

**Les Cent Ans du
"CRESSON DE MEREVILLE"**



LES CENT ANS DU "CRESSON DE MEREVILLE "

Edition Mars 1994

Directeur de la publication :
Philippe ALLAIRE

Ce document est disponible à :
L'OFFICE DE TOURISME DU CANTON DE MEREVILLE
1, place des Halles - 91660 MEREVILLE - Tél. 64 95 11 02
ou en Mairie de Méréville - Tél. 64 95 00 20

Correspondance :
PATRIMOINE & TRADITIONS DU PAYS DE BEAUCE
Mairie d'Angerville - 91660 ANGERVILLE

Reproduction même partielle interdite sans autorisation
Droits de reproduction réservés

Imprimé en France

LES CENT ANS DU "CRESSON DE MEREVILLE"

EDITION REALISEE POUR LE CENTENAIRE DE LA CRESSICULTURE DE MEREVILLE PAR :

- L'Association "Patrimoine & Traditions" du Pays de Beauce (Canton de Méréville)
- La Société Historique & Archéologique du Canton de Méréville

En partenariat avec :

- Le Conseil Général de l'Essonne
- La Commune de Méréville
- L'Agence pour l'Economie et le Tourisme
- Le Comité Départemental du Tourisme
- La Chambre Interdépartementale d'Agriculture d'Ile-de-France
- Le Syndicat des Cressiculteurs d'Ile-de-France
- L'Union des Commerçants et Artisans de Méréville

Avec la participation pour la rédaction de :

- Mme. Raymonde LEJOSNE
- Mme. Michelle PETIT
- M. Philippe ALLAIRE
- M. Christian BARBEROT
- M. Yves BARBEROT
- M. Bernard BINVEL
- M. Guy CUENOT

Dessins au trait :

- Mme. Lucienne CZEHER

Photos :

- Club Photo de MEREVILLE
- PATRIMOINE & TRADITIONS
- Société KARDAMON
- M. Philippe ALLAIRE

Composition aimablement réalisée par :

- Mme. Micheline GENTIL

Photocomposition :

- Atelier G.POTTIN

Impression :

- ETAMPES COPIE SERVICES

Nous remercions particulièrement pour leur aimable collaboration :

- L'Agence de l'Eau "Seine Normandie"
- Le B.R.G.M. d'Orléans
- Le Comité Départemental de l'Environnement
- Le Comité Départemental du Tourisme
- La Direction Départ. de l'Agriculture & de la Forêt
- L'Hôtel de France à Angerville
- M. Roger BAILLY
- M. Jacky BARBERON
- Mme. Pierrette CHAUMETTE
- M. Louis GUILLET
- M. Marcel LUCAS
- M. Gilles MARCILLE
- M. Jean MULARSKI
- M. Michel PETIT



Cressonnières de la Villa Paul - Vallée de la Juine à Méréville
Photo Ph. ALLAIRE

INTRODUCTION

Le cresson connu depuis l'antiquité pour ses propriétés thérapeutiques est aujourd'hui une plante cultivée qui tient une place importante dans le sud de l'Essonne et notamment à Méréville, capitale du cresson.

Cette plante, qui est entièrement dépendante de l'eau, ne pousse pour la consommation humaine que dans l'eau de source indemne de toute pollution et riche en oligo-éléments. Elle se cultive dans les fonds plats de vallées, dans un cadre généralement préservé et d'une grande beauté.

Les sites de cressiculture, classés "paysages de reconquête" par les pouvoirs publics en 1993, sont assurés de préserver leur environnement verdoyant. Ils constituent aujourd'hui une curiosité et un centre grandissant d'intérêt pour les touristes à la recherche de naturel et d'insolite.

Souvent méconnu sur le plan gastronomique, le cresson cultivé, qui est un produit excellent et sain, devrait connaître un regain d'intérêt pour les ménagères avec son conditionnement nouveau prêt à l'emploi.

Le slogan d'hier reste d'actualité "Le cresson, c'est bon".

LE CRESSON - LA PLANTE



Photo Sté. Kardamon

Le cresson est une plante herbacée qui pousse dans l'eau douce et qui appartient à la grande **famille des crucifères** avec le chou, le navet, le radis, la moutarde, le colza, la corbeille d'argent et la giroflée.

Le nom de cresson semble venir du latin "Crescere" par analogie à sa croissance très rapide.

Scientifiquement appelé **NASTURTIUM OFFICINALE**, le cresson se nomme aussi bien : **cresson officinal, cresson d'eau, cresson de fontaine** que "**Santé du corps**".

Cette plante vivace, semi-aquatique, se cueillait autrefois à l'état sauvage dans les ruisseaux et les endroits humides. Aujourd'hui, elle est cultivée dans des bassins spécialement aménagés.

Les tiges sont vertes, luisantes et anguleuses. Elles peuvent atteindre 2,50 m de longueur. Elles sont plus ou moins couchées sur le sol ou rampantes. Elles portent des racines adventives.

Les feuilles, alternes, épaisses et pétiolées sont découpées en folioles arrondies ou ovales. La foliole terminale est plus grande que les autres.

Les fleurs sont blanches et apparaissent de Juin à Septembre. Petites, groupées en grappes terminales, elles comprennent :

- un calice à quatre sépales égaux,
- une corolle à quatre pétales en croix,
- six étamines dont deux courtes et quatre longues,
- un ovaire bicarpellaire surmonté de deux stigmates réunis.

Le fruit est une silique recourbée en dedans, assez courte.

Les graines sont disposées régulièrement sur deux rangs dans chaque fausse loge.

Cette espèce peut pousser jusqu'à de hautes altitudes et peut supporter le gel jusqu'à -7° . Commune en France, moins répandue dans la région méditerranéenne, elle se trouve dans presque toute l'Europe, en Asie, en Afrique, dans les îles Madère, aux Canaries, à la Réunion, en Nouvelle-Zélande et en Amérique.

Les parties utilisées sont : les tiges et les feuilles.

DE L'ANTIQUITE A NOS JOURS

Le cresson est connu depuis l'Antiquité pour ses propriétés médicinales. HIPPOCRATE le recommandait comme expectorant. DIOSCORIDE lui reconnaissait des propriétés diurétiques. PLINE confirma les dires de DIOSCORIDE

A partir du XVI^{ème} siècle, les vertus diurétiques, apéritives et antiscorbutiques du cresson sont unanimement reconnues.

Une curieuse brochure datant du début du XIX^{ème} siècle intitulée "Observations sur le rôle

Au Moyen-Age, le cresson était employé comme dépuratif et dans les affections pulmonaires.

Le cresson était aussi connu comme reconstituant efficace. Ainsi, l'Histoire raconte que lors de l'un de ses fréquents séjours à Vernon, en l'été 1261, alors qu'il avait faim et soif, Saint-Louis consomma une salade de cresson et s'en trouva si bien qu'il accorda aussitôt à cette petite ville de l'Eure le privilège de faire figurer trois bottes de cresson sur ses armoiries : "D'argent à trois bottes de cresson de Sinople liées d'or"

thérapeutique du suc concentré de cresson" du Docteur DUPUY, éminent médecin, chimiste de l'Académie des Sciences de Paris, rassemble un grand nombre d'observations de malades guéris grâce à la Cressine (ou suc de cresson). Mais cette médecine par les plantes, concurrencée par les découvertes de la chimie moderne, fut en partie abandonnée.

Actuellement, le cresson est avant tout utilisé dans l'art culinaire comme condiment, en décoration de plats, dans des préparations spécifiques, en potages et en salades.

Dénoté "Santé du corps" dès l'Antiquité, le cresson pourrait connaître un renouveau comme plante médicinale car il conserve ses nombreuses vertus.

EXTRAITS DE DIVERS JOURNAUX DE MÉDECINE
sur notre procédé de culture
ET SUR

NOTRE SUC CONCENTRÉ DE CRESSON
—
JOURNAL DE MÉDECINE ET CHIRURGIE PRATIQUES.
DU JUS OU SUC CONCENTRÉ DE CRESSON.

OBSERVATIONS MÉDICALES
DYSPEPSIE

Jules Seriez, 28 ans, est depuis quelques années atteint d'une dyspepsie opiniâtre. Il lui est impossible de se livrer à un travail sérieux ; des maux de tête continuels et un malaise général ne lui laissent ni trêve, ni repos. A peine a-t-il pris quelque nourriture, qu'il ressent à l'estomac des douleurs vives. Il a des nausées et parfois quelques vomissements bilieux, verdâtres. Le malade dépérit de jour en jour. Régime doux, laitage et œufs, frictions sur tout le corps, bains aromatiques. Suc concentré de cresson B. Dupuy, trois cuillerées par jour. Guérison en 5 mois. (Observation communiquée par le Dr ROUSSEAU.)

DÉCOUVERTE
et

Emploi thérapeutique de la Cressine.

La Cressine a été découverte par nous en 1874 ; elle est retirée des graines du cresson alénois (*Lepidium sativum*). Les propriétés précieuses

SCORBUT

Melle Douf....., couturière en linge, était depuis plusieurs années, affectée d'une maladie scorbutique des gencives, avec boursoufflement, ulcération, odeur infecte.

DU "RAMASSAGE" A LA CULTURE RATIONNELLE

Autrefois, le ramassage de cette plante, connue seulement à l'état sauvage, se faisait au bord des fontaines et des ruisseaux, c'est-à-dire aux seuls endroits où le cresson poussait et se reproduisait naturellement. On ne sait pas trop d'ailleurs, s'il s'agissait de cresson, de cardamine ou de barbarée, deux espèces assez proches du cresson. Sa consommation était peu répandue.

Il est vraisemblable que des cressonnières aient pu exister en Normandie au XII^{ème} siècle, dans le Pas-de-Calais, en Artois et peut-être ailleurs dans certains établissements religieux. Etaient-ce des cressonnières naturelles ? artificielles ? La question reste sans réponse.

Dès 1750, Antoine BERGIER écrivait : "Le cresson qu'on nomme Cailli à Rouen et qu'on cultive aux environs de cette ville est préférable à tout autre parce qu'il est très petit, fort tendre et d'un goût excellent". Antoine BERGIER apporte là une précision très intéressante à la phrase de Nicolas LEMERY (de Rouen) lequel, ci-devant apothicaire du Roi, en 1698, vantait déjà les vertus du cresson de Cailly⁽¹⁾, sans dire s'il s'agissait de culture ou de cueillette sauvage.



Cressonnières d'Erfurt aujourd'hui abandonnées Photo Sté. Kardamon

Peu d'écrits existent sur le cresson à cette époque. Il faut attendre 1805 et le Comte de LASTERNIE, philanthrope et fidèle auditeur des cours de botanique de l'Institut pour qu'un pas supplémentaire soit franchi sur la connaissance de la culture de cette plante. Il rapporte qu'on **cultive** le cresson de fontaine en Allemagne, aux environs d'ERFURT et de FRANCFORT. Il se propose d'exposer les méthodes employées et tente même de les utiliser pour établir des cressonnières aux environs de Paris, sans succès il est vrai⁽²⁾.

CARDON, gestionnaire des hôpitaux de la Grande Armée, fut plus heureux quelques années plus tard. Se trouvant au quartier général d'ERFURT (en THURINGE) pendant la campagne napoléonienne de 1809-1810, et s'inquiétant de l'approvisionnement sanitaire des soldats (le scorbut menaçant), il fut surpris, dit-on, de voir un vaste bassin de verdure qui contrastait avec les champs de neige aux alentours. C'était une cressonnière exploitée depuis le XVII^{ème} siècle. Il se documenta soigneusement et de retour en France, eut lui aussi l'idée d'introduire chez nous la

ASPECT HISTORIQUE

pratique de cette culture. Il créa alors à SAINT-LEONARD, dans l'Oise, entre Senlis et Chantilly, la première cressonnière désignée comme telle. Il réussit dans son entreprise et fit des émules.

