

* Notre Commune depuis plus d'un siècle et surtout durant les années 1920 à 1950 a été l'une des Communes des environs de PARIS se classant au tout premier rang pour ses expéditions "de cresson de fontaine" vers la Capitale... c'est même certainement l'une des Communes de France où la cressiculture est la plus développée puisqu'elle compte encore présentement environ 18 Km de fosses à cresson soit près d'une dizaine d'hectares de cette culture (1).

L'eau de source, aussi pure que possible, à température constante (11 à 12° C) légèrement ferrugineuse qui sourd en abondance sur notre territoire, en bordure de ce que l'on nommait jadis "Les prairies de Vayres" (2), étant tout particulièrement favorable à la végétation d'un cresson d'excellente qualité et permettant une production hivernale appréciable qui est de loin la plus intéressante.

Ceci explique probablement pourquoi notre Commune a été l'une des premières du Sud de l'ancien département de Seine-et-Oise à posséder une cressonnière. En effet, si la culture du cresson date en France de 1811, implantée d'abord au nord de Paris, dès 1856 on voit s'ouvrir une cressonnière à Vayres (3). Au recensement de 1861, il est fait mention dans la Commune "d'un" cressonnier : Charles ROUDIGNON, âgé de 30 ans. Puis en 1866, on en trouve "trois" : un patron nommé Jean-Baptiste LEFEVRE et deux ouvriers, Louis LEGER et Guillot RUEIL. En 1872, c'est toujours le même patron qui avec ses deux fils, cette fois, exploite la première cressonnière de la Commune celle dite de Ste-Anne, alimentée par la source du même nom, dans le quartier de l'Eglise.

Jean-Baptiste LEFEVRE meurt en 1893 et son fils Victor Jean Baptiste qui figure au recensement sous la dénomination de "chef cressonnier" est toujours sur la même exploitation, employant trois ouvriers et il en sera ainsi jusqu'en 1911, une époque dont Monsieur Augustin GREFFIN, ancien Maire de la Commune, se souvient très bien puisqu'il était l'un de ces trois ouvriers!

Lors de la création et des débuts de l'exploitation de cette première cressonnière, la voie ferrée PARIS-MONTARGIS n'était pas encore construite... et il fallait conduire le cresson à destination de PARIS à la Gare de BOURAY... et cela dura une dizaine d'années puisqu'il fallut attendre 1865 pour voir fonctionner la ligne de CORBEIL à MAISON (4) et s'ouvrir une gare à BOUTIGNY.

Vers 1890, Victor LONNET, lui aussi, comme les LEFEVRE natif du département de l'Oise crée la seconde cressonnière de la Commune, celle dite de "La Roche".

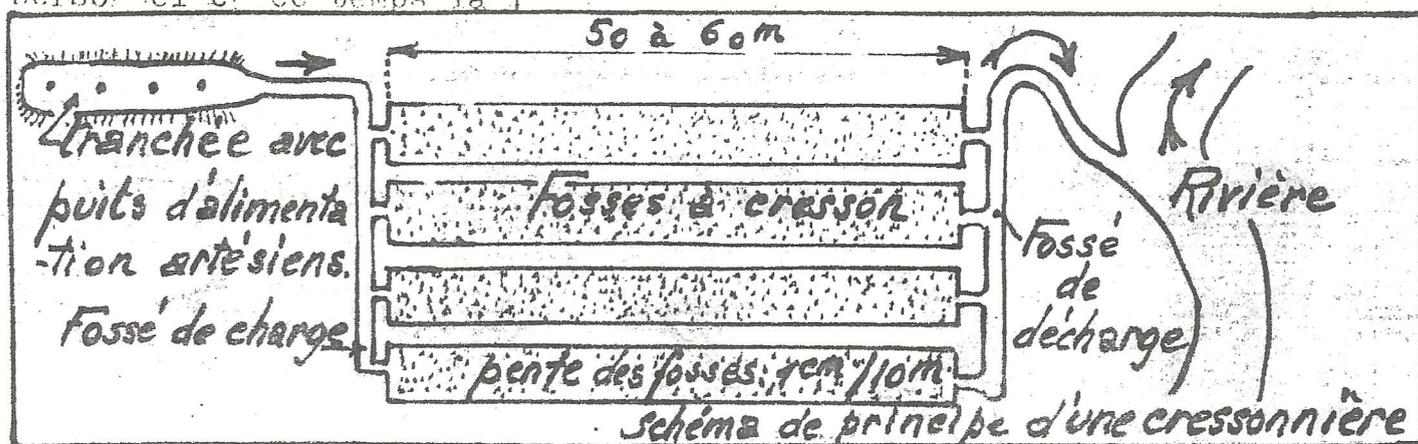
-
- (1) - On compte 1800 m. linéaires pour un hectare de terrain planté en cresson.
- (2) - Dénommés sur l'ancien plan cadastral du Nord vers le Sud : 1 près de Laroche, les prés d'Argenton, les prés des 10 arpent les prés de l'Eglise, les prés des Loups et les prés de la basse Ruchère.
- (3) - Vers le même époque, on trouve aussi dans l'annuaire départemental, mention de quelques cressonniers à CERNY et MEREVILLE.
- (4) - Ligne PARIS-CORBEIL ouverte en 1840 et MAISON à MALESHERBES en 1867.

