



# MÉMOIRES DE CRESSONNIERS EN ESSONNE



## Livret d'exposition

Hier, aujourd'hui, demain  
les Archives de l'Essonne



# Mémoires de cressonniers en Essonne



*La cressiculture est implantée depuis les années 1850 dans l'actuel département de l'Essonne qui, grâce à cette activité, est devenu le premier producteur français de cresson, avec Méréville pour capitale.*

*Les Archives départementales et le Parc naturel régional du Gâtinais français ont conservé et exposé la mémoire orale de quelques cressonniers.*

*Femmes et hommes de tous âges, actifs ou retraités, ont volontiers accepté de partager les souvenirs d'un métier dont ils sont fiers.*

*L'exposition laisse une grande place à ces témoignages inédits, sources de mémoire d'un métier peu connu.*

*Ainsi, les cressonniers nous font vivre les évolutions, événements et difficultés qui ont marqué leur métier ou celui de leurs ancêtres.*



# Une culture venue d'ailleurs

---



**Pendant très longtemps, le cresson a été cueilli et consommé à l'état sauvage. Au XIIIe siècle, il est vendu par les marchands ambulants. Ce n'est qu'à partir de la deuxième moitié du XIXe siècle qu'il est cultivé en cressonnières artificielles, dans la vallée de l'Essonne.**

Durant l'hiver 1809-1810, Joseph Cardon, gestionnaire des hôpitaux de la Grande Armée, découvre en Allemagne, près d'Erfurt, une technique de culture fort surprenante : « [...] la terre étant couverte de neige, il fut étonné de voir de longs fossés de 3 mètres de largeur présentant la plus brillante verdure [...] » Larousse universel, 1865. Usuel - AD91

Dès son retour en France, en 1811, il crée la première cressonnière artificielle et choisit comme lieu d'implantation un village arrosé de sources vives : Saint-Léonard, entre Senlis et Chantilly dans l'Oise.

Le succès vient rapidement et incite d'autres volontaires à tenter l'expérience et à s'implanter en d'autres lieux.

La vallée de l'Essonne, particulièrement bien irriguée et arrosée de nombreuses sources attire bientôt des familles de cressonniers venues de Senlis.

Ainsi Louis Doublet, cressonnier, est déjà installé à Vayres en 1854, lorsque le 15 novembre sa fille épouse un journalier du village, Charles Boudignon, qui deviendra lui aussi cressonnier.

De même, Jean-Baptiste Lefèvre s'établit à Vayres vers 1866 pour y exploiter durablement la cressonnière Sainte-Anne, encore aujourd'hui en activité.



Cressonnière Sainte-Anne, Vayres-sur-Essonne, photographie, 1979. 7Fi/12

# L'Essonne, premier producteur de cresson

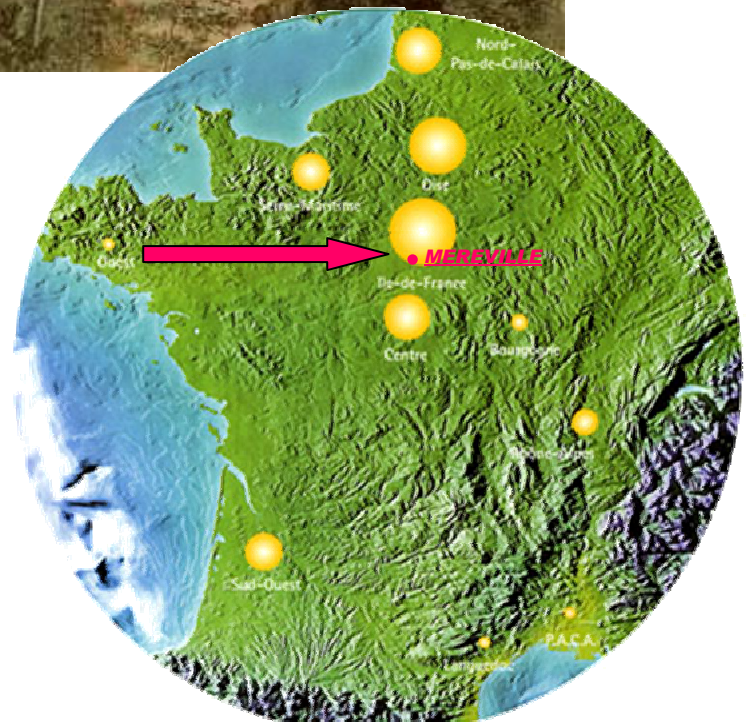
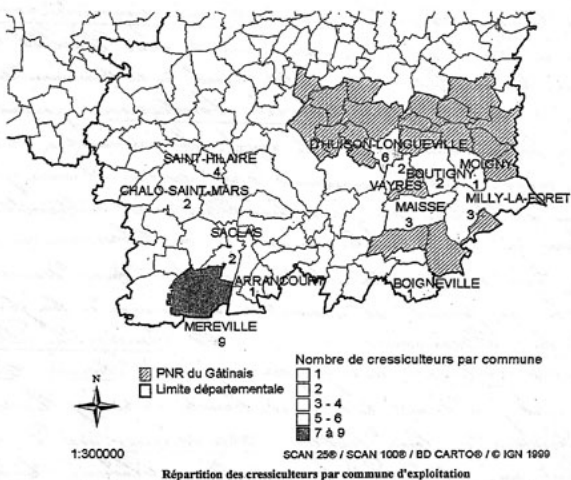
Le cresson est essentiellement cultivé au sud du département, dans les vallées de l'Essonne, de l'École et de la Juine où jaillissent les sources d'eau vive nécessaires à sa production.

