

# Le maraîcher

Le maraîcher pratique le jardinage à grande échelle, pour vendre sur les marchés légumes et fruits frais. Au XIX<sup>e</sup> siècle, on le retrouve dans les périphéries des grandes villes. Le développement des transports et la culture sous serre ont modifié à la fois le métier et sa géographie.



! Les termes de maraîcher et de maraîchage sont nés au XIX<sup>e</sup> siècle à partir du mot marais : car il faut beaucoup d'eau pour faire pousser de beaux légumes !

## D'abord en périphérie des villes

Dans les campagnes d'autrefois, il n'y a presque jamais de jardinier de profession : chacun cultive un petit jardin qui lui fournit les fruits et les légumes nécessaires à sa consommation. Dans le voisinage des villes en revanche, des professionnels développent très tôt de grandes zones de maraîchage pour approvisionner les marchés. Ils utilisent des terres riches en eau (comme les hortillonnages d'Amiens ou les terres à cresson de l'Essonne) ou en alluvions fertiles (les jardins maraîchers de la Baratte près de Nevers par exemple). Les exploitations sont familiales et la commercialisation des produits se fait en direct sur les marchés des cités voisines. Autour de Paris s'est ainsi créée dès le Moyen Âge une véritable ceinture verte de jardins. En 1862, un cinquième de la superficie du tout nouveau XV<sup>e</sup> arrondissement de la capitale est encore occupé par les maraîchers. En 1900, des parcelles y sont encore exploitées en jardins ou en vignes. Autre exemple : à Noisy-le-Sec, dans l'actuelle banlieue d'Ile-de-France, un habitant sur six est maraîcher à la même époque à cause de la proximité de la clientèle parisienne et malgré l'absence de cours d'eau (la localité mérite son nom et l'arrosage se fait par les puits). La commune produit principalement des asperges, de l'ail, des artichauts, de l'oseille, des échalottes, du thym et du raisin, qui sont portés jusqu'aux halles centrales de la capitale.

## Des outils nombreux

Le travail est d'autant plus lourd qu'il est difficile à mécaniser. Mais cette agriculture intensive a favorisé la création de multiples outils, présents sur tous les catalogues de matériels de jardinage dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Pelles, bêches, houes, fourches... permettent d'aérer le sol, d'y ajouter et d'y enfouir des engrais, du fumier... Pour l'aération superficielle du sol, les râtaux, binettes, serfouettes, sarcloirs... favorisent

une meilleure pénétration de l'eau et une élimination efficace des mauvaises herbes. Les semoirs, plantoirs et transplantoirs aident l'introduction des plantes en terre à leurs différentes étapes de croissance. Les pulvérisateurs en cuivre sont utilisés depuis bien longtemps, en même temps que tout ce qui peut apporter de l'eau aux plantes : arrosoirs (dont la forme évolue pour moins heurter les mollets du jardinier !), seringues à brumiser, pistolets à eau, puis tuyaux d'arrosage, en direct ou par goutte à goutte... Pour le transport des légumes et des fruits, des caisses en bois et des malles en osier sont utilisées depuis des siècles. Pour les sortir du jardin, les maraîchers ont pris des hottes, des civières, puis, à partir du XIII<sup>e</sup> siècle, des brouettes, devenues les compagnes inséparables des jardiniers. Pour aller ensuite les vendre, les maraîchers placent leurs produits dans des charrettes ou même carrément, à Paris dans les années 1900, l'équivalent d'un autobus hippomobile, avec un escalier et un étage ! La vente ambulante en était facilitée.

## Une spécialisation par région

À partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le développement du chemin de fer permet à certaines régions de se spécialiser dans des cultures maraîchères pour lesquelles elles disposent d'un sol ou d'un climat adaptés, même si elles sont loin des villes. C'est dans toute la France désormais qu'elles vendent leurs produits : le melon de Cavaillon, la tomate de Marmande... Parallèlement, l'extension urbaine chasse progressivement les maraîchers de l'immédiate périphérie des villes.

La vente n'est en général plus réalisée en direct par l'exploitant mais par le biais de grossistes (centrales d'achat, chaînes de supermarchés et industrie agroalimentaire aujourd'hui). Quant à la production, elle se fait aussi bien en plein champ que sous des serres parfois gigantesques désormais (avec des productions à contre-saison).



## Les mots du métier

**Arrache-chou** : utilisé pour arracher les choux de leur tige (ci-contre).

**Arrosage** : à la main ou par irrigation.

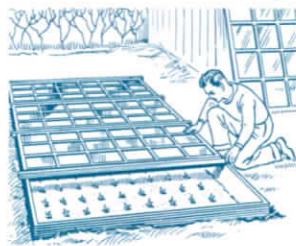
**Assainir** : assainir un sol c'est le débarrasser de son excès d'eau en pratiquant des fossés ou des rigoles pour l'évacuer.

