

*De la
chlorophylle
les pieds
dans l'eau*



ÉMINENCE VERTE

Mikaël Morizot

Génération cresson



CRESSICULTEUR

Vayres sur Essonne

L'histoire commence par un débarquement en 1914 à la gare de *La Ferté-Alais.*



L'histoire commence par un débarquement en 1914 à la gare de La Ferté-Alais. Celle de Charles Morizot, treize ans, un môme de l'assistance publique qui, à l'instar de beaucoup d'autres orphelins, voit comme une chance son embauche dans une cressonnière pour se construire un avenir et peut-être une famille.

C'est le temps plutôt prometteur de cette culture vivrière ancrée depuis 1856 à Vayres sur Essonne, essaimant rapidement au cours du siècle aux villages des alentours tant la présence et la qualité des sources est propice au développement de cette économie locale. Avec la proximité de la capitale depuis l'arrivée du chemin de fer et l'engouement des Parisiens pour cette salade d'hiver qui n'a pas encore de concurrence, Charles apprend le métier, découvre la satisfaction de pourvoir à sa subsistance dans cet écrin de verdure dont la beauté efface les morsures du froid et de l'humidité. Pour ensuite le transmettre à son fils André qui décide de ne plus courber le dos à ramasser du cresson comme employé mais pour son propre compte. La lignée se prolonge avec ses deux autres fils, Denis puis Christian qui agrandissent l'exploitation sur de nouveaux sites de production. Puis vient la redoutable interrogation : Mikaël, fils de Christian prendra-t-il la relève pour pérenniser le patrimoine familial ? Mais le jeune homme caresse d'autres rêves que celui de passer ses journées plié en deux à barboter. Besoin peut-être pour se construire, de prendre ses distances avec cette passation générationnelle. Il obtient un BTS en gestion et maîtrise de ... l'eau !



La source Sainte Anne a donné son nom à la cressonnière de Mikaël.

On ne se défait pas aussi facilement de l’empreinte du chant de l’eau vive des cressonnières... Mais le diplômé ne revient pas. Il trouve un emploi dans un bureau d’études, travaille beaucoup, puis mois après mois, l’absence de reconnaissance de toutes ses heures supplémentaires non payées, considérées comme normales, l’entraîne doucement dans les courants tumultueux du sens de l’existence : quitte à trimer, autant que ce soit pour lui ! La décision de chausser les bottes n’est pas facile... Mais le chant de l’eau vive des cressonnières est comme une sirène, un appel qui met à mal son couple au passage, mais le réconcilie avec cet héritage qui s’inventorie désormais en une trentaine de fosses reflétant les bleus et les gris du ciel.

Mikaël, préfère se définir comme un paysan, en charge à ce jour de quarante ares sur deux sites de production. Et quand on lui demande pourquoi, sa réponse est incisive :

- Parce qu’un paysan aime son terroir.

Le jeune homme au doux sourire est bien plus qu’un producteur dont les journées s’organisent selon les exigences des temps d’exploitation douze mois sur douze, entre le curage et la préparation des bassins, les semis, le repiquage, le bouturage, la coupe, la fauche et l’entretien de la parcelle et du système d’irrigation. Il se considère comme un élément d’un tout qu’il l’oblige à penser, à produire avec ●●●



- conscience pour ne pas abîmer la nature, préserver la source et la nappe phréatique, prodiguer ce qui est nécessaire pour la culture, sans nuire à la faune et la flore et restituer ensuite les résidus sous forme de compost qu'il déposera aux pieds des rhubarbes et orties qui ceignent sa parcelle qui seront à leur tour cueillies, transformées et vendues. Cercle vertueux chaque année recommencé.

- J'ai choisi ce métier pour gagner ma vie en maintenant et valorisant la beauté du paysage. Alors lorsque je coupe en compagnie d'un martin-pêcheur, de libellules et à mes pieds, les racines frémissantes d'épinoches et de grenouilles, je me dis que ma cressonnière est devenue une véritable entité écologique.