**MEREVILLE, capitale du cresson**



Cressonnières à Méréville, 1898. Monographie d'instituteur de Méréville

Répartition des cressiculteurs par commune d'exploitation  
Avril 2005 - Département de l'Essonne



Principales régions de production de cresson. « Le cresson à la source », Fédération nationale des cressiculteurs. Gbr/3337



# La vie des cressonniers

---

**P***ourquoi et comment devient-on cressonnier ? Malgré les difficultés et la pénibilité de la tâche, plusieurs générations se sont succédées dans l'exploitation du cresson*

## L'enfance et l'apprentissage

« Enfant, je jouais dans les cressonnières, je pêchais aussi des verrons et regardais les cressiculteurs. Parfois, je les aidais à passer le rouleau. J'ai commencé à 16 ans ... jusqu'à 70 ans. C'est un métier, une passion. »

« Dans mon enfance, toute la famille fendait les liens d'osier à la veillée après le dîner en écoutant la radio. Il n'y avait pas d'autres distractions le soir. »

« On aidait à la cressonnière le jeudi. Je peignais en lettres blanches le nom de mon père sur les paniers, ramassais les bottes sur le chemin et faisais plusieurs tours de brouette pour les ramener à la cabane. »

« J'ai entendu dire que lorsque ma grand-mère allait travailler, elle parquait mon père encore enfant dans un panier de cresson

pour être tranquille. Il a fait ses premiers pas dans les cressonnières. Il y a travaillé de 12 à 70 ans. C'était sa vie. Il ne pouvait pas s'en passer ... même le dimanche. »

## Les générations de cressonniers

« Mon arrière-grand-père a créé la cressonnière à partir de 1896. Mon grand-père et mon père ont exercé le même métier. Maintenant, mon fils suit le même chemin. »

« Fille de cressiculteur, je me suis mariée avec un cressiculteur, lui-même fils de cressiculteur. »

« Mon grand-père avait appris le métier dans l'Oise. Il est venu à D'Huisson où il s'est marié et a créé des cressonnières dans les marais. Son frère était également venu de l'Oise pour s'installer à Vayres. »



Les cressonnières,  
Vayres-sur-Essonne,  
cliché R. Bailly, 1942. 26Fi/96

# Une culture exigeante

---



**L'eau constitue un élément essentiel : température, débit et composition contribuent à la réussite de la production au fil des saisons.**

## Les conditions de culture

« L'été, on nettoyait les fossés vidés par un système de barrage et on semait les graines à la volée pour l'année suivante. L'eau était amenée doucement pour ne pas bouger les graines. Les grosses périodes de production se situaient au printemps et en automne. »

« Normalement le cresson ne gèle pas l'hiver car ses racines sont dans l'eau de source à 12° qui semble chaude par rapport à la température extérieure, ça fume ... »

« Pendant l'hiver 1956, il y a eu de grosses pertes à cause du gel. On a dû ressemer hors saison. Les voiles de plastique n'existaient pas. »

« Le cresson fleurit en mai. Quand les fleurs se transforment en gousses, le cresson est coupé à la faux et séché au soleil. On obtient alors les graines par l'éclatement des gousses. »

« Début juillet, on sème à la main sur les fosses vidées et humides. Les graines très petites sont mélangées avec du sable, mises dans des petits sacs et trempées dans l'eau pendant une journée. »