Bulletin Municipal n°12/1982
Vayres/Es.

C'est son frère Clovis LIONNET, qui à la veille de la guerre 1914-1918, prend la succession des LIEFFEVRES qui pendant quarante ans avaient exploité la cressonnière de Ste-Anne. Ces deux cressonnières étaient alors la propriété du Château de VAYRES. (5)

En 1913, Monsieur Augustin GREFFIN ouvre la troisième cressonnière de la Commune dans les prés de la "Basse Ruchère" ou de la "Tassonnerie" alimentée par la source dite "La Fontaine aux Camions", dénomination provenant de la proximité de cette source et de la demeure de la famille CAMION.

Dans les environs, d'autres cressonnières sont aussi établies, en 1901 à BOUITIGNY où Désiré WITTEMETZ en ouvre une près du Moulin, à d'HUISSON-LONGUEVILLE, à CERNY etc... et les cartes postales des années 1900 nous donnent des images de ces exploitations et de leur personnel en ce temps là !



Au lendemain de la grande guerre, la demande de cresson, allant en croissant, et la vente étant intéressante aux Halles de Paris, les cressonnières se multiplient, des prés de Laroche jusqu'au Moulin... les dernières étant ouvertes entre 1930 et 1934 dans "les Prés de l'Eglise" et les "Prés des Loups".

Si à l'origine, comme nous venons de le voir, ces exploitations étaient alimentées par des sources naturelles, leur multiplication devait entraîner la création de sources artificielles à partir de tranchées ouvertes dans le calcaire, au niveau de la nappe d'eau, avec des puits artésiens forés dans le fond de ces tranchées.

Cette demande sans cesse accrue, d'eau pure, devait entraîner d'ailleurs une baisse générale du niveau des sources naturelles et une alimentation insuffisante des fosses dont la longueur devait dépasser 25 Km vers 1935... si bien qu'il fallut alors réapprofondir ces fosses, travail pénible et onéreux.

Au lendemain de la première guerre mondiale, on comptait dans notre Commune douze patrons cressonniers et neuf ouvriers.

En 1936, le nombre des patrons était toujours le même, mais ils employaient douze ouvriers... Si cette période est celle de l'extension maximum de la cressiculture... elle est aussi celle des premières difficultés...

Dès lors, une certaine mévente, une production hivernale difficile par suite de la pénurie d'eau que nous avons évoquée plus haut, devaient entraîner une régression du développement de la cressiculture, tandis que des charges sociales devaient très vite amener une importante diminution du nombre des ouvriers et faire prendre un caractère strictement familial à toutes les exploitations subsistantes.