On évoque alors la perspective de son passage en Agriculture Biologique, mais si le ton est toujours empreint de douceur, elle n'affaiblit pas pour autant la force de sa conviction : *Cela n'a de sens que si tous les cressiculteurs s'y mettent. Cela devrait être une démarche globale pour permettre à tous de gérer ensemble la baisse de productivité et le surcoût sans concurrence déloyale. Je pratique une agriculture raisonnée dans le vrai sens du terme. Je raisonne à chaque moment du cycle de production pour que mes interventions soient adaptées pour parvenir à une croissance optimale dans le respect du biotope. Savez-vous que les cressonnières participent à la dénitrification de l'eau ? Qu'en posant des toiles de paillage, on laisse les micro-organismes décomposer les racines sans intrants chimiques ? Que je produis moi-même mes propres semences en sélectionnant après leur montée en graines les plants les plus beaux ?* Mikaël déroule avec enthousiasme sa connaissance du métier. On sent le grand technicien de l'eau quand il explique l'irrigation de sa parcelle depuis la source Sainte Anne ou du puits artésien, puis l'homme généreux qui offre une botte au passage de

promeneurs.

Alors si vous débarquez un jour à Vayres sur Essonne et que vous croisez la frêle silhouette de ce fils, petit-fils et arrière petit-fils de cressiculteur, tel un héron solitaire, les bottes aux pieds et le couteau à la main, regardez bien dans le gris bleu de ses yeux, vous y verrez vibrer l'eau vive de la génération cresson.



Levons le doute sur la douve :

La crise de la douve du foie dans les années soixante a porté un coup dur à la filière en détournant les consommateurs et par voie de fait l'abandon de nombreuses cressonnières.

Petit rappel du risque :

Pour que le ver parasite du foie se développe, il lui faut pondre dans les canaux biliaires des ruminants puis migration de ses oeufs à l'extérieur, via les excréments, rencontre sur sa route d'un hôte intermédiaire comme l'escargot qui les fixera sur des éléments de végétation en eaux stagnantes, dans l'attente d'être ingérés par un nouvel hôte définitif. Il faut donc beaucoup de paramètres pour développer la maladie. On comprend que le risque concerne uniquement la cueillette sauvage. Les normes sanitaires pour la production de cresson dit de fontaine, sont très strictes et le lien entourant la botte atteste sa provenance d'une parcelle en eau vive.

Les semis sont réalisés au mois de juillet pour une récolte à partir du mois de septembre. Leur étalement permettra une production qui se poursuivra jusqu'en mai.



La fosse est éclaircie pour permettre un meilleur développement de la plante.



L'eau ne se voit plus sous la densité de la pousse. Il est temps de couper.





Mikaël

a le geste précis

mais empreint

de délicatesse

pour former

une botte comme

s'il s'agissait d'un

bouquet de roses.



La Coupe une Répétition Minutieuse et Minutée

Le cresson est taillé au couteau juste au-dessus du premier bourgeon. Ainsi la plante se développera de nouveau et permettra une nouvelle coupe.



Mikaël coupe jusqu'à ce qu'il ressente le volume des 300 grammes de la botte dans la main.

Il faut éliminer les feuilles à la base pour dégager les tiges avant de les relier. Pas question pour Mikaël de mécaniser la production au risque de saccager les plants dans la fosse et de proposer le cresson en paquet.



Un spectaculaire et rapide mouvement qui transforme le cressiculteur en prestidigitateur lorsqu'il fait tourner la botte sur elle-même pour la maintenir avec un lien.

Avant d'être rangées par 12 dans des caisses, les bottes sont humidifiées une dernière fois pour sauvegarder coûte que coûte leur fraîcheur pendant le transport.



Avec un rendement de 30 à 36 bottes à l'heure, Mikaël s'amuse de ne pas être un performer, loin de ceux qui les prennent à la poignée et montent à 90 !

