former le canal de charge. A côté se trouvaient le bois de M Lagoubie et le jardin d'Hubert Marteau, le facteur, qui planta le sapin que vous voyez.

A côté se trouvait la **cressonnière** de notre oncle Roger Morisseau.

La **grande cressonnière** est celle encore en partie cultivée ; elle avait **25 fossés de 50 m** de longueur et 2,50 à 3 m de large, au plus fort. Nous cultivons encore 4 fossés de 50 m, qui sont vendus aux meilleures périodes par Laurent Raymond au marché de Boutigny.

Devant la cabane se trouve une barque devenue présentoir de fleurs. Elle servait au focardage des rives de l'Essonne assuré par l'entrepreneur vayrois Deshayes. Et c'est Daniel Michaud qui nous l'a déposée ici.



D'où vient l'eau ?

L'eau ne vient pas de la rivière, c'est interdit. Elle est donc prélevée par un puits artésien creusé à l'ouest, de l'autre côté de la rivière Essonne, sur un terrain autrefois propriété du meunier France Laurent et actuellement propriété d'un « Parisien ». C'est un pompage spécial dans la nappe phréatique ; l'ouverture et la fermeture sont commandées par un « boland ». L'eau est amenée par un système de gros tuyaux en fonte, mis en place voici 90 ans, qui passe sous la rivière et amène une eau à fort courant en permanence à 9° C été comme hiver. Le canal de charge passe au

sud de la grande cressonnière et apporte l'eau aux « têtes » de fossés.

Quels outils utilisiez-vous ?

La paque pour enfoncer le cresson dans l'eau et aussi le rouleau pour le répartir également dans le fossé. Au début nous coupions les bottes sur une planche à couper, et nous mettions des genouillères... pas si pratiques car glissantes sur les planches mouillées ou gelées. C'est le bourrelier de Boutigny qui nous fabriquait les genouillères en cuir. Nous utilisions aussi les schuelles, la petite pour laver et la grande pour enfoncer le cresson dans l'eau.

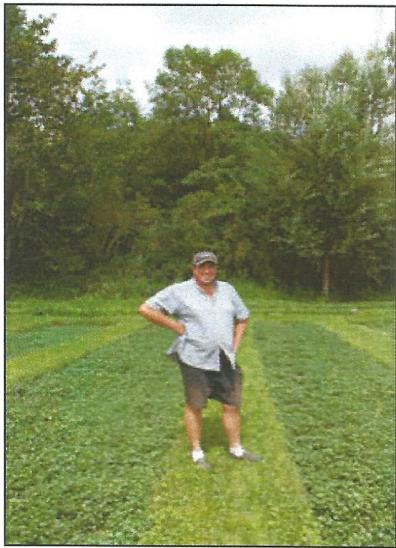
Quels travaux se faisaient dans la cabane ?

Nous avions un bassin, le trou à baller, pour le lavage des bottes avant de les mettre en couronne dans le panier en osier. Puis les paniers étaient placés sur un chariot de carrier qui roulait sur un chemin de fer Decauville jusqu'à la route pour être chargées sur le camion. Le trou a été comblé lorsque nous avons changé de système de port : aujourd'hui sont utilisées des caisses en plastique contenant 12 bottes chacune.



PORTRAITS

Olivier Barberot, Cressiculteur à Méréville depuis Cinq générations



Olivier Barberot nous accueille à la cressonnière La Villa Paul, à Méréville. A 32 ans, il représente la cinquième génération sur cette exploitation. Un de ses ancêtres jardinier, taillant des arbres au château de la Porte, dans le Loiret, a fait la connaissance d'un homme, qui avait créé une cressonnière aux alentours. Cet homme cherchait de la main d'œuvre, et il s'est mis à y travailler. Puis tout naturellement, il a monté son exploitation, et de là est née la première génération de Cressiculteurs Barberot. Aujourd'hui le savoir-faire et l'exploitation se transmettent de père en fils. La structure représente à ce jour plus de 3ha, ce qui pour du cresson est relativement important. 10 personnes y travaillent à l'année, dont 4 dans le cadre familial. Comme il nous le dit : « *j'ai la chance d'avoir encore mes*

parents, j'ai ma sœur qui travaille avec nous, et sinon j'ai 6 salariés. On essaye de faire perdurer l'exploitation, à mesure du temps qui passe, et l'évolution des mœurs, ce qui n'est pas toujours évident. »

Un métier passion

Olivier Barberot a un Bac CGEA : Conduite et Gestion d'une Exploitation Agricole, qui lui a donné les acquis indispensables pour s'installer et reprendre l'exploitation familiale. Il a également reçu un minimum de formation comptable pour pérenniser l'entreprise. « *C'est vraiment un métier que l'on apprend sur le tas, on est une petite centaine de producteurs en France et on a la chance de faire un métier passion* ». Il aime donner des conseils de préparation, pour faire profiter à tous de ce goût si rare du cresson. Par exemple pour les enfants, il conseille pour l'adoucir, de l'accompagner de betteraves rouge, il nous dit que « *c'est exceptionnel* ».

Des produits dérivés à fort potentiel

Au fil des générations, de nombreux produits dérivés ont été développés comme : une mousseline, une purée au cresson, et un 100% cresson. Mais le produit qui se vend le plus est un apéritif au cresson : le « cressonnien ». C'est un produit atypique, difficile à vendre en magasin, car les gens doivent le goûter pour l'apprécier. Ce produit se vend très bien lors des salons gastronomiques ou sur place. Tous ces éléments l'incitent à en développer d'autres et lui ont permis de prendre conscience du potentiel touristique de son exploitation et de ses produits.

Le tourisme comme une évidence

En plus de son métier de producteur de cresson, Olivier Barberot et son père ont développé une partie touristique, avec l'aménagement de «la Maison du Cresson», où il reçoit groupes, scolaires, ou particuliers. C'est un espace ludique, avec des panneaux qui retracent l'histoire du cresson, son mode de culture, de commercialisation, de vieux outils et des vieilles cartes postales y sont également présentés, et qu'il va encore compléter.

Olivier Barberot nous informe que « *ça fonctionne bien, mais nous cherchons à l'intensifier pour faire connaître notre production, notre savoir-faire ancestral. On adore le contact, donc on veut développer ça au maximum.* » Il reçoit des réservations d'un peu partout, et de tous les âges. Il propose des visites thématiques adaptées aux rythmes et envies de chacun pour assurer un vrai moment de plaisir à tous. Il propose également une dégustation, pour initier les petits et les grands à ce goût si particulier du cresson.

Un partenariat et des visites croissantes

Olivier Barberot a noué un partenariat avec France Passion, guide réservé aux camping-caristes. Cela lui permet d'accueillir une centaine de camping-cars par an, et ces chiffres évoluent chaque année positivement, avec un panier moyen à 20 € par camping-car. Les chiffres croissants des visites lors des Journées Portes Ouvertes, organisées chaque année par l'association Produits & Terroir Essonne - Ile de France lui donnent raison. N'hésitez pas à le rencontrer lors de la prochaine édition, les 16 et 17 octobre. Olivier Barberot sera content de vous accueillir sur son exploitation pour vous faire découvrir son métier et partager l'histoire familiale.

Le cresson est un produit d'avenir...

mais les Cressicultrices-trices ont-ils et -elles un avenir et lequel ?

Le Parisien 22.11.2005 LE MUSÉE du Maraîchage ne sauvera pas la mémoire du cresson à Avilly. L'historique cressonnière située à Courteuil, récemment mise en liquidation judiciaire, est désormais gérée par un Américain. Un riche homme d'affaires, connu dans le secteur de l'immobilier de luxe, vient en effet de décrocher le bail lui donnant accès à cette ancienne exploitation de 3 ha pour la modique somme de 10 000 €. Une bonne affaire pour ce millionnaire qui possède par ailleurs un château sur le terrain voisin de la cressonnière. Mais avec cette transaction, l'Association pour le musée ethnographique du Maraîchage voit partir tous ses rêves en fumée. Le groupe, qui tente de retrouver les racines maraîchères du sud de l'Oise, espérait ouvrir un musée et relancer la culture sur ce site unique. C'est à Avilly que le cresson a été pour la première fois introduit en France par un certain Joseph Cardon au début du XIX^e. Mais le tribunal de Senlis a préféré confier le bail agricole au voisin américain, par une décision de justice rendue six jours avant la date prévue. L'association avait commencé à rassembler des fonds pour son projet, elle n'a pas eu le temps de se retourner.

Réflexions à partir de l'entretien de Pierre Gérard avec **Arnaud Charpentier**, responsable du pôle développement local en charge de l'agriculture au PNR du Gâtinais Français, 7 mars 2012.

Prise de conscience

Le contexte professionnel des Cressicultrices a beaucoup évolué depuis les années 1980. Les producteurs qui étaient encore assez nombreux, sont aujourd'hui à la retraite ou très proches de l'atteindre et leur renouvellement s'est considérablement limité. En 2012 l'abandon des cressonnières est estimé à 15 % par an. Le temps que nous préparions cette exposition, une année, le montre assez : un Cressicteur de Vayres a fermé fin décembre 2011 et une Cressicultrice abandonnera une cressonnière de 26 ares à D'Huison-Longueville en juillet 2012.

L'inquiétude est grande de voir disparaître complètement ce métier dans les vallées de L'École et de l'Essonne d'ici 15 ans. Le même constat a été fait dans la vallée de la Lys, dans le Pas-de-Calais, autre département bon producteur de cresson après l'Essonne.

