

## **La culture du cresson en Essonne: valorisation d'un produit, reconnaissance d'un terroir ?**

Laurène Matern, Camille Millot, Vincent Moriniaux, Martine Tabeaud

### ► **To cite this version:**

Laurène Matern, Camille Millot, Vincent Moriniaux, Martine Tabeaud. La culture du cresson en Essonne: valorisation d'un produit, reconnaissance d'un terroir ?. Food Geography, 2012, Terroirs et appellations d'origine en France et dans le monde, pp.6-15. <http://www.geofood-association.com> . halshs-01477063

**HAL Id: halshs-01477063**

**<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01477063>**

Submitted on 26 Feb 2017

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**LA CULTURE DU CRESSON EN ESSONNE :  
VALORISATION D'UN PRODUIT, RECONNAISSANCE D'UN TERROIR ?**

Laurène MATERN, Université Paris I Panthéon-Sorbonne

Camille MILLOT, Université Paris I Panthéon-Sorbonne

Vincent MORINIAUX, Maître de conférences à l'Université Paris IV-Sorbonne, Laboratoire Espaces, Nature et Culture (UMR 8185, CNRS)

Martine TABEAUD, Professeur des universités à l'Université Paris I Panthéon-Sorbonne, Laboratoire Espaces, Nature et Culture (UMR 8185, CNRS)

Résumé :

La culture traditionnelle du cresson en Essonne, et en France de manière générale, connaît depuis les années 1960 une crise qui la met en difficulté et risque, à terme, de la faire disparaître. Pourtant fréquemment consommé pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ce produit est aujourd'hui oublié des consommateurs et ne trouve plus sa place dans les pratiques alimentaires actuelles. De plus, les cressonnières sont aujourd'hui mises en danger par une périurbanisation croissante et des normes sanitaires mal adaptées. Or, elles constituent un patrimoine à la fois culturel et paysager. Ces atouts peuvent permettre au cresson essonnien d'être reconnu en tant que produit de terroir typique et, à terme, d'être protégé et valorisé à l'échelle nationale.

Mots-clés :

Cresson, qualité environnementale, patrimoine, terroir.

Summary :

The traditional culture of watercress in the Essonne district, and more generally in France, has been suffering a crisis since the sixties which has ultimately put it in difficulty and at risk of disappearing. Frequently eaten during the first half of the XX<sup>th</sup> century, this product is today nearly forgotten and doesn't seem to find his way through our culinary habits. Nevertheless, we can consider the watercress as an important part of our cultural and environmental legacy, put at risk by an increasing urbanisation and maladaptive sanitary standards. The culture of watercress must be viewed as a typical rural product of Essonne in order to be protected and valued on a national scale.

Key words:

Watercress, environmental quality, inheritance, terroir.

## INTRODUCTION

Consommé depuis l'Antiquité, cultivé depuis le XII<sup>e</sup> siècle dans les jardins des abbayes, démocratisé au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le cresson de fontaine et sa consommation sont aujourd'hui en crise et menacés de disparaître. Bien que cette culture offre de nombreux intérêts sur les plans nutritifs, paysagers et environnementaux, elle peine à s'imposer dans le contexte francilien et sur le marché alimentaire. Déjà fortement concurrencée par une offre de salades importante en toute saison et par de nouveaux produits en vogue (roquette, mâche), la commercialisation en magasin est rendue difficile par la fragilité du produit (détérioration rapide de l'aspect en rayon). Principalement cultivées dans le département de l'Essonne qui compte actuellement 27 cressiculteurs (contre 67 en 1963<sup>1</sup>), soit le quart des cressiculteurs français pour 30 % de la production nationale<sup>2</sup>, les cultures sont effectuées sur de petites surfaces de 60 ares en moyenne qui contrastent avec les grandes exploitations du département (53% des structures ont une superficie supérieure à 50 ha<sup>3</sup>). Cette situation pose le cresson en petite culture traditionnelle, menacée par la périurbanisation et méconnue du grand public, alors qu'elle pourrait relever de la définition du produit de terroir proposée par l'Inra et possède un potentiel qui n'est aujourd'hui ni connu, ni reconnu, ni exploité, que ce soit par les acteurs ou par le grand public. La crise que connaît actuellement la filière (depuis 1960 63% des cressonnières ont été abandonnées<sup>4</sup>) pourrait certainement être endiguée grâce à la mise en avant des qualités du cresson, mais également la reconnaissance et la protection du type de paysage produit. L'accession et la reconnaissance d'un statut de "produit de terroir" pour le cresson pourraient alors présenter une voie de sortie et de protection pour cette activité en péril.