**Bêche** : outil qui sert au labour des jardins de maraîchers (ci-contre).

**Biner** : ameublir le sol et détruire les mauvaises herbes qui y poussent, soit avec une binette, soit avec une serfouette.

**Binette** : truelle à bords tranchants qui sert à trancher les racines des mauvaises herbes.

**Chassis** : cadres en bois posés au sol et auxquels on adapte des panneaux vitrés. On élève ou on abaisse ces panneaux en fonction de



la température et du vent, au moyen de crémaillères en bois. On peut recouvrir ces panneaux avec des paillassons par grand froid.

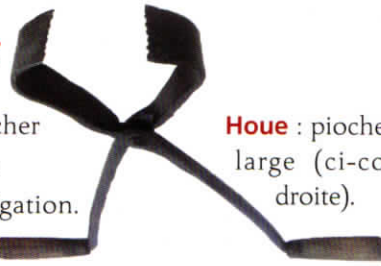
**Cloche** : dôme en verre qui couvre les jeunes plants et leur conserve la chaleur de la terre sans les priver de la lumière. La cloche peut être à facettes (assemblage de lames de verre sur une charpente en plomb) ou soufflée (verrine d'une seule pièce, comme ci-dessous).



**Couche ou terreau de couche** : fumier qui a déjà servi à faire des couches l'année précédente.

**Drainage** : pour assécher un terrain humide par des rigoles ou des drains.

**Fertiliser** : mettre de l'engrais sur un terrain, fumier ou engrais chimique aujourd'hui.



**Houe** : pioche à lame large (ci-contre à droite).

**Paillasson** : poignées de paille de seigle liées les unes aux autres, qu'on étend sur des ficelles au-dessus des plantations pour éviter le gel la nuit ou le soleil trop fort le jour.

**Pioche** : instrument de fer long et étroit, un peu recourbé, à manche de bois, pour remuer la terre et y faire des trous.



**Rateau** : instrument de fer ou de bois, armé de dents, pour égaliser la terre ou la nettoyer.

**Ratissoire** : sert à nettoyer les allées.

**Repiquage** : transplantation de plantes semées et déjà un peu grandies dans un terrain où on les espacera davantage.

**Sarcler** : arracher les mauvaises herbes.

**Sarcloir ou serfouette** : petite houe qui sert à remuer une terre qui a déjà été travaillée.

**Semis** : on sème à la volée ou bien on dépose la semence à la main dans des sillons ou de petits trous, avant de la recouvrir de terre. On dit qu'on sème sur place quand les plantes grandissent là où on les a semées, ou qu'on sème pour repiquer (voir repiquage).

**Serriculture** : culture sous serre (ci-dessous).



**Sulfateuse** : vaporisateur, pour le traitement des arbres fruitiers ou de certains légumes.

**Terreau** : décomposition de débris végétaux, réduits en une terre très noire, et servant d'engrais à la terre des jardins maraîchers.



## La culture du melon vers 1900



### Les conseils de la fin du XIX<sup>e</sup>

Jusqu'à la Première Guerre mondiale, les manuels d'horticulture assurent que le melon demande peu de soin dans le Midi de la France. Dans le reste du pays en revanche, il est cultivé sur couche, sous châssis ou sous cloche, ou bien dans un sol bien préparé, bien fumé, exposé au midi et bien abrité (on les appelle alors des melons maraîchers). Pour les melons en pleine

#### Melons aux proverbes

Aujourd'hui, tous les melons sont bons. Autrefois, ce n'était pas toujours le cas. Au point qu'on avait repris le melon dans les dictons en l'extrapolant aux femmes : « Les filles d'Avignon sont comme les melons. Sur 150, n'y en pas un de bon ».

terre, on considère comme indispensable de les couvrir d'une cloche de verre : on sème deux graines sous chaque cloche, puis on élimine le plant le plus faible. Les champs produisant du melon ressemblent ainsi à une plaine de verre, comme on le voit sur les deux cartes postales de cette page.

La pousse ne se fait cependant pas sans les soins assidus du maraîcher. Il faut bien sûr donner de l'air aux jeunes plants en soulevant de temps à autre les cloches. Cloches qu'il faut abriter sous des paillasons pendant les nuits de printemps trop fraîches. Il faut aussi arroser souvent, mais très peu à la fois, en prenant grand soin de ne pas mouiller les feuilles. Il faut également tenir le terrain propre, débarrassé des mauvaises herbes, et meuble.