Ce n'est probablement pas la méfiance qui empêche les Français de manger du cresson. Les plus grands chefs en utilisent beaucoup dans leurs recettes ! Mais il a gardé une image de produit potentiellement toxique, et pourtant non méritée, car ce sont des problèmes concernant le cresson sauvage, qui transmet la douve, dangereux parasite à l'origine d'une grave maladie du foie, la distomatose et non le cresson de fontaine, qui est absolument sans danger !

En 2000 le journal de la chambre d'agriculture publiait un sondage qui assurait qu'en 1997, seulement 9 % des ménages, dont les plus aisés de plus de 50 ans, achetaient du cresson. Qu'en est-il aujourd'hui ? Des campagnes de promotion appropriées seraient à déclencher.

Il est vrai que la culture a changé, certains outils anciens sont aujourd'hui rarement utilisés. La surveillance et par exemple les progrès dans les techniques d'arrachage et de destruction avec des produits chimiques ont été remplacés par la pose de toiles de paillage qui assurent une décomposition de la matière organique. Faire du « cresson bio » est aujourd'hui possible et aidé ! Le soutien des autorités (Conseils régionaux, Conseils généraux, Préfectures, Parcs naturels régionaux du Gâtinais Français, de l'Oise-Pays de France, etc.) apporte des études qui montrent l'intérêt pour tous de défendre ce métier. Mais il manque l'essentiel : la mobilisation des professionnels avec les autorités pour assurer une stabilité du métier et développer la formation ! Les Lycées agricoles ne présentent pas de formation au métier de Cressicteur. TECOMAH, École de l'environnement et du cadre de vie, à Jouy en Josas (Yvelines) près de Saclay (Essonne), dont l'enseignement touche aussi aux industries agroalimentaires ne présente pas cette filière !

Pourtant **96 % des lycéens cherchent une profession**. Il serait nécessaire que parmi les offres faites soit ajoutée une orientation vers des modules de sensibilisation et présentent les intérêts de la profession de Cressicultrice-trice.

Contrairement à l'idée reçue le Cressicteur gagnait très bien sa vie à l'âge d'or (début XX^e siècle) et il est aujourd'hui aussi bien rémunéré qu'un agriculteur ou un ouvrier. Les impôts sont très réduits : au forfait, c'est-à-dire au minimum fiscal. Bien sûr il faut aimer la nature (il ne fait pas toujours beau) et parfois la solitude (mais l'ambiance entre Cressicultrices est sympathique) et se lever tôt, faire des heures. Oui mais la période de travail est limitée à un certain nombre de mois de l'année et laisse du temps pour d'autres activités.

Pourtant au Ministère de l'Agriculture le métier n'est pas répertorié : 100 Cressicultrices en France, c'est une trop petite profession. Au lieu de traiter la Cressiculture de profession orpheline pourquoi ne pas en faire une Exception agricole ?

La Fédération Syndicale des Cressicultrices et l'association syndicale libre des Cressicultrices de l'Essonne travaillent au rassemblement et la cohérence de la profession. Trop peu soutenues et sans réels moyens techniques d'une vraie organisation : aucun permanent, aucun secrétariat, c'est insuffisant ! Il serait profitable de créer un poste d'accompagnateur des Cressicultrices qui ferait passer les informations auprès de tous.

La monoculture du cresson de fontaine est peut-être aussi un handicap. Lorsque les cressonnières disparaissent ou simplement sont réduites (moins de fossés) les espaces cultivés diminuent alors que la terre de rives d'eau est bonne pour d'autres cultures de type maraîcher : légumes, salades, arbres fruitiers ou autres spécialités locales qui ont disparu de notre région. Par ailleurs la technique de **fabrication des paniers en osier**, utilisant les saules des rives, s'est perdue. Or, un retour à cette méthode aurait probablement beaucoup de succès auprès des acheteurs de cresson, plutôt que d'utiliser le plastique, est une idée à creuser.

Qui cherche du cresson à la bonne saison, n'en trouve pas facilement. Les bottes ne se maintiennent pas plus de quelques heures dans un état suffisant de fraîcheur. Les techniques de brumisation ne sont pas utilisées par les grands magasins pour le cresson pour ne pas s'encombrer de grands présentoirs pour un produit trop peu vendu !

Cressicultrices unissez-vous !

Même peu nombreux les Cressicultrices restent assez frileux quand il s'agit de partager leur travail. C'est peut-être la raison principale des difficultés à progresser. Aujourd'hui seuls des regroupements pourraient sauver le métier à terme. La concurrence entre Cressicultrices, même de bon aloi, n'est plus une qualité. Trouver un terrain d'entente pour développer l'ensemble de la profession à partir d'une redéfinition du métier est peut-être une bonne piste à explorer.

L'exploitation Vittemetz de 1891 à 1914

Les Cahiers de Désiré-Félix VITTEMET (de 1891 à 1901 à D'Huison, et de 1902 à 1908 à Boutigny), puis de Désiré-Ernest VITTEMET (1908-1914) nous ont permis d'estimer la production totale de cresson de l'exploitation VITTEMET sur un quart de siècle et d'affiner par année et par mois. Les meilleures années avec une seule cressonnière (entre 1891 et 1910) sont 1907, 1904, 1909 par ordre d'importance puis avec 2 cressonnières (entre 1910 et 1914) sont 1911, 1912, 1913 toujours par ordre d'importance. Le mois le plus producteur est avril 1910. 29 mois ne produisent rien sur 23 années pleines (23 x 12 = 276), soit un peu plus d'un mois nul par an, 10,5 %, ce qui montre que la production reste importante puisque fondée sur 89, 5 % de l'année.

Tableau 1 : Récoltes (1891 à 1914)

Paniers	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901		
janvier	7	11	7	9	14	25	21	28	23	23	19		
février	24	15	32	26	9	36	47	46	44	37	17		
mars	70	44	118	89	61	118	62	99	88	97	63		
avril	129	122	96	71	158	41	91	124	92	114	151		
mai	81	100	46	41	47	31	24	19	85	27	41		
juin	39	22	22	48	0	0	4	14	10	0	0		
juillet	0	44	19	6	0	34	0	10	0	3	0		
août	0	21	0	12	12	17	7	16	9	49	14		
septembre	36	49	15	22	5	11	29	36	33	32	6		
octobre	15	12	2	16	0	14	26	43	43	19	0		
novembre	11	2	22	31	25	23	38	32	37	29	0		
décembre	9	16	21	29	28	14	28	20	12	25	0		
Total	421	418	378	400	378	360	377	487	466	455	311		
Paniers	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1914
janvier	3	18	20	18	40	30	47	35	56	42	50	81	37
février	9	48	85	64	65	67	51	63	56	75	107	79	79
mars	64	198	209	223	214	196	169	168	117	253	263	209	185
avril	84	215	302	179	256	292	292	274	304	281	296	237	244
mai	104	212	139	198	102	204	188	117	156	110	114	151	84
juin	0	19	0	13	0	8	0	0	0	0	52	20	
juillet	17	0	6	0	0	0	0	15	0	21	0	0	
août	57	42	98	37	65	58	20	64	6	32	0	18	
septembre	89	99	84	86	111	89	46	83	55	79	103	20	
octobre	104	91	85	93	114	97	95	127	105	141	146	124	
novembre	65	66	77	72	74	87	72	90	75	111	78	91	
décembre	7	46	62	69	51	72	57	41	54	80	61	51	
Total	742	1054	1167	652	978	1200	1037	1077	978	1225	1270	1081	629

La production sur D'Huison-Longueville (1891-1901) dura 11 ans avec 4451 paniers. A Boutigny elle dura 12 ans et 5 mois, avec 8649 paniers en 8 ans et 9 mois sur une cressonnière auxquels il faut ajouter 4439 paniers sur 44 mois (3 ans et 8 mois) sur deux cressonnières, soit 17 539 paniers.

La production de Félix puis Ernest VITTEMET sur 24 ans représentée dans ce tableau montre des disparités importantes. La production totale sur 24 ans représente 17 539 paniers. Le nombre de bottes par paniers d'osier ou de rotin à cette époque est de 120 à 216 bottes ; avec une moyenne de 168 bottes par panier nous obtenons donc **2 946 552 bottes** (17539 x 168) réalisées en 24 ans, soit une moyenne annuelle de 122 773 bottes, et 731 paniers.

Moyennes des productions mensuelles

janvier 664 - février 1181 – mars 3259 – avril 4153 - mai 2421 - juin 271 – juillet 175 - août 654
septembre 1134 – octobre 1512 – novembre 1208 - décembre 853 - total = 17485

Le mois de plus forte production moyenne est avril avec au total 4153 paniers (23, 75 %) et le mois de plus faible production moyenne est juillet avec 175 paniers (1 %).

Avril 1910 est le record de production avec 304 paniers. L'année réelle de récolte débute en septembre pour finir en mai, ce qui explique les petites moyennes avant la nouvelle année.

