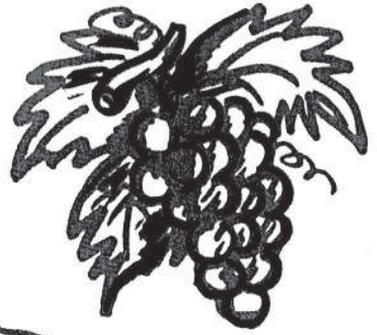


N°37 - 2019



**CLIO  
94**

The central graphic is a large, irregular outline map of the Val-de-Marne region. The text 'CLIO 94' is printed in a large, bold, sans-serif font across the middle of the map. The map's outline is thick and black.

**BULLETIN DU  
COMITE DE LIAISON  
DES SOCIETES  
D'HISTOIRE ET  
D'ARCHEOLOGIE  
DU VAL-DE-MARNE**



Volume publié avec le concours de  
la Direction Régionale des Affaires Culturelles d'Ile-de-France  
et  
du Conseil Général du Val-de-Marne.



## **SOMMAIRE**

**PRÉFACE** ..... P. 5  
(MICHEL BALARD)

**LE CAHIER DE DOLÉANCES DANS LE SUD-EST PARISIEN (1789)** ..... P. 6  
(HENRI BOULET, SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHEOLOGIQUE DE SUCY-EN-BRIE)

<p><b>AGRICULTURE ET ALIMENTATION DANS LE SUD-EST PARISIEN</b> (ACTES DU COLLOQUE DE CLIO 94 DU 24 NOVEMBRE 2018)</p>
---

**INTRODUCTION** ..... P. 15  
(BRUNO LAURIOUX, UNIVERSITÉ DE TOURS)

**L'ALIMENTATION EN EAU, LES AQUEDUCS DU SUD DE PARIS, DU II<sup>e</sup> AU XX<sup>e</sup> S.** ..... P. 17  
(SERGE MENAGER, SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE DE RUNGIS)

**LES PRODUITS DE LA TERRE EN VAL-DE-MARNE À LA VEILLE DE LA RÉVOLUTION, D'APRÈS LE MÉMOIRE DU SIEUR OLIVIER** ..... P. 25  
(SOPHIE MILLOT, LE VIEUX SAINT-MAUR)

**LES SUCRERIES DU VAL-DE-MARNE. UN EXEMPLE D'AGRICULTURE PRÉ-INDUSTRIELLE À LA VARENNE DANS LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XIX<sup>e</sup> S.** .... P. 37  
(PIERRE GILLON, LE VIEUX SAINT-MAUR)

**AGRICULTURE ET VIGNOBLE À BOISSY-SAINT-LÉGER** ..... P. 69  
(ROGER GUILLEMARD, CERCLE HISTORIQUE DE BOISSY-SAINT-LÉGER)

**BONNEUIL, TERRE NOURRICIÈRE ..... P. 75**  
(BARTY MEKRI, BONNEUIL EN MÉMOIRE)

**CIRCUIT COURT AVANT L'HEURE À MAISONS-ALFORT ..... P. 89**  
(MARCELLE AUBERT, MAISONS-ALFORT, MILLE ANS D'HISTOIRE)

**LES VOYAGES DU ROI LOUIS XV À CHOISY-LE-ROI ET LES MENUS DE SES REPAS .... P. 103**  
(FRANÇOIS ROBICHON, ASSOCIATION D'HISTOIRE LOUIS LUC)

**BIBLIOGRAPHIE VAL-DE-MARNAISE ..... P. 114**

**SOCIÉTÉS ADHÉRENTES ET BUREAU DE CLIO 94 ..... P. 119**



## PRÉFACE

En pleine collaboration avec les Archives départementales du Val-de-Marne, CLIO 94 avait décidé d'étudier l'agriculture et l'alimentation dans le sud-est parisien au cours de son colloque annuel du 24 novembre 2018. Ce sont les actes de ce colloque que livre ce nouveau numéro de "CLIO 94".

Après une brève introduction de Bruno Laurioux, professeur à l'Université de Tours et président de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation, précisant les différentes problématiques étudiées par la recherche d'aujourd'hui, les orateurs se sont intéressés à une grande variété de thèmes, allant de l'époque gallo-romaine jusqu'à nos jours.

Serge Ménager, grand connaisseur de l'histoire de Rungis, a retracé le voyage de l'eau alimentant Paris, depuis Rungis jusqu'au cœur de la capitale par l'intermédiaire d'un aqueduc bien connu. Les produits de la terre ont fait l'objet de plusieurs communications. Sophie Millot, étudiant un mémoire du sieur Olivier, antérieur à la Révolution française, met en lumière les richesses agricoles de notre région au XVIII<sup>e</sup> siècle, tandis que Pierre Gillon suit l'essor de la production de la betterave à sucre sur le terroir de Saint-Maur, au moment où l'abolition de l'esclavage renchérit le sucre de canne et ouvre l'avenir à son substitut, le sucre de betterave. Barty Mekri retrace la vie agricole de Bonneuil au XIX<sup>e</sup> siècle en montrant d'excellentes cartes anciennes et des images des fermes aujourd'hui disparues. Historien de Boissy-Saint-Léger, Roger Guillemard en décrit les productions agricoles, les types d'alimentation et l'essor puis le déclin de la vigne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

La distribution des produits agricoles à Maisons-Alfort fait l'objet des recherches de Marcelle Aubert qui évoque les laiteries, les marchés et les commerces alimentaires de sa ville, tandis que, pour évoquer des repas exceptionnels, François Robichon s'intéresse aux menus dégustés par le roi Louis XV lors de ses passages à Choisy-le-Roi.

Au moment où les Archives départementales présentaient une exposition sur l'alimentation ancienne dans le Val-de-Marne, tous ces textes, fruits de recherches très poussées, étaient illustrés par de très belles images, appréciées par tous ceux qui ont bien voulu se joindre à nous à l'occasion de notre colloque annuel.

Un article d'Henri Boulet sur le cahier de doléances de Sucy-en-Brie à la veille de la Révolution précède les actes du colloque

Puisse celui-ci inciter nombre de nos contemporains à s'intéresser au passé de notre région, un passé très riche qui, en bien des aspects, conditionne aussi notre avenir !

**MICHEL BALARD**  
**PRÉSIDENT DE CLIO 94.**

## LES CAHIERS DE DOLÉANCES DU SUD-EST PARISIEN

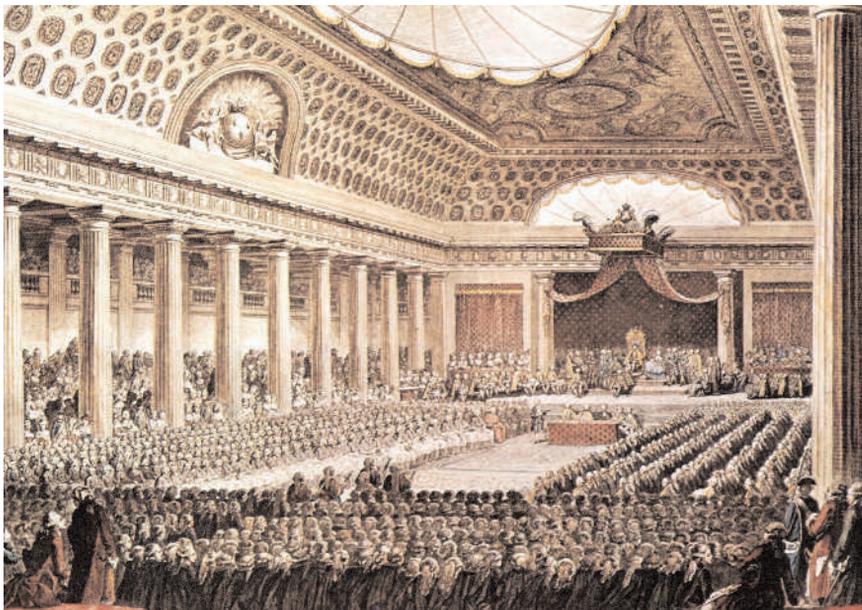
En 1788, la dette de l'Etat risque d'entraîner une faillite générale. Les ministres des Finances successifs ont essayé de la combler par l'emprunt ou par l'impôt, sans succès. L'opposition des Parlements et de la Noblesse à toute réforme contraint le Roi à convoquer les Etats généraux pour le 8 mai 1789.

Lorsque les affaires de l'Etat se trouvaient en mauvaise posture, le Roi proposait de convoquer les Etats généraux regroupant les trois ordres, à savoir : les *Oratores* (le Clergé), les *Bellatores* (la Noblesse), les *Laboratores* (le Tiers Etat, qui comprenait 95% des habitants du royaume).

La première réunion des Etats généraux a été provoquée par Philippe le Bel en 1302, la dernière avant 1789 a eu lieu en 1614, à la demande de Marie de Médicis

Les Etats généraux avaient pour but de présenter des doléances et de faire des propositions susceptibles d'améliorer le système, à défaut de résoudre tous les problèmes.

Chaque ordre nommait ses représentants aux Etats généraux. Les trois ordres rédigeaient séparément leurs cahiers mais, en 1789 il ne sera tenu compte que de ceux du Tiers-Etat.



Ouverture des Etats généraux à Versailles, le 5 mai 1789. « Ainsi fut convoqué sous le meilleur des rois, le Sénat des Français, ce Tribunal suprême, qui, soumettant aux lois l'exercice du diadème, détrôna les abus, et nous rendit nos droits. » Gravure d'Halman, d'après Charles Monnet. (Bibliothèque nationale, Paris.)

En 1789, une grande partie de la population des campagnes vit dans des conditions que nous qualifierions aujourd'hui d'inférieures au seuil de pauvreté. Un siècle plus tôt, Jean de La Fontaine en donnait une idée dans la fable *La mort et le bûcheron* :

*Quels plaisirs a-t-il eu depuis qu'il est au monde ?  
en est-il un plus pauvre en la machine ronde ?  
Point de pain quelquefois et jamais de repos  
sa femme, ses enfants, les soldats, les impôts le créancier et la corvée  
lui font d'un malheureux la peinture achevée*

Depuis le temps du fabuliste, les choses n'ont pas beaucoup changé.

En 1789, chaque ordre est censé envoyer le même nombre de représentants aux Etats généraux mais, suite aux réclamations du Tiers-Etat, le Roi accepte le doublement de ses députés.

## LA RÉDACTION DES CAHIERS

Les assemblées en charge de rédiger les cahiers de doléances dans chaque paroisse se réunissent au printemps 1788. Il faut imaginer les hommes du village, paysans, artisans, commerçants, bourgeois se rassemblant pour décrire leurs conditions de vie, exposer leurs critiques et surtout proposer des solutions. Des modèles de cahiers circulent, ce qui explique que l'on retrouve souvent les mêmes revendications générales et dans le même ordre d'importance. Les cahiers sont rédigés et signés par un grand nombre de paroissiens, généralement le syndic municipal, le greffier et même parfois le curé. A Fontenay, 60 signatures pour 347 foyers ; à Ablon, 11 signatures pour 40 feux.

Dans tous les cahiers, on sent une aspiration générale et un engouement certain pour un changement total. Il est à noter que, si les choses vont mal, le Roi est absous par principe. On considère qu'il ignore ce qui se passe ; il faut donc lui faire savoir. Choisy-le-Roi déclare : « l'assemblée est pénétrée d'un respect profond pour la personne sacrée de sa Majesté ». La population de Valenton déclare adresser comme « les enfants chéris à un père tendre ses griefs et ses justes doléances ». Celle de Fresnes affirme son « profond respect pour les ordres de sa Majesté et de Monsieur le Préfet de la ville ». A Bry, on est pénétré « du plus profond respect pour la sagesse du Gouvernement et plein de confiance en la bonté du Roi qui veut être notre père ».

## LE CONTENU DES CAHIERS

### Le gibier, une nuisance pour l'agriculture

Avec la réforme des impôts, c'est le plus grand sujet de plaintes des villageois. Les localités autour de Paris sont de petits villages habités par des cultivateurs et des vigneron. Ces braves gens voient tous les jours sous leurs yeux leurs cultures ravagées par un gibier qu'ils n'ont pas le droit de chasser. On trouve et on déplore autour de Paris et singulièrement autour de la ferme de Monsieur à Mandres un grand nombre de « capitaineries de chasse ». Il s'agit de territoires plus ou moins vastes réservés aux chasses royales. Dans le cahier d'Ablon, la moitié des doléances porte sur « la production des terres détruites par le gibier ». Tout près, à Villeneuve-le-Roi, se trouve la Faisanderie où sont élevés faisans et perdrix : « sitôt la grenaison des semences plus du quart des dites semences est dévoré par les pigeons » (les communes sont unanimes à réclamer la fermeture des colombiers, privilège seigneurial). Ablon continue ses doléances : « on ne



peut faucher les foins qu'après souvent qu'ils sont consommés. Il faut, autant qu'il y a de nids de perdrix ou de faisans, laisser une forte touffe de luzerne de la grandeur d'environ 9 pieds carrés. De plus les gardes ne sont point de scrupules d'aller avec leurs chiens et montés sur leurs chevaux au travers des grains et vignes sous prétexte de prendre connaissance de la production de gibier ». A Valenton, en 1788, sur 1 200 arpents, soit environ 200 hectares, on compte 4 000 lièvres !

### La question des grains

Un des problèmes majeurs pendant l'Ancien Régime, et même après, est la crise des subsistances. Le moment de la « soudure » entre deux récoltes peut entraîner des famines. Rappelons que le pain est à la base de l'alimentation. Les années 1780 sont marquées par des récoltes insuffisantes et une augmentation des prix des grains ou des farines, en particulier lors de la « crise » de 1789.

Les cahiers proposent de créer des magasins de grains pour éviter le stockage et la spéculation par les particuliers. Sucy n'oublie pas les meuniers et demande « qu'il soit donné que les meuniers recevront le blé au poids et le rendront de même sauf la rétribution qui lui appartient ».



L'exportation ne peut être tolérée qu'en cas de récolte suffisante et de prix bas. Il est également impossible de favoriser le commerce si les octrois et les douanes intérieures sont maintenus. Les habitants de Thiays demandent que les douanes soient portées « aux confins du royaume ». Ceux de Boissy et de Choisy-le-Roi proposent « pour faciliter le calcul des quantités de biens produits et échangés un système unique de poids, mesures et aunages ».

### La question de la fiscalité

C'est le thème principal des revendications des communautés villageoises. Il est demandé unanimement que les impôts soient payés par tous les propriétaires sans égard pour les privilèges de la Noblesse et du Clergé, surtout quand on sait que la base d'imposition repose sur le revenu et la valeur de la propriété. A la fin de l'Ancien Régime, le Clergé, en particulier par ses abbayes, possède près de la moitié du territoire.

Le cahier de Gentilly présente « le tableau réel des charges et contributions énormes que supporte la paroisse, taille principale, taxes accessoires, capitation, corvées, vingtième, privilège de boucherie, taxes perçues sur les vins et autres boissons, soit 102 640 livres ». La question des droits seigneuriaux est omniprésente. Ormesson demande la suppression des banalités (paiement de l'usage obligatoire du four, du pressoir ou du moulin du seigneur).



Il est donc demandé une réforme complète de la fiscalité directe et indirecte. Les seules exemptions prévues seront celles justifiées par l'indigence, la vieillesse, l'incapacité au travail et pour les femmes le veuvage. Arcueil demande qu'« aucun impôt, emprunt ou augmentation ne soit établi sans le consentement de la nation assemblée ». Bry-sur-Marne explique très bien comment sont payés les impôts sur place : « des personnes appelées brigadiers de taille nomment des collecteurs recrutés 2 à 3 fois par mois, qui après avoir perçu les taxes doivent porter l'argent au receveur des finances qu'ils ne connaissent que de nom ; les collecteurs craignent d'être détroussés en chemin et tremblent à l'approche de son palais se souvenant de la menace des commis. » Il est suggéré de « créer un receveur pour un certain nombre de paroisses qui recevraient les collecteurs et iraient verser directement les sommes au Trésor royal ».

