

# MEMOIRES

## D'ESSONNE

# CRESSON

Histoire d'un métier

### SAN MARTIN

Le libérateur de l'Argentine  
se retire en Essonne

### ORGUES

Enquête sur l'instrument  
qui respire seul



N° 5 - Décembre 1992



Essonne

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



# S o m m a i r e

# 20

**L'Essonne, premier producteur français de cresson**

Histoire et perspectives d'une culture deux fois centenaire.

**Une ligne télégraphique clandestine sous Louis-Philippe**  
Une guerre des médias, 150 ans avant les radios pirates !

# 15



**4**  
**Vous avez dit orgue ?**  
Enquête sur l'instrument qui respire seul.

# 40

**Ont vécu parmi nous**  
Redon, Abélard, Dalloz et les autres ...



# 32

**Saint-Vrain 1758, trois braconniers condamnés aux galères**



Chronique d'une époque où trois artichauts rapportaient trois ans de fers.

# 38

Jeux



# 8

**San Martin, l'exilé de Grand-Bourg**  
Le libérateur de l'Argentine se retire en Essonne.



# 44



**Le saviez-vous ?**  
Quand l'Essonne nous étonne.

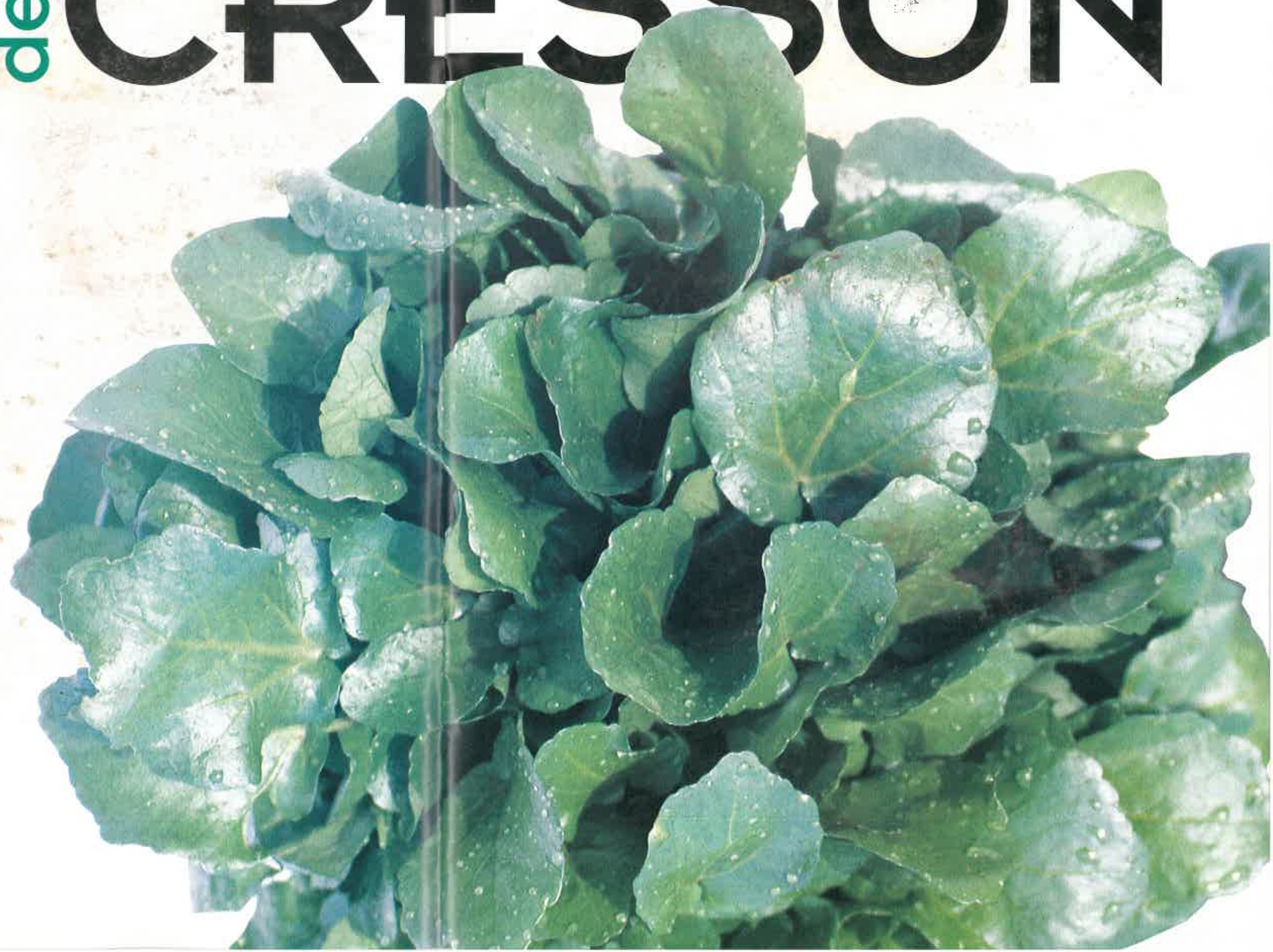




# L'Essonne : premier producteur français de CRESSON

*Au début du siècle,  
on dénombrait  
jusqu'à 13 patrons  
cressonniers dans  
la seule commune  
de Cerny.*