## LA CULTURE DU CRESSON EN ESSONNE

Le développement de la culture commerciale du cresson en France date du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Joseph Cardon<sup>5</sup> l'observe en Thuringe pendant l'hiver 1809-1810 et décide de lancer la culture de cette plante de retour en France. Les premières cressonnières sont installées en 1811 à Avilly-Saint-Léonard dans l'Oise. Le succès rencontré sur le marché parisien incite des familles à renouveler l'expérience ailleurs. Le sud de l'actuel Essonne, proche de Paris, se prête à cette activité forte consommatrice d'eau avec l'Essonne et ses affluents, et de nombreuses sources ou puits artésiens. Les premières cressonnières (Vayres-sur-Essonne) sont établies en 1854. Les 27 cressiculteurs essonniers exploitent 15,44 ha répartis sur 11 communes (fig. 1).<sup>6</sup>

---

<sup>1</sup> Millot, 2010 : 5.

<sup>2</sup> La production de cresson au niveau national représente 2% du volume de salades annuel : [www.fondation-louisbonduelle.org](http://www.fondation-louisbonduelle.org), site consulté en juin 2010.

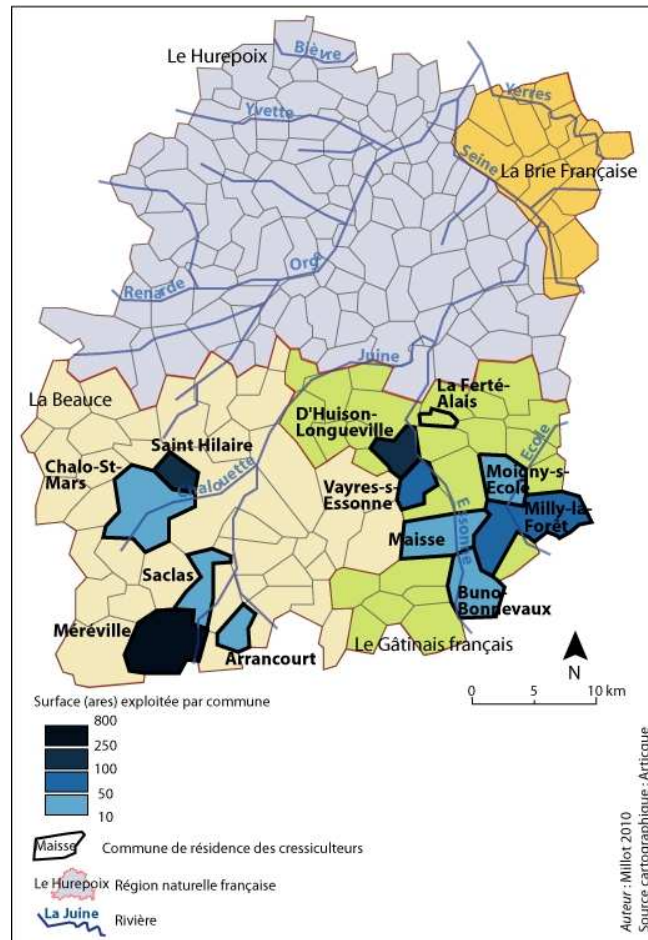
<sup>3</sup> *Ibid* : 3.