En 1835, il existait plus de cinquante cressonnières artificielles qui faisaient vivre au moins 300 familles⁽³⁾. Ce novateur éclairé reçut cette année-là la médaille de la Société Royale d'Horticulture des mains de son Président, le Vicomte HERICART de THURY, pour services rendus à l'humanité, à la science et à la ville de Paris⁽⁴⁾. On réalise combien le cresson semblait alors une plante importante et nécessaire à la santé des hommes. Ceux-ci, en effet, devaient faire face aux carences de l'alimentation et surtout au manque de vitamines qui engendrait la maladie tant redoutée du scorbut.

Mais la culture du cresson de fontaine requiert des sites bien particuliers avec de l'eau de source et des vallées à fonds plats non inondables par les rivières.



Vue de la première cressonnière de Vayres-sur-Essonne Photo Ph. ALLAIRE

C'est en prospectant la région parisienne que d'autres pionniers ont essaimé dans les vallées du sud de l'Essonne et notamment dans les vallées de l'Essonne, de l'Ecole, de la Chalouette et de la Juine. En 1856, Jean-Baptiste LEFEVRE âgé de 35 ans arriva de l'Oise avec son frère à VAYRES-SUR-ESSONNE. Il y creusa la première cressonnière au lieu dit "les Prés de l'Eglise", puis une autre aux "Courtils Sainte-Anne". D'autres suivirent son exemple. A son tour, en 1894, Charles, son fils cadet, "émigra" vers une autre vallée propice à

cette culture : celle de la Juine. Il s'installa à "la Tuilerie" à MEREVILLE au lieu-dit "le bas de Saint-Père". La culture prospéra. Une voiture à cheval acheminait le cresson jusqu'à la gare d'où il était transporté tout frais cueilli vers les Halles de Paris. Là, les mandataires revendaient cette fragile et précieuse denrée aux enchères montantes.

La récolte de la plante n'a pas beaucoup évolué depuis un siècle et demi. Le cressiculteur doit toujours avoir les pieds dans l'eau et pour outils : un couteau, une planche à couper et des genouillères. Les caillebotis ou les raquettes ont tendance à remplacer de plus en plus la planche et les genouillères. Le ramassage mécanisé en vrac est apparu il y a quelques années ainsi que la substitution des berges en terre par des berges cimentées.

La mécanisation est encore rare parce que difficile à rentabiliser compte tenu du petit nombre d'exploitations et de la complexité provenant de la culture en fosses. La recherche dans ce domaine apparaît pour les industriels coûteuse et sans fondement économique.



Cueillette traditionnelle avec genouillères Photo Pat. & Trad.

ASPECT HISTORIQUE



Machine à couper le cresson en vrac Photo Pat. & Trad.

Actuellement le matériel expérimental existant est exclusivement un matériel conçu et amélioré année après année par quelques exploitants ingénieux qui se sont penchés sur ce problème.

La mécanisation s'est orientée vers la coupe en vrac d'une part et le façonnage des bottes ainsi que leur liage d'autre part. Il existe actuellement quelques machines à récolter et un prototype à faire des bottes. La récolte en vrac permet le conditionnement en sachet ou l'approvisionnement des entreprises de transformation agro-alimentaires. Le cresson en vrac est livré localement à la société DAREGAL à Milly-la-Forêt qui est spécialisée dans la déshydratation, la lyophilisation et la surgélation. La mécanisation du façonnage et du liage des bottes butte actuellement sur de nombreux problèmes de mise au point qui ne pourront être résolus qu'avec l'aide de

spécialistes en matériel agricole.

Pour favoriser la mécanisation et limiter notamment les coûts de main-d'œuvre pour l'entretien des berges, une technique a été mise au point en Essonne avec l'aide du Conseil Général. Elle consiste à remplacer progressivement les berges en terre, trop fragiles, qui demandent beaucoup d'entretien, par des berges en ciment. Après plusieurs années d'expérience, cette solution semble donner satisfaction. Elle n'a pas révélé d'effets secondaires contraires au bon développement de la plante selon les règles d'hygiène imposées. Elle est même apparue utile dans la lutte contre les parasites naturels ambiants vivant dans les berges en terre.

Toutefois, malgré ces quelques progrès, une main-d'œuvre importante reste toujours nécessaire pour la culture du cresson.

- (1) - Cailly ou Cailli : commune du Pays de Caux, située dans un ravin, à la source de Cailly, arrondissement de Rouen, canton de Clére.
- (2) - Cours complet d'Agriculture par Rozier, Chaptal, Parmentier, etc... (tome XI page 450 - Paris 1805).
- (3) - Yves Barberot : (article extrait du bulletin folklorique d'Ile-de-France 1963 n° 192).
- (4) - Guy Morice : (le cresson 1951).



Cueillette debout avec des raquettes Photo Pat. & Trad.



Raquettes Photo Pat. & Trad.

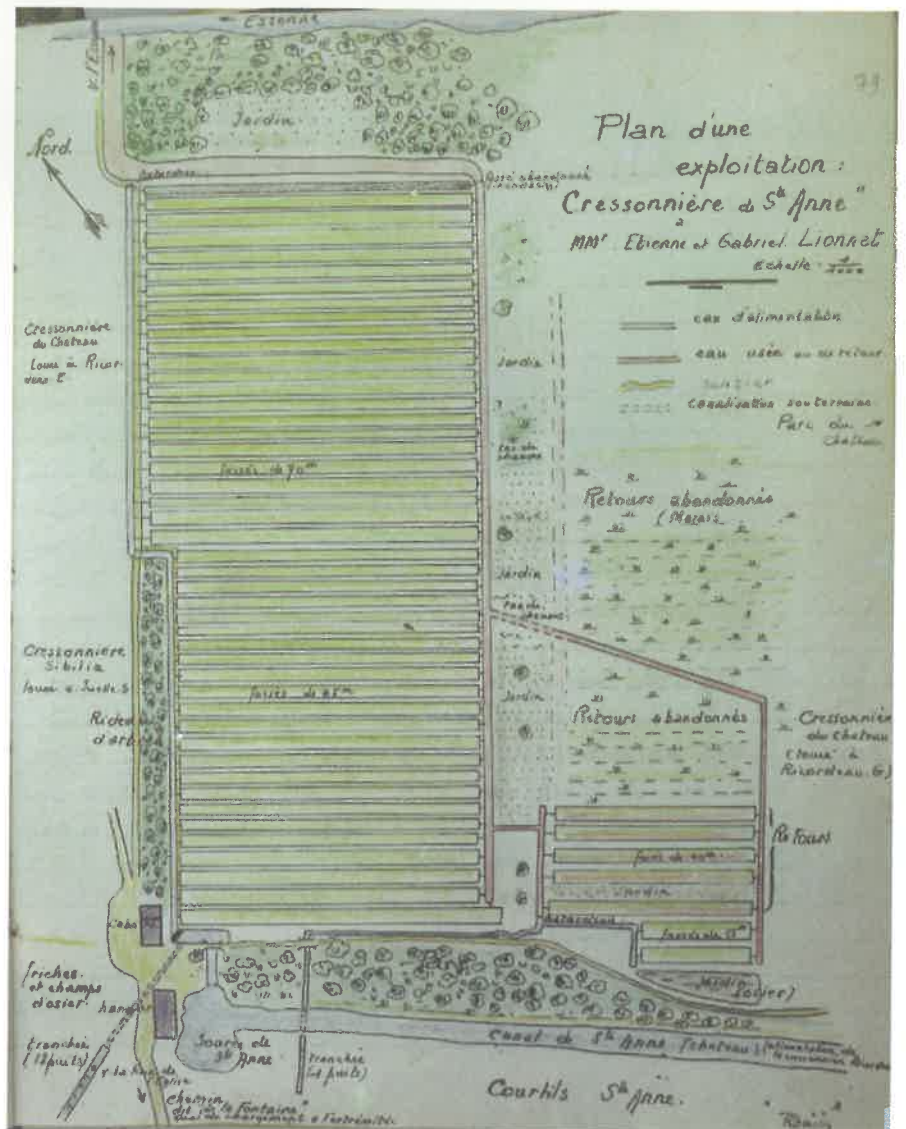
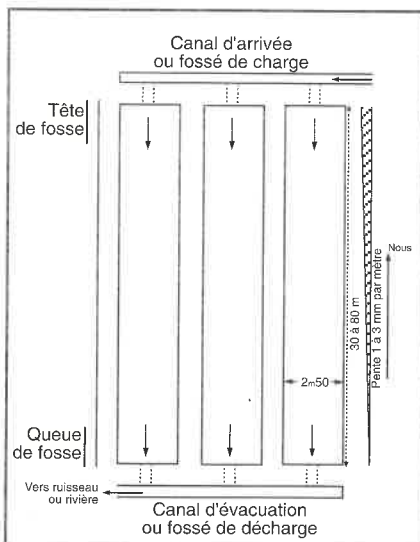
LA CULTURE EN CRESSONNIERE

Une cressonnière se présente sous forme de plusieurs fosses parallèles de 50 à 70 mètres de long, de 2 à 3 mètres de large et de 50 centimètres de profondeur, avec une pente moyenne de 1 cm pour 10 mètres. Cette pente est nécessaire pour assurer l'écoulement régulier de l'eau. Les fosses sont séparées par des talus herbeux ou cimentés qui servent de chemin.

L'eau des sources arrive en tête de fosse par un ruisseau dit fossé de charge qui communique avec les fosses de culture par des tuyauteries à débit réglable. Cette eau nourrit les

plants de cresson et s'évacue ensuite en queue (ou pied) de

fosse vers la rivière par un fossé de décharge.



Plan R. BAILLY

LE MATERIEL DU CRESSICULTEUR

Pour les semis :

- un semoir.

Pour la cueillette traditionnelle :

- une planche à couper (de 3,50 m),
- des caillebotis⁽¹⁾ ou encore des raquettes,
- des genouillères,
- un couteau bien aiguisé⁽²⁾,
- des liens en osier remplacés aujourd'hui par des liens en plastique,
- une brouette (pour le transport de la cueillette).

Pour la récolte mécanisée :

- une machine à récolter le cresson en vrac (cette machine fonctionne depuis 1964).

Pour le conditionnement et le transport :

- une "cabane" où se trouvent un bassin pour rafraîchir les bottes, une station d'emballage et une chambre froide,
- une camionnette de livraison.

Pour l'entretien :

- un rateau pour arracher le cresson en fin de saison,
- un rouleau à donner un sens (utilisé avant et après la cueillette),
- le rouleau à renfoncer (pour immerger le cresson sans l'écraser),
- une petite schuelle pour préparer les fosses,
- une motofaucheuse (qui remplace aujourd'hui la faux),
- une débroussailleuse pour nettoyer les berges.



Petite schuelle Photo Pat. & Trad.



Couteaux personnels
Photo Pat. & Trad.



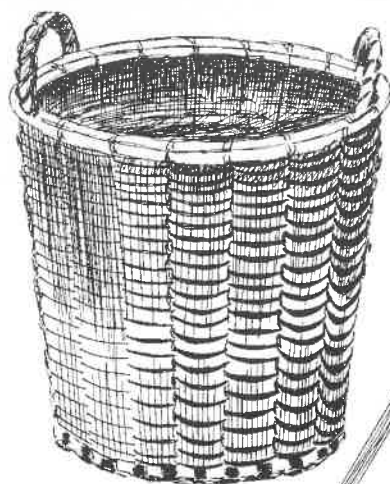
Rouleau à renfoncer Photo Pat. & Trad.