*Aujourd'hui, les  
statistiques ne  
relèvent plus  
qu'une soixantaine  
d'exploitations  
dans tout le  
département de  
l'Essonne, qui reste  
cependant le  
premier producteur  
de France.*





## L'Essonne : premier producteur français de **CRESSON**

L'introduction de la culture du cresson en France ne date que des années 1810-1820. C'est à cette époque qu'un nommé Cardon, gestionnaire des hôpitaux de la "Grande Armée" de Napoléon, découvre en Allemagne la culture du cresson. De retour en France, il fait venir deux cressonniers et entreprend d'installer une exploitation à Avilly-St-Léonard, près de Senlis dans l'Oise. Le produit de cette première cressonnière va connaître un vif succès aux Halles de Paris. Rapidement, de nombreux pionniers se lancent dans cette nouvelle culture et, en 1835, on dénombre déjà une cinquantaine de cressonnières dans les environs proches de la capitale. La légende veut que ce soit un ancien ouvrier de Cardon qui ouvrit la première cressonnière en Essonne, vers 1856. Jean-Baptiste Lefèvre qui s'installe à Vayres, choisit le pré dit "de l'Eglise" pour implanter son exploitation, qui est toujours visible aujourd'hui. Sa réussite est telle que, quelques années plus tard, il se fait construire une maison à l'angle

de la ruelle Traversière et de la toute nouvelle route reliant Arpajon à Malesherbes. L'un de ses deux fils sera d'ailleurs à l'origine de la cressiculture mérévilloise. Mais avant de rappeler comment et quand la culture du cresson s'est développée dans nos contrées, au cours de la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, il importe de souligner que le "cresson de fontaine", qui pousse spontanément dans les sources et les ruisseaux, était depuis longtemps recherché et consommé par les habitants de ces régions. En effet, on note déjà dans un acte notarié retrouvé dans les Archives de l'Etude Notariale de La Ferté-Alais, la présence, en octobre 1786, d'un certain "Martin Bière, cressonnier". En outre, les anciens du village de D'Huison-Longueville, avaient coutume de raconter que le cresson des sources et des "bismes" existant dans le

"bas" des maisons (on appelait ainsi le pré marécageux qui s'étendait derrière le château), était régulièrement récolté au cours de la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle et porté, dans des paniers à bras, au marché de La Ferté-Alais... En particulier par les grands-parents des deux premiers cressonniers de cette commune.

### Les premiers élans

C'est donc à Vayres, qui ne se nommait pas encore Vayres-sur-Essonne, que le cresson fut cultivé pour la première fois en Essonne, dans la cressonnière dite de "Ste-Anne". A cette époque, aucune voie ferrée ne dessert la vallée de l'Essonne et pour être expédiée vers les halles de Paris, la récolte journalière doit être acheminée, en voiture à cheval, jusqu'à la gare de Bouray-Lardy, située à une douzaine de kilomètres de là, où depuis 1843 passent les trains de la ligne Paris-Orléans. Il faut

D'Huison-Longueville : Monsieur Marcon charge dans des cageots les bottes de cresson liées.



A genoux sur une planche en frêne, le cressiculteur coupe les pieds de cresson.

Rapidement de nombreux pionniers se lancent dans cette nouvelle culture

cependant attendre les années 1885-1895 pour voir apparaître une cressonnière dans le village de D'Huison-Longueville, commune voisine de Vayres. C'est durant ces années que cette culture, qui connaît un grand succès en région parisienne, se développe de façon intensive. En 1900, dans sa monographie communale, l'instituteur de D'Huison-Longueville écrit : " Dans les terrains marécageux de la vallée de

A cette époque aucune voie ferrée ne dessert la vallée de l'Essonne

l'Essonne, on cultive le cresson de fontaine, surnommé "la santé du corps", celui-ci est expédié journellement à Paris, dans des

### Le transport du cresson

Jusqu'au début des années 1920, tout le cresson récolté était acheminé jusque sur les lieux de sa vente, dans des grands paniers d'osier d'environ 1 mètre de hauteur sur 60 centimètres de largeur. Dans ces paniers, les bottes de cresson, au nombre de 18 à 20 douzaines, étaient rangées, en couronne, les tiges contre la paroi, les feuilles vers la cavité intérieure, le tout étant maintenu par des liens de paille de seigle. Ces paniers, dont le poids avoisinait les 150 kilos, étaient véhiculés par des charrettes hippomobiles jusqu'aux gares voisines des cressonnières. A Méréville, il avait fallu attendre 1907 pour bénéficier de la proximité de la gare. Auparavant il fallait aller à Angerville ou à Monnerville, où depuis 1843 passait la ligne d'Orléans, une sacrée promenade!