Vente	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901		
janvier	283,35	253,30	232,20	258,25	301,10	682,40	461,65	468,50	470,15	551,75	476,90		
février	1208,35	303,65	856,75	691,60	217,35	736,65	897,35	710,90	684,65	823,25	335,65		
mars	2564,40	856,65	2209,60	748,25	1467,40	1830,25	735,30	1254,35	980,70	1832,20	1268,55		
avril	2822,50	1437,35	904,40	829,60	1908,90	465,45	770,05	1066,20	1169,70	1577,20	1802,75		
mai	1209,15	1236,90	43,90	215,45	275,65	91,20	56,55	42,65	605,55	123,30	271,80		
juin	190,75	114,80	114,80	236,30	0	0	5,05	39,15	41,40	0	0		
juillet	0	18,95	154,45	18,75	0	346,75	0	275,75	0	11,50	0		
août	0	121,30	0	24,40	38,15	124,45	23,30	61,25	69,15	492,10	86,10		
septembre	99,10	9183,55	67,10	64,25	11,90	41,55	95,40	325,70	286,30	239,15	43,25		
octobre	34,55	59,55	8,70	1648,80	0	65,90	121,85	472,20	430,15	82,70	0		
novembre	88,65	18,35	239,35	140	346,65	253,15	240,45	356	289,90	216,05	0		
décembre	135,75	323,70	447,50	363,45	5519,90	217,20	320,60	348,05	274,65	361,60	0		
Total	8636,55	4929,1	5163,95	4669,1	5088,6	4603,65	3707,55	4525,5	5303,3	6310,8	4300,8		
Vente	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1914
janvier	64,10	665,55	387,15	460,65	996,55	751,75	885,65	490,55	1171,90	1083,30	1708,55	1359,95	490,25
février	1946,65	1338,85	1420,95	1368,40	1220,35	1397	1221,10	1124,60	854,05	1640,60	2325,60	1405,45	1013
mars	778,60	3759,90	2409,45	3557,95	3513,40	4448,80	3466,55	3395,30	2438,40	3764,05	4282,10	1990,60	3603,40
avril	96,75	3671,20	2244,35	3321,15	3584,35	3964,50	3939,30	3814,95	3653,05	2889,90	3113,80	2208,35	2124,20
mai	321,25	2448,60	881,45	1691,60	947,85	1854,60	1766,10	890,05	2354,55	428	635,10	1033,55	442,35
juin	0	162,30	0	92,65	0	58	0	0	0	0	436,85	132,55	
juillet	59,90	0	> août	0	0	0	0	82,65	0	86,75	0	0	
août	154,15	171,60	696,70	123,58	415,25	374,70	133,65	290,40	511	212	0	25,40	
septembre	586,60	344,65	601,40	521,70	796,45	819,65	196,55	426,90	160,25	1060,15	427,80	250,90	
octobre	821,85	459,40	591,95	724,50	941,55	911,35	466,10	835,15	603,90	2329	716,15	683,20	
novembre	861,75	605,25	726,45	1084,70	904,90	1438	987,75	1238,90	825,50	2392,20	625,80	941,30	
décembre	96,75	1011,75	1179,05	1581,40	1175,90	1693,60	1169,05	1095,50	1190,45	2435,10	957,25	1207,70	
Total	5788,35	14442,05	11138,9	14528,55	14492,55	15857,35	14221,8	12665,35	13252,35	18321,05	14578,9	11238,95	7673,2

Tableau 2 : Recettes (1891 à 1914)

A un siècle de distance un comparatif qui vaut ce qu'il vaut entre un producteur sur 2 cressonnières de 1909, 1910 et 1911 à Boutigny (M Vittemetz) et un producteur de 2009, 2010, 2011 à Vayres, Saclas, D'Huisson (M Morizot).

D.E.Vittemez		M. Morizot (Vayres)	et	(Vayres + D'Huisson + Saclas)
1909	180 936	2009	22 000	45 000
1910	164 304	2010	28 500	60 000
1911	205 800	2011	31 000	60 000

Le jeune Cressicteur Mikaël Morizot nous a confié qu'au niveau des prix, auprès des mandataires des Halles de Rungis, en **début de saison la botte est à 0,80 €**, le prix moyen d'environ 1 €. En hiver il atteint 1,5 € voire 2 € selon les conditions climatiques. Les prix sont fixés par les mandataires selon l'offre et la demande (en hiver forte demande, mais production très limitée). Nos mandataires exercent des « bons » prix. Il n'en est pas de même pour des collègues, qui ne perçoivent qu'entre 0,50 € et 1 € la botte.



Selon nos calculs en 24 ans la famille Vittemet a perçu 220 775 francs 25 centimes, pour la vente de 2 946 552 bottes, ce qui met le prix moyen d'une botte à 13 francs 34 centimes sur la période.

Comparatif

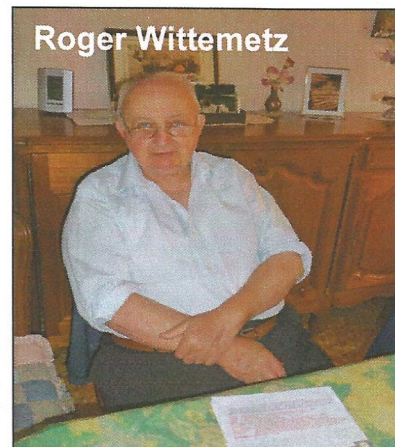
A prendre avec toutes les réserves, sachant que **je ne prends pas en compte les dépenses** qui me sont inconnues et qu'il ne s'agit pas des mêmes cressonnières, mais de surfaces équivalentes, je propose une **comparaison** entre revenus bruts des

années 1909-10-11 et 2009-10-11, donc à un siècle de distance aux XX^e et XXI^e siècles :

En **1909**, D.E. Vittemet vend 180 936 bottes à 13 francs 34 = **2 413 686 francs 24**, c'est-à-dire qu'il gagne **201 140, 5 f** par mois et en **2009**, M Morizot vend 45 000 bottes à 1 € = 45 000 €, soit **295 180 francs 65**, c'est-à-dire qu'il gagne 3750 € par mois, ou **24 598 f 39** par mois

En **1910**, D.E. Vittemet vend 164 304 bottes à 13 francs 34 = **2 191 815 francs 36**, c'est-à-dire qu'il gagne **182 651, 28 francs** par mois et en **2010**, M Morizot vend 60 000 bottes à 1 € = 60 000 €, soit **393 580 francs 20**, c'est-à-dire qu'il gagne 5 000 € par mois, ou **32 798 f 35** par mois

En **1911**, D.E. Vittemet vend 205 800 bottes à 13 francs 34 = **2 745 372 francs** c'est-à-dire qu'il gagne **228 781, 81 francs** par mois et en **2011**, M Morizot vend 60 000 bottes à 1 € = 60 000 €, soit **393 580 francs 20** c'est-à-dire qu'il gagne 5 000 € par mois, ou **32 798 f 35** par mois



En 2009 la presse indiquait que le revenu agricole moyen était en France de 14.600 € par exploitation et par an, soit une chute de 32 % qui ramenait à 40 ans en arrière ! En 2010 et 2011 une hausse le donnait à 24 400 €.

NOTES EN MARGES

Il est intéressant de relever quelque notes brèves indiquées en marge de certains mois : elles révèlent les difficultés ou fêtes importantes pour les Cressicteurs de cette époque.

Dès octobre 1892 D.E. Vittemet (sic) écrit qu'il va vendre son cresson dans les « pays », les villages des environs sans doute pour faire connaître cette nouvelle « salade ». En novembre 1892 il gèle déjà et les inondations de la rivière emportent les récoltes, en décembre 1892 il gèle à -10°C.

Le 2 janvier 1893, il gèle à -13°C et il neige le 18 (-18°C) ; le mardi gras tombe le 14 février, il gèle à -6°C le 18 mars, Pâques tombe le 2 avril ; en septembre et octobre 1893 il faut à nouveau aller vendre du cresson dans les « pays »

Le 4 janvier 1894 gelée à -14° C et le 5 gelée -17° C et grand vent, mais le dégel arrive le 24 février ; en avril et mai on vend dans les « pays ».

Le 26 janvier 1895 il neige, puis il gèle à -14° C à jusqu'à la fin du mois ! En septembre on vend dans les « pays ».

Par contre du 1er janvier au 10 février 1896 il a fait un **temps d'août** !

Puis il gèle à -8° C les 26 et 27 février et mars redevient doux ; on a vendu dans les « pays » en mars et avril, puis en août et septembre. Le 8 octobre on a **vendu du cresson à la Fête des Russes à Paris**.

Le Tsar Nicolas II est à Paris du 5 au 9 octobre 1896. La foule sera contenue par les forces de l'ordre au niveau de la Fontaine de la Place de la Concorde. Le Président Félix Faure contribue au rapprochement franco-russe, recevant le Tsar Nicolas II dans le cadre de l'Alliance franco-russe.

Mois de janvier 1896	
1/1 panier	11/15
15/1 panier	27/15
11/1 panier	28/15
22/1 panier	21/15
25/1 panier	29/15
30/1 panier	21/15
31/1 panier	27/15
total 7 paniers	total 213/15

M. Cressonnet, marchand à Paris
11, rue de Valenciennes

M. Lecomte
11, rue de Valenciennes

M. Bouchonnet, 11, rue de Valenciennes, Paris

En novembre et décembre 1896 les inondations ont détruit les récoltes.

Les 21 et 22 mars 1897 on subit de très fortes inondations.

En mars 1898 il a neigé et gelé tout le mois sauf quelques redoux. Dès avril il gèle à nouveau et plus rien ne pousse, à partir du 22 on va vendre dans les « pays ». En juillet 1898, achat de **21 paniers neufs**. En décembre il gèle du 24 au 30 (-10° C).