<sup>4</sup> *Ibid* : 66.

<sup>5</sup> Intendant et Directeur des hôpitaux de la Grande armée de Napoléon 1<sup>er</sup>.

<sup>6</sup> *Ibid* : 65.

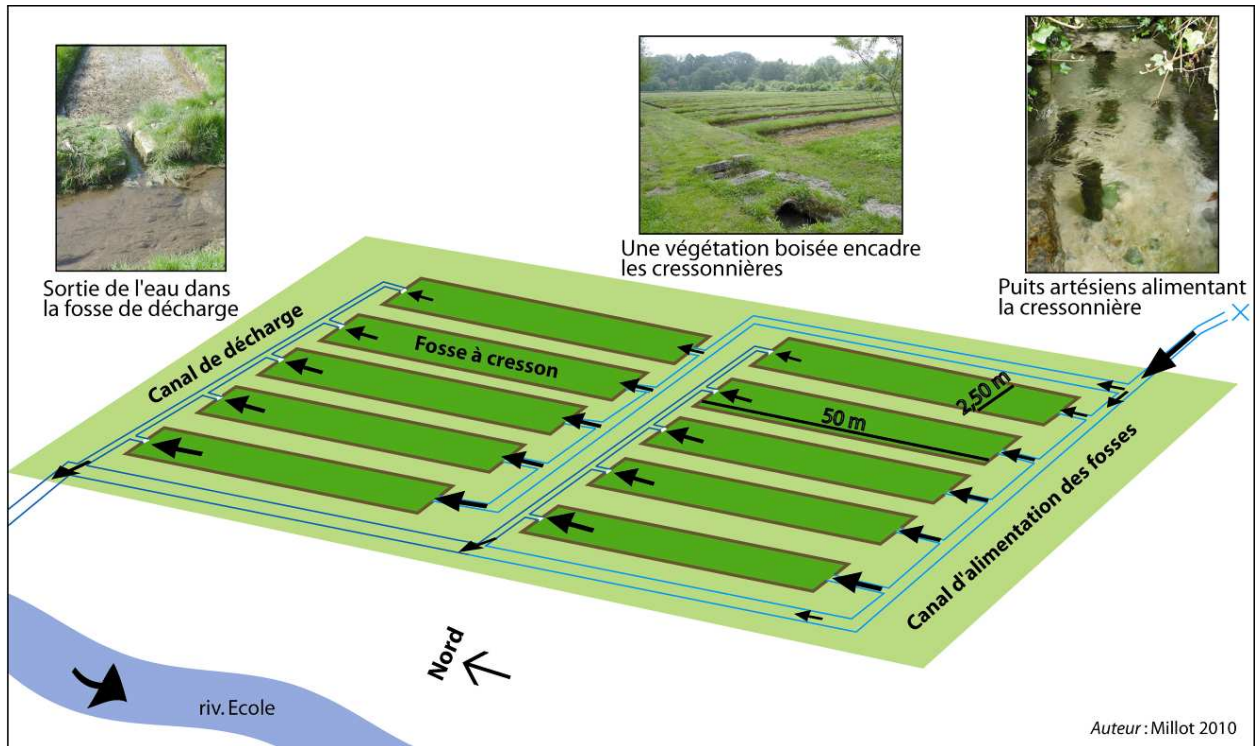
**Figure 1** : Localisation des cressonnières et surfaces exploitées en 2010



Le cresson de fontaine, au contraire du cresson de terre, est une plante semi-aquatique (les racines et la base des tiges sont immergées) de la famille des *Brassicaceae*, tout comme les choux et la roquette, ce qui lui confère ce goût un peu âcre si particulier. En France, le cresson est cultivé dans de grandes fosses en eau implantées dans des vallées à fond plat non inondables (pour éviter les risques de contamination par l'eau des rivières) et avec une orientation nord-sud dominant pour bénéficier d'un ensoleillement optimal (fig. 2).