Les conditions et le matériel de production n'ont guère changé depuis plus d'un siècle. Un couteau, un sac de liens où est inscrit le nom du producteur et de sa parcelle, des bottes aux pieds et une paire de raquettes pour éviter d'écraser les racines sous le poids du cueilleur.

La pénibilité du travail, courbé en deux à longueur de journée pendant la période de coupe, décourage les jeunes dans cette filière qui n'arrive pourtant pas à répondre à une demande croissante.



2 Recettes

La salade de Mikaël

CRU



- Lorsque l'on demande à Mikaël la recette qui, selon lui, sublime au mieux le cresson, il ne peut choisir entre le velouté, le grand classique, et sa salade où il adoucit sa saveur piquante par des lamelles de poire et de betterave généreusement arrosée d'huile de noix, de quelques gouttes de vinaigre et saupoudrée d'un peu de poivre du moulin et de fleur de sel.

Velouté de cresson

CUIT



- Faites revenir dans une cocotte avec un peu de beurre, un oignon émincé, deux gousses d'ail et trois pommes de terre épluchées et coupées en petits cubes. Couvrez d'eau à hauteur. Salez.
Lorsque les pommes de terre sont fondantes, coupez le feu et ajoutez les feuilles d'une botte de cresson. Laissez deux minutes puis mixez.
Ajoutez une pointe de crème fraîche.
- Mikaël insiste sur le fait de ne pas cuire le cresson, juste le laisser se faner dans la chaleur du bouillon de cuisson pour ne perdre ni ses bienfaits nutritionnels, ni sa saveur et sa belle couleur verte.

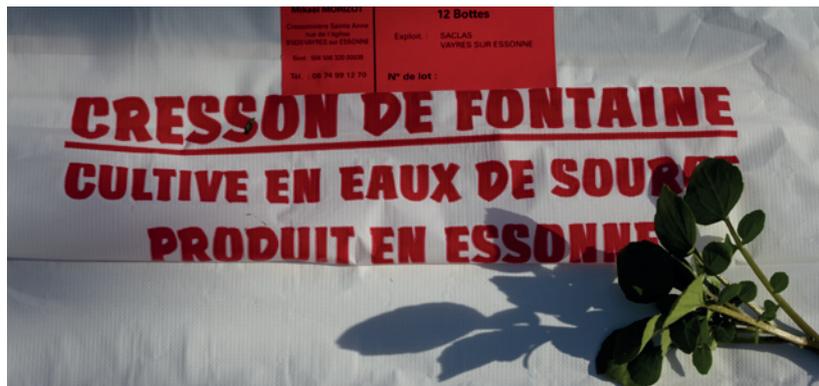


Mikaël Morizot
Cressiculteur
91 820 Vayres sur Essonne
06 74 99 12 70
mikael.morizot@orange.fr

Le Cresson de Fontaine en quelques lignes

Jusqu'au XIXe siècle, on cueillait le cresson à l'état sauvage. C'est donc une culture relativement récente à l'échelle de l'histoire, avec son implantation fondatrice dans l'Oise et l'Essonne. Aujourd'hui d'autres régions comme la Picardie, la Touraine, entre autres, se partagent la production. Il est appelé à tort salade d'hiver puisqu'il est récolté de septembre à mai. Mais son statut de

plante aquatique lui permet de prendre le relais des autres salades dès les grands froids. C'est une plante qui a de l'avenir depuis qu'elle est considérée comme un super aliment aux nombreuses vertus nutritionnelles. Espérons que d'autres producteurs rejoindront Mikaël qui minore l'exigence de cette culture à l'aune du bonheur qu'elle procure.



OÙ TROUVER LE CRESSON DE MIKAËL ?

Si l'essentiel de sa production va aux halles de Rungis, le producteur, attaché à l'achat de proximité, livre à :

- **La ruche qui dit oui !** de Ballancourt-sur-Essonne
- La ferme **La volaille prunaysienne**, à Prunay sur Essonne qui accueille producteurs locaux et artisans de bouche.