Les outils abandonnés :

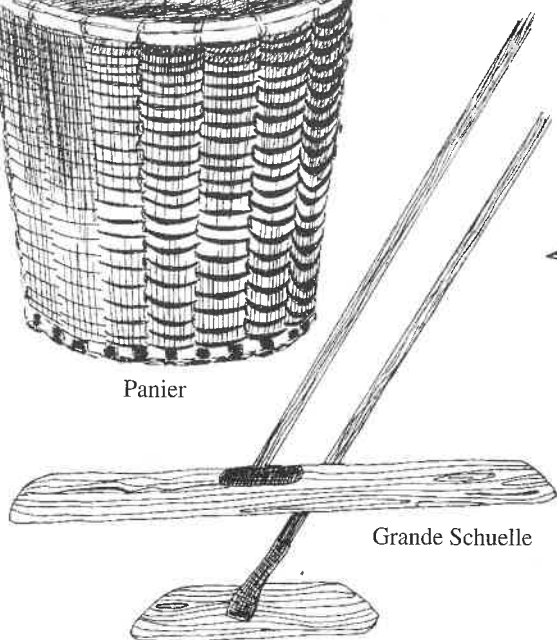
- la faux (pour couper l'herbe des chemins),
- la petite ramonette et la grande ramonette⁽³⁾,
- la grande schuelle (pour immerger le cresson),
- la paque⁽⁴⁾,
- le panier en osier ou en rotin.

- (1) Les caillebotis : sortes de claies placées dans le fond des fosses pour augmenter la surface portante du pied et permettre le travail à même les fosses sans les endommager et sans abîmer les plants.
- (2) Le couteau : outil personnel fait généralement d'une pointe de faux emmanchée.
- (3) La petite ramonette et la grande ramonette : genre de panier avec tamis fixé au bout d'un manche pour capturer les insectes nuisibles et les lentilles d'eau qui surnagent à la surface de l'eau. Ces outils étaient utilisés avant les insecticides.
- (4) La paque : rectangle de bois avec tamis balancé en cadence qui servait à enfoncer le cresson dans l'eau pour éviter qu'il gèle. Cet outil, était porté par deux personnes qui circulaient chacune sur une berge.

L'OUTILLAGE TRADITIONNEL DU CRESSICULTEUR

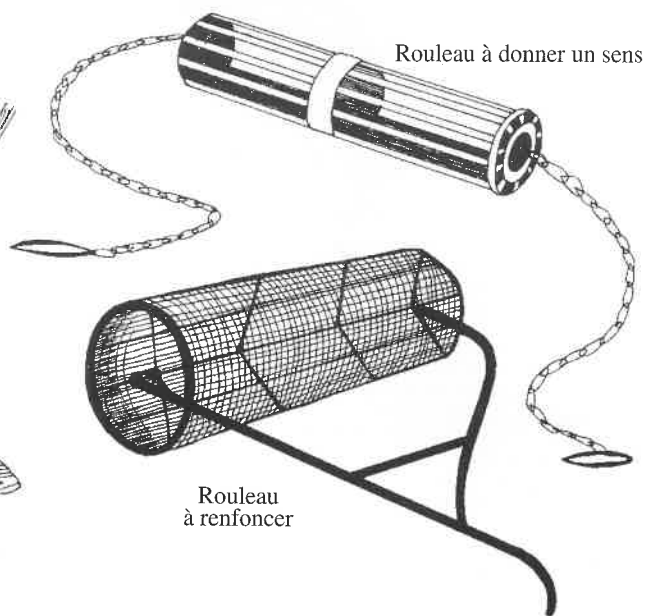


Panier



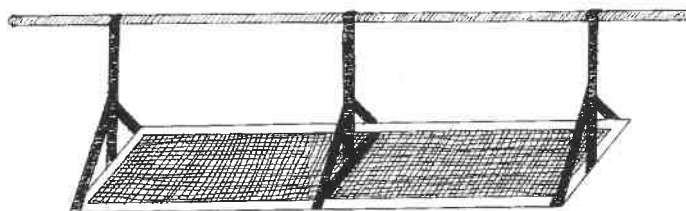
Grande Schuelle

Petite Schuelle

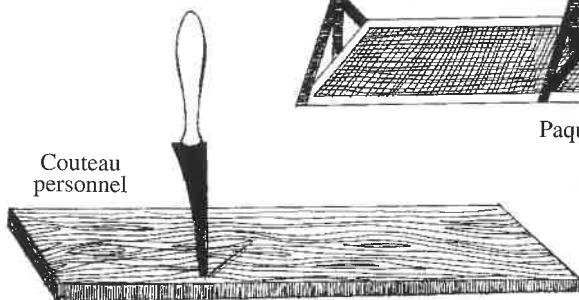


Rouleau à donner un sens

Rouleau à renforcer

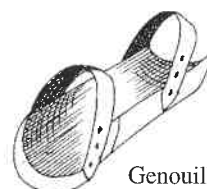


Paque

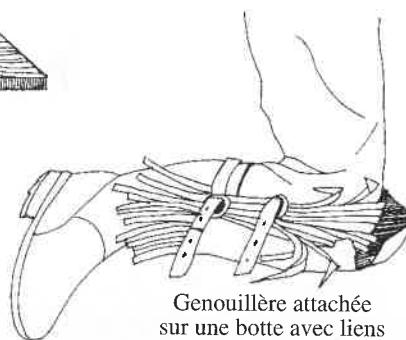


Couteau personnel

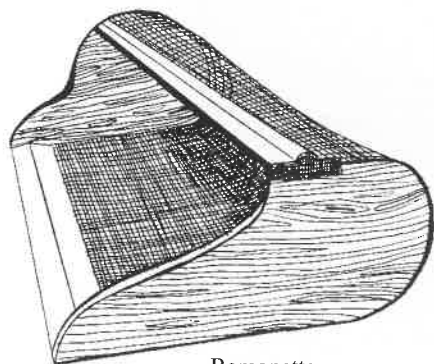
Planche (de 2 à 3 mètres)



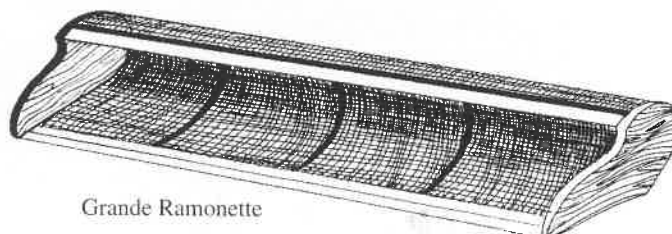
Genouillère



Genouillère attachée sur une botte avec liens



Ramonette



Grande Ramonette

Dessins : L. CZEHER

LE CYCLE DE PRODUCTION

Traditionnellement, les semis se font durant la première quinzaine de juillet sur sol humide. On sème environ un demi-litre de graines à l'are, soit 250 grammes. Un seul gramme contient entre 3 500 et 4 000 graines. Les graines germent en trois ou quatre jours. Au bout de huit jours les plantes ont déjà quelques centimètres de hauteur. On fait alors circuler un peu d'eau dans les fosses en augmentant le débit au fur et à mesure de la croissance. Au bout de six semaines la première récolte peut être faite



Fosses au stade des semis Photo Pat. & Trad.

traditionnellement sous forme de bottes mais également en vrac. Ensuite le cresson repousse au fur et à mesure qu'on le coupe et les récoltes se font environ toutes les quatre semaines ; le même plant peut produire huit à dix récoltes dans la saison qui se termine au mois de mai. La récolte annuelle moyenne en Essonne est d'environ 1 800 bottes à l'are.

Pour assurer une continuité de livraison auprès d'une certaine clientèle qui n'accepte pas de rupture dans ses approvisionnements, il suffit de décaler la période du semis. On peut récolter ainsi entre mai et septembre du cresson semé en mars ou avril. Mais cette production est extrêmement limitée et son rendement faible.

Après chaque récolte, alors que la plante vient de subir un traumatisme, on sème un peu de superphosphate pour l'aider à reprendre vigueur plus rapidement. Cet engrais utilisé depuis 1910 est inoffensif pour la faune et la flore ainsi que pour le milieu ambiant de la rivière.



Fosses au stade de l'arrachage et du nettoyage
Photo Pat. & Trad.

Au mois de mai, quand le cresson fleurit, on laisse les plants de quelques fosses "monter à graines" pour récolter de la semence, tandis que les autres plants sont arrachés. Les fosses sont alors nettoyées, renivelées, désinfectées au formol avant d'être réensemencées pour un nouveau cycle de production.

Depuis plusieurs années, de novembre à mars, les fosses sont recouvertes d'un voile de polystyrène afin de préserver la plante du gel qui ralentit sa croissance. Ce voile a pour effet de maintenir la température de l'eau le plus longtemps possible proche de sa température idéale qui est de 8° à 13°.



Fosses en pleine production (couvertes d'un voile à droite)
Photo Pat. & Trad.

LE CONDITIONNEMENT ET LE TRANSPORT



Vente de cresson à l'étal Photo Pat. & Trad.

Le cresson est généralement vendu à la botte sur les marchés. Les bottes pèsent selon la saison de 350 à 450 grammes. Elles ont longtemps été "emballées" dans de grands paniers en osier contenant d'abord 216 unités (18 douzaines de bottes), puis par paniers de 200 unités par mesure de simplification. Depuis une vingtaine d'années des cageots de 6, 12 ou 20 bottes ont remplacé les lourds paniers d'antan. Le cresson prêt à l'emploi, c'est-à-dire équeuté, est également conditionné en sachet ajouré de 200 grammes et en barquette de 150 grammes.

Une forme nouvelle de conditionnement dit "4^{ème} gamme" voit timidement le jour. Il s'agit de cresson prêt à l'emploi. Ensaché hermétiquement et maintenu à basse température, il peut avoir une durée de conservation de 7 jours. Mais les contraintes techniques, notamment liées au maintien de



Confection d'une botte Photo Pat. & Trad.



Chargement de cageots pour les Halles Photo Pat. & Trad.

la chaîne du froid, rendent difficile, pour le moment, le développement de cette forme de commercialisation.

Jusqu'en 1905 les paniers de cresson étaient conduits en voiture à cheval aux gares de Monnerville ou d'Angerville, puis de 1905 à 1925 à la gare de Méréville, pour être acheminés par le train aux Halles Centrales de Paris. A partir de 1925, le camion remplaça la voiture à cheval et livra directement la marchandise à Paris, sur le carreau des Halles, en face la Bourse du Commerce, près de Saint-Eustache. Le camionneur assurait chaque soir le ramassage dans les exploitations. Il chargeait les lourds paniers à partir d'un "quai à cresson" spécialement construit pour faciliter le chargement à niveau.

Depuis l'ouverture du marché de Rungis en 1969, chaque exploitant livre sa marchandise lui-même chez un négociant, la vend directement aux détaillants ou encore la fait prendre par un grossiste.

L'EAU DE SOURCE



Eau traquée sous la colline sortant par une galerie
Photo Pat. & Trad.

Le cresson est une plante qui a besoin de beaucoup d'eau et d'une eau de très grande qualité. La qualité de l'eau est en effet vitale pour la production de cette plante qui tire la plus grande partie de sa nourriture de l'eau et non du sol.

Ainsi, contrairement aux idées reçues, le cresson cultivé ne pousse pas dans l'eau de rivière (le détournement de l'eau de rivière est aujourd'hui totalement interdit), mais dans l'eau de source qui sourd sur le site même de culture. Cette eau est contrôlée et indemne de toute pollution. Elle a par conséquent toutes les qualités d'une eau potable. De plus, elle est riche de tous les oligo-éléments dont elle nourrit la plante, (fer, soufre volatil, iode, phosphore, calcium et magnésium).

Le cheminement de l'eau qui alimente les sources des cressicultures peut se décrire comme suit : dans les régions calcaires, les eaux de pluie pénètrent dans les sols où elles sont filtrées. Lorsqu'elles sont piégées en profondeur par une couche d'argile ou de marne imperméable, elles s'accumulent pour former une nappe souterraine. Alors qu'il est nécessaire de creuser des puits et de pomper l'eau dans les

nappes souterraines dites aquifères pour alimenter les villages situés sur les plateaux, l'eau, dont le niveau supérieur de la nappe affleure le fond de vallée, fuit naturellement au pied des versants raides.