En mars 1899 il gèle tout le mois (-8° C et -9° C). Le 6 avril arrivage de **714 paniers** et on vend dans les « pays » du beau cresson blond. Le 17 septembre on vend dans les « pays ». En novembre **23 paniers sont vendus au marché de Melun**. Début décembre fut très pluvieux, puis le gel à partir du 10 obligea à poser la paille dès le 12 pour protéger les fosses.

Le 14 février 1900 commence la tempête, et le froid en avril interrompt la pousse. En juillet on subit une grosse chaleur (40° à 50° et 38° C à l'ombre). En septembre on va vendre dans les « pays ».

En janvier 1901 le gel et un grand vent oblige à mettre la paille sur les fosses, de même en février.

En mars 1901 la famille Vittemet arrive à Boutigny. Dès le 27 mars il neige et gèle (-4° C). En septembre commence la vente dans les « pays » alentours. Le 23 décembre on achète un wagon de fumier pour 74 f 20 c.

Le 24 août 1902 c'est la vente de cresson blond. En décembre c'est la vente de cresson vert. Le 18 novembre 1902 il gèle à -7° C.

Remarques

A partir de 1905 les paniers de cresson sont pratiquement tous désignés sous le terme d'« **extras** » ; il s'agissait d'un cresson à grosses feuilles, plus présentable semble-t-il, et qui se vendait donc plus cher.

Par ailleurs on produisait alors beaucoup plus qu'on ne pouvait vendre ; c'était la façon de procéder de cette époque : ne pas laisser de cresson dans les fosses, quitte à devoir en détruire, comme le voit :

- 1903 : destructions de 143 paniers
- 1904 : destructions de 592 paniers
- 1908 : destruction de 194 paniers
- 1909 : destruction de 253 paniers
- 1910 : destruction de 242 paniers
- 1911 : destruction de 245 paniers

Enfin la fameuse inondation, qu'on déplore surtout dans les grandes villes en 1910, dont celle de Paris qui nous valu tant de cartes postales, a provoqué à Boutigny 8 jours d'inondations à partir du 23 février... mais comme on l'a vu plus haut, ce n'était pas la première fois.

Entrevue avec Dolly Greffin

Le mardi 24 mai 2011, de 14 h 30 à 16 h, à son domicile 16 rue de Milly à Boutigny sur Essonne, avec Christiane Gérard, Nicole Mathey et Pierre Gérard.

Madame Dolly Greffin nous reçoit toute pimpante, un large sourire aux lèvres e nous invite à monter dans sa maison haut perchée. Nous lui révélons notre intention de réaliser une exposition sur les cressonnier(e)s de Vayres et Boutigny en mars 2012. Elle accepte gentiment de répondre à nos questions et de décrire, à près de 78 ans, le travail de toute sa vie. Fille de parents cressonniers, Emile et Fernande Deudon, Cressiculteurs à Vayres, Dolly rêvait de devenir coiffeuse. Mais dès l'âge de 16 ans elle dut pratiquer ce métier éprouvant. Elle doit son prénom assez rare à l'héroïne d'un roman feuilleton apprécié par sa mère. Elle épousa un Cressonnier Roger Greffin en 1954 et ils eurent une fille. Dolly a travaillé aux cressonnières jusqu'à l'âge de 68 ans, soit pendant 52 années.



Dolly Greffin surnommée « la Cressonnette »

Née en 1933, elle est d'un caractère entier, volontiers enjoué et convaincant pour son entourage. Son père Emile DEUDON a possédé une exploitation à D'Huison Longueville puis une seconde aux Audigers ; elle a connu son mari Roger Greffin, lui même cressonnier à Vayres. Son rôle dans l'exploitation familiale était de transporter par camion J7 Peugeot les bottes de cresson six nuits par semaine aux Halles de Rungis. Les bottes étaient rangées en caisses en bois de 12, 15 ou 20 bottes. Elle partait de Boutigny à 11 h du soir et rentrait à 5 h du matin. Auparavant jusque dans les années 1975 les halles centrales de Paris fonctionnaient avec des mandataires et un camionneur spécialisé, M Jenfrey, de Clercy (Guigneville) faisait la collecte des mannes d'osier dans toute la contrée. Lorsque les Halles de Rungis furent installées, 8 Pavillons maraîchers furent édifiés. Dolly proposa à son mari, qui ne pensait pas cela possible, d'y demander une place pour vendre leur cresson. Elle réussit à être acceptée, et fut la première cressonnière à s'installer ; elle eut immédiatement un grand succès. C'était une nouveauté et cela supprimait les intermédiaires d'où une meilleure rentabilité pour l'exploitant. Une collègue de Vayres puis ses cousins de Maise la rejoignirent. Elle se souvient de la très bonne ambiance qui régnait dans ces marchés entre maraîchers et cressiculteurs, et même avec les inspecteurs et placiers. C'était une grande famille aux travaux éprouvants et qui tenaient le coup grâce à cette franche camaraderie et une solidarité à toute épreuve entre eux. Les cressiculteurs et autres maraîchers de son pavillon venaient de Nemours, et de la ceinture de Paris : Palaiseau, Villebon, Boutigny, Vayres, Ballancourt, Maise... elle ne faisait pas les marchés, sauf un le samedi où elle était allée à Boulogne-Billancourt.

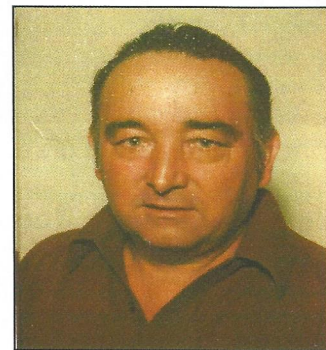


La place était payée pour trois mois à l'avance. Lors de son premier marché, Dolly a vendu 8 cartons de cresson. Le vendredi jour de grande affluence, elle en a vendu jusqu'à 10 000 bottes et il fallait faire 2 trajets pour fournir toute la clientèle. Ses clients étaient des restaurateurs (David Martin...), des vendeurs de marchés parisiens.

Roger Greffin

Il travaillait aux chantiers et Dolly venait le seconder parfois. Il est mort à 70 ans, mais il était tombé malade dès l'âge de 50 ans du fait des conditions de cette culture. Il était épaulé par le grand-père maternel retraité Emile Deudon et par le grand-père paternel Louis Greffin, de Vayres.

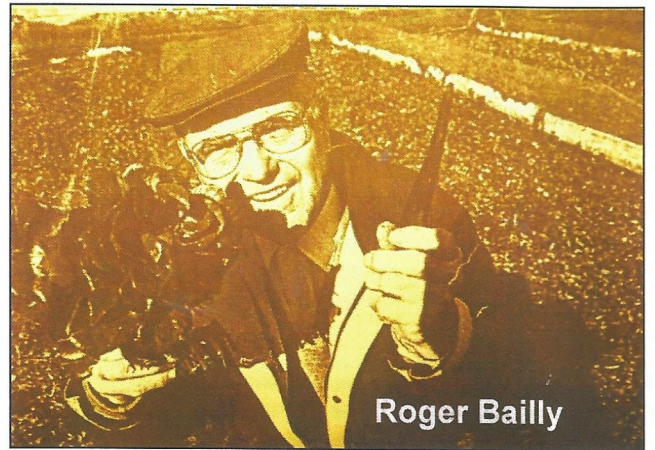
L'exploitation de Roger et Dolly employait donc 4 personnes travaillant sur 1800 m² répartis en deux chantiers le long de la rivière Essonne : un aux Audigers et le second à Vayres, 52 rue de la Ruchère. Dans les chantiers la tâche était éprouvante. Cette culture très spécifique demandait de longues journées harassantes, tous les jours de la semaine. Les instruments, machines, semences, matériels divers et engrais étaient rangés dans des cabanes en bois construites près des cressonnières.



Les autres exploitants de cressonnières dans les environs étaient M Dauphin à Maise (Moulin neuf), MM Legendre à Jarcy et aux Audigers, M Abel Greffin (actuellement M Guy Buat) à Vayres, M Gilbert Deudon, l'oncle de Dolly, MM Sibilia et Lagoubie à Vayres, M Lucas à D'Huison.

Comment une cressonnière est-elle faite ?

L'eau employée n'est pas l'eau de la rivière, son utilisation est interdite. Les Cressiculteurs se servent de fontaines naturelles, mais le plus souvent ils creusent des puits artésiens dans la nappe phréatique ; aux Audigers il faut descendre jusqu'à 8 m, au moulin et à Vayres environ 2 m. L'eau entre dans le fossé à un bout et en sort à l'autre ; elle doit être coulante et à température de 12° C, elle est évacuée par un fossé de décharge. Ces fosses de longueurs variables (25 à 40 m) sont creusées, d'une largeur de 2,40 m séparées par des chemins larges d'1,20 m. Un impôt spécial est exigé pour le rejet des eaux propres à la rivière.



Les diverses saisons des travaux

Du 15 juin au 14 juillet avaient lieu les semis « à sec » c'est-à-dire dans les fosses nettoyées complètement (fond et berges) au préalable, curées au formol, et où l'eau ne coulait plus, retenue par de petites vannes. Au bout d'un mois on ouvrait les vannes pour faire couler doucement en petit filet sans noyer les pousses de cresson. Un mois et demi plus tard le cresson mesure 15 cm. Et il commence à fleurir. Des produits contrôlés par les services sanitaires sont utilisés pour une meilleure croissance : engrais phosphaté et un peu de sulfate de fer pour le verdir.