N'oublions pas la Gabelle, dont l'abolition est demandée par la plupart des communes. Bonneuil demande de « rendre la vente des sels et tabacs entièrement libre [...] et par là d'ôter à de malheureux citoyens toute idée de faire de la contrebande et par conséquent d'exposer leur vie et celle des commis chargés de les saisir et poursuivre ».

### **Le fonctionnement de la Justice**

Les rédacteurs des cahiers insistent également sur la réforme de la justice. Ils demandent une refonte complète du code criminel et en particulier la suppression de la vénalité des charges de magistrat. La justice doit être gratuite, plus proche du justiciable et plus rapide.

Certaines paroisses proposent de créer « des comités de paix composés d'habitants élus pour régler les petits conflits ». Charenton demande « que la question ordinaire et extraordinaire soit limitée pour les plus grands crimes tels que empoisonnement, assassinats prémédités et vol sur les grands chemins ».

### **La place du Clergé**

La population est très sensible aux abus du Haut Clergé auquel on reproche son attitude privilégiée. Les habitants de Choisy demandent, et ils ne sont pas les seuls, « l'obligation pour les évêques de résider dans le diocèse ». Le Bas Clergé, en revanche, est bien jugé par les paroissiens près de qui il vit. Le curé participe parfois à la rédaction des cahiers, comme à Arcueil. Le Bas Clergé rejoindra souvent les positions du Tiers Etat ou finira par se rallier à lui.

On propose ensuite de vendre les biens du Clergé, ce qui permettrait l'entretien des desservants de la paroisse, dont la pauvreté est souvent regrettée et justifie la vénalité des sacrements. On ajoute que, la charité étant une des fonctions de l'Eglise, lorsqu'elle fait défaut par manque de ressource, on doit utiliser l'argent récupéré par la vente des biens du Clergé pour l'entretien des bâtiments

du culte, le secours aux indigents et même l'entretien des chirurgiens, des sages-femmes et des maîtres d'école.

### **Le remplacement de la Milice**

La Milice est censée assurer la sécurité, mais elle est unanimement décriée. On demande une maréchaussée protégeant vraiment les villageois. Fresnes dit explicitement « que les milices soient abolies et remplacées par des soldats libres ». Boissy demande « que les soldats soient membres du Tiers Etat non mariés et que tous ceux qui sont capables de porter les armes y soient assujettis »

### **S'occuper des mendiants**

Dans la fable de La Fontaine (encore lui !), *Le chien et le loup*, le chien explique au loup son rôle principal : « donner la chasse aux gens portant bâton et mendiants ».

La Queue-en-Brie consacre aux mendiants un long article, sans état d'âme : « ils pourraient travailler s'ils ne trouvaient autant de ressource dans la mendicité ». Ils sont comparés à « des frelons dévorant le miel des abeilles ». Ailleurs, il est suggéré de déposer le tiers des revenus des prieurés et abbayes du royaume dans les caisses municipales et nationales pour les faire servir à leurs destinations primitives.

### **Le contrôle social**

Certains cahiers permettent de saisir les mentalités et l'ouverture d'esprit des paroissiens de l'Ancien Régime, ou au moins de certains. Souvent, on demande que les jeux de hasard, comme les loteries, soient abolis. A Charenton et à Sucy, on va même jusqu'à demander la suppression des jeux comme quilles et bâton, perçus comme « une source de libertinage » à Bonneuil.

Une seule communauté, Charenton, demande « que l'on s'occupe de procurer à la jeunesse une meilleure éducation ».

### **Mieux gérer l'eau**

Certaines communes bordées ou traversées par un cours d'eau abordent ce point spécifique dans leur cahier. Santeny se plaint du Réveillon « très souvent sans eau, quand des étangs le retiennent et qui inonde le village quand on ouvre les vannes ». La Varenne-Saint-Maur est très sujette aux débordements de la Marne « qui déracine les grains et transporte de la vase ; mais à d'autres moments sa sécheresse est cause de la perte des 3/4 de la récolte ». A Gentilly, les habitants demandent que le cours de la Bièvre soit conservé dans son état. Un projet, dit projet du sieur Dufer, est considéré comme « fou, extravagant et impraticable ». Il s'agirait de créer un canal en s'emparant des rivières, « ce qui provoquerait la ruine de milliers de citadins ».



## CONCLUSION

Les Etats généraux se réunissent à Versailles le 5 mai 1789. Malgré l'opposition du Roi et des deux premiers Etats, l'Assemblée devient nationale le 17 juin, puis constituante le 20 juin. Le 4 août, le régime féodal et les privilèges sont abolis. Le 26 août, la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen est votée. Le 2 novembre les biens du Clergé sont mis à la disposition de la Nation. La Constituante a tenu largement compte des propositions faites par les cahiers de doléances. En six mois, un millénaire d'Ancien Régime est effacé. La souveraineté est passé du Roi de France à la Nation française. Le 22 septembre 1792, la République est proclamée. Les sujets sont devenus des citoyens.

## **HENRI BOULET** **SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE DE SUCY-EN-BRIE.**

Pour préparer cet article sur les cahiers de doléances, j'ai utilisé un ouvrage rédigé en 1982 par Christian Bouyer et René Pontus et édité par le service éducatif des Archives départementales du Val-de-Marne. Le contenu de chacun des cahiers des 41 paroisses est reproduit in extenso et assorti d'un commentaire. On donne également le nombre de feux dans chaque commune. En comptant 4 à 5 personnes par feu, on arrive à un total de 25 000 à 30 000 habitants sur le territoire de l'actuel Val-de-Marne avant la Révolution .

**AGRICULTURE ET ALIMENTATION DANS LE SUD-EST PARISIEN**  
**(ACTES DU COLLOQUE DE CLIO 94 DU 24 NOVEMBRE 2018)**

## **AGRICULTURE ET ALIMENTATION DANS LE SUD-EST PARISIEN**

### **INTRODUCTION**

par Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'Université de Tours, président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, président du CTHS

Depuis près de 40 ans, CLIO 94 fédère les actions de trente sociétés historiques et archéologiques du Val-de-Marne. Elle publie un bulletin, où sont édités les actes du colloque qu'elle organise chaque année avec une remarquable régularité. On a là un bel exemple de ces sociétés savantes qui, au nombre de plus de 3 000, irriguent le territoire national et, fortes de leurs quelque 700 000 membres, sont l'échelon essentiel d'une science participative et citoyenne qui croise l'expertise des chercheurs (es) et l'enthousiasme des curieux (ses) d'histoire et de sciences. Propre à la France, le réseau des sociétés savantes constitue incontestablement un atout dans une période où nos contemporains (es) s'interrogent beaucoup sur les impacts du développement et où la diffusion des connaissances devient une impérieuse nécessité pour la démarche scientifique elle-même<sup>1</sup>. La mission du Comité des travaux historiques et scientifiques (CTHS), fondé par Guizot en 1834, est précisément d'accompagner cette dynamique et cet échange. C'est dire si, en tant que président du CTHS, je suis particulièrement heureux d'introduire ce volume.

Après les parcs et jardins, les transports et les révoltes et mouvements populaires, CLIO 94 a décidé de mettre le sujet de l'agriculture et de l'alimentation à l'honneur de la nouvelle livraison de son bulletin. Après avoir été traitée longtemps avec condescendance – du moins en France – l'histoire de l'alimentation a connu dans les dernières décennies une étonnante expansion. Si l'on en croit la « Food Bibliography », on est passé de seulement une dizaine d'articles et ouvrages par an vers 1965 à plus de 500 en 2005<sup>2</sup>. L'intérêt des historiens de l'alimentation, qui se limitait au début – et dans la lignée des *Annales* de Braudel – à l'histoire économique et sociale, s'étend désormais à l'histoire culturelle, et multiplie les approches initiées par les « Gender Studies », les « Visual Studies » ou encore les « Sensory Studies<sup>3</sup> ». L'archéologie, à travers les méthodes bien établies de l'archéozoologie ou de la paléobotanique ou le champ plein d'avenir des analyses isotopiques, occupe désormais une place essentielle dans un domaine qui a ses revues (particulièrement *Food & History*), ses collections (dont « Tables des Hommes » aux PUF), ses masters, son université d'été et ses congrès annuels.<sup>4</sup>

Le développement des recherches permet une observation à l'échelle régionale – redonnant ainsi du lustre à la fameuse « micro-histoire ». Dans la région parisienne, qui depuis des siècles concourt à nourrir la capitale<sup>5</sup>, il est ainsi possible d'aborder à nouveaux frais la question des rapports entre agriculture et alimentation. Au cœur des premières recherches sur l'histoire de l'alimentation – qui furent souvent l'œuvre de ruralistes comme Emilio Sereni – les pratiques agricoles retrouvent une réelle actualité, malheureusement au terme de plusieurs décennies de productivisme intensif. Rien n'est plus nécessaire qu'un retour en arrière pour mieux comprendre pourquoi et comment nous en sommes arrivés là et nous aider à trouver collectivement les clés de notre avenir. C'est ce qu'illustre parfaitement ce bulletin, coordonné de main de maître par Michel Balard.

**BRUNO LAURIOUX**

## NOTES

- 1) Cf. la tribune libre « Les sociétés savantes, un avenir pour la science du XXI<sup>e</sup> siècle ? » : <https://www.agoravox.fr/tribune-libre/article/les-societes-savantes-un-avenir-214764>.
- 2) [http://www.foodbibliography.eu/index\\_fr.asp](http://www.foodbibliography.eu/index_fr.asp).
- 3) *Food & History*, 10.2 (2012) : *Studia alimentorum 2003-2013. Une décennie de recherche*.
- 4) Beaucoup de ces actions sont menées par l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) : <http://iehca.eu/>.
- 5) B. Lauriou, « “Il n'est de bon bec qu'à Paris”. La naissance d'une capitale gastronomique, entre Moyen Âge et Renaissance », dans *Être Parisien. Actes du colloque de Paris (26-28 septembre 2002)*, dir. C. Gauvard et J.-L. Robert, Paris, 2004, p. 209-229 ; en ligne : <http://books.openedition.org/psorbonne/1429>. R. Abad, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, 2002.

## LES AQUEDUCS DU SUD DE PARIS, DU II<sup>e</sup> AU XX<sup>e</sup> SIECLE

### L'AQUEDUC ROMAIN

Dès le II<sup>e</sup> siècle de notre ère, les Romains captent les sources des communes de Rungis et de Wissous pour alimenter les 8 000 habitants que compte la cité de Lutèce. Trois rigoles, la petite rigole de Wissous, la grande rigole de Wissous et le drain de Rungis concentrent les eaux dans un bassin carré de 3,40 m de côté et d'une profondeur de 0,80 m. De ce bassin, une rigole de 35 cm à 50 cm de largeur et de 50 cm à 70 cm de hauteur, d'une longueur de 16 km, conduit les eaux jusqu'à la cité. En s'adaptant à la topographie du terrain, l'aqueduc ne s'enfonce pas profondément dans le sol. Une pente de 0,50 m/km permet un débit d'eau estimé à 1 000 m<sup>3</sup> par jour. La position des sources impose de traverser la vallée de la Bièvre, à la limite des communes d'Arcueil et Cachan, par un pont-aqueduc. La dernière arche de ce pont ne sera détruite qu'en 1880, celle-ci risquant de s'effondrer sur les passants. Le nom actuel de la commune d'Arcueil tire son nom de « arche ». Si nous avons la certitude que cet aqueduc alimentait les termes de Cluny, il est probable que l'eau de l'aqueduc arrivait dans un bassin, avant d'être répartie dans des fontaines et distribuée aux habitants, mais à ce jour aucune trace n'en a été retrouvée.

### L'AQUEDUC MÉDICIS

Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, la ville de Paris atteint 160 000 habitants. Deux aqueducs du XII<sup>e</sup> siècle, provenant des collines de Belleville et du Pré-Saint-Gervais, alimentent en eau la rive droite de la Seine. Ces aqueducs sont complétés par des puits de 8 à 10 m de profondeur. La rive gauche n'a pas d'aqueduc et les puits peuvent atteindre la profondeur de 30 m. A cette époque, Paris compte 5 000 porteurs d'eau. Pour remédier à cette situation, Henri IV pense remettre en activité l'ancien aqueduc romain dont on connaissait la présence par les restes du pont-aqueduc d'Arcueil et les vestiges qui avaient été mis au jour lors de travaux réalisés en 1544 sous le boulevard Saint-Jacques.

En 1608, le ministre Sully fait acheter des terrains à Rungis, mais l'assassinat d'Henry IV suspend les travaux. Sa veuve, Marie de Médicis, reprend à son compte la construction de l'ouvrage, voyant l'intérêt qu'elle pourrait en tirer pour alimenter en eau le Palais du Luxembourg qu'elle se fait construire, devenu actuellement le Sénat. Le 13 juillet 1612, un appel à concurrence par adjudication est lancé. La proposition de Huges Cosnier, l'ingénieur hydraulicien créa-

teur du Canal de Briare, qui propose de réaliser l'ouvrage pour la somme de 780 000 livres est rejetée, cette somme étant jugée trop élevée. Le 27 octobre 1612, les travaux sont adjugés à Jehan Coingt, qui propose de réaliser l'ouvrage pour 460 000 livres. Les travaux sont prévus pour 4 ans avec un débit de 30 pouces d'eau (560 m<sup>3</sup>) par 24h. Les travaux commencent dès le mois de janvier 1613 et avancent rapidement grâce aux 600 ouvriers qui travaillent en même temps. Le jeune roi Louis XIII (il n'a pas encore 12 ans) vient en personne le 13 juillet 1613, à Rungis, visiter le chantier et demande quand il pourra poser la première pierre du regard n°I dit Grand Regard Royal. Cette cérémonie est organisée quatre jours plus tard. Le 17 juillet 1613, le roi, accompagné de sa mère Marie de Médicis, se rend à Rungis. Il scelle dans les fondations du premier regard quatre pièces d'argent et une d'or à son effigie et à celle de sa mère, la régente. A l'occasion de cet événement 3 muids de vin sont défoncés et environ 800 litres répartis entre les ouvriers.



*Regard N°1 à Rungis*

Le système de captage est constitué d'une fosse creusée dans le sol et entourée d'une galerie souterraine de 1 m de large et 1,80 m de haut. Cette galerie, percée de barbacanes, collecte l'eau par percolation. Bien que cet ouvrage – qui abrite maintenant les deux terrains de football de la commune de Rungis – mesure environ 111 m par 158 m, il est appelé dès l'origine « Carré des Eaux ». Les eaux ainsi recueillies arrivent au regard n°I, départ de l'aqueduc proprement dit

qui achemine ces eaux jusqu'à Paris. La galerie est formée de deux piédroits espacés de 3 pieds (environ 1 m) en meulière-caillasse, surmontés d'une voûte en plein cintre, d'une hauteur sous voûte 5,5 pieds (1,79 m). Ces piédroits ont une épaisseur de 65 cm mais l'épaisseur de la voûte n'est que de 46 cm. Tous les 12 pieds (3,90 m), une chaîne de pierre de taille renforce l'ouvrage. Un trottoir de 18 pouces (49 cm) de large borde ou encadre la cunette de 45 cm de large et de même profondeur où s'écoule l'eau. L'altitude du regard n°I à Rungis est de 75,13 m et 56,88 m à son arrivée à Paris. Contrairement à l'aqueduc romain à son départ, l'aqueduc Médicis ne suit pas les courbes de niveau et au lieu dit « la butte de Rungis » entre les regards II et III, celui-ci doit s'enfoncer à 11 m pour obtenir le fonctionnement gravitaire de l'aqueduc.



*Galerie de captage, intérieur du regard des Sources à Rungis*

Comme l'aqueduc romain, la vallée de la Bièvre est traversée à son point le plus étroit à Arcueil par un pont-aqueduc de 209 m de long, comportant 9 arcades, encadré de deux butées de pierre, ce qui donne une longueur totale de 379m et d'une hauteur à son point le plus haut de 18,86 m.