L'ensemble de ces fosses séparées par des chemins en terre constitue la cressonnière (fig. 3), alimentée par des sources ou des puits artésiens apportant une eau riche en oligo-éléments et comprise entre 10 et 12°C toute l'année.

**Figure 2** : schéma de fonctionnement d'une cressonnière



**Figure 3** : cressonnière vue du sol, Méréville



Après enquêtes téléphoniques et/ou privées auprès de 23 cressiculteurs essonniers ainsi qu'après étude de plusieurs cressonnières entre les mois d'avril et de juillet 2010, il s'avère que les pratiques culturales sont propres à chaque région (selon la nature du sol, de l'eau, l'ensoleillement)

mais très similaires. La culture du cresson s'étale sur l'année, avec une moyenne de 6 à 8 coupes. Le semis est fait à sec en juillet, puis les fosses sont remises en eau progressivement. La première coupe a lieu en septembre, les suivantes s'échelonnant jusqu'en mai, époque de floraison du cresson. Les fosses sont alors vidées de leur eau, les plants arrachés et les graines récupérées pour le prochain semis.

Traditionnellement, le cressiculteur façonne les bottes à la main à l'aide d'un simple couteau et les lie à l'aide d'un lien en plastique portant le numéro d'agrément sanitaire qui assure la parfaite traçabilité du produit. Seuls cinq cressiculteurs récoltent en vrac en fin de saison, l'un possède une machine, les autres procèdent à la faux.

Pendant l'hiver (saison où le cresson est le plus consommé et le prix le plus intéressant pour l'exploitant) le cresson est maintenu hors gel grâce à la température constante de l'eau et, depuis le milieu des années 80, grâce à des voiles de forçage qui permettent également d'accélérer la rotation des coupes et donc d'augmenter le rendement.

Les techniques de culture, de coupe, de commercialisation, ont très peu, voire pas du tout, changé depuis plus d'un siècle et les cressonnières sont restées inchangées depuis leur création. Ces pratiques contribuent à créer un paysage particulier, typique et revendiqué comme un patrimoine aussi bien culturel que touristique.

## **QUALITE DU PAYSAGE, QUALITE ENVIRONNEMENTALE**

Au milieu du paysage ouvert de l'Essonne, les cressonnières forment des entités paysagères remarquables et inattendues dans la Beauce et le Gâtinais. A leur création, elles avoisinaient des prés de fauche et des pâturages. Afin de lutter contre la douve du foie, dont le parasite transite par les ruminants, l'élevage a été interdit à proximité des cressonnières et les fonds de vallées se sont refermés.

A l'échelle locale, les maires ont une perception positive<sup>7</sup> de la culture du cresson qu'ils veulent maintenir en tant qu'élément constitutif de l'identité paysagère essonnienne et comme support au tourisme local (visites lors des journées du patrimoine). La DRAE<sup>8</sup> d'Ile-de-France les a d'ailleurs reconnues comme entités paysagères majeures, le Ministère de l'Environnement les a déclarées "Paysages de reconquête" en 1993<sup>9</sup>.

Le Parc Naturel Régional du Gâtinais veille particulièrement aux cressonnières (considérées comme un paysage caractéristique des vallées) présentes sur son territoire. Il les a classées en zones naturelles dans les documents d'urbanisme et il opère un suivi de la qualité de l'eau<sup>10</sup>. De même le remblaiement des cressonnières abandonnées est interdit et le milieu humide qu'elles constituent est protégé.

---

<sup>7</sup> ARASEA, 2006 et Millot, 2010 : 80-82.

<sup>8</sup> Direction Régionale de l'Architecture et de l'Environnement.

<sup>9</sup> <http://www.savoirs.essonne.fr/>

<sup>10</sup> <http://www.parc-gatinais-francais.fr>, mars 2011.