Les filets d'eau sont captés dans des rigoles et quand la source n'est pas suffisante, l'eau est traquée dans des tranchées qui sont fouillées pour obtenir un plus grand débit. Cette traque de l'eau se fait jusqu'à - y compris - creuser des galeries sous la colline. En d'autres endroits l'eau jaillit du sol à partir de puits artésiens. L'eau de source sort naturellement de terre toute l'année à environ 12°. Il faut en vallée de Juine, en moyenne, un litre d'eau par seconde à l'are, soit 3,6 m³ à l'heure, pour obtenir un rendement idéal. Les cressonniers surveillent attentivement le débit de leurs sources et le niveau de la nappe. En certaines périodes, notamment après une longue période de sécheresse, c'est avec inquiétude qu'ils suivent les variations de débit. Leur culture est, en effet, directement dépendante du maintien du niveau de la nappe. Il arrive, dans la partie haute de la Juine, que des sources tarissent durant un temps et que des cressonnières soient arrêtées plusieurs années dans l'attente du retour de l'eau. Les anciens évoquaient des "cycles de l'eau". Cette notion non vérifiée mais ressentie encore aujourd'hui demanderait une étude scientifiquement menée.

Le cresson est le seul produit frais commercialisé obligatoirement avec sa marque d'origine régionale. Certains producteurs, ont même, en plus, leur étiquetage personnalisé, visible sur le lien de chaque botte. Ces producteurs sont autorisés à procéder ainsi lorsqu'ils ont obtenu de la D.D.A.S.S. un label sanitaire individualisé.

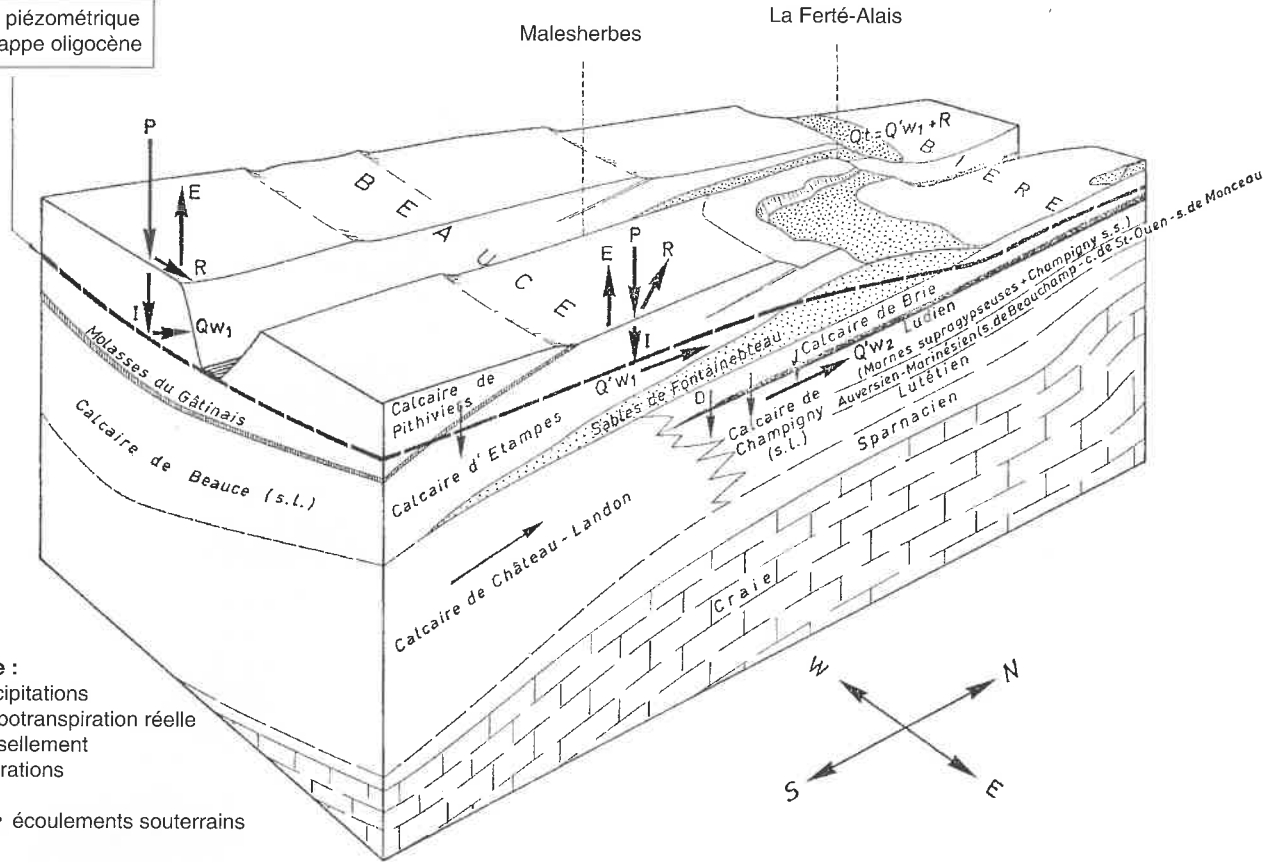
Des analyses portant sur la qualité bactériologique de l'eau sont réalisées périodiquement.

Le risque de douve n'existe que si l'on consomme du cresson sauvage alimenté par de l'eau non indemne de toute pollution.

Aucun cas de douve n'a jamais été constaté avec du cresson de fontaine cultivé avec de l'eau de source.

FONCTIONNEMENT DES NAPPES

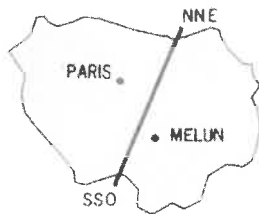
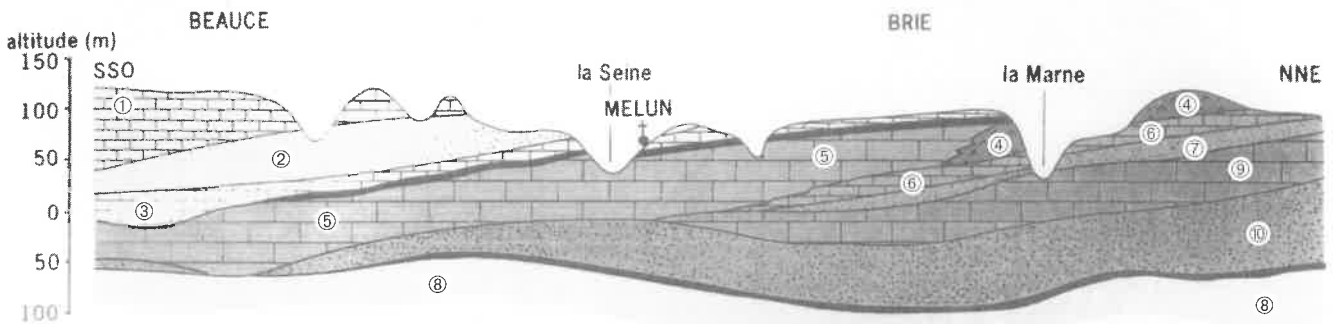
Niveau piézométrique de la nappe oligocène



Légende :

- P = précipitations
- E = évapotranspiration réelle
- R = ruissellement
- I = infiltrations
- Q'w1 } écoulements souterrains
- Q'w2 }
- D = drainance

BLOC-DIAGRAMME EXPLICATIF (Bassin de l'Essonne)



AQUIFERES DU MIOCENE ET DE L'OLIGOCENE

- ① calcaire de Beauce
- ② sables de Fontainebleau
- ③ calcaire de Brie

AQUIFERE MULTI COUCHE DE L'EOCENE SUPERIEUR

- ④ gypse
- ⑤ calcaire de Champigny
- ⑥ calcaire de St-Ouen
- ⑦ sables de Beauchamp

AQUIFERE MULTICOUCHE DE L'EOCENE INFERIEUR ET MOYEN

- ⑨ calcaires grossiers
- ⑩ sables de Cuise et du Soissonnais

- ⑧ AQUIFERE DE LA CRAIE

COUPE GÉOLOGIQUE

MEREVILLE, CAPITALE DU CRESSON

"Du jardinier au cressiculteur" - Le beau jardin de M. de LABORDE planté au XVIII^{ème} siècle de toutes les espèces d'arbres et de fleurs, les plus rares et les plus belles, imaginé par un peintre illustre s'étend au bord de la Juine qui serpente au milieu du parc. Sa fraîche beauté s'est fanée. Mais les travaux immenses de M. de LABORDE ont laissé à Méréville des familles de jardiniers. Ceux-ci continuèrent dans la pratique de leur art, mais au bord des marettes, dans les "jardins fleuris", au bas de Saint-Père, à cultiver modestement salades et choux pour leur consommation.

L'étonnement dut être grand lorsque nos grands-parents à la fin du siècle dernier virent arriver les "pionniers" du cresson. Le XIX^{ème} siècle qui se terminait avait été le siècle de la croyance en la science. Les scientifiques avaient répandu l'idée des bienfaits du cresson, plante médicinale et culinaire à la fois. Mais il fallait pour en obtenir en grande quantité remuer la terre, creuser les fosses - sans pelleteuse - transporter le tuf - à la brouette -, faire circuler l'eau par des mécanismes jugés savants et, contrairement au paysan qui n'avait qu'à porter son blé au moulin pour le vendre, se débrouiller pour vendre la récolte. De l'initiative et du travail !

Mais les résultats étaient encourageants.

Charles LEFEVRE eut assez rapidement sa propre maison près de Saint-Père. Beaucoup de gens, peu aisés mais courageux, qui l'avaient imité, purent devenir indépendants, acquérir une certaine prospérité, et même être respectés pour leur travail. Ils jouèrent un rôle dans la vie sociale. Ils n'étaient pas jardiniers. Ils n'étaient pas paysans : ils étaient devenus pour l'état civil et dans les recensements "des cressiculteurs", métier inconnu jusqu'alors.

M. Georges FERRAND, maire de Méréville en 1939 lors de la grande fête du cresson où l'on inaugura la rue Charles LEFEVRE (anciennement Montoir Pisé) évoque ainsi la qualité de ces hommes dans son discours :

"Beaucoup d'entre vous se rappellent la haute stature de Charles LEFEVRE, homme pondéré, gros travailleur qui créa dans la propriété Lainé

douze fossés de cresson. Petit à petit, Charles LEFEVRE développa cette cressonnière. Il apprit son métier à plusieurs ouvriers de Méréville. De là, cette lignée de cressonniers : les Barberot, les Sainsard, les Launay, les Charpentier, les Neveu, les Guillet, les Petit et j'en passe⁽¹⁾... Tous travailleurs qui ont fait souche et qui ont montré à leurs enfants que la prospérité s'acquiert par un travail assidu, l'économie et la bonne conduite"... "Cette culture a permis de mettre en valeur des prés et des aulnaies qui étaient à peu près incultes"...



Charles LEFEVRE et son épouse
Photo Club Photo de Méréville

Charles LEFEVRE n'était pas de Méréville mais c'est lui qui transforma le paysage de la vallée et apporta à ce petit village de paysans et de rentiers des possibilités économiques nouvelles.

(1) On pourrait aussi nommer les familles Padeloup, Baudet, Barberon, Daumur, Gallois, qui exercent encore en 1994.



La vallée de la Juine à Méréville Photo Ph. ALLAIRE

Le site qu'offre la vallée de la Juine à Autruy, au hameau de La Pierre, à celui de Courcelles et à Méréville même est particulièrement favorable à la culture du cresson. Les terrains propices à cette culture sont largement dégagés.

Les sources nombreuses, abondantes et de très bonne qualité, permettent d'alimenter environ 10 ha de cressonnières.

Le nombre d'exploitants et la quantité de cresson produit à Méréville font de cette ville, depuis 1963, la "capitale du cresson".

L'EVOLUTION AU FIL DES ANS :

1894 : les 12 premiers fossés sont creusés par Charles LEFEVRE dans la propriété Lainé "Au bas de Saint-Père".

1899 : M. MULARD, l'instituteur chargé de faire la monographie du village, recense déjà 3 cressonnières en plein rapport qui peuvent produire en moyenne par an 3 000 paniers de chacun vingt douzaines⁽¹⁾ de bottes de cresson... (720 000 bottes).

1911 : avant la première guerre mondiale, 5 familles d'exploitants donnent du travail à 12 ouvriers.