### Un label pour le cresson

Les cressonnières du sud de l'Essonne viennent d'être labellisées "paysages de reconquête" par le Ministère de l'Environnement, sur la proposition du Département de l'Essonne. Parmi les 50 sites français retenus, les cressonnières du sud de l'Essonne sont les seules d'Île de France à avoir été sélectionnées par le Ministère de Madame Ségolène Royal. Ce label contribuera à protéger un patrimoine particulièrement remarquable ; en effet, la culture du cresson, qui lie le travail des hommes à l'histoire des lieux, constitue aujourd'hui un atout pour le développement économique local et la garantie d'une certaine qualité de vie.





## L'Essonne : premier producteur français de **CRESSON**



A Vayres-sur-Essonne, vers 1970 : ces grands paniers contenaient 18 à 20 douzaines de bottes.

24

grands paniers remplis de 22 douzaines de bottes de cresson". C'est au cours de ces années, qu'un des fils de Jean-Baptiste Lefèvre ouvre une cressonnière à Méréville qui deviendra le fer de lance de toute la production de la Juine. L'instituteur de la commune note d'ailleurs à cet égard : " Cette espèce de culture a pris beaucoup d'extension à Méréville depuis cinq à six ans. Il y a actuellement trois cressonnières en plein rapport qui peuvent produire en moyenne, par an, environ 300 paniers de chacun 20 douzaines de bottes de cresson qui sont expédiées à Paris, par la ligne d'Orléans, à partir de la gare d'Angerville et

**Ainsi ces terrains tourbeux et pour ainsi dire improductifs sont devenus de véritables pactoles**

vendues aux Halles sur le pied de 0,60 franc la douzaine de bottes (...) ainsi ces terrains tourbeux et pour ainsi dire improductifs sont devenus de véritables pactoles... Cette culture avantageuse qui donne évidemment de

beaux bénéfices, constitue toutefois un travail très pénible, principalement pendant la mauvaise saison". Durant cette période, de nombreuses cressonnières sont ainsi creusées dans la commune de Cerny qui compte, en 1896, huit patrons cressonniers et atteindra le nombre de 13 exploitants en

1926. D'autres cressonnières s'établissent, toujours dans la vallée de l'Essonne, à Boigneville, près des sources d'un petit affluent de cette rivière appelé "la Velvette"... Là, un cressonnier de D'Huisson-Longueville, du nom de Lesage, exploite, en 1906, une vaste superficie en bordure de la voie ferrée, près du bâtiment du "manège" destiné à l'élévation de l'eau alimentant la ferme des Carneaux, située juste au-dessus. Parmi toutes les communes qui s'ouvrent à la cressiculture, on peut citer Boutigny où un certain Wittemetz, originaire de l'Oise, exploite dès 1901 les terrains qu'il avait lui-même creusés.

" Les belles cressonnières de Moigny, méritent d'être mentionnées, elles contribuent à l'approvisionnement des marchés de Melun et de Fontainebleau" nous rapporte l'instituteur de la commune en 1900. A Milly, souvent cité dans

**A Milly, souvent cité dans les ouvrages comme le centre d'une région riche en cressonnières, il faut attendre 1910 pour voir deux exploitations en activité.**

les ouvrages de 1910 comme le centre d'une région riche en cressonnières, il faut attendre 1910 pour voir deux exploitations en activité, l'une au "Coudray" et l'autre aux "Petites fontaines" ; toutes deux utilisent l'eau de l'École. Il faut en effet préciser qu'à l'époque, il existe deux types d'exploitations de cressiculture : à celles alimentées par les sources ou résurgences, abondantes dans la vallée de l'Essonne et de la Juine, viennent s'ajouter celles qui utilisent le cours des ruisseaux aux "eaux pures et claires".