Le cresson est à la fois un bon indicateur et un garant de la qualité des eaux puisque la plante a besoin d'une eau très pure. Des insectes, des champignons peuvent néanmoins parasiter la plante et des lentilles d'eau envahir les fosses, rendant nécessaire l'utilisation de produits phytosanitaires. Néanmoins les cressiculteurs mettent en avant le caractère "raisonné" de leurs pratiques, par l'application non systématique des produits. Mais ces derniers ne sont pas homologués pour la culture du cresson malgré les demandes répétées de la part des exploitants. Les autorisations d'utilisation obtenues ne sont que temporaires et laissent les producteurs dans l'incertitude quant à possibilité de les réutiliser d'une année sur l'autre.

Un cressiculteur a adopté le mode de production biologique et 3 en partie (au total 108 ares sur les 1 544, soit 6,99% de la surface des cressonnières, contre 2,46% de la SAU nationale en 2009, toutes cultures confondues<sup>11</sup>) ils n'utilisent donc pas d'intrants chimiques de synthèse, conformément à la réglementation<sup>12</sup>. Mais le fait que les rendements de cresson bio sont de moitié plus faibles qu'en conventionnel est attesté par tous les producteurs, biologiques comme conventionnels, ce qui ne les incite pas à se convertir.

Les cressonnières rejetant leur eau directement dans la rivière, elles ont été accusées de les charger en phosphates et surtout nitrates. Les tests effectués sur la rivière Essonne (thèse CIFRE en cours<sup>13</sup>) tendent à montrer au contraire que les cressonnières rendent une eau moins polluée en nitrates, ce qui pourrait en faire un élément pour contrer ces pollutions.

Malgré toutes ces qualités, la filière est en difficulté depuis les années 1960 et peine à sortir de cette crise.

## **LES DIFFICULTES DE LA FILIERE : UNE CULTURE SOUFFRANT D'UNE IMAGE DESUETE, EN OPPOSITION AVEC LE CONTEXTE FRANCILIEN ACTUEL ?**

Plusieurs points expliquent les difficultés d'une filière menacée de disparition :

- **un produit peu connu** : dans les années 1960, une campagne de presse accuse le cresson de transmettre la douve du foie, causant une perte de confiance durable des consommateurs et nuisant fortement à la filière. Il a pourtant été prouvé que ces cas étaient dus à la consommation de cresson sauvage. Malgré ce démenti, la filière ne s'est jamais rétablie de ce scandale. Le cresson est aujourd'hui mal connu du grand public et souffre d'une image un peu désuète, les consommateurs ne savent plus comment le consommer. L'arrivée récente sur le marché de salades telles que la roquette ou la pousse d'épinard, aux saveurs prononcées, tend à prouver que le cresson peut retrouver sa place parmi ces produits en vogue.
- **une urbanisation croissante** : la proximité de Paris est un avantage pour le cresson jusque dans les années 1960, avec d'un côté un produit frais acheminé quotidiennement et de l'autre une demande