Pour l'entretien de l'aqueduc, des constructions en pierre appelées regards, sont munies d'une porte et d'un escalier qui permet de pénétrer dans l'ouvrage. À l'origine, 30 regards espacés de 30 toises (environ 600 m) sont prévus. Seulement 27 sont construits, 28 avec le « Regard des Sources » qui se trouve dans le Carré des Eaux et qui n'a pas de numéro. Entre chaque regard sont prévues 4 cheminées de 2 pieds (65 cm) au carré, fermés par une dalle de pierre de 5

pouces (13 cm) d'épaisseur recouverte de terre et surmontée en surface d'une borne de 3 pieds de haut (environ 1 m) pour indiquer leur position. Pour 30 regards, cela aurait dû faire 116 cheminées ; en réalité, on en compte 258 avec ceux du Carré des Eaux. Le dernier regard le n°XXVII, situé rue de l'Observatoire à Paris, appelé Maison du Fontainier, possède dans son sous-sol trois bassins qui permettaient au roi de répartir l'eau « à l'égal de son affection, entre sa mère très vénérée et ses sujets ». Il est à remarquer que les trois bassins ne sont pas de contenances égales, le plus grand étant réservé à la mère du roi. Après la mort en 1614 de Jean Coingt, les travaux sont repris par Jehan Gobelin et Thomas Francine. Le 19 mai 1623, les eaux arrivent à Paris au réservoir d'Enfer. Le 18 mai 1624, l'eau est introduite dans les conduites de distribution, ce n'est qu'en 1628 que les eaux alimentent 14 fontaines dans Paris. Prix de revient de l'ouvrage : 850 628 livres.

Suite à des années de sécheresse et aux concessions d'eau accordées pour dédommager les propriétaires des terrains sous lesquels passe l'aqueduc, la production d'eau est insuffisante. Le 15 septembre 1651, le sieur Boquet, bourgeois de Paris, est chargé de rechercher de nouvelles eaux sur la commune de Rungis. Ces recherches aboutissent en 1655 à l'adjonction de deux sources, la source des Maillets (drain de l'Eglise) et de la Pirouette acheminées dans le regard n°I par deux pierrées. En 1671, l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés, qui possède à Cachan une source (La Fontaine Couverte), accepte de verser celle-ci dans l'aqueduc à condition qu'un pouce d'eau (environ 19 m<sup>3</sup> par jour) soit versé en toutes saisons dans l'ancien réservoir de Cachan, dépendant de l'abbaye. Ainsi qu'un demi-pouce d'eau à prendre dans le grand regard de la Porte Saint Michel.

Dans son parcours vers Paris, l'aqueduc passe au dessus d'anciennes carrières de pierre. Le 6 mars 1782, l'éboulement de l'aqueduc dans un fontis oblige à la reconstruction de l'ouvrage sur une longueur de 100 toises (environ 200 m).

À Rungis, entre 1782 et 1784, Charles Axel Guillaumot remplace la pierrée du drain de Paray par un aqueduc avec des dimensions de galeries sensiblement identiques à celles de l'aqueduc Médicis. Ces travaux à travers le village et la diminution de l'eau disponible pour les Rungissois provoquent la réaction de ces derniers qui obtiennent en 1793 la restitution de 4 pouces d'eau pris dans le drain de Paray et répartis entre les propriétaires des deux maisons bourgeoises et les habitants de la commune. De cette répartition subsiste encore un point d'eau et, bien que celle-ci ne soit plus potable, elle agrmente rue Sainte Geneviève les abords de la mairie et est connue sous le nom de « Coulette ».

Pour éviter que la nuit, l'eau ne se perde inutilement dans les fontaines de la capitale, les ingénieurs Lefort et Mary construisent, en 1845, un réservoir d'une



*Fontaine de Rungis appelée La Coulette*

contenance de 1 030 m<sup>3</sup>, jouxtant les sous-sols de la maison du fontainier. Cette construction est remplacée onze ans plus tard par les réservoirs du Panthéon, rue de l'Estrapade, mais ces réservoirs se trouvent à une altitude supérieure. En 1856, pour compenser la différence de niveau, les eaux de l'aqueduc seront mises en tuyau de fonte d'un diamètre 0,30 m à partir du regard n°X à l'altitude du radier 70,46 m pour augmenter l'altitude d'arrivée de 57,40 m à 66,24 m et permettre ainsi de remplir les réservoirs du Panthéon.

Après la construction des aqueducs modernes à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'aqueduc Médicis n'a plus d'utilité et ses eaux n'alimentent plus qu'une fontaine du Parc Montsouris depuis 1904.

Les regards n°I et n°III ont été classés monuments historiques en 1933, l'ensemble de l'ouvrage n'est inscrit qu'en 1988.

## **LES AQUEDUCS MODERNES**

Le baron Haussmann qui a besoin d'eau pour assainir la ville et alimenter ses nouveaux immeubles dans Paris fait appel à l'un des ingénieurs les plus brillants de sa génération, Eugène Belgrand, qui pendant six ans va étudier la possibilité

de dériver les cours d'eau entourant la capitale. Convaincu que seules les eaux souterraines sont susceptibles de fournir une eau convenable aux Parisiens, il a encore sûrement en tête l'épidémie de choléra qui en 1832 avait fait 19 000 morts en six mois. Faute de trouver des ressources en eau assez importantes pour mener à bien son projet, il se résout à aller capter des sources à bonne distance de Paris. Le premier aqueduc construit, l'aqueduc de la Dhuis, d'une longueur de 130 km, capte des sources de la vallée de la Dhuis dans le département de l'Aisne. Mis en service en 1865, son débit de 22 000 m<sup>3</sup> par jour révolutionne le système d'assainissement de la capitale. Suivent, en 1867-1874, l'aqueduc de la Vanne, dérivation des sources de la vallée de la Vanne à 156 km de Paris. Une pente moyenne 10 à 13 cm/km donne à l'eau une vitesse de 2,5 km/h. L'eau met deux jours et demi pour parcourir la distance séparant les sources de son arrivée à Paris.

Avant d'arriver à Paris, l'aqueduc de la Vanne doit traverser le plateau de Longboyau. Bien que celui-ci soit à une altitude moyenne de 80 m, la nappe phréatique est proche de la surface. Belgrand va être confronté à cette eau parasite dont il ne sait que faire et dont il ne veut absolument pas qu'elle pénètre dans son aqueduc. S'apercevant que l'aqueduc Médicis est proche et à une altitude inférieure à celle de l'aqueduc de la Vanne, il place en-dessous de son aqueduc un drain qui se décharge dans l'aqueduc Médicis au niveau du Carré des Eaux de Rungis. Une autre difficulté doit être surmontée : la traversée de la vallée de la Bièvre, comme pour les aqueducs Romain et Médicis. Celle-ci se fait à l'endroit



*Le pont-aqueduc de la Vanne posé sur celui de Médicis.*

le plus étroit de la vallée, à Arcueil et Cachan. Belgrand n'hésite pas, après avoir vérifié la solidité de l'ouvrage, à appuyer son pont-aqueduc sur celui de Médecis, s'affranchissant ainsi de la construction de piles de ponts dans le lit de la Bièvre et bénéficiant de la hauteur déjà construite de l'aqueduc Médecis. A l'arrivée à Paris, les eaux sont déversées dans le grand réservoir de Montsouris, d'une contenance de 300 000 m<sup>3</sup>. A l'époque, un procédé original, appelé truitomètre ou ichtyotest, permet de contrôler la potabilité de l'eau distribuée aux Parisiens : de petits aquariums sont alimentés par de l'eau de l'aqueduc ; dans ces aquariums nagent des truites. Si celles-ci présentent un comportement inhabituel, l'eau n'est pas distribuée aux Parisiens. Ce dispositif n'est plus utilisé de nos jours, des procédés bien plus élaborés garantissent la qualité de l'eau. Belgrand disparaît en 1878 mais laisse des instructions pour la réalisation de deux autres aqueducs. L'aqueduc de l'Avre (1890-1893) et l'aqueduc Loing-Lunain (1897-1900), constitué d'une galerie en moellons calcaires, à écoulement libre avec un diamètre de 2,50 m et un débit moyen de 100 000 m<sup>3</sup>/jour.

Proche de la ville de Fontainebleau, l'aqueduc Loing-Lunain rejoint l'aqueduc de la Vanne et va cheminer ainsi jusqu'à Paris en utilisant, pour limiter les expropriations, la zone non constructible située de chaque côté de l'aqueduc de la



*Le pont-aqueduc du Loing-Lunain à Cachan.*

Vanne. Au passage de la vallée de la Bièvre, un autre pont-aqueduc est réalisé, sur la commune de Cachan. Pour s'intégrer plus facilement et de ne pas ajouter dans le paysage un troisième pont-aqueduc, celui-ci est construit bien plus bas que le pont-aqueduc de la Vanne, ce qui implique un passage en siphon sur ce pont-aqueduc.

En utilisant les données fournies par Eau-de-Paris pour l'année 2017 (voir tableau ci-dessous), en prenant en compte que l'aqueduc de la Dhuis n'alimente plus Paris mais le parc Disneyland en eau potable et que l'aqueduc de l'Avre arrive au réservoir de Saint-Cloud en traversant le département des Hauts-de-Seine, nous constatons qu'avec les deux aqueducs Vanne et Loing-Lunain et les stations de pompages de la Seine et de la Marne, le département du Val-de-Marne a fourni ou a été traversé en 2017 par 87% de l'eau distribuée à l'agglomération parisienne.

		Par an	Estimation par jour	Origines de l'eau distribuée
Seine	26%	50 000 000 m <sup>3</sup>	134 000 m <sup>3</sup>	
Vanne	22%	43 000 000 m <sup>3</sup>	18 000 m <sup>3</sup>	Seine + Marne 47%
Marne	21%	42 000 000 m <sup>3</sup>	115 000 m <sup>3</sup>	Source 53%
Loing	18%	35 000 000 m <sup>3</sup>	96 000 m <sup>3</sup>	
Avre	13%	26 000 000 m <sup>3</sup>	71 000 m <sup>3</sup>	
	100%	196 000 000 m <sup>3</sup>	534 000 m <sup>3</sup>	

**SERGE MÉNAGER**  
**SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE DE RUNGIS**

## BIBLIOGRAPHIE

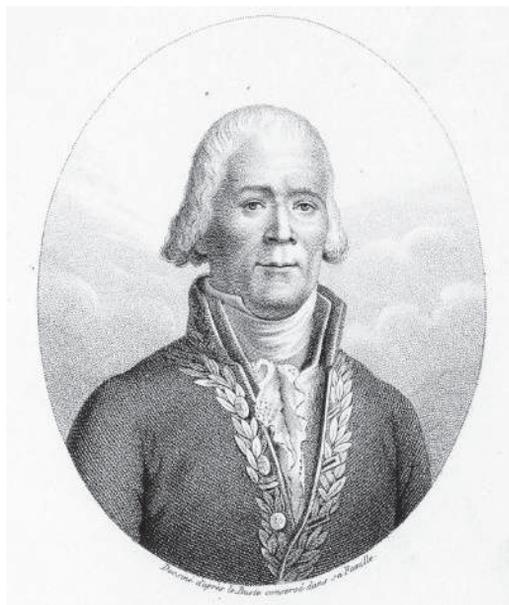
- E. Belgrand, *Les travaux souterrains de Paris*, volume III, première section « Les anciennes eaux », Paris, Editions Dunod, 1877.
- A. Desguine, *L'aqueduc Médicis à Arcueil-Cachan*, Cachan, Editions Bibliothèque de l'Ecole des Travaux Public, 1971.
- P. Delepaut, *Rungis sous la Révolution 1789-1800*, Editions Maury, 1990.
- Documents Eau-de-Paris

## **LES PRODUITS DE LA TERRE EN VAL-DE-MARNE À LA VEILLE DE LA RÉVOLUTION, D'APRÈS LE MÉMOIRE DU SIEUR OLIVIER**

Cet article consacré aux produits de la terre en Val-de-Marne à la veille de la Révolution s'appuie sur un mémoire descriptif à la fois économique et topographique de 31 paroisses de la généralité de Paris, rédigé entre 1786 et 1788 par le docteur Olivier. Nous nous sommes concentrés sur les cultures d'une vingtaine d'entre elles qui appartiennent à l'actuel département du Val-de-Marne.

### **INTRODUCTION : UN TRAVAIL D'INVENTAIRE IMPULSÉ PAR LE POUVOIR CENTRAL**

Lorsque Guillaume-Antoine Olivier (Fig.1) entreprend de faire l'état de la généralité de Paris, à la demande de Louis-Bénigne Bertier de Sauvigny, intendant de cette généralité et membre associé de la société d'Agriculture du même lieu<sup>1</sup>, nous sommes en 1786. Ce travail s'inscrit dans la continuité d'un vaste mouvement de réforme fiscale, porté par les Bertier de Sauvigny, père et fils, qui



*Fig. 1 Portrait de Guillaume-Antoine Olivier*

souhaitaient mieux répartir l'impôt entre les taillables et les paroisses en tenant compte des cultures, des propriétés et des modes d'exploitation de la terre. Les riches travaux de Mireille Touzery<sup>2</sup> sur l'histoire fiscale illustrent l'intérêt du pouvoir central et les efforts mis en œuvre pour parvenir à une connaissance détaillée de la généralité de Paris. L'enjeu est d'importance et l'exercice de grande ampleur. Pour le mener à bien, Bertier de Sauvigny recherche une personne appliquée, suffisamment savante et résistante pour arpenter les paroisses afin d'en connaître tous les aspects.

Olivier, originaire du sud-est de la France, est un jeune médecin de 29 ans, diplômé de l'université de Montpellier. Il est recommandé par Broussonet, un camarade de promotion installé à Paris, avec lequel il entretient une correspondance scientifique assidue depuis plusieurs années. Broussonet est alors adjoint de Daubenton à l'École vétérinaire d'Alfort et au Collège de France. Il deviendra membre de la Société royale d'Agriculture en 1788, avant d'en être le secrétaire perpétuel<sup>3</sup>. Broussonet se porte garant des compétences d'Olivier en matière de minéralogie, de botanique, de zoologie et de dessin. La mission d'Olivier consiste à visiter chaque paroisse à pied, « comme un naturaliste », afin de décrire les sols, les plantes, les cultures et de rédiger ainsi « l'histoire naturelle de chaque paroisse ».

Le docteur Olivier accepte la tâche, à charge pour les subdélégués de Bertier de Sauvigny de lui procurer sur le terrain, les moyens nécessaires à son accomplissement. Olivier s'acquitte de son travail pendant deux ans, jusqu'à ce que faute de financement, Bertier de Sauvigny mette un terme à ses travaux d'investigation en 1788. Un an plus tard l'intendant de la généralité de Paris est emporté par la tourmente révolutionnaire, massacré devant l'hôtel de ville. Il n'est plus question d'inventorier les paroisses.

Olivier poursuivra par la suite ses travaux comme naturaliste au cours d'un voyage de 6 ans vers l'Orient. Voyage au cours duquel il se spécialise dans l'entomologie et l'herpétologie, l'étude des amphibiens et des reptiles.

L'inventaire qu'il a réalisé dans la généralité de Paris ne sera jamais achevé (Fig.2) mais, bien qu'incomplet, il nous présente un état des lieux d'une vingtaine de paroisses de l'ouest de l'actuel Val-de-Marne à la veille de la Révolution française. Ce document est paru un siècle plus tard dans le tome 1 des « Mélanges scientifiques et littéraires » réunis par Louis Passy, secrétaire perpétuel de la Société nationale d'Agriculture. Certaines de ces paroisses ont été réunies ou coupées, d'autres n'existaient pas encore, mais c'est finalement un terroir relativement homogène qui apparaît au travers de ce document.