1931 : quelques-uns de ces ouvriers sont devenus à leur tour patrons. Le recensement compte 12 exploitants et 10 ouvriers.

1939 : juste avant la guerre 16 exploitants sont dénombrés.

1959 : vingt ans après, la commune compte 22 exploitants et 35 km de fosses, le record !

1962 : les cressiculteurs sélectionnent et conservent les meilleures sources ainsi que les meilleurs bassins.

1992 : la production s'élève à 810 tonnes (plus de 2 000 000 bottes), soit le tiers de celle de toute l'Essonne. On assiste à des regroupements de cressonnières par un même exploitant. De ce fait, le nombre d'exploitants a diminué par rapport aux années fastes de 1960. Il n'est plus que de 13. La surface cultivée est de 10 ha.

1994 : la surface totale cultivée reste sensiblement la même que les années précédentes et la production demeure stable donc toujours importante. Le nombre des exploitants se maintient à 13.

(1) L'auteur parle bien de paniers de vingt douzaines alors que la pratique était plutôt de dix-huit douzaines.

UN TRAVAIL PENIBLE ET SOUVENT FAMILIAL

Au début, une exploitation se composait ordinairement du père et d'une personne de la famille (fils, frère ou gendre).

En fonction de la taille de la cressonnière, au moins un ouvrier à qui on apprenait le métier venait renforcer l'équipe familiale. Cet ouvrier s'établissait "à son compte" dès qu'il le pouvait, c'est-à-dire lorsqu'il avait amassé un certain pécule et qu'un terrain se trouvait libre. Il contribuait à agrandir l'espace cultivé et à multiplier la main-d'œuvre spécialisée puisqu'à son tour, il embauchait un ouvrier. Après la guerre de 1914-1918, l'Assistance Publique "plaça" des garçons de treize ans chez les exploitants. La plupart d'entre eux devinrent, à leur tour, patrons-cressiculteurs. Ils firent souche à Méréville ou aux environs.

Ainsi, de tels facteurs humains ont contribué à l'expansion puis au maintien d'une culture spécialisée et avant tout familiale.

Le travail était pénible et le reste encore. Imaginez ce travail de coupe par tous les temps, été comme hiver et même par temps de gel, à genoux sur une planche lancée au travers de la fosse, penché sur la récolte, les mains mouillées.

Et pourtant, on trouve encore des cressonniers ; c'est que l'environnement offre beaucoup de plaisirs gratuits : celui de suivre du regard le vol des oiseaux ou celui d'attendre le chant du premier coucou de l'année, avec le petit sou dans la poche. Il y a aussi le plaisir de percevoir le passage d'un animal sauvage ou de vivre dans la nature, dans le silence. Mais, il y a surtout le sentiment de vivre libre.

En ligne directe des arrivants de l'Oise, et à travers quatre générations, deux familles mérévilloises maintiennent les traditions du cresson. Elles peuvent aujourd'hui fêter le centenaire des cressonnières.

**TABLEAU REPRESENTANT QUATRE GENERATIONS
DE FAMILLES DE CRESSONNIERS DE MEREVILLE**

Génération	Famille PETIT	Famille BARBEROT
1 ^{ère}	Adrien PETIT 1872 - 1910 Parc du Château de La Porte à Autruy Cressonnière St. Eloi	Paul BARBEROT 1869 - 1947 Cressonnière de la "Villa Paul"
2 ^{ème}	Marcel PETIT 1901 - 1964 Cressonnière St. Eloi	Léo BARBEROT 1893 - 1973 Cressonnière de la "Villa Paul"
3 ^{ème}	Michel PETIT né en 1938 Cressonnière St. Eloi	Yves BARBEROT né en 1922 Cressonnière de la "Villa Paul"
4 ^{ème}	Pierre-Michel PETIT né en 1966 Cressonnière St. Eloi Cressonnière de La Pierre	Christian BARBEROT né en 1950 Cressonnière de la "Villa Paul" Cressonnière de La Grenouillère

LA VIE JOURNALIERE ET L'EVOLUTION DES TECHNIQUES

(Témoignage de M. Yves BARBEROT)

La culture du cresson s'est implantée sur la base des structures traditionnelles de la paysannerie française du XIX^{ème} siècle tant sur le plan humain que sur le plan des façons culturales. La famille entière travaillait dans la cressonnière. Le matériel utilisé était relativement réduit. Les hommes devaient faire preuve de qualités physiques, d'endurance et d'habileté manuelle. Cette culture étant peu répandue, les progrès réalisés l'ont été petit à petit par les cressiculteurs eux-mêmes soucieux de la survie de leur exploitation.

M. Yves BARBEROT, père de Christian, appartient à l'une de ces familles de cressiculteurs qui ont créé leur exploitation. Il évoque ici ses souvenirs et raconte comment du temps de son grand-père Paul se sont créées les premières exploitations à Méréville.

"Les cressonnières étaient creusées à bras d'hommes dans des terrains qui n'étaient à l'époque que marécages, roseaux et marsaules. Les hommes devaient d'abord déboiser, défricher, assécher le terrain à la main avec des pioches et des brouettes".

"Dès qu'une parcelle était nettoyée, ils créaient une fosse qu'ils se dépêchaient de semer ou de planter en cresson. Fosse après fosse, ils agrandissaient l'exploitation".

"Pour vendre leur production, il leur fallait l'expédier à Paris, seul point de vente rentable. Après leur journée de travail, ils partaient donc livrer, en voiture à cheval, à la gare d'Angerville, le cresson coupé du jour emballé dans des mannes d'osier".

"A cette époque les hommes travaillaient à la tâche depuis le lever du jour jusqu'au couchant. Ils avaient un arrêt pour le repas de midi souvent pris "sur le pouce" et sur place. La durée du travail était beaucoup plus longue en été qu'en hiver. Les "tâcherons", comme on les appelait, étaient payés une fois le travail terminé".

"Lorsque l'exploitation était finie de construire les employés devenaient des ouvriers permanents qui travaillaient 12 heures par jour, de 6 h à 12 h et de 13 h à 19 h. Il en fut ainsi jusqu'à la fin de la guerre 1939-1945. Ensuite, les horaires suivirent l'évolution sociale générale. De même, apparurent les congés payés".



Environs de Boutigny - VAYRES (S. et O.)
Les Cressonnières

"Le travail était pénible que ce soit celui de la coupe ou de l'entretien".

"Pour la coupe, les hommes se tenaient à genoux sur une planche, le corps penché sur la récolte. Les tiges étaient vivement assemblées dans la main gauche, tirées légèrement par la main droite, puis tranchées à l'aide d'un couteau personnel généralement fait d'une pointe de faux affûtée comme un rasoir et emmanchée au gré de chacun. Puis les tiges coupées étaient façonnées et liées en bottes. Celles-ci étaient jetées sur le chemin puis ramassées dans une brouette et transportées à la cabane. La journée n'était pas finie. Alors que les uns "roulaient" le cresson pour l'enfoncer et replacer les plants, préparant ainsi la prochaine récolte, les autres "emballaient" et livraient la récolte du jour. Chaque soir il fallait charger la camionnette et la décharger chez le négociant".

ASPECT VIE COUTUMIERE

"Pendant l'hiver, le travail continuait aussi à la veillée. Chacun devait préparer ses liens d'osier en fendant en long, en deux, trois ou quatre morceaux les tiges coupées d'avance à bonne longueur. L'utilisation de ces brins d'osier imposait la culture d'oseraies à proximité de l'exploitation".

"Pour l'entretien des cressonnières, celui-ci se faisait à la main. Le fauchage des chemins était une véritable corvée qui prenait beaucoup de temps. Il fallait une heure de travail pour faucher un chemin de 80 mètres en deux passages : un aller et un retour. Il fallait faucher à petits coups et ramener l'herbe coupée au centre du chemin".

"J'ai pu voir l'évolution technique et les progrès successifs se réaliser en matière de culture".

"Le premier progrès technique marquant fut l'apparition de la motofaucheuse en 1954 qui permit de couper 10 chemins à l'heure sans fatigue pour l'ouvrier".

"Mais à la longue, avec les passages répétés de ces machines les chemins s'écrasèrent et devinrent des bourbiers. C'est pourquoi certains collègues avancés dans le progrès lancèrent l'idée de chemins cimentés. Les expériences réalisées dans ce domaine furent un succès".

"Avec ces chemins cimentés, stabilisés et propres, de petites machines étroites purent circuler facilement. On constata même que les parasites qui vivaient dans les berges en terre se trouvèrent, de ce fait, automatiquement supprimés".

"Je vais maintenant évoquer les progrès réalisés dans l'apport de matières nutritives. Mon père, avant la guerre de 1914-1918 s'est particulièrement investi dans ce domaine et a contribué à faire évoluer la culture".

"L'eau de source apportait naturellement les oligo-éléments qui donnent à la plante ses qualités spécifiques. Mais pour permettre à la feuille de mieux se développer, on employait alors du fumier. Or le fumier était rare car les cultivateurs locaux l'utilisaient en totalité dans leurs propres champs et ne pouvaient pas le vendre. Alors il fallut acheter du fumier aux

abattoirs de la Villette, fumier composé de litière, mêlé aux tripailles et au sang d'animaux abattus. C'était une denrée très chère transportée par wagon jusqu'à Angerville puis par voiture à cheval dans les cressonnières. C'était aussi nauséabond, répugnant, malsain".



Semis de superphosphate Photo Pat. & Trad.

"Sous l'influence de son frère aîné, instituteur à Mantes, fervent adepte de la jeune science agricole, mon père entreprit d'expérimenter des engrais chimiques. Il dut endurer un bon nombre de moqueries de la part de son environnement à la suite des déboires répétés qu'il connut : cresson brûlé, jauni, taché, invendable ! Mais il était convaincu qu'il finirait par trouver le produit qui pourrait remplacer le fumier. Après deux années de recherches et de tâtonnements, enfin il gagna la partie en expérimentant avec succès du superphosphate. Il fut récompensé pour ce perfectionnement apporté à la culture du cresson le 13 juin 1909 en étant fait Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, lors de l'inauguration de l'Hôtel-de-Ville de Méréville".



M. Paul BARBEROT Photo Pat. & Trad.

ASPECT VIE COUTUMIERE

Les "hommes de l'eau" devaient faire face à toutes sortes d'aléas :

"Lorsque la récolte était touchée par l'altise, il fallait noyer les fosses pour passer les ramonettes qui récupéraient en surface de l'eau les insectes nuisibles. Ils étaient ensuite détruits dans des baquets remplis d'eau et de pétrole. En 1960 vinrent les atomiseurs qui permirent de traiter et de reléguer les ramonettes au garage".



Ramonette Photo Pat. & Trad.



Voile P 17 Photo Pat. & Trad.

et charbon, qui assurèrent le transport des paniers à la gare de Méréville".

"Après la guerre deux professionnels se partagèrent le transport du cresson de Méréville jusqu'à Paris : les entreprises PAVARD et JIDOUARD. Mais le transfert des Halles à Rungis entraîna une révolution dans les habitudes des cressiculteurs. La vente ne se faisait plus la nuit mais désormais l'après-midi à la criée de midi. Alors se posa le problème de savoir comment concilier la coupe, l'emballage et le transport de cette denrée extrêmement périssable, dans la seule matinée. Ce fut la fin du transport groupé par camion (on disait collectif). La solution vint en construisant des chambres froides (3° à 5°), et en s'équipant de camions-frigos ou encore de machines à glace (le cresson emballé dans la glace molle conserve sa fraîcheur). Mais les frais augmentèrent".

"Les cressiculteurs, contrairement aux agriculteurs qui ont été constamment conseillés et encadrés par les organismes officiels, par les agents techniques des maisons de produits chimiques ou de marchands de matériel agricole ont dû inventer eux-mêmes toutes leurs améliorations. Ils étaient trop peu nombreux et représentaient un trop faible marché pour intéresser les constructeurs de matériel agricole et les producteurs d'engrais. Le "petit" marché du cresson ne peut se comparer, en effet, à l'immense marché mondial des céréales. C'est pour cela que les cressiculteurs ont constitué au sein du monde agricole un groupe humain original, tenace et particulièrement sensible à tous les points de vue".