---

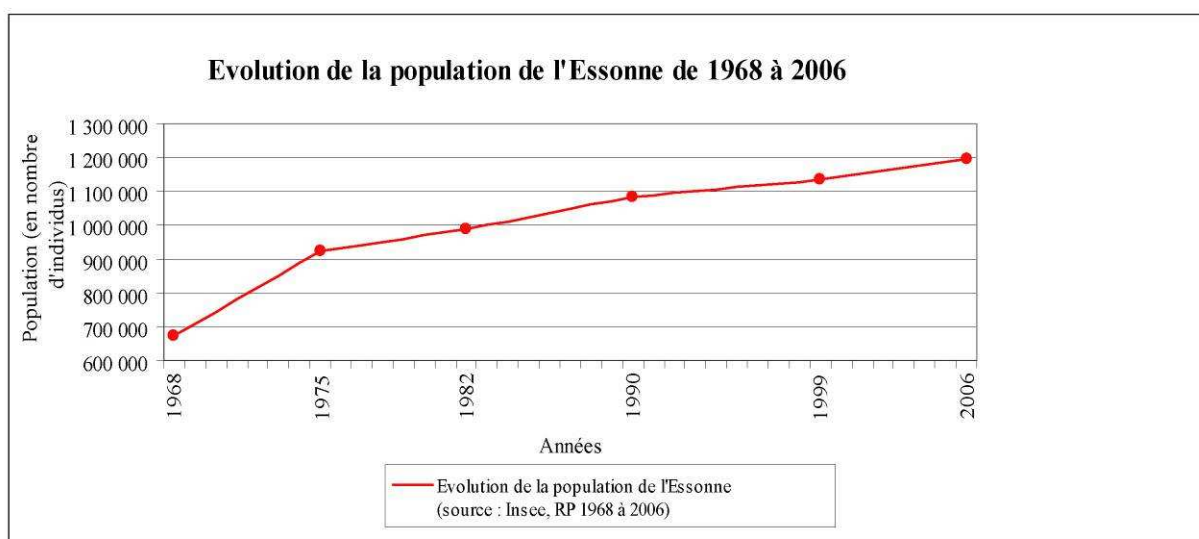
<sup>11</sup> Respectivement Millot 2010 : 34 et Agence bio 2009.

<sup>12</sup> [http://agriculture.gouv.fr/Règlement\\_européen\\_n°\\_967/2008](http://agriculture.gouv.fr/Règlement_européen_n°_967/2008).

<sup>13</sup> Voir en bibliographie le travail de Jérémy Pulou.

importante. Aujourd'hui, la hausse des prix immobiliers parisiens pousse les Franciliens vers un marché foncier plus abordable, et les départements de la grande couronne sont leur première destination. Le prix moyen du m<sup>2</sup> pour un appartement entre octobre 2010 et février 2011 est de 7 753 euros à Paris contre 2 600 euros dans l'Essonne, le moins cher des départements franciliens<sup>14</sup>. La densité de population en Essonne a ainsi quasiment doublé entre 1968 et 2006 (fig. 4) mais presque 50% des actifs travaillent hors du département, notamment à Paris (*Insee*, 2006, RP). Pour les cressiculteurs installés dans le sud de l'Essonne davantage rural, la concurrence est due au développement du pavillonnaire.

**Figure 4** : évolution de la population en Essonne, 1968-2006



Pour les cressiculteurs majoritairement en location, la périurbanisation créé une incertitude sur la viabilité de leurs exploitations : les propriétaires ou leurs descendants auront plus intérêt à vendre en tant que terrains constructibles plutôt qu'en terre agricole. De plus, les nouveaux arrivants dont les modes de vie plus citadins peuvent être radicalement différents sont peu préoccupés par les problèmes liés à l'agriculture et méconnaissent très souvent le contexte culturel, patrimonial, paysager et environnemental dans lequel ils s'installent : l'installation d'habitation près des sources peut provoquer la contamination de la cressonnière par les eaux de gouttières. De plus le discours officiel de protection des cressonnières affiché par les élus n'est pas toujours suivi d'actes : un périmètre de proximité existe autour des cressonnières mais n'est pas toujours respecté, les aménagements de la commune passant avant la préservation de l'activité cressicole<sup>15</sup>.

- **pénibilité du travail** : les conditions de travail des cressiculteurs sont exigeantes. La récolte se fait toujours à la main, courbé, les mains dans l'eau froide, pendant de longues heures (jusqu'à 10 heures

<sup>14</sup> [www.fnaim.fr](http://www.fnaim.fr)

<sup>15</sup> Millot, 2010 : 81-82.



de travail six jours sur sept<sup>16</sup>) été comme hiver. Les cressiculteurs mettent tous en avant la passion nécessaire à la poursuite d'une telle activité<sup>17</sup>.