### L'entre deux-guerres

Durant la "Grande guerre", les cressonnières se vident et on voit soudain les épouses remplacer les hommes sur les "planches à couper", bientôt assistées par les jeunes gens, épargnés par l'âge. Puis, vers 1920, une demande sans cesse accrue entraîne rapidement une hausse des prix et une extension significative des exploitations dans tout le sud du département. Les communes de Boutigny, Maisse et Buno-Bonnevaux connaissent ainsi une

## Révolution dans la cressiculture

Si l'utilisation d'un matériau nouveau a totalement modifié les conditions de travail dans la cressiculture durant la saison d'hiver, c'est bien celle des voiles de polystyrène, protégeant le cresson des fosses du méfait du gel. Au cours des premières années de la décennie 1980-1990, il n'était plus guère d'exploitations, sauf peut-être dans la vallée de l'Essonne, où, dès la fin du mois d'octobre et jusqu'au mois de mars, l'on ne voyait pas le soir, en période de gelée, les fosses recouvertes de feuilles transparentes maintenues sur les bords par des pierres ou des rondins, afin d'éviter que le vent ne soulève ces voiles. Dans la première phase de cette utilisation, ce fut le film de plastique transparent, d'environ 1 à 2 dixièmes de millimètres d'épaisseur qui fut employé. Ce film était vendu en rouleau de 10 mètres de largeur sur 100 mètres de longueur qu'il convenait de fractionner selon les besoins de chaque cressonnière. Puis, au commencement des années 80, ce film fut remplacé par "le plastique perforé", dit de "cinq cents trous", auquel d'ailleurs succéda "le voile de polystyrène", encore dénommé "P.A.", sorte de gaze ou tissu synthétique ne présentant pas, pour la plante protégée, les inconvénients des deux matériaux précédents, tout en fournissant un isolement thermique bien supérieur. Certains cressiculteurs prétendent d'ailleurs que l'emploi de deux de ces voiles superposés permettrait de garantir le cresson lors des gelées atteignant moins dix degrés centigrades. A présent, seuls ces derniers voiles sont surtout utilisés, quoiqu'il existe encore, en particulier dans la vallée de l'Essonne, certains cressiculteurs toujours réticents à cette pratique. Si, voilà une douzaine d'années, un cressiculteur, par temps de gel, ne pouvait commencer à "couper" que vers onze heures ou midi, à présent, cela est tout à fait changé.

### Cressonniers ou cressiculteurs ?

La dénomination actuelle de cressiculteur, remplaçant celle de cressonnier, d'ailleurs toujours utilisée dans le langage courant, apparaît de façon généralisée à partir de 1936 sur les listes nominatives des recensements de population. Cette appellation toutefois avait commencé à être utilisée, rarement il est vrai, dès 1912-1913 ; par exemple en 1913, on cite l'unique "cressiculteur" de Guigneville, près de La Ferté-Alais. Dans les annuaires départementaux, on lit toujours "cressonnier" au début des années 1930. Enfin, sur les listes de recensement, signalons qu'antérieurement à 1930, on trouve indiqué : "chef cressonnier" ou "patron cressonnier" et "ouvrier cressonnier" et parfois, concernant les épouses, on relève de temps à autre la mention : "cressonnière".

25



## L'Essonne : premier producteur français de **CRESSON**

26 multiplication de leur terrains à cresson. Pour répondre efficacement à la demande soutenue, on commence à creuser des tranchées de 3 à 4 mètres de profondeur dans la couche dite des "calcaires de Brie" ; on procède ensuite au forage d'un puits tubulaire de 3 à 5 mètres, plongeant dans la nappe aquifère même et remplissant ainsi la tranchée d'eau. Mais très vite, la multiplication de ces opérations entraîne une réduction de la quantité d'eau par tranchée. C'est pourquoi, les cressonniers adoptent rapidement la pratique dite des "retours" : plutôt que de rejeter l'eau dans la rivière, on lui fait alors alimenter d'autres sources appelées "retours". Cette technique, qui est assez avantageuse durant la bonne saison, se révèle très dangereuse, durant la mauvaise. L'eau, qui n'est pas suffisamment chaude, gèle immanquablement le cresson dans les fosses de retours. Sérieux inconvénient puisque c'est précisément en hiver que la commercialisation du cresson est la plus fructueuse. C'est ainsi que la pratique des fosses de retour périclita peu à peu.

Les années 1930-1935 marquent l'apogée de la culture du cresson en Essonne. Ainsi à Vayres, le nombre de cressiculteurs qui était de 9 en 1921, passe à 23 en 1926 ! A la veille de la seconde guerre mondiale, la longueur totale des fosses à cresson atteint environ 25700 mètres pour une superficie de 13 hectares. On note à cette époque une migration importante de carriers qui, touchés par le chômage, se reconvertissent dans la cressiculture, assurant ainsi la relève d'une profession qui commence à vieillir. Mais

### Aujourd'hui, le cresson veut imiter la salade

entre 1934-1937, les cours du cresson s'effondrent et de nombreuses exploitations, installées à la hâte durant la folle époque, sont très rapidement abandonnées. Cette période marque également la mutation des moyens d'acheminement ; le camion fait son apparition et la voie Decauville devient le mode de transport privilégié de toutes les exploitations trop éloignées des routes. Un progrès sensible qui ne parvient pourtant pas à effacer les années médiocres, où l'hiver rigoureux et l'incompétence des "nouveaux" entachent sérieusement cette difficile culture.