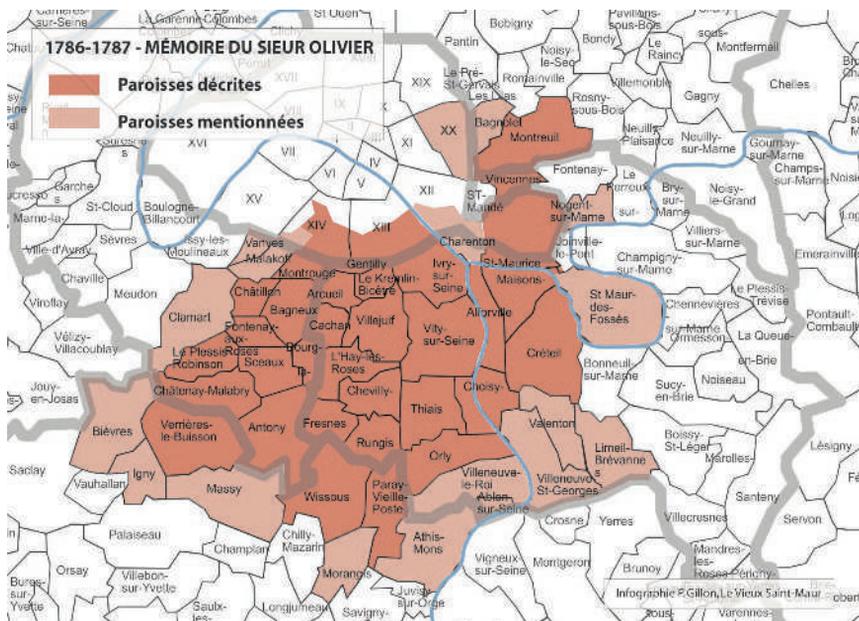


Fig. 2 Paroisses décrites dans le mémoire d'Olivier (P. Gillon)

## I – LES ACTIVITÉS S'ENRACINENT DANS LE SOL

Les terrains fertiles des paroisses du sud-est de la généralité de Paris, se déclinent en plaines, coteaux en pente douces et vallons. Le futur Val-de-Marne est particulièrement bien irrigué par la Seine, la Marne, la Bièvre ce qui soumet les terrains aux risques d'inondations mais favorise la circulation des marchandises et l'installation de certaines manufactures.

Logiquement, les particularités géographiques entrent dans la détermination des activités humaines. Les coteaux sont des pays de vigneron, alors que les zones de rivières font le lit des pêcheurs. Ainsi, Olivier passe-t-il rapidement sur Saint-Maur, qu'il n'a probablement pas visité et dont la vocation agricole est secondaire. Les activités des deux paroisses sont tournées principalement vers le service ou l'entretien des grands domaines, les métiers d'eau, boucle de la Marne oblige, et l'extraction de la pierre.

En préambule à l'inventaire des cultures des paroisses visitées, Olivier s'intéresse à la nature des sols qui les conditionne. Il décrit des terres légères sablonneuses avec un sous-sol calcaire. Les terrains sédimentaires reposent sur un socle de craie du Crétacé<sup>4</sup>. On y trouve du gypse, des argiles et Olivier dénombre de

nombreuses carrières, souterraines ou à ciel ouvert, de plâtres, de pierres tendres et de moellons (Fig. 3). Ces matières premières permettent l'installation des manufactures de porcelaine, de faïence, de tuileries. Dès cette époque, les paroisses de Gentilly, Villejuif et Ivry exploitent leurs ressources géologiques pour alimenter les chantiers de construction<sup>5</sup>. Sur ces chantiers, les ouvriers carriers sont principalement des paysans, laboureurs, vigneron ou manouvriers qui cherchent de nouvelles sources de revenus pour compenser la saisonnalité du travail de la terre<sup>6</sup>. Le développement d'une frange ouvrière atteste de cette polyvalence des populations installées aux portes de Paris dès le XVI<sup>e</sup> siècle<sup>7</sup>.

Ces caractéristiques hydrologiques et géologiques mises à part, en règle générale, l'agriculture domine toujours en cette fin de XVIII<sup>e</sup> siècle.

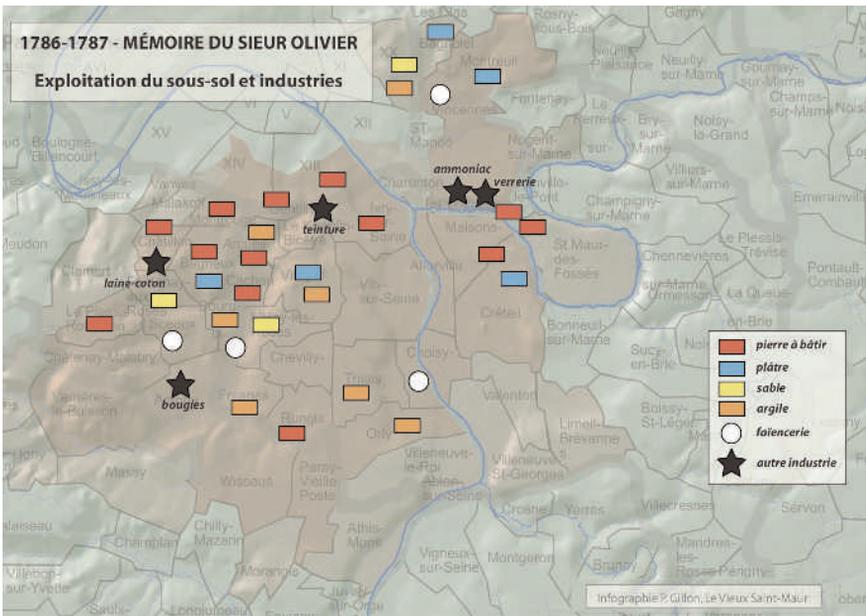


Fig. 3 Cartes des industries (P. Gillon)

## II – LES « BLEDS », CONDITION DE LA SURVIE

Les travaux d'Olivier n'indiquent pas la destination des denrées agricoles, mais on peut supposer qu'elles étaient ordinairement destinées à une consommation locale. Le but essentiel de la production de cette fin d'Ancien Régime est d'assurer la subsistance des populations et donc de produire des grains. Les « bleds », c'est-à-dire le froment ou le seigle, ainsi que l'orge et l'avoine, forment la base de toute agriculture. Ces céréales sont cultivées dans la majorité des

paroisses, mais inégalement réparties. Le froment et le seigle constituent ce qu'on appelle les « gros grains », par opposition aux « menus grains » de moindre qualité.

Le froment reste rare. Il est plus souvent mélangé au seigle en proportion variable pour former un méteil panifiable. Lorsque le mélange comporte des céréales et des légumineuses (vesce, pois etc.), il s'agit d'un méteil à vocation fourragère. La frontière entre alimentation animale et humaine est souvent perméable. L'orge servait à nourrir les bêtes, mais pouvait en cas de besoin fournir un pain brun et pauvre. Quant à l'avoine, elle allait de pair avec l'assolement triennal et l'usage du cheval. Elle pouvait toutefois être consommée en bouillie en cas de disette, en particulier dans les régions pauvres.

Nos paroisses, bonnes terres à « bleds » devaient être plus rarement soumises à ce type de régime. Olivier ne tarit pas d'éloges sur la qualité du terroir (Fig. 4). Ses connaissances en matière d'agronomie et sa façon de préciser la nature des grains récoltés sur les différents terrains laissent supposer que c'est bien le froment qu'il désigne sous l'appellation « blé ».

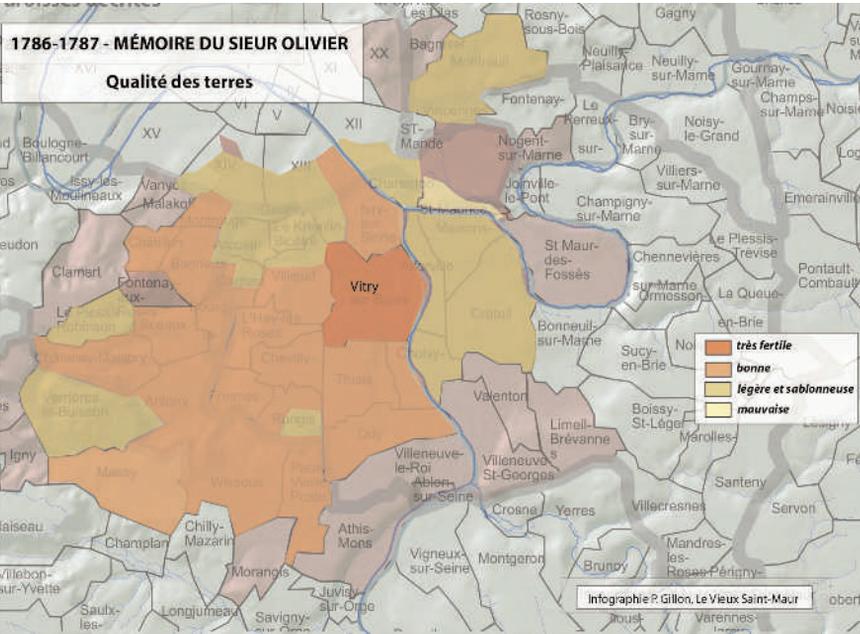


Fig. 4 Carte des qualités des terres (P. Gillon)

Les paroisses les plus richement dotées sont les terres fertiles de Vitry, Choisy-le-Roi, Rungis, Arcueil, Villejuif, Chevilly. Du pont de Charenton jusqu'à Choisy-le-Roi et Créteil, la plaine est semée de blé, de seigle et d'avoine. Des prairies sont dédiées à la production de fourrage. En allant vers le sud, en direction de Villeneuve-Saint-Georges, la terre s'appauvrit. Le sol, sablonneux et abondant en cailloux et silex, est impropre à la culture du blé. Les cultivateurs lui préfèrent le seigle, l'avoine et les pois fourragers.

### III – EN QUETE DE RENTABILITÉ

Les cultivateurs sèment au printemps, après trois labours, l'un en fin d'automne, l'autre en février et le dernier en mars/avril. Olivier ne décrit pas le travail des champs mais on sait que dans notre région, on utilisait la charrue qui comprenait le coutre et le soc, généralement de fer, pour fendre la terre, et un versoir pour la retourner en creusant des sillons dans le sol. Cet ensemble était fixé sur une barre de bois, appelée âge, relié à un essieu, à l'avant qui rendait l'instrument plus maniable. On y attelait chevaux ou bœufs, en plus ou moins grand nombre : deux chevaux suffisaient sur les sols légers des environs de Paris. Sur les parcelles les plus petites, les paysans se cantonnaient à la houe et la bêche pour préparer les terres<sup>8</sup>.

Les paysans donnent la préférence aux variétés les plus rentables. Ainsi, la plaine du grand Gentilly, qui s'étend jusqu'aux côteaux d'Ivry, en passant par l'actuel Kremlin Bicêtre et au nord au terroir de Saint-Marcel – qui correspond au quartier contemporain de Maison-Blanche dans le 13<sup>ème</sup> arrondissement de Paris<sup>9</sup> –, est dépourvue de blé. Olivier s'en étonne et note qu'il « y réussirait cependant bien ; mais les fermiers de ces terres ne l'y cultivent pas » car le blé exige une jachère alors qu'en « semant alternativement de l'orge ou de l'avoine et du seigle, les terres ne se reposent pas, le revenu devient annuel et il est plus considérable. » Olivier semble décrire le système d'assolement triennal tel qu'il existait dans le nord et l'est du royaume depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. Cet assolement consistait en un semis de céréales d'automne – froment, seigle ou, plus souvent, un mélange des deux – puis une céréale de printemps – orge, avoine, millet, sarrasin. La terre se reposait la troisième année. En six ans, ce système assurait quatre récoltes mais seulement deux de blé pour le pain<sup>10</sup>.

### IV – DES PRAIRIES ARTIFICIELLES EN CROISSANCE

La quête de rentabilité est sans doute à l'origine de l'essor des prairies cultivées de graminées et de mélange de légumineuses comme la luzerne le sainfoin,

le trèfle et la vesce. Ces prairies à fourrage constituent la principale culture des paroisses de Maisons, d'Alfort et Créteil. Elle est encouragée par l'installation des garnisons en région parisienne mais aussi par une cavalerie urbaine croissante qui incite probablement les cultivateurs à l'adopter au détriment des céréales, plus fragiles et au rendement plus aléatoire<sup>11</sup>. A Vitry, en période de repos du sol, on cultive la vesce mêlée à un peu d'avoine. Olivier constate qu'un arpent permet de récolter près de 200 bottes de 10 à 12 livres chacune.

L'extension des prairies artificielles autorise la multiplication du nombre de têtes de bétail mais nous ne disposons que de peu d'indications à ce sujet dans les travaux d'Olivier. Les produits carnés sont certainement peu consommés. Il n'en est pas question dans le travail d'Olivier. Il évoque les chevaux et les vaches et conseille d'enrichir la terre en engrais et d'alterner les cultures (légumineuses/céréales) afin d'éviter d'épuiser le sol, mais en dehors de ces remarques, il est peu prolixe sur le sujet. Le bétail est évoqué marginalement lorsqu'il décrit le travail des femmes. On les voit, à Vitry, occupées dès le début du mois de juillet à couper le bout des tiges de vignes pour développer les raisins et éviter que le feuillage ne les empêche de mûrir. Ce feuillage séché nourrit les vaches l'hiver, note-t-il. A Ivry, en septembre, elles arrachent et font sécher la renouée des oiseaux (*poligonum aviculare*) qui envahit les terres en chaume. Ces végétaux nourrissent les vaches et les ânes l'hiver. Au printemps, elles récoltent des orties fraîches que les vaches consomment pour augmenter la lactation et la teneur en gras de leur lait.

## V – UNE PIQUETTE DE GUINGUETTE

Ces paroisses du sud-est parisien produisent presque toutes du vin (Fig. 5). La région parisienne est restée jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle l'une des principales régions productrices de vin du royaume par l'étendue et par les quantités produites. Le vignoble local n'a cessé de s'étendre depuis le Moyen Âge pour répondre à la demande sans cesse croissante des Parisiens. De bon rapport, la vigne est cultivée le long des vallées convergeant vers la capitale. Olivier décrit les côteaux couverts de vignes de Mesly depuis Créteil, de Vitry, d'Ivry, de L'Haÿ, de La Rue et de Thiais. C'est aussi le cas à Joinville et Champigny. Olivier s'étonne de ne pas voir de vignes sur le coteau de Saint-Maurice si bien exposé.

A la fin de l'Ancien Régime, le rendement atteint 50 à 60 hectolitres à l'hectare d'un vin médiocre, qui ne trouve plus de débouchés que sur les tables villageoises et dans les guinguettes hors des barrières de Paris<sup>12</sup>. Ces établissements, situés au-delà du périmètre fiscal, prospèrent depuis le dernier quart du

XVII<sup>e</sup> siècle. Si l'on s'appuie sur les prix donnés par Louis-Sébastien Mercier dans le Tableau de Paris publié en 1782<sup>13</sup>, la pinte dans l'enceinte de la capitale vaut environ 6 sols, alors que dans les guinguettes elle se vend 3 sols et demi<sup>14</sup>.

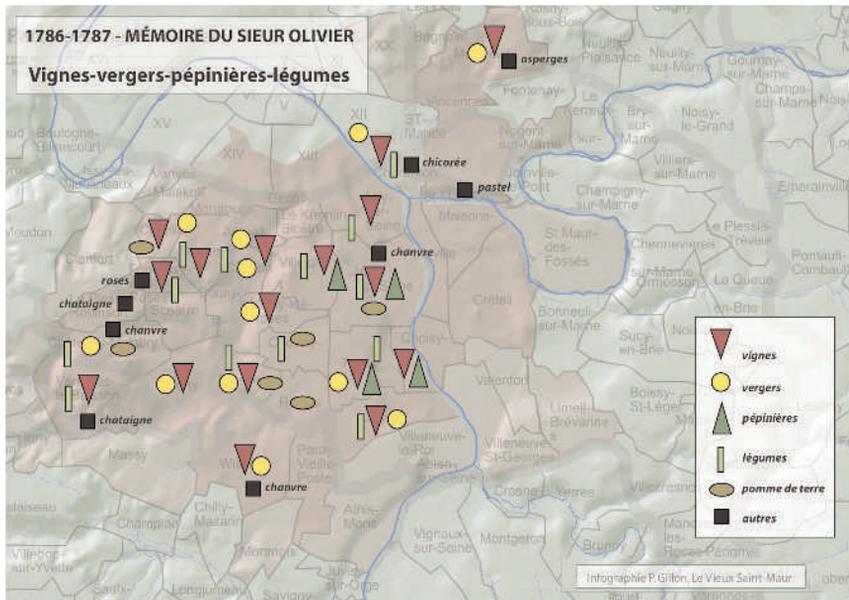


Fig. 5 Carte des vignobles, vergers et pépinières (P. Gillon)

Le vin coule donc à moindre frais et en grande quantité. Lavoisier estime que les Parisiens dépensent plus en vin qu'en pain et viande<sup>15</sup>, ce qui permet aux vigneron de la région de vivre dans une honnête aisance. Le vigneron de région parisienne est décrit comme « un petit propriétaire ; avec un hectare de vigne, rarement deux, et autant pour les grains et les légumes »<sup>16</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, avec l'arrivée du chemin de fer, les vins du sud détrônent les mélanges parisiens de piètre qualité.