La coupe se fait de septembre à mai. Le cresson est aussitôt bottelé puis placé en chambre froide, entre 0° et quelques degrés centigrades, et distribué chaque soir aux halles par commandes prises à l'avance. Du 15 au 20 mai les nouveaux semis sont appelés « le printemps » et sont d'excellente qualité.

Au début de l'hiver on passe un « rouleau » en bois et grillage tous les 3 jours pour aplatir le cresson et le faire demeurer sous l'eau afin qu'il ne gèle pas ; puis des paillages anciennement remplacée rapidement par des toiles spéciales (P17) protègent les fosses de cresson de la froidure.



Au bout de la cressonnière, il y avait un jardin qui fournissait la famille en légumes.

Il faut aussi entretenir régulièrement les chemins en herbes avec une faucheuse à moteur. Maintenir la propreté est l'essentiel du travail pour un cresson de qualité. C'est un travail essentiellement manuel où les machines sont peu utilisées car inadaptées à ce genre de culture. Le syndicat des Cressiculteurs ne lui fut pas d'un grand secours car son président était avant tout un agriculteur.

Actuellement le cresson n'est plus vendu aux halles mais dans un grand Pavillon énorme construit sur le parking devant. Des Fêtes du cresson avaient lieu à D'Huisson-Longueville chaque

année en mai et les cressonnières faisaient alors « portes ouvertes »..

L'exploitation de Roger et Dolly Greffin.

Roger est décédé voici 14 ans. Dolly a continué seule jusqu'en 2001, elle avait 68 ans ! Puis elle a fermé l'exploitation, qui s'est donc maintenue sur deux générations seulement et elle a donné à des collègues tous ses instruments et matériels.

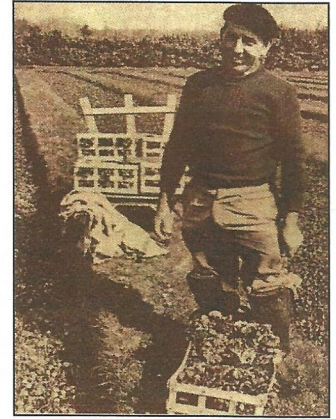
Elle n'en a rien conservé, pas même une photo, mais elle nous a fait partager ses souvenirs chaleureux et parfois très drôles. Elle a dissuadé sa fille de reprendre ce métier trop dur. Elle retrouve ses anciens collègues de temps à autre car elle a gardé malgré tout de très bons contacts avec eux, ce qui leur permet de deviser sur leurs souvenirs de cette époque. C'est une belle amitié qui leur permettait de supporter la pénibilité du travail des Cressonniers.

Sainte Anne, à Vayres sur Essonne la 1^{ère} cressonnière creusée en Essonne

« Vayres-sur-Essonne fut la première commune du département de l'Essonne à pratiquer la culture du cresson, lorsqu'en 1856 Jean-Baptiste Lefèvre, vint de l'Oise s'y installer avec sa famille. Il établit alors deux cressonnières aux lieux-dits Les Prés de l'église et Les Courtils Sainte Anne, utilisant l'eau de la Fontaine Sainte Anne. Le blason communal de Vayres fait figurer trois bottes de cresson. » (Roger Bailly, Trois villages sur Essonne)

Vayres a été la 1^{ère} commune expéditrice de cresson de fontaine Vers Paris.

1926	23 cressiculteurs (dont 14 patrons)
1936	22 cressiculteurs
1948	17 cressiculteurs - 26, 6 km de fosses
1989	9 cressiculteurs 18 km de fosses
1993	8 Cressiculteurs - 11, 700 km de fosses (235 fosses)
2012	3 cressiculteurs (50 fosses)



Jusqu'en 1950 environ, la Fête des **Cressiculteurs** était la **Saint Fiacre**, le 30 août : cabanes ornées d'un gros bouquet de fleurs, pourboire du patron aux commis. Après 1965 les commis cessèrent d'être employés.

La légende de Saint Fiacre

L'importance et la nature même de la nouvelle fondation sont difficiles à apprécier. Un « breuil » - mot d'origine gauloise - paraît désigner dès le haut Moyen Âge un espace clos mais inculte, tel qu'une réserve de gibier ou un parc à chevaux. On est tenté de penser que le « breuil » de Fiacre doit son nom aux fossés qui le délimitaient et qu'on voyait encore au XII^e siècle. Ont-ils été creusés à l'origine du monastère, comme le rapporte la légende, où existaient-ils déjà lorsque Faron fit sa donation ? La seconde hypothèse - qu'on ne saurait démontrer - n'en est pas moins plausible : on n'a guère d'exemples de ce mode de clôture dans les fondations de l'époque mérovingienne et d'ailleurs un terrain où s'élève un monastère mériterait-il ce nom de « breuil » s'il ne l'était pas auparavant ? On a même suggéré qu'un détail du miracle - les arbres qui s'abattent de part et d'autres du fossé - pourrait révéler l'existence de boisages, poutres ou troncs, renforçant les talus. Fiacre et ses compagnons se seraient alors installés dans les vestiges d'un établissement indéterminé et abandonné peut-être depuis longtemps...

Les exploitations eurent toujours un caractère familial : fréquemment l'épouse venait prêter main forte à son mari pour « rouler, emballer et parfois même couper en saison pleine.

La cressonnière Sainte Anne

La première cressonnière de l'Essonne a été fondée à Vayres par Jean-Baptiste Lefèvre, qui décède en 1911. Sainte Anne est reprise par Clovis Lionnet. En 1980 André Morizot et ses fils lui louèrent la cressonnière quand il partit en retraite. Denis Morizot en cultive une partie. En 2010 Mikaël Morizot reprend Sainte-Anne.



En 1926 14 patrons cressiculteurs à Vayres

Augustin Greffin et son frère Louis, Julien Forest exerçant à Maisse, Marius Lionnet avec Lucien Giry, Joseph Deudon, Henri Richard et André Foucher, Antoine Peyrat, Léonard Crouzette, Clovis Lionnet avec son fils Gabriel, et Léonce Collin, Remond Philiat, Etienne Lionnet, Paulin Ladevie et Marcel Chevannier, Raymond Charpentier, Léon Greffin, frère d'Auguste et son gendre Louis Thieffin, Gilbert Deudon.

En 1948

Augustin, Louis et Léon Greffin, Etienne, Gabriel et Marius Lionnet, Serge Juella, René et Charles Ramé, Raymond Charpentier, André Lagoubie, Louis et Robert Thieffin, Gustave et Emile Ricordeau, Raymond Tavet, Louis Laurain.

En 1989

Aux Prés de la Roche : Marius Lionnet et Fernand Landolfi (62 ares)

Aux Prés des Dix arpents : Eric Boyer (23 ares)

Aux Prés de l'église : Marco Pietro (23 ares), Jean-Louis Sibilia (32 ares), Morizot père et fils (28 ares), Jean-Michel Lesage (25 ares)

Aux Prés des loups : Jean-Pierre Nowack (33 ares), Jean-Luc Bordat (23 ares)

A la Tassonerie : Hubert Lefèvre (45 ares)

En 1993

Aux Prés de la Roche : Fernand Landolfi (35 ares)

Aux Prés de l'église : Marco Pietro (20 ares), Jean-Louis Sibilia (32 ares), Denis Morizot (28 ares), Jean-Michel Lesage (25 ares)

Aux Prés des loups : Jean-Pierre Nowack (33 ares), Dolly Greffin (26 ares)

A la Tassonerie : Guy Buat (33 ares)

Il ne reste après la disparition de la cressonnière La Tassonerie que cultivait Guy Buat jusqu'à la fin 2011, que celle de Sainte Anne où travaillent Jean-Louis Sibilia, Christian et Mikaël Morizot .



Combien de fosses avez-vous ?

J'ai 25 fosses de 50-60 m de long réparties sur 35 ares. Nous sommes protégés par une grande haie de roseaux plantée par mon grand-père. J'ai 2 à 3 fosses qui servent à produire les graines.

Comment se passe la vente du cresson ?

Nous préparons les bottes dans des caisses, des cagettes en bois ou en plastique, appelées « colis » contenant 12 à 15 bottes. Autrefois elles étaient présentées en grands paniers, d'osier ou de rotin, contenant 18 douzaines de bottes, soit entre 120 à 216 bottes de cresson. Ces paniers étaient dotés de « ficelles » pour lever les différents étages de bottes. Nous les apportions à la gare de Boutigny : autrefois par un transporteur conduisant une voiture tirée par un cheval, puis un camion dans les années 1950. A cette époque le cresson était vendu par des mandataires aux Halles de Paris jusqu'en 1969 puis à Rungis. En pleine saison nous allons à Rungis 3 fois par semaine, en partant vers 3 heures du matin et retour à midi.

Quels sont les cycles de culture ?

Les semis se font à partir de juillet jusque fin août. Je sème à la volée un mélange de ces petites graines noires avec du sable blanc trouvé dans notre région pour qu'elles soient plus visibles et que la répartition dans la fosse soit égale. Nous avons plusieurs types de cresson, les plus anciens étaient dits « blonds » et « verts ». La récolte se déroule de septembre à mai. Pourtant je fais aussi une « saison supplémentaire » de récolte en juin grâce à des semis d'avril.

Quels ajouts devez-vous adjoindre pour la culture du cresson ?