"Et quand venait la période des gelées, les hommes devaient travailler fêtes et dimanches compris pour enfoncer le cresson dans l'eau avec des "paques", des rouleaux ou des "schuelles" afin d'éviter qu'il ne gèle. Les films plastiques sont apparus en 1958 et ont permis de protéger le cresson du froid en favorisant par là même sa croissance. Puis vint en 1985 le voile P17 encore utilisé aujourd'hui. Ce voile présente l'énorme avantage d'être léger, de ne pas abîmer les plantes et de pouvoir se manipuler aisément".

"J'ai longtemps travaillé à l'ancienne et j'ai vécu toutes les évolutions qu'a connues la profession".

"Durant la seconde guerre mondiale, en l'absence des hommes envoyés au front puis retenus en Allemagne comme prisonniers de guerre, les femmes durent prendre la relève et faire face à tous les problèmes de l'exploitation y compris ceux surgis du fait de l'occupation".

"Comme il n'y avait plus de camions, ceux-ci étant réquisitionnés, le transport sur Paris dut reprendre par le train. Ce sont les petits "gazogènes" de M. MOULHAC, meunier à Glaires, ou de M. LHOSTE, marchand de bois

LES VARIETES CULTIVEES DANS LES CRESSONNIERES DE L'ESSONNE

(D'après un texte de M. BAILLY & Mme. PETIT)

Parmi les variétés cultivées dans les cressonnières de l'Essonne depuis une quarantaine d'années, on relève :

LE PAYEN (du nom d'un cressiculteur de Bellefontaine dans le Val d'Oise) : cresson à feuilles rondes, d'un bon rendement tout au long de l'année.

LE FOSSES (ainsi nommé parce qu'en provenance de FOSSES (Val d'Oise) : feuilles un peu moins rondes et vert foncé. D'un rendement un peu inférieur au précédent, mais donne un bottelage de meilleure présentation.

LE BLOND (variété de "Boulangier") : d'un vert plus pâle et d'une très belle qualité, d'un rendement faible surtout en hiver, c'est une variété à peu près disparue...

LE PETIT VERT ou **LE SENLIS** (variété de "Chéron") : ne se fait plus, ses feuilles trop petites ("oreilles de souris" !) rendaient sa vente difficile...

LE NOIR : d'un vert très foncé, feuilles rondes. Ne se fait plus étant d'un rendement nul en hiver.

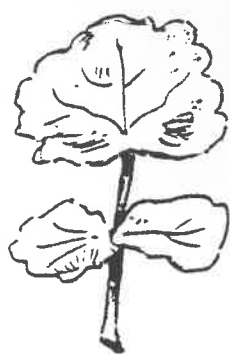
On relève dans "l'Encyclopédie Agricole Larousse" :

Le **BILLET** ancien et le **BILLET** nouveau du nom d'un cressiculteur de Duy (Oise).

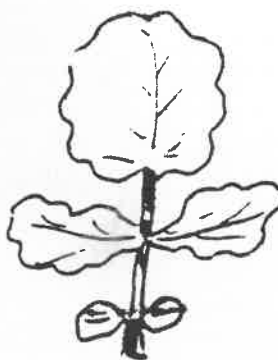
Le **BOULANGER** (du nom d'un cressiculteur de Méréville) et Le **CHERON** (du nom d'un cressiculteur de l'Oise). Ces variétés de cresson sont le plus souvent obtenues par les cressiculteurs eux-mêmes en sélectionnant les plus belles plantes d'un semis.

Le **BILLARD** du nom d'un cressiculteur de Maisse (Essonne) sorte de **BLOND**, mais à feuilles moins larges fleurit moins que les autres variétés. Cette variété a été assez cultivée à Vayres.

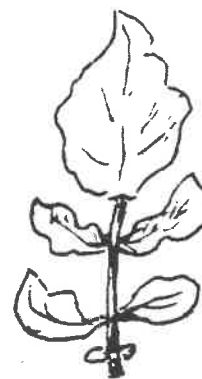
Et enfin dernière variété apparue : le **GROS VERT** (variété sélectionnée à Méréville) cresson aux larges feuilles rondes le plus demandé actuellement.



le "BLOND"
Variété de "Boulangier"



le "FOSSES"
Variété cultivée à Fosses



le "PETIT VERT" ou le "SENLIS"
Variété cultivée à Senlis

QUELQUES CHIFFRES

Secteur	Nombre d'Exploitants	Surface	Tonnage
FRANCE	170	120 ha	4 500 t
ESSONNE	54	35 ha	2 100 t
MEREVILLE	13	10 ha	810 t

ASPECT ECONOMIQUE

L'ESSONNE PREMIER PRODUCTEUR DE CRESSON

En France, le cresson est cultivé sur une surface globale de 120 hectares.

Cinq régions produisent les 3/4 de la production nationale (Ile-de-France 33 %, Région Centre 13 %, Picardie 12 %, Nord Pas-de-Calais 10 %, Haute-Normandie 8 %).

En Ile-de-France, avec 35 ha de cultures recensées, l'Essonne détient près de 30 % de la superficie nationale cultivée. Les cressonnières se situent le long des Vallées de l'Ecole, de l'Essonne et de la Juine ainsi que le long des vallées des petits affluents comme la Louette, la Chalouette, l'Eclimont et la Marette de Guillerval.

Cette culture est devenue une véritable spécialité du sud du département. Aujourd'hui, l'Essonne avec 54 exploitations est le premier producteur national - voire européen - de

cresson. La production départementale est estimée à 2 100 tonnes par an, ce qui équivaut à 7 millions de bottes. Cette production couvre 40 % du marché national.

Pour la seule commune de Méréville, rappelons que la superficie cultivée représente environ 10 ha, répartis sur 13 exploitations et que cette activité occupe une place importante dans l'économie du village. C'est ce qui a valu à Méréville en 1963 son titre de capitale du cresson.

La plus grosse part du cresson récolté en Essonne est commercialisée par les halles de Rungis dans la France entière et plus particulièrement dans la Région Parisienne, la Région Centre (Orléans, Bourges) et même la Région Lyonnaise. Une partie de la production est également exportée en Allemagne et aux Pays-Bas.

ASPECT ECOLOGIQUE

LES ENNEMIS ET LES MALADIES

Le cresson a ses nuisibles et ses maladies. Il faut citer :

Parmi les animaux nuisibles :

- 1) les rongeurs : les campagnols, les surmulots ou rats d'eau, les rats musqués,
- 2) les oiseaux : les canards sauvages, les corbeaux des marais, les hérons,
- 3) les insectes : les altises (ou puces de terre), les chrysomèles, les tenthrèdes, les pucerons, la mouche du cresson, les phryganes,
- 4) divers : les limnés, les crevettes d'eau douce.

Parmi les plantes nuisibles :

- les lenticules, les petites berles, les véroniques, les gallitriches, les algues.

Parmi les maladies :

- la chlorose, le mildiou.

Ces animaux et ces végétaux constituent l'environnement naturel d'une cressiculture. Il sont parfaitement acceptés s'ils ne sont pas trop envahissants. C'est l'intérêt des cressiculteurs de les tolérer et de ne pas les exterminer pour conserver l'équilibre écologique du milieu ambiant.

UN ATOUT POUR LE TOURISME DANS LE SUD DE L'ESSONNE



Les cressonnières présentent un double intérêt en matière de tourisme. D'une part sur un plan paysager et d'autre part, en raison de l'intérêt qu'offre la visite technique d'une exploitation.

Le cadre est celui d'une petite vallée bien dégagée, dominée par le plateau de Beauce, toujours verdoyante, arrosée par une rivière tranquille alimentée par les eaux des cressonnières. Ces fonds de vallées n'étant généralement pas constructibles, le paysage est pratiquement exempt de tout bâti à l'exception des cabanes typiques de cressonniers qui ajoutent au charme du site.

Les cressonnières de l'Essonne qui méritaient d'être préservées ont été classées "Paysages de Reconquête" en février 1993 par le Ministère de l'Environnement. Cette décision traduit de façon significative l'intérêt porté par l'Etat pour cette culture traditionnelle et marque la volonté de préserver de façon durable cet environnement exceptionnel.

La vallée de la Juine à Méréville offre, à cet égard, des points de vue remarquables. Sa découverte peut se faire depuis

la route qui longe la vallée ou bien encore en avion à partir de l'aérodrome d'Etampes-Mondésir.

Dès le début du siècle, de nombreux artistes et écrivains ont été séduits par le site des cressonnières de Méréville. Citons Blaise CENDRARS, Jacques TATI, Jean-Louis BORY... qui résidèrent à Courcelles ou à Méréville.

Les cressonnières de l'Essonne constituent bien un élément fort de l'identité économique et touristique de l'Essonne. A cet égard, France Télécom a choisi d'illustrer en 1993 la couverture de son annuaire départemental



avec la photographie d'une cressonnière de Méréville.

La vallée de la Juine où pousse le cresson peut se découvrir également à pied. Elle se trouve dans le prolongement du chemin de grande randonnée GR111. De là, on peut atteindre le Moulin de Glaires, la Villa Paul, les Hameaux de Courcelles, de la Pierre et Autruy sur Juine.

Cette vallée qui offre les plus beaux sites au niveau de la Villa Paul et du Hameau de Courcelles à Méréville a été intégrée dans un circuit touristique qui allie la découverte de la Beauce insolite à la gastronomie locale⁽¹⁾.

La visite "technique" d'une exploitation est un autre atout pour le tourisme. M. Christian BARBEROT, Vice-Président National des Cressiculteurs, et M. Michel PETIT également cressiculteur font eux-mêmes visiter leurs exploitations en expliquant le cycle de la production, de la récolte et la vie d'un producteur.

(1) Consulter :
le Service Réservation
Loisir Accueil de l'Essonne
6, cours Monseigneur Roméro
91000 EVRY - Tél. : 64 97 35 13

LE CRESSON "C'EST BON"



Repas "du terroir" à base de cresson Photo Pat. & Trad.

Il faut rappeler que le cresson est un aliment riche en chlorophylle, en fer, en vitamine C, en soufre volatil, en iode, en phosphore, en calcium et en magnésium.

Il a un goût très particulier et très apprécié des connaisseurs.

On le consomme cru, cuit, ou encore en potage. Innovations inattendues, un restaurateur local le présente depuis peu sous forme de sorbet, un charcutier a mis au point une

recette de terrine au cresson et un boulanger un feuilleté. Le cresson fait également partie de la composition de très bonnes sauces servies avec les viandes, les poissons ou les crustacés.

Soupe et salade de cresson sont les mets à base de cette plante les plus connus en France.

Mais d'autres recettes existent dont quelques exemples sont aussi proposés ci-après.

Sa présentation traditionnelle en botte est plaisante. Elle évoque le bouquet de fleurs, voire la gerbe de blé. Dans une botte, on peut tout consommer : tiges et feuilles. Aujourd'hui, pour venir en aide à la ménagère pressée, un conditionnement nouveau, prêt à l'emploi, en sachet ou en barquette lui est proposé. Ce conditionnement devrait faciliter et favoriser la consommation du cresson qui est un produit excellent et extrêmement sain.



Saumon sauce cresson
Photo Pat. & Trad.



Entrecôte feuilles de cresson
Photo Pat. & Trad.



Sorbet au cresson
Photo Pat. & Trad.

LES CRESSONNIERES ET L'ENVIRONNEMENT

Les cressonnières constituent un paysage privilégié dans un environnement qui mérite une réelle protection. Elles sont toujours d'un vert intense qui tranche sur la végétation aux alentours quelle que soit la saison. Elles se sont implantées dans des sites où jaillissent des sources d'eau vive et abondante, à température constante.

Lorsqu'elles ont été introduites au XIX^{ème} siècle, les cressonnières coexistaient avec d'autres activités comme les prés de fauche et les pâturages. Avec l'abandon de l'élevage, les prairies se sont transformées en marais qui, peu à peu, se sont reboisées en "refermant" les paysages des fonds de vallées.