« Le sol des fosses est nivelé d'un centimètre tous les dix mètres avec une pente douce pour que l'eau ne stagne pas et des rigoles pour évacuer l'eau en cas d'orage. »

« Le cresson prend toute sa nourriture dans l'eau. C'est la particularité du cresson de fontaine contrairement au cresson aliénois qui pousse dans la terre. »

**Les cressonniers, appelés ainsi à l'origine, puis, dénommés progressivement cressiculteurs à partir des années 1930, évoquent leurs souvenirs d'un travail souvent difficile**

## Les conditions de travail

« Quand on voit une cressonnière pour la première fois, on trouve cela joli. On ne se rend compte du travail à fournir pour qu'elle soit belle. »

« Il n'y avait pas d'heures. Mon père travaillait au minimum 10 heures par jour. L'été, à partir de 6 heures, jusqu'au soir avec une pause le

midi. L'hiver, il travaillait moins car il n'y avait pas d'éclairage. Il regardait la lune, si elle était brillante, il savait qu'il allait geler et se relevait alors en pleine nuit pour enfoncer le cresson sous l'eau avec une schuelle pour le protéger du gel. »

« Les hommes coupaient le cresson à genoux sur une planche toute la journée. Ils travaillaient par tous les temps. Quand il pleuvait, ils mettaient un caparaçon de toile cirée sur leur dos. »

« Les hommes se plaignaient de la pénibilité du métier mais au fond d'eux, ils aimaient ça. »

« La Saint-Fiacre était fêtée par les cressiculteurs fin août. Le patron offrait le repas et un cadeau aux ouvriers qui posaient des bouquets de fleurs à la cabane. »

« Mon père me racontait qu'à la Saint-Fiacre les cressonniers avaient une bannière et ne travaillaient pas ce jour là. Cette fête a dû s'arrêter après la première guerre mondiale. »

« La fête du cresson à D'Huisson a eu lieu à partir de 1960, pendant quelques années. C'était une foire agricole et commerciale avec fête foraine, bal, élection de la reine du cresson ... on choisissait une fille de cressonnier. »

« Depuis 1993, à Méréville, il existe une fête du cresson au week-end de Pâques, de plus en plus importante : fête foraine, foire aux antiquités, foire gastronomique, stand de cresson et spécialités.





- 1 Fossé en eau. Photographie, collection privée
- 2 Tamisage des graines très fines du cresson. Photographie, collection privée
- 3 Ensemencement des graines de cresson sur les fossés. Photographie, collection privée
- 4 Pose du voile de plastique pour protéger le cresson du gel. Photographie, collection privée
- 5 Fleur de cresson

# Un équipement particulier

---

*Depuis près de deux siècles, les cressonniers ont acquis un grand savoir-faire qui s'appuie sur un équipement particulier, relativement peu modernisé jusqu'à nos jours.*

## **Le couteau**

« Chaque cressonnier avait son couteau, c'était un long couteau pointu dont le manche était entouré de ficelles. »

## **Les rouleaux**

« Les rouleaux sont en bois avec des lattes. Ils servent à rouler le cresson dans le sens du courant. Selon la taille du cresson, on utilise le petit ou le grand rouleau. On doit être deux, un sur chaque berge pour tirer les chaînes du rouleau. On roule souvent le cresson, presque tous les jours. »

## **La paque**

« Quand les hivers étaient très froids il fallait renfoncer le cresson avec le rouleau et la paque. Depuis qu'il y a les voiles, on n'utilise plus ces outils. »

## **La ramonette**

« La ramonette était un outil qui permettait de ramasser les insectes, les altises (pucettes) : la ramonette individuelle mesurait 30 à 40 cm avec un petit filet métallique et la grande ramonette faisait toute la largeur du fossé. Cette dernière était tirée par deux personnes. Ces opérations s'effectuaient en août et septembre. »

## **La schuelle**

« Elle servait à gratter les fosses pour enlever la vase et nettoyer les fosses en juin et juillet, avant de semer. C'est le seul outil dont le nom garde son origine allemande. »

## **Les liens**

« On liait le cresson avec des brins d'osier autrefois. Ensuite la préfecture a imposé les liens plastiques portant le numéro d'agrément sanitaire. Un bon ouvrier fait 60 à 70 bottes à l'heure. »