## VI – VERGERS ET MARAICHERS S'ÉPANOUISSENT

Autres cultures plus marginales mais néanmoins essentielles : les fruits et les légumes. Si Vincennes est connu pour son bois essentiellement planté de chênes et de bouleaux, c'est aussi une terre de vergers. On y trouve des arbres fruitiers élevés en espaliers, exposés au midi, à l'abri du mur qui longe le chemin de Paris à Vincennes, au-delà de la barrière du Trône. Il s'agit de pêchers, de cerisiers et d'abricotiers dont la culture, développée un siècle plus tôt à Versailles par La Quintinie, directeur des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales,

rencontre le succès au XVIII<sup>e</sup> siècle. Vincennes est à l'époque, avec Bagnolet et Montreuil, renommé pour sa production de pêches<sup>17</sup>. La présence de ces foyers de cultures fruitières autour de Paris est sans doute le signe d'une forte densité de propriétaires gentilhommes et bourgeois parisiens qui, dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, s'intéressent aux jardins potagers-fruitiers<sup>18</sup>. En témoigne également la culture des asperges à Villejuif et Montreuil, un mets habituellement réservé aux tables les plus fortunées<sup>19</sup>. Emile Galtier, dans son ouvrage consacré à Saint-Maur-des-Fossés<sup>20</sup>, écrit qu'une dizaine de nobles et bourgeois ont fait de Saint-Maur leur résidence. La production des fruitiers locaux sert donc avant tout à alimenter le marché local ou la consommation des familles si on en croit les descriptions de jardins clos de haies de sureau. Il ne semble pas s'agir ici de production à vocation commerciale.

Ces jardins entourés de haies sont des lieux d'expérimentations agronomiques. Olivier indique des cultures de pommes de terre à L'Haÿ, Chevilly, Rungis, Rungis et Vitry où les plants sont entourés de maïs. On peut penser que dans le sillage des physiocrates, des découvertes de Daubenton et Fourcroy, ces exploitants sont curieux de cultures nouvelles et de sciences agronomiques<sup>21</sup>. Or les théories se diffusent dans ces campagnes proches de Paris par les subdélégués, les curés<sup>22</sup> et Olivier lui-même. On voit que son mémoire contient un certain nombre de conseils susceptibles d'améliorer la productivité d'un terroir.

A Thiais, le coteau qui verse vers Choisy-le-Roi produit beaucoup de légumes. Le fait est vraisemblablement assez rare pour qu'Olivier le relève. Le terme de légumes a pris son sens moderne au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il désigne l'ensemble des produits du jardin maraîcher<sup>23</sup>, mais les tables populaires n'offrent pas un large éventail de choix. Au menu, on trouve le gros pain, des soupes de pois, de fèves des marais et de haricots qu'on cultive dans plus de la moitié des paroisses répertoriées par Olivier. Un peu partout, on gaule les noix, les noyers sont nombreux dans les paroisses.

L'essentiel des ressources provient de la terre et parfois, la terre manque. C'est le cas à Vincennes, où faute de terres cultivables, les habitants sont obligés d'aller travailler les terres de leurs voisins. Le cahier de doléances de 1789 fait état des difficultés que rencontrent les vigneron et paysans de Vincennes qui doivent louer les terres cultivables sur les territoires de Fontenay-sous-Bois et Montreuil<sup>24</sup>. Les pépiniéristes de Vitry aussi manquent de terre, mais c'est ici la rançon du succès.

## VII – DE PRÉCIEUX ARBRES POUR DE RICHES JARDINS

Les pépinières de Vitry comptent parmi les plus réputées de la région parisienne avec celle des Pères Chartreux<sup>25</sup>. Toutes les espèces d'arbres d'agrément et

d'ornement indigènes sont cultivées. En particulier, l'orme, très prisé, qui ombrage les boulevards, les parcs, les jardins de Paris et forme une allée en double rang le long du mur qui borde le grand chemin de la barrière du Trône à Vincennes. Les pépiniéristes élèvent également le frêne, le tilleul, le charme, les peupliers blanc et noir, l'érable, le bois de Sainte-Lucie (prunus). Parmi les essences exotiques, les pépinières abritent le cytise (Alpes), le baguenaudier (province méridionale), le marronnier d'Inde, le faux-acacia d'Amérique du nord, le platane d'Orient, le mûrier d'Espagne, le mûrier blanc et l'arbre de Judée.

Les pépiniéristes se consacrent aussi aux fruitiers des environs de Paris : abricotiers, cerises aigres et douces, toutes les variétés de poires, de pommes, de prunes, de pêches, etc. Ils les cultivent par marcottage, bouturage ou en semant des noyaux ou pépins puis les greffent deux ans plus tard. Tous les arbres fruitiers sont greffés de fin juillet à fin août, soit au ras du sol pour l'espalier, soit en pleine tige.

Le commerce est si prospère que les pépiniéristes louent des terres à Villejuif pour étendre leurs productions, note Olivier. Ces cultures débordent sur les terres de Thiais et de Choisy-le-Roi. Une dizaine d'années plus tôt, Thomas Blaikie jardinier écossais qui travers la région décrit : « Nous sommes allés de Choisy à Vitry, il y a tout le long de la route un grand nombre de pépinières éparpillées et sans clôtures, mêlées aux champs de blé. La ville de Vitry, qui semble considérable, paraît essentiellement faite d'arbres, il y en a au coin de chaque maison. Après avoir traversé Vitry, il y a sur plus d'un mile [en direction de Paris] des pépinières disséminées dans les champs. [...] »<sup>26</sup>.

Ces arbres étaient destinés aux propriétaires privilégiés des maisons des champs ou clos bourgeois et bien sûr aux parcs de la quinzaine de châteaux alentours parmi lesquels Grosbois, Bry, Brévannes, Ormesson... Saint-Maur et Conflans<sup>27</sup>. Ces arbres de valeur suscitent bien des convoitises. Les archives judiciaires rapportent de nombreuses affaires de vol de branches d'arbres fruitiers nouvellement introduits dans un finage<sup>28</sup>.

## VIII – DES PRODUCTIONS SANS CESSER MENACÉES

Vivre de la terre n'est pas de tout repos et les paysans doivent rester vigilants et travailler en permanence pour assurer une récolte. Olivier inventorie les difficultés auxquelles les cultivateurs font face. La nature du terrain et la météo ne sont pas les seuls facteurs à mettre en péril la qualité des récoltes. Le petit gibier qui se multiplie dans les remises des bords de rivière cause beaucoup de dégâts dans les champs et les pépinières. Les cultivateurs coupent les taillis pour limiter l'installation des lapins et les pépiniéristes entourent les troncs des arbrisseaux de paille de seigle pour protéger l'écorce des rongeurs. Les arbres adultes ne sont pas épargnés. Olivier a remarqué les dégâts causés sur les ormes par les chenilles communes qui

se nourrissent des feuilles de ces arbres et les laissent rapidement nus. Dans les champs de céréales, les corneilles noires et mantelées dévastent les jeunes pousses si le semis est trop tardif, et les jardins et prairies des bords de la Bièvre sont ravagés par les taupes. Lorsque la faune épargne les récoltes, les maladies s'en mêlent. La carie noircit les blés, les araignées rouges attaquent les haricots et les végétaux parasites comme la mousse ou la teigne étouffent les prairies.

## POUR CONCLURE : UNE HISTOIRE EN GERME

Faute de financement, puis les événements de l'histoire se précipitant, le travail d'Olivier n'a pas pu être mené à son terme. Il est dommage de ne pas avoir son rapport détaillé sur les autres paroisses de l'est du territoire qui constituaient l'actuel Val-de-Marne. Néanmoins, les sources locales et notamment les cahiers de doléances sont sans aucun doute riches en enseignements. L'histoire agricole du Val-de-Marne à la veille de la Révolution reste donc à écrire.

**SOPHIE MILLOT**  
**LE VIEUX SAINT-MAUR**

## NOTES

- 1) La société d'Agriculture de la Généralité de Paris a été fondée 25 ans plus tôt par Louis XV. Abolie en 1793, elle reprend une activité sous le nom de Société d'Agriculture du département de la Seine et prend sa dénomination contemporaine d'Académie d'Agriculture de France en 1878.
- 2) M. Touzery, *La réforme de la taille tarifée ou l'impôt sur le revenu, 1716-1789. Une introduction au cadastre de Bertier de Sauvigny, 1776-1791*, Thèse : Histoire, Paris, EHESS, 1991 ; M. Touzery, *Atlas de la Généralité de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle. Un paysage retrouvé*, Paris, Comité pour l'Histoire économique et financière de la France, 1995 ; M. Touzery, *Dictionnaire des paroisses fiscales de la généralité de Paris d'après le cadastre de Bertier de Sauvigny 1776-1791*, Paris, Éditions du Lys, 1995.
- 3) <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb12215654s>
- 4) Direction de la Voirie et des Déplacements - Inspection générale des Carrières
- 5) M. Aubert, « Les nombreuses transformations depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle d'un lieu-dit de Maisons-Alfort », *Clio 94*, 31 (2013), p. 69-85.
- 6) A. Guini-Skliar, « Les carrières parisiennes aux frontières de la ville et de la campagne », *Histoire urbaine*, 8-2 (2003), p.41-56.
- 7) C. Gurvil, « La pluriactivité des paysans parisiens au XVI<sup>e</sup> siècle : signe de précarité ou d'aisance ? », *Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, 123-1 (2011), p.155-163.

- 8) J. Jacquart, 1990, op. cit.
- 9) A. Guini-Skliar, 2003, op.cit.
- 10) J. Jacquart, « La production agricole dans la France du xvii<sup>e</sup> siècle », dans Jacquart, J. (dir.), *Paris et l'Île-de-France au temps des paysans (xvi<sup>e</sup>-xvii<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Éditions de la Sorbonne, 1990.
- 11) J.-M. Moriceau. *Les fermiers de l'Île-de-France, xv<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècle*, Paris, Fayard, 1995.
- 12) J. Dupâquier, M. Lachiver, « Vin, vigne et vigneron en région parisienne du xvii<sup>e</sup> au xix<sup>e</sup> siècle », *Annales de démographie historique* (1983). Mères et nourrissons. p. 441-443.
- 13) L.-S. Mercier, *Le Tableau de Paris* (1782), présenté par J. Kaplow, Paris, La Découverte, 1985.
- 14) M. Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (xvi<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècles)*, Thèse : Histoire, Université de Bourgogne, 2010.
- 15) M. Lecoutre, 2010.
- 16) J. Dupâquier, M. Lachiver, 1983, op. cit.
- 17) F. Quellier, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003.
- 18) F. Quellier, « Le bourgeois arboriste (xvii<sup>e</sup> -xviii<sup>e</sup> siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Ile-de-France. », *Histoire urbaine*, 6-2 (2002), p. 23-41.
- 19) D. Michel, « Au fil des siècles : légumes méprisés, légumes anoblis », *Champ psychosomatique*, 29-1 (2003), p. 123-132.
- 20) E. Galtier, *Histoire de Saint-Maur-des-Fossés : L'Abbaye, le Château, la Ville*, édité et présenté par La Société d'Histoire et d'Archéologie Le Vieux Saint-Maur, La Varenne-Saint-Hilaire, Legrain Editeur, 1989 [1927].
- 21) L. Bély, *La France moderne 1498-1789*. Paris, PUF, 1994.
- 22) J.-M. Moriceau, « Au rendez-vous de la « Révolution agricole » dans la France du xviii<sup>e</sup> siècle. À propos des régions de grande culture. », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 49<sup>e</sup> année, 1 (1994), p. 27-63.
- 23) D. Michel, 2003, op. cit.
- 24) Office de tourisme de Vincennes.
- 25) F. Quellier. (2002), op. cit.
- 26) T. Blaikie, *Journal d'un botaniste jardinier (1775-1792) Les Ondes de l'Art*, présenté par M. Mosser, traduit de l'anglais par J. Barrier, Besançon, Les éditions de l'Imprimeur, 1997.
- 27) Le château de Conflans était situé à la jonction de la Seine et de la Marne, actuellement sur le territoire de Charenton-le-Pont. Il ne reste que le portail d'entrée, les terrasses et les rampes d'escalier avec la fontaine qu'elles encadrent.
- 28) F. Quellier, (2003), op. cit.

**LES SUCRERIES DU VAL-DE-MARNE.  
UN EXEMPLE D'AGRICULTURE PRÉ-INDUSTRIELLE  
À LA VARENNE SAINT-HILAIRE  
DANS LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE :  
CAFFIN D'ORSIGNY (1781-1870)**

**ORIGINES DE LA CULTURE DE LA BETTERAVE À SUCRE EN ÎLE-  
DE-FRANCE (1812-1838)**

Commençons par un bref rappel historique sur l'origine du développement de la culture de betterave sucrière<sup>1</sup>. En 1806, Napoléon avait décrété le blocus continental pour répondre au blocus anglais. Catastrophe : plus de sucre de canne des Antilles. En 1811, conseillé par Chaptal, il découvre que la betterave, qu'on ne cultivait jusque-là que pour nourrir les bêtes, peut être son arme maîtresse contre l'Angleterre. Il ordonne la mise en culture de 32 000 puis 100 000 hectares de betterave à sucre, dont les préfets sont chargés d'organiser la culture<sup>2</sup>. Il encourage la création de fabriques de sucre, à raison d'une au moins par département : chaque fabrique parvenant à produire au moins 10 tonnes de sucre par an était dispensée d'impôt.

C'est depuis ce temps que la France a été longtemps le premier producteur mondial de betterave. On réquisitionne alors cent élèves de pharmacie, médecine et chimie pour peupler cinq écoles de chimie du sucre<sup>3</sup>. Problème : on n'avait pas assez de graines ! Et elles étaient longues à produire car la betterave a un cycle de deux ans : un pour la tubérisation et un pour la phase de reproduction. Néanmoins, à la fin de l'Empire, 200 fabriques, sur les 500 souhaitées, étaient en activité, surtout dans le Nord et l'Ouest. Elles produisaient 2 000 à 3 000 tonnes de sucre.

Le 22 mars 1812, en application du décret impérial du 15 janvier précédent, le sous-préfet de Sceaux avait ordonné l'ensemencement en betterave de 500 hectares dans l'arrondissement, soit 20 à 30 hectares dans chacune des 23 communes qui le composaient : c'est ainsi que Saint-Maur-des-Fossés était inscrite pour 20 hectares, répartis d'office entre les cinq principaux propriétaires de terres cultivables<sup>4</sup>.

Autour de Paris, on trouvait les fabriques de sucre de Passy, manufacture appartenant au banquier Delessert, régent de la Banque de France, où le chimiste Quernel avait réussi la première extraction industrielle en 1811, puis Bercy, Chaillot, Chelles, Saint-Ouen et Aubervilliers, où était installée dans la « plaine des Vertus » l'école principale de formation au raffinage du sucre. En 1817, on

mentionne également celle du baron de Malet à **La Varenne**<sup>5</sup> et celle des Cottreau père et fils à **Villeneuve-Saint-Georges**, cette dernière qualifiée de fort belle, grande, superbe<sup>6</sup>. Elle était d'ailleurs bien antérieure à Napoléon, puisqu'avant 1789 elle raffinait 300 à 400 tonnes de sucre par an. Après une suspension de plusieurs années faute de matières premières, elle avait repris en 1801 et s'était agrandie<sup>7</sup>.