Les sites de cressiculture sont considérés comme des entités paysagères majeures par la DRAE d'Ile-de-France (Direction Régionale de l'Architecture et de l'Environnement). Ils ont été déclarés "Paysages de Reconquête" par le Ministère de l'Environnement en février 1993.

Chacun de ces sites possède une personnalité bien particulière. La vallée de la Juine présente un intérêt écologique de niveau inter-régional. La vallée de l'Essonne, étroite dans sa partie haute, est un site intéressant où les cressonnières alternent avec les marais et les bois humides. La vallée de la Chalouette contraste avec les sites précédents par son étendue. La vallée de l'Ecole offre, pour sa part, un grand intérêt avec ses cultures de cresson qui alternent avec des cultures de plantes médicinales.

Au total, 18 communes du sud de l'Essonne sont concernées par la culture du cresson dont l'activité constitue un moyen de préserver une diversité et une "ouverture" des paysages de fond de vallée.

Les rivières, qui naissent aux franges du plateau calcaire de Beauce, sont alimentées à partir d'une multitude de résurgences qui témoignent

d'un vaste réservoir d'eau souterraine dont la surface s'étend sur près de quatre départements (Essonne, Eure-et-Loire, Loiret, Seine-et-Marne).

Le mode d'alimentation tout à fait particulier de ces cours d'eau leur donne une hydrologie exceptionnelle en raison de la stabilité, tant des débits des sources que de la température de l'eau. Cette stabilité renforce l'aspect de douceur et de tranquillité du fond de ces vallées aux versants boisés.

Les cressiculteurs sont, sans conteste, les "gardiens" des sources qui alimentent les rivières à leur naissance. Ils veillent à l'entretien de ces sources et des nombreux petits rus nommés "marettes" ou "boëllles". Ils semblent être la seule garantie de maintien de toute une vie autour de la rivière.

C'est ainsi que dans ce milieu subsiste encore, en harmonie, toute une richesse biologique dont l'un des symboles demeure une population sauvage de truites fario (*Salmo Trutta Fario*).

Cependant, le bilan de ces dernières années de sécheresse a mis en évidence simultanément la baisse du niveau des nappes souterraines, la fermeture de quelques cressonnières par tarissement des sources, l'assèchement de nombreuses frayères à "truite fario", et le dépérissement des zones humides des fonds de vallées. Cette situation n'est pas inéluctable, mais est inquiétante même si l'histoire montre que les nappes connaissent des cycles.

C'est pourquoi le soutien de l'activité de la cressiculture en Essonne autour de ces paysages sculptés par l'homme est important et le classement des sites de cressiculture en "Paysage de Reconquête" se justifie et constitue la reconnaissance de tout un contexte humain et naturel.

CHARTRE DE L'EAU

Une charte, solennellement proclamée à Strasbourg, dans l'hémicycle du Conseil de l'Europe (1969) énonce douze principes :

1. "Il n'y a pas de vie sans eau. C'est un bien précieux, indispensable à toutes les activités humaines".
2. "Les ressources en eaux douces ne sont pas inépuisables. Il est indispensable de les préserver, de les contrôler, de les accroître : les besoins de l'humanité en eau douce seront de cinq à six fois plus élevés en l'an 2000, alors que dès aujourd'hui, les ressources existantes sont gravement compromises, la plupart des fleuves d'Europe étant devenus des "égouts à ciel ouvert".
3. "Altérer la qualité de l'eau, c'est nuire à la vie de l'homme et des autres êtres vivants qui en dépendent".
4. "La qualité de l'eau doit être préservée à des niveaux adaptés à l'utilisation qui en est prévue et doit notamment satisfaire aux exigences de la santé publique".
5. "Lorsque l'eau, après utilisation, est rendue au milieu naturel, elle ne doit pas compromettre les usages ultérieurs, tant publics que privés, qui seront faits de celui-ci".
6. "Le maintien d'un couvert végétal approprié, de préférence forestier, est essentiel pour la conservation des ressources en eau".
7. "Les ressources en eau doivent faire l'objet d'un inventaire".
8. "La bonne gestion de l'eau doit faire l'objet d'un plan arrêté par les autorités compétentes".
9. "La sauvegarde de l'eau implique un effort accru de recherches scientifiques de formation de spécialistes et d'information publique".
10. "L'eau est un patrimoine commun dont la valeur doit être reconnue de tous. Chacun a le devoir de l'économiser et d'en user avec soin".
11. "La gestion des ressources en eau devrait s'inscrire dans le cadre du bassin naturel plutôt que dans celui des frontières administratives et politiques".
12. "L'eau n'a pas de frontières, c'est une ressource commune qui nécessite une coopération internationale".

L'eau, selon ce texte, circule en parcourant un cycle naturel, qu'il importe de respecter. C'est une ressource commune qui, une fois utilisée sans gaspillage, devra être soigneusement épurée avant d'être réintroduite dans ce cycle.

ANNEXES

REPERES STATISTIQUES					
MEREVILLE					ESSONNE
DATE	CRESSONNIERE	SURFACE	PRODUCTION	PRIX	
1894	1 (4)	3 ha 50	3 000 paniers (de 20 douz.)	0,60 (1) la douz.	
1899	3				
1901	3 (6)				
1906	4 (9)				
1911	5 (12)				
1921	10 (11)				
1931	12 (10)				
1936	14 (14)				
1939	16 Expl.		40 000 bottes/j en pleine production		
1951				99,00 (2) la douz.	140 Expl. 55 ha.
1959	22 Expl.	8 ha 50 35 Km ^(*)		291,41 (2) la douz.	
1963	22 Expl.	8 ha 50 35 Km ^(*)		5,33 (3) la douz.	
1992	13 Expl.		900 tonnes	34,50 (3) la douz.	
1994	13 Expl.	10 ha 00			

(*) Km de fosses

(1) Franc or

(2) Anciens francs

(3) Nouveaux francs

Ces chiffres sont attestés par des documents historiques ou officiels. La manière de compter a changé au cours des temps d'où certaines difficultés à avoir des chiffres comparables et un tableau complet pour le linéaire de fosses, le nombre de cressonnières, le nombre de bottes et le tonnage récolté.

BIBLIOGRAPHIE SUR LE CRESSON

- 1545**
Truchet (Anthoine) Les cent et sept cris que l'on cric journellement à Paris (Paris -1545).
- 1564**
L'agriculture et maison rustique de M. Charles Estienne, Dr en médecine/ Paris - chez Jacques Dupuis.
- 1698**
Lemery Nicolas - Traité universel des drogues simples mises par ordre alphabétique.
- 1702**
Lemery Louis - Traité des aliments - Paris.
- 1764**
Valmont de Bomare : Dictionnaire raisonné universel d'Histoire Naturelle.
- 1805**
Cours complet d'agriculture par Rozier, Chaptal, Parmentier. (dictionnaire d'agriculture).
- 1835 - Paris**
Vte. Hericart de Thury = Rapport sur la culture du cresson dans la cressonnière de M. E. Cardon (extrait des "Amis de la Société Centrale d'Horticulture de Paris") tome XVII. p 77.
- 1865 - St Petersburg**
Die Wirkung des Litches das Wakren der Keimenden Kresse von A. Famintzin. Saint-Petersbourg 1865 (extrait des mémoires de l'Académie des Sciences de St Petersburg vol. 8 (7^{ème} série).
- 1866 - Paris**
A. de Chatin : le cresson - in.
- 1876**
Bonnardot (Alfred) Les rues et les églises de Paris vers 1500 (Paris 1876).
- 1878**
Francklin (Alfred) Les rues et les cris de Paris au XIII^{ème} siècle (Paris 1878).
- 1904**
Dr E. Baudran - Eaux résiduelles - Action des eaux résiduelles de distillerie sur le cresson. Beauvais 1904. Extrait du rapport sur le travail du Conseil d'Hygiène de l'Oise.
- Sans date - Bruxelles (début 20^{ème})**
B. Dupuy : thérapeutique
Recherches expérimentales sur le rôle thérapeutique du suc concentré du cresson dans le traitement de la Phtisie pulmonaire, de scropule et des affections de la peau.
Bruxelles - in.
- 1912 - Paris**
Georges Gibault - Histoire des légumes.
- 1913 - Paris**
Lesourd : La culture du cresson - in.
- 1914 - Rennes**
Le cresson : germination
"sur les points critiques de la courbe de limitation de la germination des graines de cresson alénois après le séjour dans des solutions alcooliques".
Rennes 1915 in (Extrait du bulletin de la Société Scientifique de l'ouest).
- 1917**
Pierre Douveaux
Le cresson de Cailly, dit par les Parisiens au XVI^{ème} siècle (cresson de Cahier, Caillay, Cailli, etc...)
extrait des bulletins de la Sté Pharmacologique.
- 1921 - Paris**
par le Dr H. Leclerc - Toxicologie
Troubles vésicaux occasionnés par l'ingestion de cresson cru. Extrait du bulletin de Pharmacie n° 7 juillet 1921.
- 1930**
Tract édité par la Fédération Nationale des Cressiculteurs vers 1930 (Vernon et le cresson).
- 1931 - Leyde**
par le Docteur Henri Leclerc : Histoire thérapeutique du cresson. Leyde 1931 in p 313-334. Janus nov 31.
- 1933**
Leclerc (Docteur Henri) Le petit jardin (Hortulus) de Walahfrid Strabus (texte traduction de).
- 1939**
Abeille d'Etampes : La Centenaire et la Reine du cresson.

BIBLIOGRAPHIE

1942

André Brunetaud : Le cresson.
Propriétés thérapeutiques et pathogéniques.

1942

Amédée Legrand : La cystalgie du cresson.
Thèse d'état 48 pages
Jean Bertrand

1947

Gaston Bonnier - Flore : Le nom des fleurs.

1951 - Senlis

Imprimerie réunie. Guy Morice : Le cresson.
Les aspects techniques, pratiques et économiques de sa culture. Préface de Ch. Ménétrier.
100 p. art : dans la Maison rustique 1952.

1957

Mercier (A.P.) Flore populaire d'Ile-de-France
Les cressons (Bulletin folklorique mai 1957).

1963

Yves Barberot : les cressonnières de Méréville.
Extrait du bulletin folklorique d'Ile-de-France
(fondé en 1938). Bibliothèque historique de la
Ville de Paris n° 192 été 1963 t. XXVI.

1988

Bulletin municipal de Vayres-sur-Essonne 1988
n° 19.
Bulletin Municipal de Méréville.

1992

C.D.T. 91 - Nov. 92 avec la participation du
Syndicat des Cressiculteurs.

1993

La cressiculture à Vayres-sur-Essonne.

AUTRE DOCUMENTATION POSSIBLE

au Museum National d'Histoire Naturelle
c/o Jardin des Plantes
57, rue Cuvier - 75005 PARIS
tél. : 40 79 30 00

à la Faculté de Pharmacie
4, Place de l'Observatoire - 75005 PARIS
tél. : 43 29 12 08

à la Société Nationale d'Horticulture
84, rue de Grenelle - 75007 PARIS
tél. : 45 48 81 00

à la Chambre Régionale d'Agriculture
Seine & Marne - Ile-de-France
42, rue du Louvre - 75001 PARIS
tél. : 42 36 73 51

à la Fédération Nationale des Cressiculteurs
c/o Fédération d'Exploitants Agricoles
d'Ile-de-France
2, avenue Jeanne d'Arc - 78150 LE CHESNAY
tél. : 39 54 05 55

et bientôt : à l'Ecomusée de Beauce
Ferme de Bassonville
(adresse provisoire)
c/o Mairie d'Angerville - 91670 ANGERVILLE
tél. : 64 95 20 14

RECETTE 1

SOUPE CRESSONNIERE OU SOUPE DE CRESSON

Préparation et cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 1 botte de cresson
- 4 pommes de terre
- 1 1/2 l d'eau
- 150 g de crème fraîche
- sel, poivre

1. Coupez les tiges de cresson juste à la limite des feuilles. Lavez le tout très soigneusement à plusieurs eaux. Mettez de côté une vingtaine de feuilles. Epluchez les pommes de terre. Lavez-les et coupez-les en gros dés.