### Le chant du cygne

1940, à nouveau les femmes remplacent les hommes sur les planches, tandis que de nouvelles difficultés surgissent : avec la rareté des camions, les exploitants sont contraints de reprendre la traditionnelle voiture à cheval et les engrais ainsi que les outils ne tardent pas à manquer. Et pourtant... Avec les restrictions alimentaires, le cresson, qui n'est soumis à aucun contingentement, va connaître

### Il faut absolument adapter le cresson aux habitudes de consommation modernes

un essor considérable. C'est ainsi qu'on voit d'anciennes fosses désertées être remises en activité pour répondre aux impératifs du marché. Mais cette courte période constitue en quelque sorte "le chant du cygne" de la cressiculture traditionnelle. A l'aube des années 50, on note un changement radi-

cal dans le domaine de la main d'oeuvre avec une nette diminution du nombre des ouvriers. Dans la cressonnière de Laroche, à Vayres-sur-Essonne, par exemple, on passe de 6 ouvriers en 1930 à 2 dans les années 50. Il faut dire que le salaire d'un coupeur de cresson est relativement élevé : 15000 à 20000 francs en moyenne, auxquelles s'ajoutent des primes et autres étrennes. C'est pourquoi beaucoup d'exploitants hésitent à engager du personnel.

Nous entrons dans la période des produits chimiques, avec l'apparition des insecticides qui vont bientôt permettre de faire des progrès considérables en matière de coût et de rapidité. De même, le panier en osier se voit remplacer par le panier en rotin et le cuir des genouillères, travail des artisans locaux, laisse peu à peu la place au caoutchouc des pneus de voitures. Le marché, lui aussi, subit une mutation et l'on voit apparaître sur les étals des marchands des produits nouveaux, comme la salade d'hiver qui vient sérieusement concurrencer la botte de cresson. L'époque n'est plus très favorable et le niveau d'eau des tranchées manifeste une tendance prononcée à la baisse, obligeant ainsi les exploitants à approfondir les fosses. En outre,

la création d'un label de qualité entraîne le remplacement des liens en osier par le plastique et contraint de nombreux cressonniers à fermer leurs tranchées, la pureté de l'eau n'étant pas toujours aux normes de la santé publique. On tentera pourtant de relancer l'activité avec la création d'une foire au cresson qui



Chez Monsieur Lucas, la récolte est mécanisée.

### Désormais, pour le cressiculteur, il ne suffit plus de bien produire, mais surtout de bien vendre

se tint à D'Huisson-Longueville de 1960 à 1964 ; mais cette promotion ne tiendra pas longtemps ses promesses. Parallèlement, les frères Cavan inventent la machine à couper le cresson qui sera

### Ce qui est certain c'est que ce que nous avons connu va bien changer

perfectionnée plus tard. Cette étape importante nous permet de parler pour la première fois d'une mécanisation dans ce mode de culture. Cependant, la mise en service de cette nouvelle technologie nécessite un aménagement onéreux à une époque où l'industrie du cresson connaît des difficultés de plus en plus paralysantes. Un grand nombre de cressonnières ferment au cours de ces années-là et l'on peut estimer que leur nombre chute à peu

### La foire au cresson

27 De 1960 à 1964, se tint à D'Huisson-Longueville une foire dite "Foire Nationale du Cresson", dont l'organisation était assurée par un comité ayant son siège à la mairie de cette commune. Instaurée sous l'impulsion d'A. Denis, Conseiller Général de La Ferté-Alais et maire de D'Huisson-Longueville, cette manifestation qui, en 1961, rassembla plus de 40000 personnes et 6000 voitures en cette petite commune de la vallée de l'Essonne, connut un retentissant succès à ses débuts. Elle bénéficia alors du concours de la R.T.F. et de diverses radios ainsi que de plusieurs journaux. A cette occasion fut organisé un rallye automobile baptisé : "La route du cresson" ; circuit automobile auquel participèrent plusieurs vedettes de la radio et de la télévision. Puis vint "La nuit du cresson" et le dimanche 1er mai, sous le signe du brin de muguet traditionnel, on créa une course cycliste dite "Le prix du cresson". Des défilés de chars avaient lieu chaque année, avec en tête celui de "L'ambassadrice du cresson" et un disque fut même édité à cette occasion portant le titre de "La fête du cresson", dont l'auteur était celui de la célèbre chanson "Le petit vin blanc". Cette foire-exposition comportait un côté technique, avec la présentation de matériel et de fournitures destinés à la cressiculture (la machine à couper le cresson y fut présentée pour la première fois) et un côté kermesse avec attractions diverses. Elle était placée sous l'égide de la municipalité et bien sûr sous le haut patronage de la Fédération des Cressiculteurs. Mais la cressiculture n'offrait quand même que des débouchés limités... Avec quelques centaines de cressiculteurs pour toute la France et le début de la crise qui allait s'abattre sur cette profession. Le déficit des deux dernières manifestations allait amener, en 1965, la disparition de "La foire au cresson", l'aspect folklorique, seul, ne pouvant suffire à son maintien.