- **rémunération faible** : les cressiculteurs parlent de salaires équivalents au SMIC. Le prix de vente du cresson reste assez bas, de 0,50 euros à 1,50euros la botte en conventionnel (1,50€ toute l'année en bio). Cinq exploitants ont d'autres activités professionnelles : principales pour trois exploitants (maraîchage et polyculture, la cressiculture étant réalisée par tradition familiale ou par passion) ou annexe pour deux exploitants, offrant d'autres sources de revenus (maraîchage et serrurerie). Le métier n'attire plus guère les exploitants. D'ici 2012, onze cressiculteurs partiront à la retraite sans avoir de repreneur<sup>18</sup>.

- **une filière peu structurée** : le cresson pourrait certainement retrouver sa place dans les habitudes alimentaires françaises à l'aide d'une campagne de communication qui le ferait connaître davantage. Mais la filière semble aujourd'hui peu à même de mener des actions en ce sens au niveau national : les différentes foires n'ont qu'un rayonnement très local. Une enquête auprès de 43% des restaurateurs de l'Essonne<sup>19</sup> montre que moins de 4% d'entre eux ont déjà proposé du cresson sur leur carte.

## **CRESSON ET TERROIR : POSSIBILITE DE RECONNAISSANCE, VOIES DE SORTIES POSSIBLES ?**

Le cresson ne bénéficie aujourd'hui d'aucune certification. Seules les bottes (le vrac est exclu) produites sur le PNR portent la marque "Parc Naturel Régional", qui met en avant dans ses produits le territoire, la dimension humaine et l'environnement préservé et valorisé du parc<sup>20</sup>. Mais les cressiculteurs concernés n'utilisent pas ce label, qui n'a pas d'incidence sur la vente puisque inconnu du grand public<sup>21</sup>. Pour s'adapter aux particularités de la culture du cresson, un projet est lancé en juin 2010 (effectif en 2012) pour labelliser le cresson français au niveau européen sous l'appellation "Spécialités Traditionnelles Garanties" ou STG<sup>22</sup>. Ce label porte plus le mode de production traditionnel du produit que sur son origine géographique, au contraire des AOC ou IGP, ce qui semble adéquat pour le cresson. Mais il est également peu connu du public et ne sera peut être pas efficace à court terme.

Le sud de l'Essonne pourrait revendiquer un statut de "terroir" potentiellement positif pour la filière. La culture du cresson s'inscrit effectivement bien dans la notion de terroir définie par l'INRA : le sud de l'Essonne est "un espace géographique limité" dans lequel les cressiculteurs, développent "un savoir collectif" transmis au fil des générations "par une communauté humaine". Les spécificités de la cressiculture en font "une production fondée sur un système d'interaction entre un milieu physique et

---

<sup>16</sup> *Ibid* : 83.

<sup>17</sup> *Mémoires de cressonniers en Essonne* (2006).

<sup>18</sup> Millot, 2010 : 67.

<sup>19</sup> *Ibid* : 93-99.

<sup>20</sup> <http://www.parc-gatinais-francais.fr>.

<sup>21</sup> *Ibid* : 55.

<sup>22</sup> <http://www.inao.gouv.fr/>

biologique et un ensemble de facteurs humains", sans que le milieu soit seul à l'origine de la production : c'est bien la demande parisienne qui a permis la construction du terroir cressicole, à l'image de la géographie de la viticulture étudiée par R. Dion davantage déterminée par "les exigences du commerce" que par "celles de la culture de la vigne" (Dion, 2010 : 210).

Si le terroir cressicole du sud de l'Essonne existe, il est avant tout présent chez les cressiculteurs sous la forme "identitaire" du "terroir-conscience" défini par E. Vaudour ; l'aspect "publicitaire" du "terroir slogan"<sup>23</sup> avec ses références au monde rural, ses valeurs, son image fait défaut.