## **La planche et les genouillères**

« On coupait par tous les temps, à genoux sur une planche avec des genouillères. La planche était en bois d'une largeur d'environ 20 centimètres. On devait la tourner pour avancer au fur et à mesure de la coupe. Parfois, on risquait de tomber. »

## **Le caparaçon**

« Quand il pleuvait, on utilisait un caparaçon. L'armature de bois, recouverte d'une toile imperméable d'environ 1 mètre 50 sur un 1 mètre, se fixait sur le dos ...mais attention aux vents violents car on risquait de s'envoler. »

## **Les cabanes**

« On y entreposait tous les outils et les engrais. Elles ont beaucoup servi avant les chambres froides car dans cette cabane il y avait un bassin d'eau toujours fraîche où l'on plongeait le cresson avant l'emballage. Il y avait aussi parfois une cheminée et une cuisinière, on pouvait y manger pour gagner du temps car la maison était loin. »

## **Les paniers**

« Les bottes de cresson, conservées dans les bassins d'eau à l'intérieur des cabanes étaient ensuite rangées dans des paniers d'osier qui ont été remplacés par des cageots à la création des Halles de Rungis. »

« On habillait le panier ovale avec huit ficelles : trois sur les parties les plus larges et deux dans les bouts. On y mettait les bottes en laissant une cheminée d'aération et ensuite la paille de seigle : « la gerbée ». On faisait une torsade dans chaque anse et le cresson ne bougeait jamais. »



# Saint



- 1 Le travail à la faux.
  - 2 Le caparaçon.
  - 3 La paque.
  - 4 La ramonette.
- Aquarelles, Fonds Allais, 2005. 51Fi.



# La commercialisation

---



**Pour mettre en vente ce produit fragile et périssable, des moyens plus modernes ont peu à peu remplacé les méthodes traditionnelles.**

## Le transport

« Mon père était le seul cressonnier du village à posséder un cheval, alors, il ramassait le soir les paniers d'osiers de ses collègues pour les emmener au train à la gare de la Ferté-Alais. »

« Autrefois, le cresson était transporté par train au départ de la gare de la Ferté-Alais. Ensuite, dans les années trente, le transport se faisait par camion. »

« Un transporteur passait tous les jours en saison, de septembre à mai et l'hiver, deux ou trois fois par semaine. Il amenait lui-même par camion le cresson aux Halles de Paris. »

« Par la suite, à Rungis, on a fait des caeots de 12 bottes, plus aucun panier. Chaque cressonnier livrait lui-même. Une camionnette suffisait. »

## Les Halles de Paris et les mandataires

« Le cresson était vendu près de l'église Saint-Eustache aux marchandes de quatre-saisons. Le nom sur le panier permettait d'en connaître l'origine. Chaque marque avait sa réputation auprès des commerçants. »

« Les mandataires étaient chargés de la vente qui se faisait aux enchères montantes. Ils inscrivaient sur une fiche la quantité vendue et le prix de vente et retenaient 10% pour les frais de timbre et de transport. »

« On mettait 216 bottes par panier mais les mandataires ajustaient le prix sur 200 bottes. Un jour, mon père a décidé d'y mettre 200 bottes : « c'était la révolution », il avait osé se révolter contre les mandataires et leur système. »

## Le syndicat

« Les cressonniers étaient vraiment dépendants des mandataires qui pouvaient mentir sur le prix de vente. Un syndicat de cressonniers a été créé pour pouvoir les défendre. » « Les réunions se tenaient à Paris, rue du Louvre au siège de la Fédération. Tous les cressiculteurs de France s'y rencontraient aux assemblées générales. Il y avait aussi des réunions au niveau départemental. » « Au café D'Huisson, les cressonniers de la vallée de l'Essonne et parfois de l'École se réunissaient. L'ambiance était houleuse quand il fallait augmenter les cotisations. On discutait aussi des techniques et du choix des transporteurs. »

**Devant la puissance des intermédiaires, les producteurs se sont regroupés en syndicat et ont dû s'adapter à de profondes modifications des circuits économiques.**

## Les Halles de Rungis et ... l'adaptation nécessaire

« Les Halles centrales, « c'était le poumon de Paris ». Les Halles de Rungis, c'est bien différent : le commerce est devenu européen. »

« Aux Halles de Rungis, j'ai pris une place au pavillon producteur pour vendre moi-même mon cresson directement aux commerçants et aux restaurateurs. Plus de mandataires. »

« C'est très difficile avec les grandes surfaces, la température y est trop élevée et l'air trop sec. L'important est de maintenir la chaîne du froid. »



# De la médecine ... à la cuisine

---



**Le cresson possède des propriétés pharmaceutiques avérées et exploitées depuis l'Antiquité, sous réserve de bonnes conditions de culture.**

**Symbole d'un terroir, le cresson est utilisé en cuisine sous forme de produits frais ou transformés.**

## Médecine et diététique

Le cresson de fontaine, appelé aussi « santé du corps », est au XIX<sup>e</sup> siècle encore prescrit comme remède antiscorbutique et diurétique.