Nous ne mettons que du superphosphate, un engrais phosphaté soluble dans l'eau.

Quels instruments utilisez-vous ?

Comme les anciens nous utilisons des ustensiles en bois : le « rouleau à renfoncer » pour « rouler », c'est-à-dire enfoncer le cresson sous l'eau en cas de froid ou pour qu'il soit lavé de l'engrais, pour le répartir également dans la fosse et le remettre au contact du sol du fossé ; on roule avec le « rouleau à donner un sens » en automne pour remettre dans le même sens les tiges trop hautes qui pourraient gêner la coupe ; la « schuelle » servait l'hiver pour enfoncer le cresson dans l'eau ; la paque, un grand instrument pour enfoncer également le cresson au fond de l'eau.

Mikaël MORIZOT

Fils de Christian Morizot, Mikaël est un jeune Cressiculteur qui se lance avec passion dans ce métier en déclin, peut-être en train de se transformer profondément pour survivre.

Vous êtes d'une vieille famille de cressiculteurs en Essonne ?

Je représente la quatrième génération de Cressiculteurs de la famille Morizot. Mon arrière-grand-père Charles, né en 1901, était ouvrier chez les cressiculteurs Barberot, à Méréville. Charles Morizot, l'arrière-grand-père, s'installe à son compte à Saclas (autre cressonnière) et des cressonnières en location sur Méréville. Charles et André Morizot, le grand-père, travaillent la cressonnière « Les Prés de Fouville » à Saclas et d'autres cressonnières en location sur Méréville. André, Christian, mon père, Jean-Pierre et Denis, mes oncles, travaillent la cressonnière « Les Prés de Fouville » à Saclas et à d'autres cressonnières en location sur Méréville. Vers 1975, arrêt d'exploitation des cressonnières de Méréville,

location dans la vallée de l'Essonne, à D'Huisson Longueville et Jean-Pierre est propriétaire de la cressonnière de Boigny (Baulne). Ils travaillent tous ensemble. Vers 1980, ils reprennent la cressonnière « Sainte Anne » à Vayres sur Essonne, à la place des cressonnières de D'Huisson-Longueville. En 1993, Denis Morizot travaille seul à Vayres sur Essonne, jusqu'à décembre 2009. Jean Pierre travaille à Baulne et à Saclas, jusqu'à juin 2008. Christian reprend les cressonnières de Marius Rouchousse, à Longueville et à D'Huisson. En 2000, Christian exploite une partie de la cressonnière de Jean-Louis Sibilias, à Vayres. En 2005, il arrête la cressonnière de Longueville et une autre à D'Huisson et devient propriétaire de la cressonnière « Les Prés de Misery », à D'Huisson. J'ai repris à la retraite de Jean-Pierre, à Baulne et à Saclas, à l'été 2008. Janvier 2010, je reprends Ste Anne à Vayres, après Denis, j'arrête celle de Baulne.

Quelle est la toute première cressonnière de l'Essonne ?

En 1856 à Vayres Jean-Baptiste Lefèvre, un ouvrier de Joseph Cardon, à Saint-Léonard, près de Senlis, dans l'Oise, **créa sa première cressonnière au lieu dit Sainte-Anne à Vayres-sur-Essonne**. Un de ses fils, Charles-Albert, ouvre la première cressonnière à Méréville en 1892-1894 et forme Paul Barberot, qui ouvre sa cressonnière en 1897. Mon arrière-grand-père, Charles Morizot fut un ouvrier de Paul Barberot en 1892-94 à Méréville. En 1980 le grand-père André Morizot et ses fils louent la cressonnière Sainte-Anne d'Etienne Lionnet partant à la retraite.

D'où vient le mode de production actuel ?

Il vient d'Erfurt, en Allemagne. Aujourd'hui, même si l'Essonne est le 1^{er} producteur de cresson en France, on trouve des Cressiculteurs en d'autres Régions, notamment dans l'Oise, en Seine-Maritime, mais aussi dans le Lyonnais, le Lot-et-garonne ou en Provence. On trouve le « watercress » dans les plaines alluviales du sud de l'Angleterre ; les fossés y sont plus larges et la méthode est industrielle ; il y existe 3 grosses compagnies anglaises exploitant environ 50 hectares chacune.



Cabane de Saint Anne en 1910

Comment le travail se faisait-il autrefois ?

Le cresson est une plante fragile qui se développe dans l'eau à 11° ou 12° en Essonne, coulant en permanence. Les premiers Cressiculteurs n'avaient pas nos méthodes actuelles. Les voiles de protection dits de « forçage » n'existaient pas. Il faut savoir que dans notre région le niveau général de l'eau a commencé à baisser sérieusement, après la guerre de 39-45. Dans les années 1960, la crise de la douve du foie, pourtant non présente dans les cressonnières, plongea la profession dans la crise. Les anciens Cressiculteurs jouaient avec le niveau des eaux, en ouvrant ou fermant l'arrivée et en sortie des fossés, mais vers 1980, l'utilisation de bâches perfectionna le métier. Apparurent les bâches à 500 trous/m² puis les bâches de forçage (voiles d'hivernages) en non tissé, appelées P17 (17 g au m²). Les outils comme la paque et le rouleau, toujours utilisé pour orienter la coupe dans le fossé, pour enfoncer ou répartir le cresson dans la fosse, également la ramonette pour effleurer le cresson et ramasser les insectes (chrysomèle et altises) en l'absence d'insecticides. Les grands paniers servaient à la vente à la place des caisses bois ou plastique, la planche à couper permettait de s'agenouiller au-dessus du fossé pour la coupe des bottes, l'entretien à la faux, contre la débroussailleuse aujourd'hui. Les liens d'osiers ont laissé place aux liens en plastique...



Comment se déroule votre travail aujourd'hui ?

La saison précédente s'arrête à la mi-mai. En mai et juin nous avons à arracher le cresson : il existait la destruction manuelle au crochet, assez longue et fastidieuse, mais aussi la destruction chimique au reglone, aujourd'hui interdite ou au glyphosphate, tolérée. Nous laissons pendant trois semaines les fossés hors d'eau. Depuis peu, nous avons une nouvelle méthode bien meilleure. La pose de toiles hors-sol (toile de paillage) qui assurent une décomposition de la matière organique. En juin et juillet nous pratiquons le curage des fossés pour enlever les boues avec le rabot en bois ; les boudins de boue sont enlevés à la pelle chargés sur une brouette de maçon et épandus sur une zone de la cressonnière. Ensuite il nous faut niveler le sol avec du sable local.

A la mi-juillet se font les semis à l'aide de la semence produite par chaque Cressiculteur ; la semence utilisée a été récoltée 2 à 3 ans plus tôt. Il faut 20 cl de graine pour ensemer un fossé de 3 m x 50 m (dose utilisée par Mikaël et Christian Morizot).

Après 8 semaines, soit au début de septembre commencent les premières récoltes. Nous devons assurer du repiquage lorsque les fossés sont dégarnis.

La coupe est pratiquée de septembre à mai. La coupe se fait en 1 ou 2 jours dans le fossé ; la pousse rapide du cresson permet de revenir couper un mois plus tard. Dans un fossé de 3 m x 50 m, en automne et au printemps, une coupe représente environ 250 bottes, en hiver, le rendement diminue à environ 100 bottes.

Il existe plusieurs façons de couper. A la Normande, c'est à dire à la brassée. En Essonne nous coupons par poignées. Et nous serrons la botte d'un lien en plastique. Sur le lien sont indiqués les coordonnées de l'exploitant, son adresse ou numéro de Siret, facultativement un code de traçabilité (ancien code de salubrité) qui s'écrit ainsi : ES + 2 chiffres (Essonne) : ES12 (= Vayres Sainte Anne), ES18 (= D'Huisson Pré de Misery), JU15 (= Juine Saclas Pré de Fouville).

Ces trois dernières années les hivers rigoureux nous ont fait perdre chaque fois un mois de production donc un mois de revenu. Cette année 2012 le mois de février ne permet aucune récolte, par suite d'une dizaine de jours de gel, jusqu'à -16° dans les cressonnières, du 4 au 13.

Nous nettoyons les bottes à l'eau de source. Les caisses sont mises immédiatement en chambre froide : nous avons une chambre sur chacune de nos cressonnières.

L'utilisation d'insecticides se fait rarement dans la saison mais nous devons les utiliser pour protéger la culture des nuisibles, après la coupe ou lors d'une attaque. Comme nuisibles pour les parties foliaires, on rencontre : les pucerons (automne et printemps); les coléoptères : chrysomèles, altises, méligèthes (automne et printemps); les larves de tenthrèdes (automne et printemps) ; les larves de chironomes (petits moucheron), principales ravageurs (automne et hiver). Seules les larves d'hydrellia (mouche du cresson en automne et hiver) perforent les tiges submergées du plant de cresson de fontaine.

A l'automne 2009, nous avons arrêté la vente en vrac : cresson non bottelé pour la transformation (soupes, déshydratés, croquettes de légumes, etc.). Depuis 1995, notre client était une entreprise Belge, fournissant une entreprise allemande qui a fait faillite. En 1999 nous avons dû arrêter de fournir l'entreprise Darbone, de Milly la Forêt. L'entreprise Darbone par sa mise aux normes ISO14001, ne pouvait plus travailler avec autant de producteurs, pour respecter la traçabilité du produit. Le suivi de l'analyse de l'eau se fait légalement par autocontrôle, en respectant le « paquet hygiène européen » (réglementation européenne pour les produits alimentaires). Nous dépendons de la DGAL Direction Général de l'Alimentation (Ministère de l'Agriculture). La culture du cresson de fontaine est classée dans les « cultures orphelines ».