2. Faites bouillir l'eau avec du sel et du poivre. Plongez-y les pommes de terre, les tiges et feuilles de cresson. Laissez cuire environ 3/4 d'heure.

3. Passez le potage au moulin à légumes ou au mixeur. Versez le tout dans une soupière chaude. Décorez avec les feuilles fraîches de cresson.

Incorporez la crème fraîche au dernier moment. Servez aussitôt avec des petits croutons.

Nota : vous pouvez réaliser ce potage de façon encore plus avantageuse, en utilisant les tiges pour la soupe et en réservant la plus grande partie des feuilles pour une salade ou une garniture de rôti.

RECETTE 2

SOUFFLE AU FROMAGE ET AU CRESSON

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40-50 minutes
Four : 180°

Ingrédients pour 4 personnes :

- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 30 cl de lait
- 80 g de gruyère râpé
- 1 botte de cresson équeuté
- 3 œufs, blancs séparés des jaunes
- sel, poivre
- beurre pour graisser le plat

1. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et remuez 2 à 3 minutes.

2. Incorporez le lait peu à peu, portez à ébullition sans cesser de remuer, puis laissez cuire 3 minutes. Hors du feu, ajoutez le fromage.

3. Réservez quelques feuilles de cresson pour la décoration et hachez le reste. Ajoutez-le dans la casserole ainsi que les jaunes d'œufs. Salez et poivrez.

4. Incorporez les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

5. Versez dans un moule à soufflé beurré et faites cuire 40 à 50 minutes.

6. Décorez avec les feuilles de cresson et servez avec des tomates à la provençale.

RECETTE 3

FLANS DE CRESSON AUX MOULES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte de cresson
- 2,5 dl de crème
- 20 g de beurre
- 1,5 kg de moules
- 1 dl de vin blanc
- 2 échalotes hachées
- sauce aux moules

Flan :

- 2 œufs + 2 jaunes
- 1/4 litre de lait
- 1 dl de crème
- 8 cuillerées à soupe de crème de cresson
- sel, poivre, muscade

1. **Faites cuire les moules** avec le vin blanc et les échalotes. Les décoquiller et filtrer le jus de cuisson.
2. **Lavez le cresson**, le blanchir 4 minutes à l'eau bouillante, le rafraîchir, l'égoutter et le mixer. Le mettre dans une casserole avec 2,5 dl de crème, cuire jusqu'à bonne consistance.
3. **Battre les œufs et les jaunes**, ajouter le lait et 1 dl de crème assaisonnée et bouillante. Ajouter 3 cuillerées à soupe de crème de cresson.
4. **Beurrez des petits moules**, répartir les moules décortiquées et verser dessus la précédente préparation. Mettre au four au bain-marie à feu moyen 35 à 40 minutes. Vérifier la cuisson avec une aiguille.
5. **Démoulez** les flans sur assiette et entourer de sauce bien chaude.

RECETTE 4

SAUCE AU CRESSON A LA CREME

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 3 minutes 30

Matériel de cuisson : 1 petite cocotte

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte de cresson
- 100 g de crème fraîche
- 15 g de beurre
- sel, poivre

1. **Lavez** et effeuillez le cresson.
2. **Mettez-le dans la petite cocotte** avec le beurre et faites cuire deux minutes au micro-ondes à la puissance maximale.
3. **Ajoutez** la crème. Salez, poivrez. Remuez. Remette une minute au four. Passez au mixer.

Nota : une sauce que vous pouvez préparer à l'avance et réchauffer au micro-ondes.

RECETTE 5

FILETS DE SAINT-PIERRE A LA CREME DE CRESSON

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Saint-Pierre de 1 500 kg (faites lever les filets par le poissonnier, gardez les parures pour la confection du fumet)
- 1 oignon et 2 échalotes
- 1 blanc de poireau
- 1 bouquet garni
- 2 décilitres de vin blanc sec
- 70 g de beurre
- 2 dl de crème fraîche liquide
- 1 botte de cresson bien frais

1. **Le fumet :** pelez et émincez l'oignon et les échalotes. Hachez grossièrement les parures du poisson, essuyez-les. Faites chauffer 40 g de beurre dans une casserole où vous mettez les parures à revenir. Ajoutez ensuite oignon, échalotes, poireau et bouquet garni. Mouillez avec un demi-litre d'eau et avec le vin blanc. Laissez bouillir doucement 30 minutes.
2. **La crème de cresson :** pendant ce temps, nettoyez le cresson à l'eau courante et essorez-le. Dans une casserole, faites chauffer 30 g de beurre où vous mettez le cresson à fondre à feu doux avec une pincée de sel. Quand le cresson est fondu, ajoutez la crème. Laissez cuire l'ensemble jusqu'à ce que vous obteniez une sauce onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement. Vous pouvez l'utiliser telle quelle ou bien la passer au mixeur : en ce cas, elle sera plus fine. Maintenez cette sauce au chaud jusqu'au moment de servir.
3. **Le Saint-Pierre :** faites pocher pendant 4 minutes les filets de poisson dans ce fumet maintenu au frémissement.
4. **Présentation :** Etalez les filets sur le plat de service chaud, nappez-les avec la crème de cresson.

Nota : il est conseillé d'utiliser de la crème fraîche liquide, elle épaissit plus vite.

RECETTE 6

SALADE DE CRESSON

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 botte de cresson
1. **Lavez** soigneusement une botte de cresson après l'avoir équeutée.
 2. **Faites une sauce** vinaigrette simple ou à la moutarde.
 3. **Placez dans un saladier** le cresson égoutté, versez la sauce dessus et remuez.

SAUCE VINAIGRETTE

Ingrédients pour 6 personnes :

- Sel
 - Poivre
 - Vinaigre⁽¹⁾
 - Huile
- ⁽¹⁾ Vinaigre de Framboise recommandé

SAUCE VINAIGRETTE A LA MOUTARDE

Même recette que ci-dessus en ajoutant de la moutarde

ASSAISONNEMENT AU CRESSON

Ingrédients :

- 150 g de cresson
- 2 gousses d'ail
- 3 cl de mayonnaise
- sel, poivre
- 1 jus de citron

1. **Ecrasez** ail et cresson au mixeur.
2. **Salez, poivrez** et incorporez la mayonnaise.
3. **Mettez** au réfrigérateur et servez très froid.

Nota : *accompagne :*

- salade
- avocat
- poisson
- hors d'œuvre
- viande froide

RECETTE 7

VIN DE CRESSON (recette très ancienne)

Préparation et cuisson : 10 minutes

Matériel : saladier
passoire à nouilles
pilon

Ingrédients :

- 1 botte de cresson
- 2 bouteilles de bon vin
- 200 g de sucre
- 20 cl d'eau de vie

1. **Mettre le cresson** dans un saladier et le vin par dessus, enfoncer le cresson dans le vin pour que le vin recouvre le cresson ; laisser ainsi macérer pendant 20 à 24 h.
2. **Mettre le cresson** et le vin dans une passoire à nouilles et écraser le cresson avec un pilon. Le cresson devient une boule ; 1,5 litre de liquide devient 1,75 litre.
3. **Passer le liquide** avec un chiffon. Mesurer le liquide.
4. **Ajouter 150 à 200 g de sucre** en poudre par litre et 20 cl d'eau-de-vie en même temps que le sucre. Bien remuer pour faire fondre le sucre.
5. **Mettre en bouteilles** avec un bouchon peu hermétique pendant 24 h et ensuite boucher les bouteilles pour pouvoir le conserver. Pour le consommer attendre 10 jours.

RECETTE 8

LA VINAIGRETTE AU CRESSON

Recette mise au point par le :



d'Étiolles (Essonne)

Ingrédients :

- 3 bottes de cresson
- 1 l de crème fleurette
- 1/4 l de vinaigre de xérès
- sel, poivre

1. Laver soigneusement et bien essorer le cresson.
2. Au dernier moment, pour éviter l'oxydation donc le changement de couleur, mixer très finement le cresson.
3. Ajouter cette purée de cresson à la crème, puis le vinaigre, sel, poivre.

Nota : cette sauce permet d'accompagner des poissons froids, terrines de poissons, terrines de légumes, crudités...

LA FOIRE AU CRESSON

Avec le souci de conserver ses traditions tout en faisant mieux connaître la cressiculture, Méréville a décidé en 1988 de transformer sa fête patronale traditionnelle en **Foire au Cresson**.

Ainsi depuis 6 ans le Syndicat des Cressiculteurs, l'Union des Commerçants et la Municipalité ont réussi à faire des 3 jours du week-end de Pâques le rendez-vous de milliers de personnes qui savent trouver là une foire-exposition à la fois traditionnelle, de commerçants et d'artisans, mais aussi une foire nouvelle et originale en liaison avec "le" produit du terroir. La foire est également jumelée avec une foire à la brocante fort appréciée qui se tient sous la vieille Halle du XV^{ème} siècle.



Inauguration de la Foire 1993 par M. Xavier DUGOIN, Député, Président du Conseil Général et Mme. Pierrette CHAUMETTE, Présidente de l'U.C.A.M. en présence de MM. Guy CUENOT, Philippe ALLAIRE, Michel DELANAU, Raymond HUGONET et Claude BIGOT

Durant toute la Foire, les producteurs de cresson accueillent eux-mêmes les visiteurs sur les stands d'exposition de la profession. Ils proposent aussi une promenade guidée dans les

cressonnières avec départ en petit train.

La foire est aussi l'occasion de procéder à l'élection de la "Reine du Cresson" et de ses "Dauphines".



La "Reine du Cresson" 1993 et ses "Dauphines" Photo Kardamon

LIVRET EDITE PAR :

**L'Association
Patrimoine & Traditions
du Pays de Beauce**

*Siège : Mairie d'Angerville
Président : Philippe ALLAIRE*

**La Société
Historique & Archéologique
du Canton de Méréville**

*Siège : Mairie de Méréville
Président : Bernard BINVEL*

ET EN PARTENARIAT AVEC :



Essonne

L E D E P A R T E M E N T



**LA COMMUNE DE
MÉRÉVILLE**

Hôtel-de-Ville - 91660 Méréville
☎ 64 95 00 20
Maire : Guy CUENOT

**LA CHAMBRE INTERDEPARTEMENTALE D'AGRICULTURE
D'ILE-DE-FRANCE**

2, avenue Jeanne d'Arc - 78150 Le Chesnay
☎ 39 23 42 00
Président : Jean-Pierre RADET

**L'Union des Commerçants
& Artisans de Méréville**

☎ 64 95 05 02
*Siège : Mairie de Méréville
Présidente : Pierrette CHAUMETTE*

**LE SYNDICAT
DES CRESSICULTEURS**

2, avenue Jeanne d'Arc
78150 Le Chesnay - ☎ 39 54 05 55
Président : Marcel LUCAS



**COMITÉ DÉPARTEMENTAL
DU TOURISME**

2, cours Monseigneur Roméro - 91000 EVRY



**PRODUITS & TERROIR
ESSONNE - ILE-DE-FRANCE**

☎ (1) 64 97 35 13 - Fax : 64 97 23 70



la banque à qui parler

Le partenaire de l'Agriculteur

1, place de l'Hôtel-de-Ville - 91660 Méréville
☎ 64 95 06 83

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
GROUPE D'ETAMPES**

Agence Principale
18, rue Louis Moreau
91150 ETAMPES



Tél. : 69 92 57 00
Fax : 64 94 01 58

CONJUGUONS NOS TALENTS.



AGENCE
POUR L'ÉCONOMIE
ET LE TOURISME

Immeuble Espace Europe I - 7, rue F. Truffaut - 91042 Evry Cedex

☎ (1) 69 91 05 29

**COPIE
ETAMPES COPIE SERVICES
COPIE** IMPRIMERIE EXPRESS

Au service du particulier et des entreprises
Photocopies - Offset

4, place Saint-Gilles 91150 ETAMPES ☎ 64 94 50 66