A présent, sa composition en vitamines et en minéraux est connue :

*« ... employé comme antiscorbutique, diurétique, excitant, dépuratif et fondant, très utile contre les rhumes anciens .... préconisé contre les calculs, maladies de la vessie et des reins, néphrite calculeuse, hypocondrie, mélancolie, aphtes et angines... »*

*Comme la plupart des plantes médicinales, le cresson a joui d'une réputation exagérée... »*

*« ... très riche en vitamines C, E et K, provitamine A et toutes celles du groupe B (sauf la B12, absente du règne végétal), bien pourvu en minéraux : potassium, calcium, magnésium, zinc, sodium avec un des taux de fer les plus élevés dans les légumes frais. »*

Source aprifel, 2005 (agence fruits et légumes frais)

## Le cresson est très bon pour la santé

« Le cresson c'est très bon pour la santé. Je suis allée un jour chez un médecin de la Ferté-Alais qui m'a demandé de lui ramener une botte de cresson quand je reviendrai le voir. J'ai répondu : vous n'en mangez pas souvent, car je ne suis pas souvent malade ! »

## Contrôles sanitaires

La culture et le conditionnement font désormais l'objet de contrôles sanitaires rigoureux :

« Après la crise de la douve du foie dans les années soixante, on a attaché les bottes de cresson avec des liens en plastique portant le nom du cressiculteur pour bien connaître la provenance du produit. »

« Les personnes qui attrapaient la douve du foie avaient consommé du cresson sauvage, non cultivé de façon contrôlée par un cressiculteur. En effet, dans les marais, l'eau est chaude et stagnante. »

« Il y a des normes sanitaires beaucoup plus strictes qu'avant. Les agents de la DDASS (\*) viennent faire des analyses de la qualité de l'eau. Ils surveillent également les cas de douve. »

## Recettes traditionnelles et produits dérivés

« En coupant le cresson, il m'arrive d'en manger, mais je l'aime aussi en salade, potage, omelette, quiche, pâtés végétaux. Le cresson peut être cuit comme les épinards. »

« Pendant les années quatre-vingt, on a coupé le cresson à la machine pour le vendre en vrac à la société Darbonne qui le déshydratait pour des entreprises qui confectionnaient des soupes et des petits pots pour bébés. »

« J'espère pouvoir faire plus de vente directe grâce à la fabrication de produits transformés à base de cresson, je pense que l'agrotourisme peut se développer. »

« La transformation du cresson, c'est l'avenir, mais il faut investir dans un local et suivre les normes sanitaires. C'est un autre métier ... »

## Exposition

*réalisée par  
les Archives départementales de l'Essonne  
en partenariat avec  
le Parc naturel régional du Gâtinais français,  
ainsi qu'aux témoignages de*

**Christian Barberot • Roger Brisset • Michel Charpentier • Marc Darbonne • Michel Dauphin  
Marcelle Debaucheron • Louissette Desbouis • Dolly Greffin • Louis Guillet • André Laplace  
Jean-Michel Lesage • Marcel Lucas • Étienne Marchant • Émile Marcon • Alain Marcadier • Denis Morizot • Paul Sibilia**

*enregistrés par Christine Mathieu, archiviste responsable du patrimoine audiovisuel  
aux Archives départementales de l'Essonne et Yannick Le Chaudelec, chargé de mission  
du patrimoine au Parc naturel régional du Gâtinais français.*

*Livret et exposition :  
Marie-Paule Guérif,  
chargée des expositions aux Archives départementales de l'Essonne  
Réalisation graphique : Lisbeth Porcher*

*du 17 novembre 2005 au 30 mars 2006*

**Direction des archives et du patrimoine mobilier de l'Essonne  
Domaine départemental de Chamarande  
38, rue du Commandant Arnoux  
91730 CHAMARANDE**

**Téléphone : 01 69 27 14 14  
Télécopie : 01 60 82 32 12  
Courriel : [archi91@cg91.fr](mailto:archi91@cg91.fr)**