Enfin, il faut tailler les plants de melons, pour qu'ils donnent de meilleurs fruits. La taille consiste à couper avec l'ongle les rameaux surabondants afin de faire mieux profiter les autres, et à pincer ceux qu'on a conservés. Ainsi, on coupe la jeune tige et tous ses rameaux, à l'exception des deux plus beaux. C'est ce qu'on appelle la première taille. Les deux rameaux restants continuent de pousser et se chargent de fleurs. Au fur et à mesure que ces rameaux et les branches qu'ils ont produites s'étendent, on les pince au-dessus du troisième au sixième œil, ou même plus bas si la branche est faible ; c'est la seconde taille. Enfin, quand on juge que le pied est suffisamment chargé de fruits noués, on empêche les autres de se former et l'on pince l'extrémité des branches pour faire refluer la sève dans les fruits. On pose une tuile sous les fruits pour qu'ils ne soient plus en contact direct avec la terre et on les abrite des coups de soleil. Les fruits noués parviennent à maturité en deux à trois mois.

### Un sujet de certificat d'études

Dans les départements agricoles, l'horticulture faisait partie du programme des dernières années d'école primaire. Parmi les questions d'examen figurent ainsi : « Parlez du melon. Faut-il tailler les melons ? Comment cultive-t-on les melons ? Quels sont les soins d'entretien qu'exigent les melons ? » Auriez-vous su répondre ?...





## Les Lejeune Cinq générations de cressonniers en Essonne.

Les Lejeune sont depuis cinq générations dans le cresson, c'est-à-dire presque depuis le début de sa culture en France. Ils le produisent dans le sud de l'Essonne, d'abord à Méréville, capitale du cresson français, puis à Boigneville.

### À l'origine du cresson en Essonne

Le point de départ de la culture du cresson en France est un gestionnaire des hôpitaux de la Grande Armée de Napoléon nommé Cardon. Il constate lors de la campagne d'Allemagne de 1809-1910 que le cresson a des vertus anti-scorbutiques. À son retour en France, il en introduit la culture dans sa région, à Saint-Léonard dans l'Oise. La plante était déjà connue, mais seulement à l'état sauvage, en bordure de ruisseaux. Les cressonniers artificielles prennent leur essor : on en trouve en 1835 plus de cinquante en Ile-de-France, faisant vivre trois cents personnes. Elles ne sont pas toutes implantées dans l'Oise. Des maraîchers constatent en effet que les vallées de l'Essonne sont riches en eaux de source non polluées et s'y sont installés. L'avantage du cresson, c'est que sa culture aquatique permet de le récolter même en plein hiver, quand les autres salades ne poussent plus. Avec 30 % de la quantité totale du pays, l'Essonne est le premier producteur de cresson en France.



### Cinq générations de cressonniers

Les Lejeune sont depuis cinq générations dans le cresson, presque depuis le début de sa culture en France. En un siècle et demi, les modalités de travail ont peu évolué. Le maraîcher œuvre toujours les pieds dans l'eau, inévitable pour une plante quasi-aquatique, qu'il faut élever dans des fosses remplies d'eau non stagnante, des

sortes de caniveaux alimentés en eau de source. Les fosses à cresson sont construites perpendiculairement au lit du ruisseau, avec un fond légèrement en pente et une trappe pour régler le débit de l'eau. Les récoltes se font six semaines après les semis et se succèdent toutes les quatre semaines jusqu'à la floraison en mai. L'outillage est assez rudimentaire : un couteau pour trancher les tiges une par une sans arracher les racines (y compris l'hiver, les mains dans l'eau glacée), de la ficelle pour mettre le cresson en paquets et des bottes bien sûr pour ne pas se mouiller les pieds. En mai, on conserve des plants pour la semence. Les autres sont arrachés et les fosses à cresson nettoyées, nivelées avant d'être réensemencées.



### L'évolution sur le XX<sup>e</sup> siècle

Dans les années 1900, le grand-père Hippolyte Lejeune portait en charrette le cresson à la gare de la commune tous les matins. Là, des mandataires le réceptionnaient et l'emportaient tout frais aux halles de Paris. Aujourd'hui le cresson de l'Essonne est labellisé PNR du Gâtinais français. Alain, le petit-fils, le propose en bottes sur les marchés ou sur l'exploitation en vente directe.

Depuis une vingtaine d'années, le ramassage se fait en vrac, de façon mécanisée. Les berges sur lesquelles le cresson est mis à pousser sont devenues des berges artificielles. Enfin, pendant l'hiver, on recouvre désormais les plants d'un voile plastique appelé voile de forçage pour les protéger du froid et maintenir, dans l'idéal, la température de l'eau vers les 8 à 13°. La ficelle qui lie la botte porte désormais le nom du cressiculteur et son numéro d'agrément, numéro qui prouve que le cresson a été élevé dans une eau de source non polluée et sur une terre exempte de produits chimiques.