## CONCLUSION

Pour redynamiser la cressiculture, les pistes sont nombreuses :

- Garantir la protection des cressonnières (pérennité de l'installation, conservation de la qualité des eaux)
- Moderniser la culture pour permettre l'utilisation de machines et la vente en vrac, il faut donc renforcer les chemins séparant les fosses par la pose d'éléments en béton. Mais cette opération revient à 5 000€ HT le mètre<sup>24</sup>, ce que ne peuvent envisager seuls des exploitants dont le chiffre d'affaire est très limité. Un plan d'aide efficace serait le bienvenu.
- Assurer une communication pour promouvoir le cresson et sa consommation tout au long de la chaîne commerciale depuis les grossistes jusqu'aux consommateurs et aux restaurateurs. Une meilleure connaissance de ce produit par un large public pourrait en relancer la consommation.

Né de la demande des Parisiens au XIX<sup>e</sup> siècle, le cresson de l'Essonne ne pourra assurer son avenir que si la filière réussit à répondre aux attentes de la demande des citoyens. Ceux-ci souhaitent en effet des produits frais, sains (riche en pro-vitamine A, vitamine C, vitamine B9, le cresson contient aussi plus de fer que les épinards), issus d'une agriculture de proximité et respectueuse de l'environnement, mais aussi d'un terroir bien identifié.

## Bibliographie

ADIVAL Conseil, 2006, *Comité de promotion des produits agricoles et agroalimentaires de Paris Ile-de-France*, ADIVAL Conseil.

ARASEA Ile-de-France, 2006, *Etat des lieux de la cressiculture en Essonne*, ARASEA Ile-de-France.

BERARD L., MARCHENAY P., 2004, *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, CNRS Editions, Paris, 229 p.

CARRE L., 2008, *L'histoire de la cressiculture en Nord/Pas de Calais. Secrets et menaces sur un patrimoine*, commande du Centre Régional de Ressources Génétiques ENRx Nord-Pas de Calais, document pdf consultable sur [www.enrx.fr/](http://www.enrx.fr/), 9 p.

---

<sup>23</sup> Vaudour 2003 : 9-13.

<sup>24</sup> Millot 2010 : 49.

DION R., 2010, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, CNRS Editions, Paris, 776 p.

DION R., 1990, "Querelles des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin", 1952, dans *Les paysages et la vigne. Essais de géographie historique*, Payot, Paris, 294 p.

MILLOT C., 2010, *La culture du cresson de fontaine en Essonne : une culture de qualité mais en déclin*, mémoire de Master 2 Géographie Environnement et Paysages, Université Paris 1, non publié, 121 p.

PULOU J., thèse CIFRE en cours, *Les anciennes cressonnières de l'Essonne : effet de la recolonisation des zones humides artificielles sur la dynamique de l'azote et du phosphore*, SIARCE, AgroParisTech-ENGREF

VAUDOUR E., 2003, *Les terroirs viticoles. Définition, caractérisation et protection*, Dunod, Paris, 293 p.

s.n., 2006, *Mémoires de cressonniers en Essonne*, Livret d'exposition, exposition réalisée par les archives départementales de l'Essonne et le PNR Gâtinais français du 17 novembre au 30 mars 2006, document pdf consultable sur le site [www.essonne.fr](http://www.essonne.fr), 12 p.

Sitographie :

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>

<http://www.agriculture.gouv.fr/>

<http://www.enrx.fr/>

<http://www.essonne.fr/>

<http://www.fnaim.fr/>

<http://www.fondation-louisbonduelle.org>

<http://www.inao.gouv.fr/>

<http://www.insee.fr/>

<http://www.parc-gatinais-francais.fr/>

<http://www.simiancresson.com/>

**Pour citer cet article**

Matern L., Millot C., Moriniaux V., Tabeaud M., 2011, « La culture du cresson en Essonne : valorisation d'un produit, reconnaissance d'un terroir ? », *Food Geography*, n° 1, p. 6-15.