De quoi l'avenir sera-t-il fait ?

De nouvelles techniques culturales, environnementales et éventuellement du passage à la culture bio. Il y a la technique des toiles hors sol (toile de paillage) pour la destruction de culture, les systèmes d'aspersion à l'eau de source pour faciliter la levée du cresson de fontaine et pour bien hydrater le cresson de fontaine lors de la coupe, à l'automne et au printemps.

Les Cressonnières de D'HUISON-LONGUEVILLE

Aujourd'hui les Cressiculteurs de D'Huisson ne sont plus que 7 : au Marais St Pierre : Marcel Lesage, Denis et Jacqueline Verstuyft, Mikaël et Christian Morizot, Malika Jodts, Jean-Michel Lesage. Autrefois on en comptait au moins une dizaine : Emile Marcon, Maurice Lesage, Marius Rouchousse, deux frères David, Paul Royer, deux frères Schunbakler, Paul Sauviat, Pauline Viron et son fils.

Les Cressonnières du Marais Saint Pierre

Marcel Lucas, ancien président du Syndicat des Cressiculteurs de l'Essonne et ses collègues Cressiculteurs recevaient le vendredi 24 février 2012 la visite de personnalités : M le Sous-Préfet, M le Député de la circonscription, deux conseillers généraux (La Ferté Alais et Méréville), les services de l'Etat dont le chargé de l'économie agricole (Direction Départementale des Territoires), du Conseil général de l'Essonne, et beaucoup de professionnels de la Cressiculture : MM Christian et Olivier Barberot, M et Mme Barberon, M et Mme Verstuyft, MM Christian et Mikaël Morizot et des journalistes du Parisien et du Républicain.... De ce fait j'ai pu interroger plusieurs Cressiculteurs : MM Christian et Olivier Barberot, de Méréville, Maise et Chalo Saint Mars, M et Mme Verstuyft, de D'Huisson, M et Mme Barberon, de Méréville et M Marcel Lucas, de D'Huisson. Cette réunion sur le terrain était organisée pour constater les dégâts du gel des quinze derniers jours et l'estimation des aides à apporter. Le Préfet s'apprête à prendre un arrêté de calamité pour les Cressiculteurs, ce qui ne concernerait, peut-être, qu'une seule exploitation... La conclusion : « notre territoire est attaché au maintien de la culture du cresson et les difficultés hivernales récentes méritent une opération de solidarité générale envers la profession, du style de l'opération d'aide aux éleveurs appelée opération paille. Nous solliciterons l'aide des collectivités : conseils général, régional, communes... »

Marcel Lucas comment s'appelle votre cressonnière et quelles sont ses dimensions ?

C'est le Marais Saint Pierre (dédicace de l'église). Je cultive 28 fosses sur 50 ares.

Christian Barberot, pouvez-vous me dire où on trouve en France d'autres cressonnières ?

La plus importante de France est celle de M Viot à Agen, avec 13 hectares d'un seul tenant dont la moitié sont sous serre. Mon exploitation en six lieux, dont trois principaux (Méréville, Maise et Chalo Saint Mars) contient 3,5 hectares et c'est la troisième de France en importance. Ailleurs, à Lyon plus exactement Saint Symphorien d'Ozon, à Perpignan, mais aussi en Galice (Espagne), et en Angleterre.



Marcel Lucas pourquoi avez-vous un wagonnet de carrier près de votre cressonnière ?

Nous l'avons utilisé sur des rails Decauville lorsque nous avons construit les chemins cimentés entre les fosses durant les années 1991, 92 et 93... Les frères Legendre utilisaient aussi à la cressonnière de Belesbat à Boutigny ce type de wagonnets sur chemin de fer pour amener les paniers à la route.

Denis et Jacqueline Verstuyft parlez-moi de votre cressonnière

Madame Jacqueline Verstuyft me répond : je suis la sœur de Marcel Lucas et mon mari est d'origine belge flamande. Notre cressonnière au lieu-dit Marais Saint Pierre, à côté de celle de Marcel Lucas, contient 36 ares avec 30 fosses en deux parties. Avant nous depuis 1890 ce fut M Brisset, puis de 1910 à 1996 (80 ans) Edouard Royer, ancien maire de D'Huisson-Longueville, et nous l'avons reprise en 1987.

Jacqueline Verstuyft parlez-moi s'il vous plaît du rôle des femmes dans la cressonnière...

Le travail dans une cressonnière est familial : les femmes et les hommes se partagent les tâches. Moi je passe le microtracteur sur les chemins d'accès et j'assure aussi la coupe, et pendant 40 ans j'ai tenu un stand sur différents marchés. Denis Verstuyft est actuellement sur le marché de Dourdan. Certaines femmes assurent le travail de bureau, ce qui est mon cas.

Denis Verstuyft comment se faisait le transport des paniers ?

Avec une mule qui tirait le tombereau ; la mule comme le cheval était « en limon » pour tirer la carriole et d'ici le cresson était amené à la gare de La Ferté Alais pour être envoyé aux Halles de Paris jusque dans les années 1960. ensuite ce sont des camions hippomobiles puis à moteurs qui assuraient le transport. Dans notre exploitation Denis Verstuyft effectue la livraison du cresson sur le MIN à Rungis.

Marcel Lucas, vous êtes à la fois Agriculteur et Cressiculteur ?

Oui ces deux métiers peuvent être assurés en même temps parce que les travaux utiles à chacun ne se passent pas aux mêmes saisons, plutôt l'hiver pour le cresson et l'été pour les céréales. De plus le cresson ne demande pratiquement pas d'investissement au contraire de l'agriculture (beaucoup de machines très chères). Je possède en effet aussi 70 hectares de terres agricoles, ce qui est peu, où je cultive l'un après l'autre le colza, le blé et l'orge. Donc c'est un mi-temps agriculture, mi-temps cressiculture.

Vous avez des voiles différents ?

Les voiles noirs pour éviter d'utiliser trop de défoliants et réduire les produits phytosanitaires. Le voile P17 (17 grammes par m²) pour la protection contre le gel, et le voile à 500 trous (par m²). Les chemins en ciment ont été un investissement lourd, le Conseil général en 1990 payait 70 % du coût, mais je devais tout de même 10 000 F par chemin !

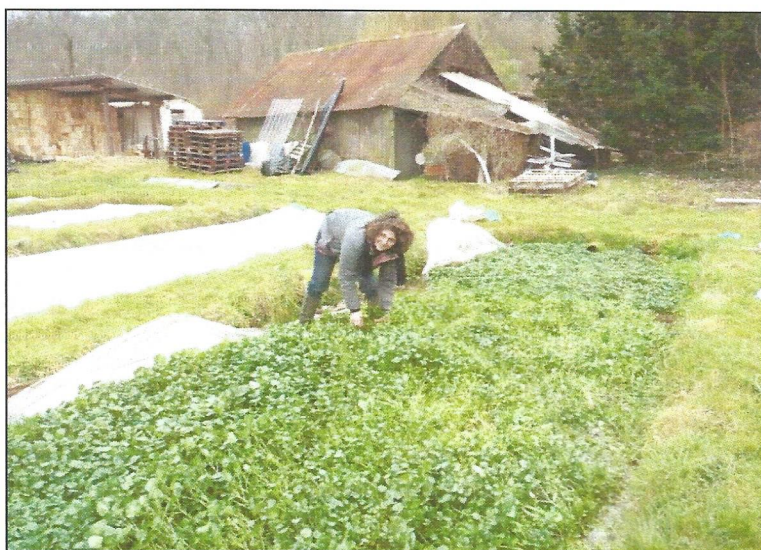
Vendez-vous sur le marché ?

Oui je tiens un stand tous les samedis matin (8 h – 13 h) au marché couvert de Melun. Pas à la Ferté Alais, Boutigny ou Maisse parce qu'il y a trop peu de clients. Mais nous avons un problème d'image, les gens ne mangent pas beaucoup de cresson et pourtant c'est un produit miraculeux, qui contient à la fois du fer et du calcium et des « folates » contre le vieillissement ! Il faudrait en manger régulièrement, une fois par semaine.

Le cresson a-t-il de l'avenir ?

Oui bien sûr, la profession a pris deux coups très durs dans les années 1960 : l'histoire de la douve qui serait présente dans le cresson, nous étions accusés à tort de vendre un produit dangereux, ce qui est faux, et concurrence des débuts de la mondialisation qui amenait beaucoup d'autres produits ! Mais je pense qu'après avoir touché le fond nous allons remonter en travaillant à la fois notre image, la formation et la mécanisation ? Le cresson est un produit d'avenir. Demain par exemple notre « profession dite orpheline » se réunit pour mettre en place des actions qui nous fasse mieux reconnaître des autorités et de la population.

Les Cressonnières de la Fontaine Sucrée



Monsieur Jean-Michel Lesage, depuis quand cultivez-vous cette cressonnière et pourquoi s'appelle-t-elle fontaine sucrée ?