À la fin de l'Empire, le blocus est levé. Les denrées coloniales, dont le sucre de canne, reviennent en force (fig. 1) et le marché du sucre de betterave s'effondre : en 1814-1815, c'est le naufrage des fabriques. Puis le marché reprend, les industriels sont d'autant plus stimulés que la demande en sucre est énorme et qu'on est loin de pouvoir la satisfaire. En 1819, le chimiste Dubrunfaut, qui va jouer un rôle fondamental dans le perfectionnement de l'extraction du sucre et la fabrication de l'alcool de betterave, fait un grand tour

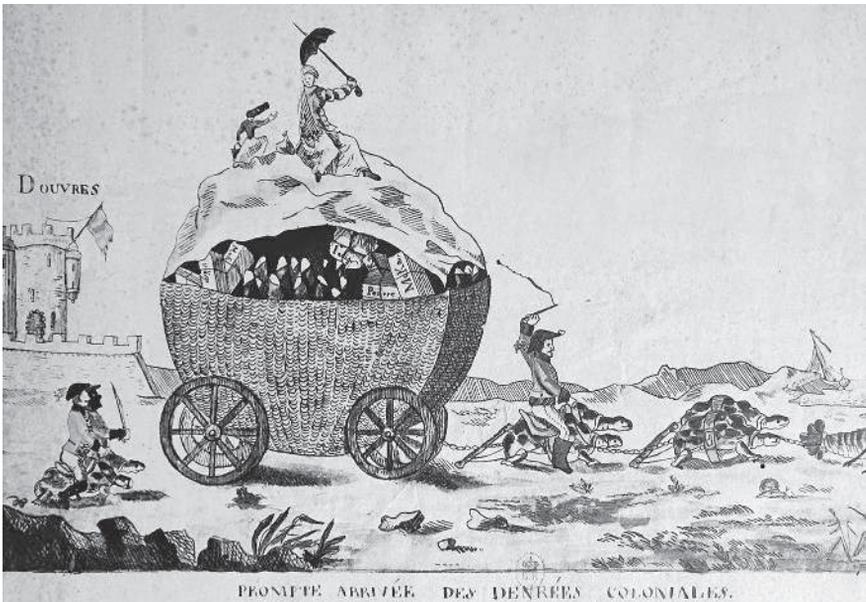


Fig. 1. Retour en masse des denrées coloniales en 1814 (gravure anonyme). On distingue les pains de sucre de canne dans le chariot d'osier, entre l'indigo, le poivre et le moka.

de France et signale tout particulièrement la fabrique de M. Bernard au château du Petit-Val à **Sucy-en-Brie**, que dirige un certain Lenoir. Ses méthodes et la qualité de ses produits lui paraissent excellentes. Elle utilise des presses à cylindre et trois chaudières de défécation d'une capacité de dix hectolitres chacune<sup>8</sup> : 3 000 litres de jus de betterave y produisent, après traitement à la chaux et à l'acide délayé, 378 kg de sucre. Toujours aux mains de Bernard en 1831, cette

fabrique appartiendra en 1838-1847 à Liebermann qui y inventera un appareil de lévigation extrayant le jus de 18 tonnes de betteraves en douze heures<sup>9</sup>.

En 1821, il y a déjà 25 raffineries en région parisienne, dont 19 à Paris, et une à Choisy-le-Roi (Gosselin et Cie). Elles occupent 598 ouvriers et produisent plus de 10 000 tonnes de sucre raffiné par an qui valent 28 millions de francs<sup>10</sup>. Grâce aux progrès techniques, le marché devient juteux et, vers 1835, on recense 35 raffineries autour de Paris (fig. 2), mais plus que 11 dans Paris<sup>11</sup>. En février 1838, le *Bulletin des sucres* n'en compte plus que sept dans le département de la Seine, dont cinq dans l'actuel Val-de-Marne, qu'il décrit en détails<sup>12</sup> :



Fig. 2. Cartographie des raffineries et fabriques de sucre autour de Paris, sur fond de carte de 1837 (Infographie P. Gillon)

- la **Sucrerie de Choisy-le-Roi**, pour laquelle on cultive la betterave en grand sur 400 arpents. Elle a été fondée en 1833 par le baron François de Malet — également actif à La Varenne —, sur les bords de la Seine, près du pont, « dans les anciens bâtiments de son importante raffinerie dépendant du palais du gouverneur de l'ancien château royal de Choisy-le-Roi ». Elle est devenue la propriété de Gosselin et Cie avec un capital de 400 000 francs, soit plus du double de la plupart des autres sucreries. Elle dispose depuis peu d'une machine à vapeur de 12 chevaux qui actionne laveurs, râpes, presses et pompes. C'est un ensemble de fabrication admirable, à la surveillance facile, avec une grande économie de

main-d'œuvre. Elle peut traiter 80 000 racines par jour et produit plus de 4 000 livres de sucre par jour, ce qui est beaucoup plus que d'autres sucreries. Elle est considérée comme un établissement modèle et produit un beau sucre blanc, grâce à un four de production de « noir animal »<sup>13</sup> intégré à la sucrerie.

- la **Sucrerie d'Ivry-sur-Seine**, appartenant à M. Jessé. Elle est récente, n'en est encore qu'aux essais et paraît mal disposée. Le *Bulletin des sucres* ne décrit pas les deux raffineries d'Henterre et de Scay, plus une troisième en construction par Provost, qui est peut-être celle de Jessé, mentionnées auparavant par Leblanc de Ferrières.

- la **Sucrerie de Maisons-Alfort**, fondée en 1836 par MM. Bern-Castel. Elle est équipée d'une machine à vapeur de huit chevaux et d'une presse Pecqueur qui lamine la pulpe sans intervention d'ouvriers. Labbé, novateur en agriculture, cultive 200 arpents de betterave produisant 2 000 t/an et cette exploitation importante occupe vingt ouvriers<sup>14</sup>.

- la **Sucrerie de La Varenne Saint-Maur**, la plus ancienne du département après celle de Pantin, également fondée par le baron de Malet et devenue la propriété de Caffin d'Orsigny « habile agronome », qui vient d'en concéder l'exploitation aux jeunes frères Bonnet. Ces derniers innovent en payant les ouvriers à la tâche et non à la journée. Ils en tirent une grande économie de frais de main-d'œuvre et une accélération du travail. Alimentée par les betteraves des deux grandes fermes de Caffin, la fabrique est équipée de façon traditionnelle : elle est mue par un manège de chevaux et fonctionne à feu nu. Cependant, elle a toujours donné de beaux produits et d'importants bénéfices à ses exploitants. Elle produit deux à trois millions de sucre en 1839<sup>15</sup>.

- la **Sucrerie de Joinville-le-Pont**, fondée en 1836 par Masson fils et rachetée fin 1837 par un fabricant de sucre des Antilles anglaises, Waterschoots. Mue à la vapeur, elle utilise un « lévigateur » dont elle vient de tirer 120 000 sucres de très belle qualité.

Saint-Maur et Créteil ont également des usines de « noir animal » pour blanchir le sucre et l'alcool. La pomme de terre est développée parallèlement, en particulier à Maisons-Alfort sur 900 arpents, tandis qu'il y a une féculerie à La Varenne et deux amidonneries à Gravelle<sup>16</sup>.

## **LES DÉBUTS DE LA BETTERAVE À LA VARENNE SAINT-HILAIRE (1812-1829)**

Détaillons comment les choses se sont passées à La Varenne, terroir traditionnel de seigle<sup>17</sup> et d'avoine à 80%, avec un peu de blé, de sarrasin et d'orge.

Entre 1799 et 1802, François de Malet ou Malet-Mamon<sup>18</sup> avait racheté une multitude de parcelles pour constituer une grande exploitation, ainsi que la ferme de La Varenne ou ferme Saint-Hilaire en 1799, la ferme du Trou ou Petit Mesnil en 1803, et la grande ferme des Piliers, qu'il a peut-être créée ou qu'il agrandit considérablement, soit un ensemble d'environ 400 hectares qu'il divise en portions encloses de haies et de fossés. Sur les instructions du Préfet, il y a développé la betterave et installé en 1812 une raffinerie de sucre dans la ferme des Piliers, avec l'aide d'un ouvrier de la fabrique Boucher de Pantin, nommé Cody<sup>19</sup>. Elle fonctionne à feu nu et la force est fournie par un manège de chevaux<sup>20</sup>. Il pratique une rotation soigneuse des grains et des plantes fourragères et potagères, constitue un troupeau de 900 moutons mérinos, introduit les bœufs sans cornes, crée une pépinière d'arbres indigènes et exotiques et adopte les meules hollandaises qui protègent le grain<sup>21</sup>.

Malgré la foudre qui a détruit en 1803 une aile de bâtiments de 68 m. de longueur, provoquant un incendie que ne parviennent pas à éteindre 400 personnes venues de toutes les communes voisines, dont les maires de Saint-Maur, Chennevières et Ormesson<sup>22</sup>, son exploitation est jugée admirable<sup>23</sup>. C'est sur ses terres de La Varenne qu'a lieu en 1807 le premier concours de charrues de l'histoire de l'agriculture : il s'agissait de comparer pendant deux heures de labours et avec l'aide d'un dynamomètre les performances de quatre charrues nouvelles et de la traditionnelle charrue de Brie, considérée jusque-là comme l'une des meilleures de France. C'est la charrue Guillaume, simple, facile à mener avec peu de force, qui emporte le prix de la Société centrale d'Agriculture. Considérée désormais comme la plus parfaite de France, elle est d'ores et déjà utilisée par Malet à La Varenne et dans sa ferme de l'Hermitage près d'Ormesson, par Yvart frères et Lecoulteux à Maisons-Alfort, et en Sologne<sup>24</sup>.

À la fin du blocus, Malet ne tarde pas à faire faillite en 1815, comme la plupart des producteurs de sucre, et c'est Pierre Poupart qui rachète l'ensemble des terres l'année suivante<sup>25</sup>, étend le domaine et ajoute une seconde raffinerie (fig. 3), pour l'exploitation de laquelle il crée avec son épouse, en 1825, la Société Poupart & Cie. Entretemps, on est parvenu à trouver des techniques de production à bon marché, et le marché continental connaît à nouveau un bel essor. Treize ans plus tard la Société Poupart est en difficulté à son tour, et elle propose à bail son exploitation de La Varenne Saint-Hilaire, qui vivote. C'est là qu'entre en scène Caffin d'Orsigny.

Qui est-il ? Pierre-Henry Caffin (fig. 4) est issu d'un milieu aisé de fermiers-receveurs du Vexin, un de ces vastes réseaux familiaux, tels que ceux étudiés par Jean-Marc Moriceau<sup>26</sup>, qui géraient toutes les fermes seigneuriales de leur secteur, puis les ont rachetées à la Révolution, lors de la vente des Biens nationaux<sup>27</sup>. Caffin a déjà géré plusieurs fermes avant d'arriver à Saint-Maur,



Fig. 3. La Varenne : détail de la carte d'état-major de 1818-1824 (le tracé du chemin de fer est une surcharge postérieure). On reconnaît la ferme du Trou ou Petit Mesnil, la grande ferme des Piliers (ferme double) le long de la rue Saint-Hilaire, et la ferme Saint-Hilaire (ancien Grand Mesnil) où est située la raffinerie.



Fig. 4. Portrait de Pierre-Henry Caffin d'Orsigny vers 1850-1860 (Galtier, Histoire de Saint-Maur..., 1927, p. 208)

dont celle d'Orsigny dans l'Essonne, d'où il a tiré sa réputation et son nom de Caffin d'Orsigny, qui n'est pas une marque de noblesse<sup>28</sup>. C'est un républicain convaincu. Il jouera un rôle pendant la Révolution de 1830, cherchant en vain à convaincre le vieux La Fayette de prendre la tête du gouvernement<sup>29</sup>.

Il est conscient du contexte économique et agricole médiocre en cette première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La paysannerie, l'essentiel de la population française, est restée traditionnelle, proche de l'agriculture de subsistance, avec de vieilles charrues et peu d'engrais, trop pauvre et trop peu éduquée pour imaginer une évolution : il faudra attendre la III<sup>e</sup> République pour une véritable éducation des masses rurales. Or, à partir de 1815, la croissance démographique de la France double : deux millions de bouches à nourrir en plus par décennie. Situation particulièrement tendue à Paris : 100 000 habitants de plus tous les dix ans. La France ne produit pas assez, elle est importatrice de denrées, en particulier des colonies, dont les productions ne sont pas rentables, car ce sont celles des esclaves, une main-d'œuvre contrainte, pas éduquée, peu efficace.

Le tout dans un contexte politique peu progressiste et à travers une succession de crises dramatiques : la grande disette de 1816-1817, où une année entière froide et pluvieuse détruit presque toutes les cultures ; la crise de 1827-1832, suivie d'une épidémie de choléra qui laisse 160 000 morts ; la longue dépression et famine de 1846-1851. Notons que ces deux dernières crises sont ponctuées d'une révolution. Heureusement naissent partout des sociétés d'agriculture, animées par des agronomes et de grands agriculteurs qui ont compris les enjeux économiques et sont nourris des idées saint-simoniennes, qui liaient en particulier le progrès social au développement industriel de l'agriculture. Leur rôle va être fondamental pour sortir l'économie agricole de la routine et parvenir à alimenter toute la population. Caffin d'Orsigny est l'un d'eux. Il va mériter l'épithète d'agronome éminent car il ne se contente pas d'exploiter : il expérimente, il met au point des méthodes pour accroître les rendements, tant en agriculture qu'en élevage, et il publie ses résultats dans les revues. C'est grâce à cela que nous sommes documentés.

## **PREMIÈRES EXPÉRIENCES AGRO-INDUSTRIELLES DE CAFFIN À ORSIGNY (1819-1829)**

À Orsigny (Essonne), où il succède à son beau-père vers 1819, Caffin va montrer toute la mesure de ses moyens pendant quinze années, en se lançant dans une aventure agricole novatrice de premier ordre : il agrandit la ferme et son domaine de 154 hectares, se lance dans des cultures nouvelles, le colza – dont l'huile sert à l'éclairage – et l'œillette ou pavot – dont la graine sert à des huiles pour la bouche et les savons –. Il y a aussi le chènevis, et la caméline, plus solide que la paille, dont l'huile est aussi utilisée pour les savons et l'éclairage, et qui sert aussi d'engrais.

Caffin fait venir un planteur de Flandre, des ouvriers, installe des meules verticales tournantes à l'imitation des meilleures installations du Nord, qu'il améliore sous forme d'une presse hydraulique, et bientôt même, pour la première fois en France, une machine à écraser les graines<sup>30</sup>. Les fermiers du voisinage apportent à leur tour leurs graines au moulin de Caffin. Il est considéré comme un cultivateur exemplaire, primé par la Société royale d'Agriculture qui publie ses expériences, connues en peu d'années en France. Ses cultures sont soignées et les produits considérables. C'est un établissement modèle.

Il obtient un « opium indigène » par incision des capsules de pavot, permettant d'extraire 2% de morphine : c'est une petite révolution pour la médecine<sup>31</sup>. Il crée aussi des fabriques d'amidon et de fécule de pomme de terre, dont les résidus servent aux animaux et à l'engrais des terres. Son principe est que tous les produits et résidus de l'exploitation peuvent et doivent être réutilisés soit pour engraisser les champs, soit pour engraisser les bêtes : c'est très écologique. Il fait encore des expériences sur la conservation des cidres dans des foudres de 20 à 30 000 litres<sup>32</sup>.

C'est déjà de l'industrie agricole. Il se préoccupe également de santé vétérinaire et d'hygiène, faisant traiter au sulfate de quinine ses employés qui boivent l'eau de mares polluées<sup>33</sup>.

Ses compétences s'étendent à l'élevage, où ses 1 200 moutons mérinos, inculés contre la clavelée, variante de la variole, servent à la reproduction et à la diffusion de la race pour contrecarrer les importations et exporter une production de laine française concurrentielle. Rien n'est trop beau pour améliorer la race : en 1826, il achète au plus haut prix (1 500 francs) un bélier nommé Sultan, issu du croisement d'un bélier de Nubie avec une brebis anglaise, en vue de croisements avec des mérinos<sup>34</sup>. Suite à un rapport sur le commerce des laines, où il défend une vision très moderne du libre-échange, il est nommé en 1829, ainsi que son beau-frère Fessart, administrateur de l'Association mutuelle pour la propagation des mérinos, créée par ordonnance royale<sup>35</sup>.