# L'Essonne : premier producteur français de **CRESSON**

près à un quart de celles qui étaient alors en exploitation. Dans les années 1970-1975, on envisage même de puiser 30 à 40000 mètres cubes d'eau par jour dans la Juine et l'Essonne afin d'alimenter les villes nouvelles d'Evry et de Trappes. Fort heureusement, c'est à cette époque qu'une importante société d'agro-alimentaire met au point un procédé de déshydratation du cresson, permettant la production de potages en sachet. En 1969, c'est le transfert du Carreau des Halles à Rungis. Pour les cultivateurs essonniers, l'acheminement va s'en trouver bouleversé ; alors qu'auparavant il fallait être sur place à 4 heures du matin, il ne suffit plus que d'être à 7 heures au M.I.N. de Rungis. On va utiliser également des paniers destinés à plusieurs

peu à peu disparaître des terrains à cresson, sauf à Méréville où on dénombre encore aujourd'hui douze salariés à temps complet.

## Le cresson aujourd'hui

"La cressiculture telle que nous l'avons connue est à un tournant de son histoire. Aujourd'hui, le cresson veut imiter la salade afin de pouvoir trouver sa place dans les linéaires des grandes surfaces, en vitrines réfrigérées, sous sachet, en légume de quatrième gamme" peut-on lire sous le titre "Du sang neuf pour le cresson essonnien" dans la revue "Ingénieurs de la Vie" (cahiers des ingénieurs agronomes, I.N.A.P.G. n°414, décembre-jan-

conditionnement fut lancé, afin d'établir, grande nature, ce qui se pratique dans certaines exploitations de Méréville et de D'Huison-Longueville. Mais ce projet d'usine ne fut jamais poursuivi et aujourd'hui le C.D.E.E. se penche davantage sur la promotion du cresson que sur sa commercialisation. De plus, l'utilisation du film plastique permet, certes, une culture sur toute l'année mais ne remplit nullement les impératifs de rentabilité que l'on serait en droit d'attendre d'une telle technique. Désormais, pour le cressiculteur, il ne suffit plus de bien produire mais surtout de bien vendre... Là où on achète le mieux. Malgré toutes ces réalités financières et techniques, on ne peut pas à proprement parler de mort de la cressiculture tradi-

28



Au début du siècle, avant d'expédier les paniers de cresson au marché.

usages, et la planche à couper disparaît peu à peu des fosses à cresson. L'apparition du film plastique, pour protéger les cultures l'hiver, va constituer également une souplesse appréciée par tous les exploitants. Les ouvriers vont

vier 1991). Il faut absolument, si l'on veut voir survivre la cressiculture, adapter le cresson aux habitudes de consommation modernes. C'est pourquoi, le Comité pour le Développement Economique de l'Essonne, le C.D.E.E., a lancé une opération consistant à revaloriser le cresson essonnien. Un projet d'usine de

tionnelle; et même si l'utilisation du sachet plastique de 180 grammes n'est pas pour aujourd'hui, cette industrie a encore devant elle des perspectives commerciales nombreuses en particulier pour le maintien de la spécificité rurale du département de l'Essonne.

Roger BAILLY

# I N T E R V I E W

Monsieur Edouard Royer, cressiculteur, ancien maire de la commune de D'Huison-Longueville, ancien président de la Fédération Nationale des Producteurs de Cresson.



En octobre 1991, nous avons rendu visite à M. Royer dans sa cressonnière... Une cressonnière qu'il cultive toujours en alerte octogénaire et qui tient encore dans son existence une place prépondérante.

**M. Royer, vous êtes très attaché à ce métier de cressonnier tout autant qu'à cette commune, pourriez-vous nous esquisser ce que fut votre existence, toute entière consacrée au cresson ?**

Oui, je suis très attaché à ce métier de cressonnier, comme à cette commune, où je suis venu tout jeune enfant, j'avais alors à peine quatre ans. A cette époque, mon père, qui exerçait à La Ferté-Alais la profession de géomètre, vint s'installer à D'Huison-Longueville, à la demande d'une de ses amies d'enfance. Celle-ci venait alors d'hériter d'un ensemble de propriétés en ces lieux. Ces diverses propriétés comprenaient des cressonnières, en ce temps-là où la cressiculture était une nouveauté dans nos régions. Curieusement, tout en continuant à exercer le métier de géomètre, auprès du cabinet Millet, mon père décida d'apprendre aussi celui de cressonnier afin de faire valoir une des cressonnières de la succession Metivet ; précisément celle que j'exploite toujours et dans laquelle nous bavardons aujourd'hui.