Je travaille à la cressonnière de Fontaine sucrée » depuis 1986, j'ai pris la succession de mon père, qui travaillait sur une autre cressonnière. Auparavant M Sagot cultivait cette cressonnière. Au temps de Napoléon 1^{er} la route passait à l'endroit où nous sommes, mais elle était fréquemment inondée parce que nous sommes en pleins marécages. On dit qu'un jour un véhicule apportant du sucre, peut-être des betteraves de Maisse, s'est renversé dans les marais. Pour cette raison le nom de **fontaine sucrée** serait resté.

Quelle surface possédez-vous ?

1 hectare 20 ca, mais en surface cultivée j'ai sur cette cressonnière 25 ares et sur celle d'à côté 16 ares, au total 41 ares de cresson sur 23 et 16 fossés. J'ai aménagé une serre pour cultiver d'autres produits : salades, etc.

Combien produisez-vous de bottes par an et expliquez-moi pourquoi vous produisez bio ?

Nous produisons avec mon épouse entre 20 et 30 000 bottes annuellement. Pour obtenir la qualité bio je ne mets aucun engrais chimique, je remplace cela par du purin d'ortie ; je vais en mettre tout à l'heure. Je ne mets pas non plus de pesticide. Pour chasser les lentilles d'eau j'utilise un vieil outil appelé la « schuelle ».

Comment se fait la vente ?

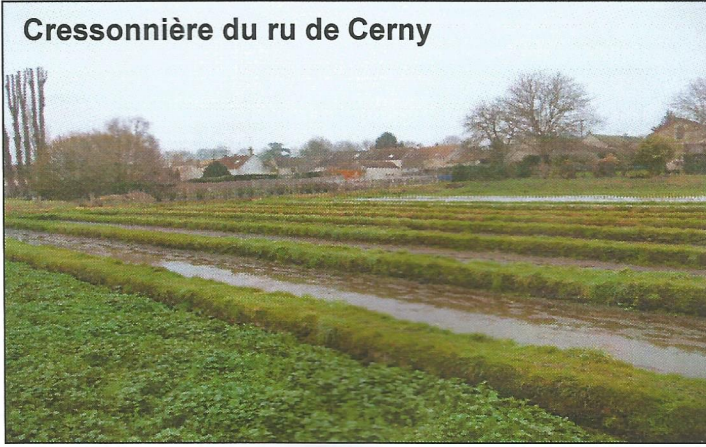
Je vais deux fois par semaine (mardi et jeudi) aux halles de Rungis et je vends tout mon cresson à des acheteurs. C'est moi qui impose le prix, contrairement aux autres Cressiculteurs qui ont des mandataires.

Mais nous serons aidés par le PNR du Gâtinais français pour installer un vrai magasin. Car le baraquement pour la vente aux passants qui souhaitent acheter n'est pas suffisant...



Les cressonnières du Moulin (D'Huison) et du ru de Cerny (Longueville)

Cressonnière du ru de Cerny



Malika Jodts, de Charmont en Beauce (Loiret) a pris en location en 1999 la cressonnière de madame Viron, ancienne Cressicultrice habitant Cerny.

Cette cressonnière dite dur ru de Cerny est située dans le vieux village de D'Huison-Longueville à l'extrémité nord, sur un affluent de l'Essonne, le ru de Cerny, d'où son nom.

L'histoire de sa « vocation » est intéressante. Secrétaire, elle n'était en effet pas destinée à cette profession, si ce n'est que son père est un fils de Cressiculateur à Autruy (Loiret), village proche de

Méréville (Essonne) et il l'a initiée, ce qui l'a décidée à changer complètement de vie.

Elle s'est attelée avec enthousiasme à cette tâche et a reçu l'appui de sa mère Patricia, laquelle dut elle aussi apprendre la cressiculture pour seconder sa fille. Comme je lui demande si ce travail n'est pas trop dur, astreignant, elle me répond clairement : « J'aime être dans la nature et le travail ne me fait pas peur. Je préfère cela aux heures de bureau ou d'atelier... je me sens libre. »

Cette cressonnière est installée sur 26 ares contenant 15 fossés d'une cinquantaine de mètres de long, et 3 m de large. Elle produit un beau cresson vert.



Et pourtant Malika

Jodts avoue qu'elle devra abandonner cette cressonnière en juillet prochain, parce qu'elle est malheureusement trop difficile à cultiver ; le ru monte parfois et inonde les fossés ; en réalité l'étang proche et le ru ne sont pas régulièrement nettoyés et provoquent des difficultés insurmontables.

Malika Jodts a une autre cressonnière qu'elle loue au château de D'Huison, comme son grand-père et comme Emile Marcon l'ont fait ; il s'agit de la cressonnière du moulin qui mesure 44 ares, avec 28 fossés, près de la



Cressonnière du moulin de D'Huison

Fontaine Sucrée, près de l'ancien moulin de D'Huison, devenu un relais de chasse. Elle l'avait reprise au Cressiculateur, M Petit.

La cressonnière de Montmirault (Cerny)

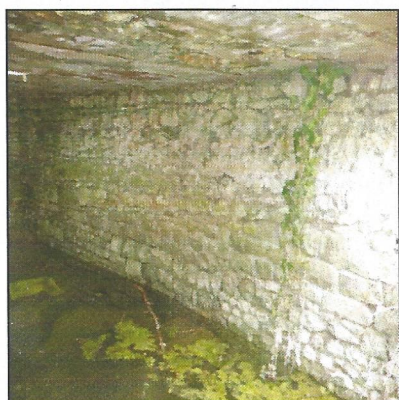


La famille de Jean-Pierre Nowak cultive la cressonnière de Montmirault sise commune de Cerny, près du même ru de Cerny.

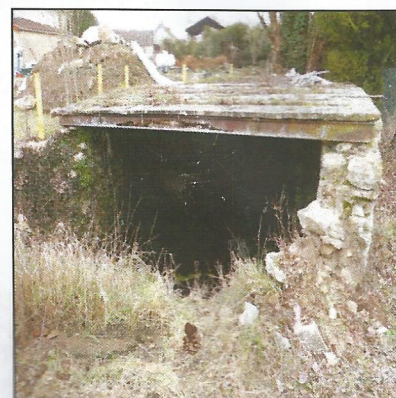
Marchais (Boutigny sur Essonne)

CHIARS, un site d'origine médiévale à préserver

Quel nom surprenant... pour ne pas dire étrange et même dérangeant ! Oui, c'est un « microtoponyme », un lieu dit du hameau de Marchais, qui se trouve de nos jours en terrain privé. Le patrimoine historique est souvent ainsi conservé par des particuliers qui le sauvegardent.



En l'occurrence ce lieu, bien connu des anciens de Boutigny, a été mis « hors d'eau » par la pose d'un toit en béton qui le cache, mais le préserve des intempéries et de l'accès d'un animal ou d'enfants... car il peut être dangereux. Son histoire mérite d'être connue, et pour cela des recherches sont nécessaires. Roger Bailly nous livre dans son article sur les Fermes de Marchais publié en 1984 dans le Bulletin de la Société historique et archéologique de Corbeil, d'Etampes et du Hurepoix, le terme sans explications de sa part. Il présente une « haie de chiars » qui sépare



le domaine de Mesnil Marchais, la ferme propriété de la famille Brizemure, des espaces rocheux qu'on voit le long de la rue des grouettes. Ces espaces de grès, nommés des « platées » parce qu'ils sont de forme plutôt plate, sont creusés de mares et entourent souvent des sources créant des étangs. Le nom même de Marchais est un des innombrables toponymes désignant des lieux humides. Si vous pensez, comme tout un chacun, que Chiars pourrait désigner des latrines naturelles, vous en avez le droit, mais laissez-moi vous dire que vous vous trompez.

Car il a pour origine un bas-latin « carium », qui a donné par exemple Le Chier, ou Le Cheix, noms de nombreux hameaux du Puy-de-Dôme. Ce sont des endroits caillouteux autrefois appelés *cheir*, rocher, ou *cheire*, coulée de lave.



Ce mot désigne donc plutôt des sortes de rochers et il a formé des Noms de Famille à partir du gaulois *Carius qui avec les suffixes gaulois -ana a donné Cairanne (Vaucluse) et -acum Cayrac (Tarn et Garonne), Cherré (Sarthe), Chéry (Cher), Chirac (Charente)... Mais Chiars, qu'est-ce donc alors ? C'est une source au milieu de rochers plats, qui a servi depuis de longs siècles de réservoir naturel d'eau. Les enfants étaient

envoyés y chercher de l'eau par leurs parents, lorsque l'eau n'arrivait pas encore au robinet, ni même au puits communal ou privé. C'était encore ainsi au temps de Cosette qui devait aller au puits pour rapporter un lourd seau d'eau, comme le narre si bien Victor Hugo dans *Les Misérables* en 1862.

Chiars pourrait devenir accessible si le terrain où il se trouve est rétrocédé à la commune, ce qui semble possible, car un chemin existant peut y mener. Il mérite d'être restauré et conforté, protégé des dégradations ou des risques de chutes, en tout cas il fait partie du patrimoine botignacois.

Pierre GÉRARD

2012

10^e Fête du Cresson et de la Nature

Place de l'église à D'UISSON-LONGUEVILLE

Dimanche 1^{er} avril

Accès gratuit

Bulletin d'adhésion à l'Association « Boutigny, Histoire et Patrimoine »

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

courriel :

signature, le

Cotisation : 15 € annuels, à retourner à Nicole Mathey, trésorière de BHP, 84 rue de Maisse 91820 Boutigny sur Essonne