Sa réputation explique, qu'en 1827, il soit l'un des actionnaires fondateurs de l'École d'Agriculture de Grignon<sup>36</sup> ou Institution royale agronomique, première du genre en France (à l'origine d'AgroParisTech). Curieuse école qui fonctionne avec des administrateurs-actionnaires, et dont on attend des revenus<sup>37</sup>. Délivrant un diplôme en deux ans, elle sera aussi vite réputée que critiquée. Car cette école est une « affaire de cour » : Charles X — sans doute le souverain français qui a le plus ignoré son peuple et les réalités économiques — a placé à la tête des actionnaires son fils, Louis d'Artois, douze pairs de France, des ducs, comtes, marquis, banquiers, et peu d'agronomes, dont Caffin qui se montrera très critique<sup>38</sup> et finira par démissionner avec fracas (ainsi que d'autres administrateurs), largement soutenu par la presse agricole, semble-t-il. L'école sera réformée par Napoléon III en 1852.

L'expérience d'Orsigny finit mal. Les beaux moulins à huile aux meules en marbre noir, financés par le duc de Rivoli, où des ouvriers agricoles illettrés s'éclairaient avec des lampes à huile, sont en feu par deux fois : d'abord en 1823, on s'endette et on reconstruit, puis en 1826, en pire. Malgré la mobilisation générale des habitants, des pompes de la manufacture de Jouy, des pompiers de Versailles, tout est détruit. Caffin finit par jeter l'éponge et vendre son établissement modèle<sup>39</sup>.

## **CAFFIN D'ORSIGNY ET LA GRANDE EXPLOITATION DE LA VARENNE (1829-1847)**

Tenté par les milieux parisiens et la politique, il se rapproche de Paris. Le 3 octobre 1829, il prend à bail pour vingt ans le domaine de La Varenne Saint-Hilaire, dont la Sucrierie indigène de La Varenne Saint-Hilaire, dirigée par une société créée par Poupart la même année avec dix-huit associés, parmi lesquels Montgolfier, lequel exploite une usine de fabrication de papier à Charenton Saint-Maurice, près du canal de Saint-Maur<sup>40</sup>. Sur le conseil de Caffin sans doute, Poupart envisage d'équiper l'une des fabriques d'une machine à vapeur<sup>41</sup>.

470 hectares de terres cultivables<sup>42</sup>, soit entre le tiers et la moitié du territoire de Saint-Maur-des-Fossés, c'est une surface considérable à une époque où on ne laboure encore qu'avec des charrues à soc tirées par des chevaux<sup>43</sup>.

Caffin apporte aussitôt des engrais considérables, remonte le train de la ferme, répare les bâtiments : un investissement de plus de 250 000 francs. Après la crise politique de juillet 1830, la Société Poupart & Cie tombe en faillite (février 1831<sup>44</sup>). Les deux fabriques de sucre, les trois fermes et leurs terres sont mises aux enchères et adjugées à Caffin le 18 novembre 1832 pour la somme de 272 000 francs<sup>45</sup>.

À une époque où le crédit bancaire n'est pas développé, il emprunte auprès de particuliers qui sont des prêteurs professionnels, dont de riches veuves, et les rembourse en peu d'années sur les recettes des raffineries<sup>46</sup>. La production est donc d'une belle rentabilité. Le sucre produit à La Varenne avait un autre avantage, c'est qu'il ne coûtait pas cher à écouler grâce à la proximité de Paris. Réduire le coût de production tout en accroissant la production, tel était le secret de Caffin, qu'en 1833 Théodore Fix, promoteur d'une économie libérale, qualifie de « l'un des hommes de pratique et de science qui ont le plus fait pour l'avancement de l'art agricole »<sup>47</sup> : ce n'est pas rien.

La terre de La Varenne, ce sont des sols alluviaux couverts d'humus et de limon, surtout dans les zones inondables. Ils ne sont pas tous mauvais, mais s'appauvrissent facilement. Pour la betterave, il ne faut pas un sol riche, mais un sol humide, meuble et homogène. Le problème de l'industrie sucrière n'était pas

de produire en quantité, mais en qualité régulière. Si Poupart a fait appel à Caffin, c'est parce qu'il est « un de nos agriculteurs praticiens les plus éminents, un homme intelligent qui sait faire produire de l'or à la terre et répandre l'aisance autour de lui pour ceux qui le comprennent », selon le mot de Parizot<sup>48</sup>. Il sait enrichir la terre avec tous les résidus des cultures et de l'élevage, comme par exemple des chiffons de laine imbibés de jus de fumier et épandus à raison de 1 500 kg par hectare tous les trois ans, ça peut paraître du bricolage, mais c'était efficace à une époque où on n'avait pas encore découvert les engrais phosphatés<sup>49</sup>. On imagine les inconvénients pour le voisinage... inexistant en 1830. Caffin est loué tant pour son savoir-faire que pour le soin apporté à toutes ses cultures. Cela nécessite beaucoup de main-d'œuvre, et beaucoup d'exigence. Il est certainement un patron à poigne. Un beau jour d'octobre 1834, un employé violent, Deude dit Fontaine, qu'il avait renvoyé la veille, met le feu à deux granges et à la bergerie de la ferme des Piliers : 50 000 gerbes de blé sont détruites<sup>50</sup>.

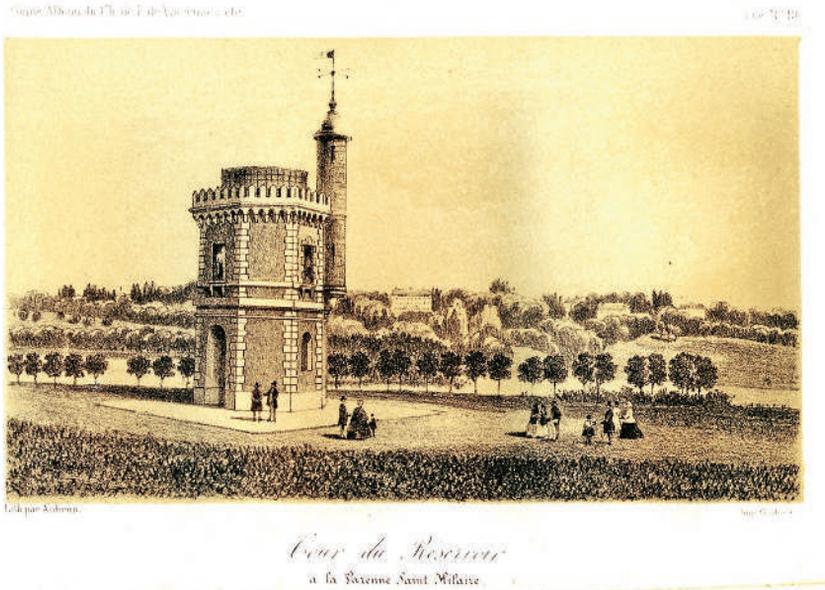


Fig. 5. La Tour du Réservoir où se trouvait la pompe à feu installée par Caffin. Lithographie d'Aubrun, publiée dans Parizot, Guide-album du chemin de fer..., 1860 (coll. P. Gillon)

Sur cette terre légère, il faut aussi adapter sa manière de cultiver et alterner les cultures. Caffin pratiquait des assolements complexes, dits perfectionnés, sur huit ans, commençant par la betterave ou la pomme de terre, suivis d'une alternance de seigle, de sainfoin, d'avoine et ainsi de suite pour éviter l'appau-



Fig. 6. La même tour dans son état actuel, intégrée dans une belle propriété de la promenade des Anglais au début du XXe siècle (photo P. Gillon)

vrissement des sols, en finissant par la luzerne qui régénère le substrat. Il a aussi drainé les zones inondables, bâti une pompe à eau<sup>51</sup> (fig. 5 et 6), et perfectionné la charrue Guillaume (fig. 7) qu'utilisait déjà Malet trente ans plus tôt, la plus efficace sur des sols légers, n'exigeant qu'un attelage réduit à deux chevaux car elle ne pèse que 200 kg, moitié moins que la charrue de Brie, difficile à manier

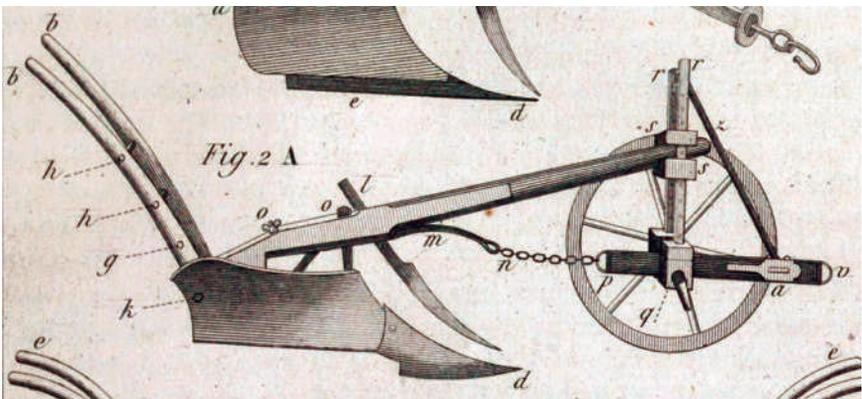


Fig. 7. La charrue Guillaume " la plus parfaite de France " (Boutard, Nouveau manuel... des instruments d'agriculture, 1844, p. 212, pl. 27)

et nécessitant trois chevaux, mais utilisée majoritairement dans le département de la Seine<sup>52</sup>.

Pour de nombreuses années, Caffin est le premier propriétaire de Saint-Maur et aussi le plus imposé<sup>53</sup>. Comme son père cinquante ans plus tôt, il se retrouve avec trois fermes (fig. 8). Prudent, il loue la ferme du Trou (fig. 9) à Maurice Didier en 1833, puis il lui vend l'exploitation deux ans plus tard, avec 120 hectares de labours<sup>54</sup>. Didier est un avoué parisien qui ne connaît pas grand' chose à la terre mais fait cultiver son domaine par un fermier suivant les conseils de Caffin et lui vend, comme les autres exploitants du voisinage, ses pommes de terre et ses betteraves.

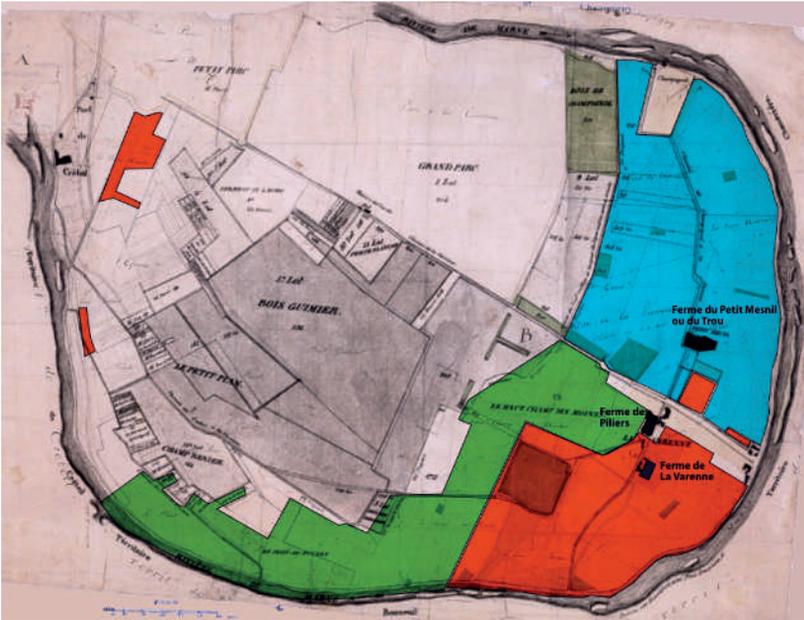
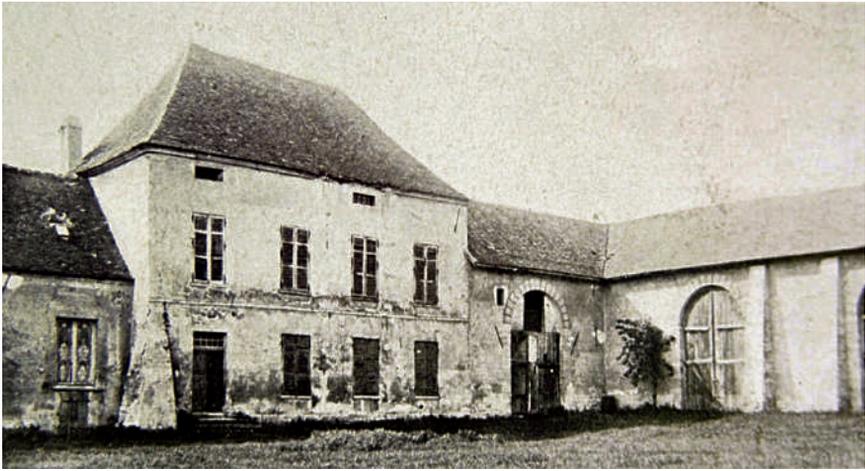


Fig. 8. Les trois fermes de Caffin d'Orsigny et leurs terres à La Varenne Saint-Hilaire, sur fond cadastral de 1840 (infographie P. Gillon)

### La première ferme-école de France

Caffin afferme la ferme des Piliers, la plus grande, avec raffinerie, féculerie et une écurie de 45 chevaux, à Adolphe Lefour, l'un des meilleurs élèves de l'école de Grignon (voir annexe 3). Le 15 octobre 1834, il y ouvre avec lui une structure inédite, la première ferme-école de France. Les élèves y sont admis à partir de 16 ans pour un cycle de deux ans comprenant la Technologie agricole, l'Agriculture et les Sciences accessoires, avec partenariat avec l'école d'Alfort pour l'Art vétérinaire. Les futurs fermiers devant être en bonne forme physique,



*Fig. 9. La ferme du Trou ou Petit Mesnil en 1910 (Galtier, Histoire de Saint-Maur..., 1927, p. 252)*

il est même prévu des cours d'équitation et de natation. À la disposition des élèves, 300 hectares en deux fermes, celle de Caffin et celle affermée à Lefour, plus la fabrique de sucre, la féculerie de pommes de terre, la distillerie, etc.<sup>55</sup>. Et c'est aussi depuis cette ferme que Lefour tient à jour et diffuse l'actualité et les statistiques de toute l'agriculture française avec une telle compétence qu'en 1847 il devient l'un des deux premiers inspecteurs généraux de l'Agriculture.

On conserve au moins un des cours de Caffin : « Le fermier à son propriétaire en 1834 », où il préconise l'abandon des baux types hérités de l'Ancien Régime, aux clauses arriérées et honteuses, au profit de baux qui permettent au fermier de faire évoluer son exploitation au mieux de ses intérêts.

Caffin a gardé pour lui la ferme Saint-Hilaire (fig. 10), qui jouxtait le domaine de la villa Médicis : c'était le domaine le plus agréable avec les meilleures terres. Il y continue ses expérimentations, désormais centrées sur la betterave à sucre, industrie en pleine croissance dont la quantité de terres exploitées double alors chaque année, et, secondairement, sur la pomme de terre. Côté betterave, il équipe la sucrerie d'une seconde chaudière à vapeur et fait appel au meilleur spécialiste de l'époque, le chimiste Auguste-Pierre Dubrunfaut, découvreur du maltose et qualifié par Pasteur d'« habile chimiste industriel »<sup>56</sup>. Celui-ci s'installe un moment à La Varenne, où il dirige la sucrerie installée dans la ferme des Piliers, tandis que la raffinerie et la distillerie se trouvent dans la ferme Saint-Hilaire, à côté d'un manège de chevaux qui fait tourner les installations, et d'une féculerie, que dirige l'un des fils Caffin, Alfred, lequel fabrique l'alcool de fécule qui se vendait alors très bien. Dubrunfaut a trouvé le moyen de distiller la mélasse de betterave et contrôle en même temps les sucreries de Sucy et de

Bercy, et la distillerie de Fessart à Versailles. Il parvient à fabriquer jusqu'à 2 000 litres d'alcool industriel par jour, titrant à 93°.