**Et vous-même, comment êtes-vous venu au métier de cressiculteur ?**

A l'époque, vous savez, en général on poursuivait la profession paternelle, c'était tout naturel. A 10 ans

déjà, j'aidais à la cressonnière, cela d'autant plus que la "Grande Guerre" était survenue et que mon père avait été mobilisé et envoyé au front. Là, hélas, il fut tué en 1916, laissant ma mère seule, avec la lourde charge de la cressonnière et du gamin que j'étais. Après la guerre, ma mère se remaria avec un cressonnier, Edouard Brisset, et le ménage exploita cette cressonnière jusqu'en 1928. En 1932, j'effectuai mon

service militaire et à mon retour, je repris la cressiculture à D'Huison. Dès 1929, je m'étais inscrit au syndicat agricole, puis à l'association que les cressonniers avaient constituée.

**Vous êtes venu au syndicalisme agricole par attirance pour la "vie sociale" ?**

Oui, très jeune, j'avais déjà un penchant pour ce genre d'activité et cela d'autant plus qu'à D'Huison-Longueville, depuis le début des années 20, s'était créé une sorte de syndicat, plutôt une association professionnelle, je dirais même une "confrérie" de cressonniers ; cette association était surtout tournée vers une action tendant à protéger les intérêts des cressonniers lors de la vente du cresson. Vers 1928, ce genre de syndicat fusionna avec le véritable syndicat des cressiculteurs d'Ile de France qui avait été mis sur pied par les cressiculteurs de l'Oise, département qui était alors le principal producteur de cresson de la région parisienne. Ce syndicat visait, bien sûr, à défendre les intérêts de ses membres qui devaient faire face au puissant groupement des "mandataires" car ceux-ci, aux Halles de Paris, avaient la haute main sur tout ce qui concernait la vente de fruits et de légumes, donc du cresson en particulier. C'est ainsi que le syndicat créa, ce qui

29



# L'Essonne : premier producteur français de **CRESSON**

## I N T E R V I E W (suite)

était une innovation, un "poste de vente" sur le "carreau" des Halles. Survint la seconde guerre mondiale. Prisonnier en juin 1940, je réussis à m'évader presque tout de suite des camps allemands et je repris ma place dans ma cressonnière de D'Huisson, et cette année-là, je devins trésorier du syndicat. Les activités purement syndicales prenaient de plus en plus d'importance dans le

cadre des luttes professionnelles et le syndicat comptait alors jusqu'à 250 adhérents ! C'est au cours de ces années là qu'éclata l'affaire dite "de la douve du foie"... Grave maladie causée par un parasite véhiculé surtout par les ovins. Une maladie qui venait de réapparaître dans la région bordelaise. Pourtant, en Essonne, jamais des troupeaux de bovins ou d'ovins n'étaient venus se désaltérer dans les cressonnières. Cette affaire causa un tort considérable à la vente du cresson de fontaine. Le syndicat, bien sûr, eut fort à faire, tandis que les cressiculteurs, devant ce déchaînement des médias, ne savaient comment se défendre.

### **Ce syndicat prenait beaucoup de votre temps en plus de vos charges municipales ?**

Oui, en 1958 ou 59, j'allais devenir Président du Syndicat des Cressiculteurs, alors que depuis 1945 j'avais été élu premier adjoint de la commune... Une fonction que je devais occuper durant 13 ans, puis je devins maire en 1952 et j'allais le rester pendant 19 ans.

### **Que pensez-vous de l'avenir de la cressiculture dans le département de l'Essonne ?**

Il est certain que la cressiculture est à un tournant de son évolution. Depuis huit ans, j'ai laissé la présidence de ce syndicat à un jeune cressiculteur très compétent ; car il faut bien savoir que des jeunes sont toujours intéressés par ce métier et c'est pour cela que je pense que la cressiculture a toujours un avenir, un avenir dont je suis, en tant que vieux cressonnier, très préoccupé. Certains voient la cressiculture traditionnelle disparaître d'ici peu, cela je ne le crois pas. Qu'elle évolue, c'est nécessaire, qu'il n'y ait plus de cressonnières, c'est impossible. Je sais que le problème de l'eau est crucial, et dans cette lutte de l'eau, les cressiculteurs mènent un bon combat. Je suis très conscient de la nécessité d'étendre la

vente et pour cela de l'obligation de développer la publicité, une publicité efficace, puisqu'aujourd'hui cette "pub" occupe une si grande place dans la vente. Certains parlent en ce moment de l'installation dans la région d'une usine de conditionnement