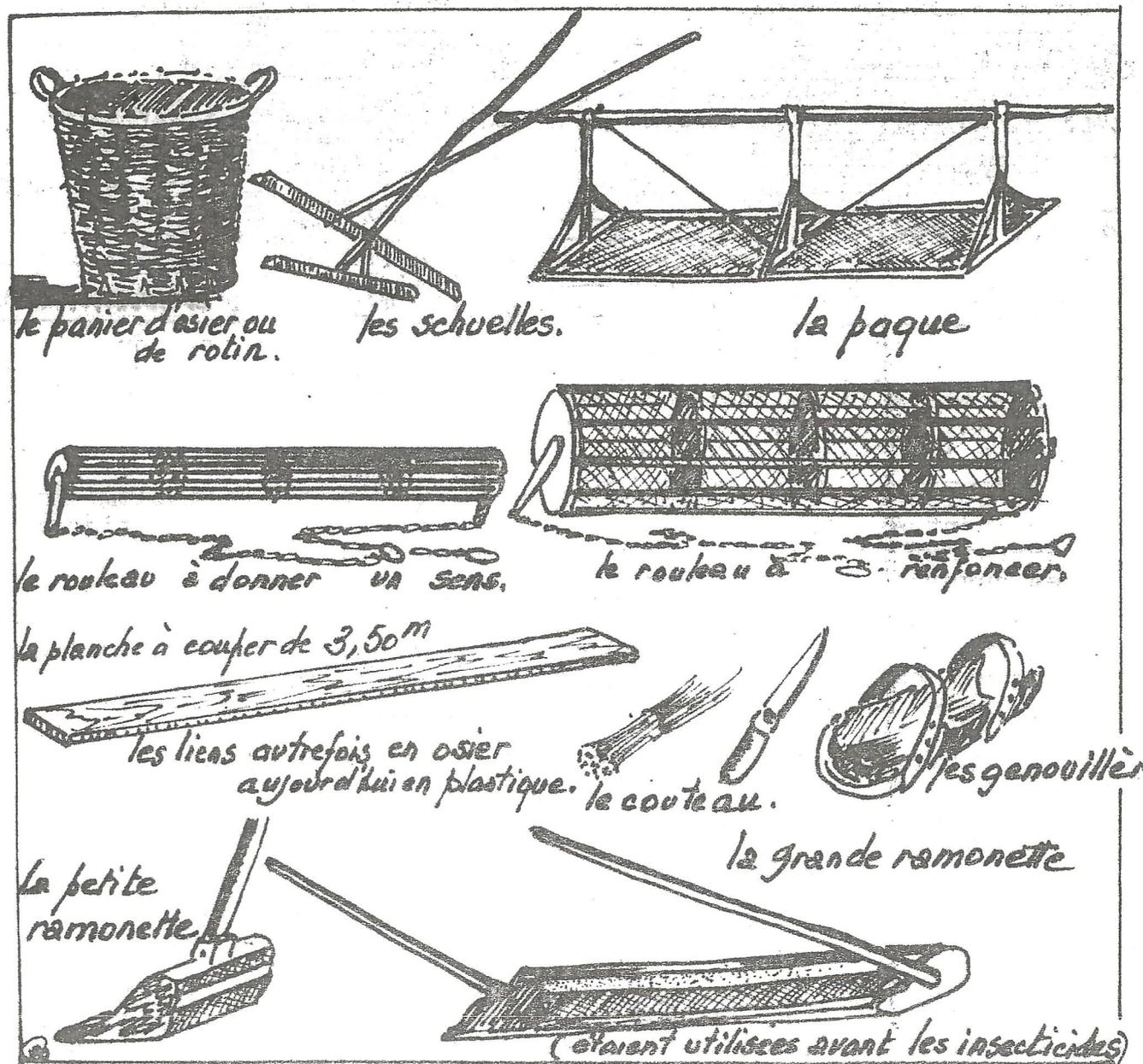
(5) - Depuis lors, donc depuis presque un siècle pour la première et soixante dix ans pour la seconde, ces cressonnières sont dans les mains de la même famille LIONNET.

Les années 39-45 devaient voir un regain d'activité dans les cressonnières qui semblèrent alors avoir retrouvé toute leur vitalité, par suite d'un écoulement devenu très lucratif, puisqu'on dénombrait en 1948 seize cressiculteurs dans la Commune.

C'est ensuite après 1950 que le déclin allait lentement commencer. Plusieurs exploitations furent abandonnées et la plupart des autres réduisirent leur superficie. On compte aujourd'hui douze cressiculteurs dans la Commune et un ouvrier cressonnier, six seulement de ceux-ci demeurant à VAYRES (6). Certes, ces chiffres ne sont pas catastrophiques... mais combien d'années encore se maintiendront-ils ? Aucun cressiculteur n'a vu ses enfants continuer le métier et le plus jeune des exploitants sera bientôt quadragénaire..

A notre époque de mécanisation, cette culture reste essentiellement manuelle... le travail se faisant pourrait-on dire "à la main et au couteau" !!

L'outillage traditionnel du cressiculteur.



- (6) Les exploitations ont des superficies variant de 75 ares pour la plus étendue, à 25 ares pour la plus petite. Enfin sachant que le nombre total des cressiculteurs pour toute la France évalué à 300.