**"Ce qui est certain c'est que ce que nous avons connu va bien changer"**

du cresson récolté dans des cressonnières modernisées, un cresson qui va devenir un légume de quatrième gamme. Le cresson sous sachet, trié, lavé, tout prêt à la consommation, protégé de toute pollution par la chaîne du froid, offert aux consommateurs dans les grandes surfaces. Oui, je crois que l'on va dans cette voie. Toutefois, je reste persuadé que le cresson seul ne peut suffire à rentabiliser une telle installation. Cette coopérative de production-traitement et vente, il va falloir, selon moi, étendre ses activités ; il conviendrait que nous nous groupions avec d'autres producteurs... De salade, de mâche par exemple. Ce qui est certain, c'est que ce que nous avons connu va bien changer. Cela est d'ailleurs normal, la roue tourne comme on dit, les choses changent et la cressiculture ne peut rester figée.

Roger BAILLY



Les cageots de cresson sont chargés sur une brouette plate.

## Petite antologie du cresson

Le cresson est une plante de la famille des crucifères appartenant au genre "Nasturtium", dont il existe environ trente espèces. Celle qui nous intéresse est dite "Nasturtium Officinale" ou encore "Cresson Officinal". Les noms courants de cette plante sont en France les suivants : Cresson de Fontaine, Cresson ou encore Cresson d'Eau. Ces désignations caractérisent une plante cultivée dans des bassins spécialement aménagés et connus sous le nom de cressonnières. On le mange cru, en salade, avec les viandes rôties et quelquefois cuit, à la façon des épinards. Le cresson a été recherché de tout temps à cause de sa saveur piquante et agréable et pour ses qualités hygiéniques. La plante entière est stimulante, antiscorbutique, diurétique et expectorante. Pilée et appliquée en cataplasme, elle est utilisée pour cicatriser les ulcères scorbutiques ou scrofuleux. Cette plante entre dans la composition des sucres antiscorbutiques ; elle renferme une huile essentielle sulfazotée, de l'iode, du fer et des phosphates.

Le cresson de fontaine, dans le département de l'Essonne est cultivé dans de longues fosses à fond plat de 50 à 80 mètres de longueur sur 2,5 à 3 mètres de largeur, ayant en moyenne 40 centimètres de profondeur, continuellement parcourues par un courant d'eau. Ces fosses ont une pente variant de 1 à 1,5 centimètres pour 10 mètres. L'eau d'alimentation qui provenait autrefois des sources naturelles, est à présent, et cela depuis une soixantaine d'années, issue des puits forés. Cette eau est amenée à la partie supérieure de la fosse, appelée "tête de fosse", par un fossé dit "fossé de charge". L'arrivée de l'eau est réglée à l'entrée de la fosse par un tuileau, obstruant plus ou moins, selon les besoins, son passage à travers un conduit de ciment ou de poterie. Puis l'eau s'échappe de la fosse par un conduit dit "de décharge" dont le rôle est de la reconduire vers la rivière voisine. Fosses et fossés sont soigneusement entretenus et "ébergés" (on nomme ainsi le nettoyage et le fauchage des berges de ces fosses qui se pratique quatre à cinq fois l'an et surtout au cours des mois de mai et d'octobre). Chaque année, vers le 15 mai, le vieux plant de cresson, appelé "chaume" est arraché, après avoir été traité au défoliant. La fosse est ensuite nettoyée avec précaution, son fond nivelé, puis elle est asséchée, restant toutefois suffisamment humide pour permettre la germination du semis. Car c'est en effet le moment du semis pratiqué "à la volée", la graine, qui est très fine, étant mélangée avec du sable et de l'engrais. Puis, quand la graine a germé, on admet l'eau dans la fosse, au début en très faible quantité et on élève son niveau au fur et à mesure de la croissance du semis. Environ 6 semaines après avoir semé, on peut commencer la coupe. On pratique en moyenne entre une dizaine et une quinzaine de coupes selon les années. La récolte, de même, varie en fonction des saisons mais c'est en général en mars qu'elle se pratique de façon intensive. A chaque coupe, on pratique l'opération du "schuellage" ou celle du "roulage"... Schuellage en hiver et roulage en automne et au printemps, le rouleau utilisé étant "le rouleau à claire-voie". En mai et en septembre, le cresson fleurit et il convient, avant la coupe, d'enlever ses fleurs. Cette opération se nomme "l'effleurage". Afin de faciliter la pousse du cresson, il est nécessaire de lui apporter des éléments fertilisants, ceux naturellement dissous dans l'eau d'alimentation n'étant pas en quantité suffisante. Il est en particulier indispensable d'apporter au cresson de l'acide phosphorique, d'où l'emploi de super phosphates et de scories. Divers parasites animaux et végétaux doivent nécessiter l'utilisation de traitements et de piègeages.