D'autre part, comme vous avez pu vous en rendre compte, la cressiculture c'est d'abord de l'eau, encore de l'eau, toujours de l'eau et pas n'importe laquelle ! Cette eau doit-être bactériologiquement de très bonne qualité et les contrôles sont stricts... alors que les risques de pollution croissent... en même temps que l'annéité des centres urbains... qui eux, réclament toujours de l'eau... Alors l'avenir est assez incertain et c'est bien dommage !

En quelques lignes, pour les nouveaux habitants, nous allons essayer d'apporter quelques éclaircissements sur cette culture bien spéciale, qui n'a que très peu évolué, fumure mise à part depuis son apparition en notre Commune

En Mai, l'arrachage des plants clôt le cycle annuel de la culture. Les fosses sont alors asséchées, nettoyées, désinfectées, le cas échéant, puis de nouveau ensemenées avec de la graine récoltée par le cressiculteur (ou par un de ses collègues plus ou moins éloignés). Le semis est fait sur un fond simplement humide, puis l'eau est ensuite admise en quantité proportionnée au développement des jeunes plants. Au bout de six semaines environ, la première coupe peut-être pratiquée et les coupes se succéderont toutes les 3 à 5 semaines selon la saison, plus fréquemment au printemps qu'en hiver (époque où le cresson est plus petit et plus rare séjournant alors essentiellement dans l'eau qui le protège du froid). Et ainsi jusqu'au mois de mai suivant... Le seul engrais utilisé est le superphosphate qui a remplacé depuis plus de cinquante ans le fumier décomposé.

Cueillies à la main, par le cressiculteur, à genoux sur la planche à couper, les tiges de cresson sont assemblées en bottes d'environ 500 grammes. Ces bottes sont ensuite placées dans des caquettes qui ont remplacé les énormes nariers d'osier ou de rotin d'autrefois. qui contenaient jusqu'à 18 douzaines de bottes et pesaient alors près de 130 Kg.

La production est ensuite en majeure partie dirigée sur le Marché d'Intérêt National de RUNGIS, une faible partie seulement étant vendue directement sur les marchés de banlieue, par le producteur lui-même. A la fin du Printemps, depuis une quinzaine d'années, les Etablissements DARBONNE de WILLY achètent pour la déshydratation des quantités variables de cresson (pour les potages en sachets). Il est alors, pour cet usage, le plus souvent récolté à la machine à couper. Les cressiculteurs assurent que c'est au Printemps que la plante possède toutes ses qualités... hélas, c'est alors qu'il fleurit... et le client déteste le cresson en fleurs !

Comme nous l'écrivions ci-dessus, actuellement l'avenir de cette culture est assez incertain avec un travail resté essentiellement manuel, le machinisme n'a pas percé dans cette profession, la machine à couper et botteler n'est pas tellement au point, la cressiculture pour subsister devra voir ses techniques et plus encore ses méthodes de commercialisation évoluer.

Certes la "faucheuse hébergeuse" qui permet à un homme en une seule journée de mettre en état les fosses et les chemins de sa cressonnière, l'utilisation du "défanant" à l'arrachage et une machine à botteler perfectionnée allant plus de dix fois plus vite que l'homme, changeront bien des choses dans la profession...

Sans doute aussi que l'utilisation généralisée de chambres froides, la commercialisation sous sachets plastiques permettraient peut-être le maintien de cette intéressante production... au détriment d'ailleurs du consommateur !

Tout ceci, si le problème de l'eau tant en quantité qu'en qualité (7) ne vient pas compliquer les choses !

Le problème de l'acheminement pose aussi bien des questions au cressiculteur et l'augmentation du prix des transports ajoute encore à ses difficultés présentes.

Tous en cette Commune, nous souhaitons pourtant que nos amis cressiculteurs continuent encore longtemps à produire cet excellent "cresson de fontaine" dont les qualités et les vertus curatives sont nombreuses... Un savant américain ne prétendait-il pas, voici quelques années, que la consommation journalière de quelques dizaines de grammes de cresson frais permettrait à l'organisme de vaincre bien des maux tels que la grippe, la bronchite, les rhumatismes et certaines infections... Alors, mangez du cresson !

- (7) Les essais pratiques, jusqu'à présent, pour une culture sans eau courante ou sous-verre n'ont pas donné entière satisfaction... loin de là !

R.B.