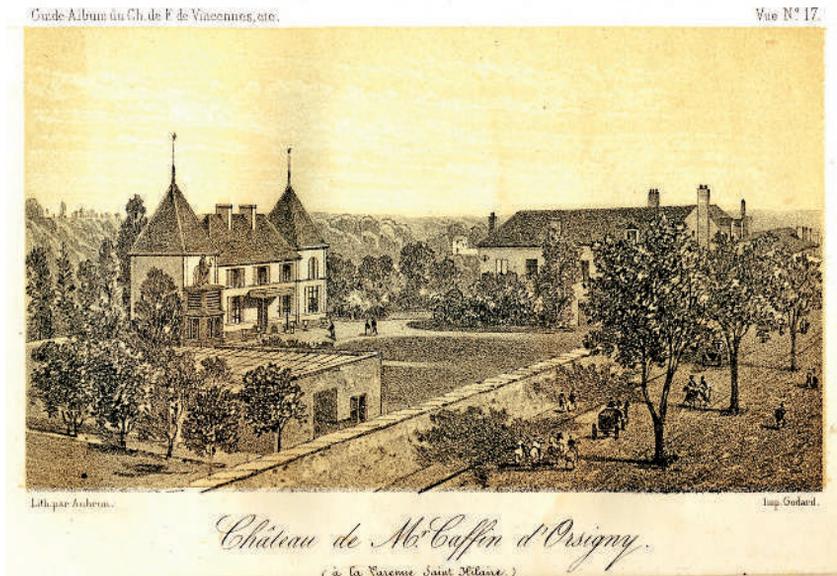


Fig. 10. La ferme Saint-Hilaire et sa maison de maître, occupée par Caffin d'Orsigny, en 1860 (Lithographie d'Aubrun, publiée dans Parizot, Guide-album du chemin de fer... (coll. P. Gillon)

Il faut des spécialistes, car dès cette époque, l'extraction du sucre de betterave nécessite une succession d'opérations très complexes. La première difficulté était d'enrichir la terre avec des engrais phosphatés et non azotés pour que les racines croissent en sucre et non en feuilles, ensuite de sélectionner des variétés à forte teneur en sucre, enfin d'extraire le maximum de sucre. Caffin innove en inventant des toiles de filtrage tendues sur des claies, technique qui lui survivra<sup>57</sup>. Bernard au Petit-Val (Sucy) et Caffin à La Varenne utilisent la mélasse, résidu du raffinage, pour nourrir les chevaux, en mélange avec la paille. Comme cette mélasse est fermentée, on en descend le degré avec de l'eau de rinçage, et il paraît que les animaux y trouvent un grand plaisir et une pleine forme<sup>58</sup>.

Dès 1834, Caffin, associé à Adam, avait demandé la création d'un pont sur la Marne, face à Champigny, offrant les terrains nécessaires à la voie d'accès. Pourquoi ? Ce pont ne pouvait être destiné à des habitants qui n'existaient pas encore mais aux échanges industriels et agricoles. Il aurait permis d'approvisionner en betteraves et en pommes de terre les sucreries et féculeries de La Varenne. Achevé par les Ponts-et-Chaussées et ouvert, avec péage, fin avril 1843 seulement, il arrivera bien tard pour aider au sauvetage de cette industrie<sup>59</sup>.

Les spécialistes de l'industrie du sucre de l'époque constatent que les terres de La Varenne sont médiocres, à l'exception de celles qui bordent la Marne, mais reconnaissent que la fabrique de Caffin a toujours donné de beaux produits et d'importants bénéfices à ses exploitants<sup>60</sup>. On a une indication de rendement pour une année seulement : 44 tonnes à l'hectare en 1838<sup>61</sup>. C'est très élevé pour l'époque, avec en revanche un rendement en sucre de 4% qui paraît modeste, mais très au-dessus de celui de bien des fabriques, lequel se limite souvent à 1,4% en 1846 alors que les chimistes affirment qu'on pourrait atteindre 7%<sup>62</sup>. C'est quelques décennies avant l'amélioration de la betterave et l'utilisation des engrais chimiques qui révolutionneront cette industrie. Toutefois, les résultats de Caffin, s'ils sont exacts, ne seront dépassés que quarante ans plus tard<sup>63</sup>. On considère à l'époque que sur une exploitation bien gérée, une recette brute de betteraves de 40 000 F laissait un bénéfice net de 15 000 F, ce qui est très confortable, puisqu'il n'existait pas d'impôt sur les gains à l'époque, et il n'y en aura pas avant 1916 — c'est à l'effort de guerre qu'on doit notre impôt sur le revenu —. En 1838, Caffin confie l'exploitation de la sucrerie aux jeunes frères Bonnet, qui parviennent à accroître la production et les recettes en payant les ouvriers à la tâche<sup>64</sup>, ce qui était nouveau, mais pas forcément bon pour l'avenir de la condition ouvrière.



*Fig. 11. L'ancienne raffinerie de la ferme Saint-Hilaire, 33 rue Saint-Hilaire, transformée en maison d'habitation, avant sa démolition en 1934 (photo Clark, Archives municipales de Saint-Maur, Dossiers historiques)*

Caffin est le premier employeur de la commune, avec quelques centaines d'ouvriers en période de moisson ou de récolte. Outre les fermes, la raffinerie aux deux chaudières à vapeur, deux sucreries — l'une dans la ferme Saint-Hilaire (fig. 11), l'autre dans la ferme des Piliers —, la distillerie, la féculerie gérée par son fils Alfred, il y a au bord de la Marne la briqueterie, avec laquelle on fabrique les briques nécessaires aux bâtiments, et l'usine de calcination d'os avec laquelle on fabrique le « noir animal » pour décolorer le jus de betterave et obtenir un alcool clair, et également des engrais : interdite en 1843 en raison des mauvaises odeurs dégagées<sup>65</sup> (car il s'agissait de calcination, non de combustion), elle sera remplacée par la chaux pour blanchir le sucre.

Notre agronome est toujours à l'affût des cultures nouvelles. Parmi celles-ci, il faut mentionner dès 1840 le mûrier, qui se plaisait sur les terrains alluviaux et dont Caffin est le principal producteur à Saint-Maur de 1842 à 1851<sup>66</sup>. Il avait également une vigne et un potager très important près de son château de La Varenne. Il y découvre comment protéger ses plants des vers blancs grâce au pavot.

### **Caffin et l'élevage**

Dans le domaine de l'élevage, alors qu'on utilisait jusque-là des méthodes très empiriques et pas forcément rentables, Caffin est de ceux qui posent les bases de l'élevage scientifique et industriel. L'objectif est de produire suffisamment de viande pour tous et à un prix qui permette de se passer des importations. En 1843, il présente à l'Académie des Sciences le résultat de ses recherches et expérimentations sur l'engraissement des bœufs, vaches, moutons, porcs et veaux. Elles ont porté sur plus de 40 000 bêtes, sans doute pas seulement ses troupeaux, mais aussi ceux de son beau-frère Fessart et quelques autres<sup>67</sup>.

Il y démontre l'existence d'un rapport constant entre le poids sec d'un aliment et le poids obtenu en viande ; il définit quelle quantité de tel aliment est nécessaire pour obtenir un kilo de viande, et quel aliment choisir selon le cours des céréales. Le plus efficace, ce sont les tourteaux de graines oléagineuses (c'est-à-dire les résidus solides des graines après extraction de l'huile), particulièrement de lin : sept kilos suffisent pour gagner un kilo de viande, alors qu'il faut 30 kg de luzerne pour le même résultat. Il définit aussi la proportion idéale à respecter entre la taille du troupeau et celle des cultures pour engraisser sans dépenses, les résidus des cultures engraisant les bêtes et les résidus de l'élevage fertilisant les champs.

Caffin fait des expérimentations très élaborées sur l'engraissement des volailles<sup>68</sup>. A l'aide de bouillies d'orge et de lait chaud, on peut gaver 50 jeunes poulets à l'heure et doubler leur poids en dix-huit jours. Il montre ainsi que la

volaille, jusque-là négligée, peut être très rentable : on peut entretenir 330 volailles dans une ferme de 100 hectares sans dépense, rien qu'avec les résidus ou les surplus, ce qui donne 24 000 œufs et 240 poulets et rapporte 2 000 F, beaucoup plus que les vaches ou les moutons. Pour ce qui est de la production des œufs, en 1844, sa meilleure méthode consiste à faire couver 25 œufs à la fois par une dinde. Et en 1847, après l'effondrement de la betterave et de la pomme de terre, Caffin est le premier en France à installer à La Varenne un système de couvaison artificielle inventé par un américain : un spécialiste allemand y décrit plus de 800 poulets en cours d'engraissement<sup>69</sup>.

L'agriculture est en pleine évolution. Les expérimentations de Caffin sont examinées avec un grand intérêt. En 1844, on le voit intervenir avec compétence au Congrès central d'Agriculture sur les questions des bestiaux, de l'arachide, de l'élevage du mouton et du commerce de la laine. Quarante ans après, certains de ses travaux seront encore cités dans les manuels d'agriculture<sup>70</sup>.

## AUTRES ENTREPRISES DE CAFFIN

Pierre-Henry Caffin est un boulimique. Il s'est lancé dans bien d'autres entreprises. À Paris, il est enregistré comme professeur d'équitation et propriétaire, depuis 1830 ou avant, du plus grand manège de Paris, le Manège central, 113 rue Montmartre. Un grand maître d'équitation, Louis-Charles Pellier, nommé par Louis-Philippe, y forme les jeunes nobles et la Garde nationale de 1830 à 1834. Caffin prête son manège de temps à autre à la plus virulente société républicaine, la Société des Amis du Peuple, qui deviendra la Société des Droits de l'Homme, animée par les jeunes Arago, Raspail et Godefroy Cavaignac. Il s'attire quelques ennuis à ce sujet, dont il se tire avec panache<sup>71</sup>. Il s'associe avec Léon Cartier, vicomte d'Aure, ancien directeur du Manège royal de Versailles, dresseur de chevaux célèbre et auteur d'un *Traité d'équitation* majeur en 1834, dans une Société pour l'amélioration, l'éducation et la vente des chevaux de luxe de race française<sup>72</sup>. Le vicomte d'Aure succède à Pellier, réorganise le Manège central et y introduit des chevaux dressés. Mais il se révèle mauvais gestionnaire voire escroc. Les deux associés sont en procès en 1840 et le manège est vendu. Caffin en installe un autre boulevard Bonne Nouvelle, qu'il transfère rue Hauteville en 1844<sup>73</sup>.

Dans les années 1835-1840, Caffin ouvre une maison de vente de café de betterave boulevard du Temple. Apparu en France en 1833, fabriqué à partir de racines séchées et pilées, le « café-betterave » fait rage tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle. Il aurait été plus agréable que le café de chicorée, avec même un goût de caramel, et très apprécié à la campagne. Dans les années 1833-1842, il a fait l'objet de recettes aussi diverses que les avis à son sujet<sup>74</sup>. Caffin s'est associé aussi en 1838 avec le neveu du banquier Laffitte dans l'exploitation des

mines de houille des Crépins en Saône-et-Loire, sur une surface de quatre km<sup>2</sup>, mais ce sera une mauvaise affaire et la compagnie est dissoute en 1843<sup>75</sup>. Envisageait-il d'alimenter ainsi les chaudières de sa raffinerie ? En cette même année 1838, il se porte candidat avec son beau-frère Fessart pour le projet de canal de la Marne au Rhin<sup>76</sup>. Vers la même époque, toujours avec son beau-frère, il crée une usine de fabrication d'alcool de mélasse à Bercy, au plus près des négociants<sup>77</sup>. Il investit aussi à Épinay-sur-Seine où il installe en 1840, près du port de la Briche, dans les anciens bâtiments de la Buanderie de la Reine, une féculerie très moderne mue par une machine à vapeur. Il la loue à la société Voisine, Foucher et Cie. Elle traite trente tonnes de pommes de terre par jour pour produire fabrique amidon et sirop de glucose, et permet un bénéfice annuel de 60 à 70 000 francs. Elle a fonctionné jusqu'en 1959<sup>78</sup> !

## LA FIN DE LA BETTERAVE

Tout a une fin. Voici comment finit l'aventure de la betterave autour de Paris. Le sucre « indigène », c'est-à-dire le nôtre, par opposition au sucre colonial, s'était tellement développé, avec une forte compétitivité du raffinage, qu'il concurrençait sévèrement le sucre de canne dont la production restait chère, car les colonies n'ont pas de combustible, que les grands colons manquent d'habileté et que la main d'œuvre d'esclaves n'est pas efficace. On prédit la ruine du sucre colonial dans les trois ans. C'est une catastrophe pour les colonies qui ont développé la canne à sucre au détriment du café, de l'indigo et du coton qui rapportent moins, et pour nos ports de commerce qui vivent des importations (100 000 tonnes par an). Après avoir donné une prime au raffinage en France du sucre colonial, on imagine, dès 1832 puis en 1836, une taxe sur le sucre indigène, que valide la loi du 18 juillet 1837, appliquée l'année suivante, instituant une taxe de 10 francs par quintal (100 kg) de « sucre brut ». L'évaluation de la matière imposable, comprenant une part plus ou moins liquide, est très contestée et modifiée à maintes reprises.

Parallèlement, on abaisse en 1839 les droits sur les sucres importés, ce qui favorise la concurrence des pays étrangers plutôt que les colonies. Et la taxe produit l'effet inverse de celui souhaité : à son annonce, le cours du sucre colonial monte, tandis que les producteurs de betterave s'organisent pour accroître leur compétitivité. Le sucre de canne n'est toujours pas concurrentiel. L'administration de Louis-Philippe s'entête dans cette voie contreproductive et des ordonnances successives élèvent progressivement la taxe jusqu'en 1843 au montant assez prohibitif de 49 francs par quintal. Parallèlement on alourdit terriblement la réglementation sur la fabrication du sucre de betterave pour limiter les fraudes. Le gouvernement propose même d'interdire la production de sucre de betterave. Il provoque un tollé, le projet est rejeté par Thiers et une majorité des députés.

On se rabat sur une ordonnance prévoyant une augmentation de la taxe de 5 francs par an jusqu'en 1847. En 1845, on ajoute encore une surtaxe et une surveillance de la circulation des sucres<sup>79</sup> !

La concurrence des productions provoque de graves débats et les nombreux attermolements finissent par décourager les deux industries. Dès 1838-1839, une centaine d'usines ferment. Le montant de la taxe rend le sucre de betterave de métropole plus du tout concurrentiel, même dans les raffineries les plus modernes. En 1845, un rapport alarmant est titré « Destruction de la fabrication du sucre indigène »<sup>80</sup>.

Là-dessus arrivent des années de pluies continuelles qui font pourrir les cultures, de mauvaises récoltes et une maladie nouvelle de la pomme de terre, dont on ne sait pas encore qu'il s'agit du mildiou. Elle atteint la région à la mi-août 1845. Caffin, qui cultive un certain nombre d'hectares de pommes de terre diverses<sup>81</sup> est de ceux qui se livrent aussitôt à des expériences pour comprendre cette maladie. Il observe que les tubercules sont moins attaqués sur les terrains alluviaux bien drainés de La Varenne, Champigny, Charentonneau, Crosne, que sur les sols argileux du plateau de Villiers, et que les tubercules malades peuvent être donnés sans dommage aux animaux<sup>82</sup>.

Ce marasme agricole sans précédent provoque l'arrêt des distillations, suivi d'une crise économique, d'un fort chômage et d'un premier grand exode rural qui déclenchent la Révolution de 1848. La production coloniale chute de plus de la moitié de 1848 à 1850. La production indigène s'effondre en 1848-1849, pour remonter ensuite, tandis que la consommation s'est accrue, provoquant la montée du prix du sucre<sup>83</sup>.

Dès le début de la crise, Caffin se débarrasse de la ferme des Piliers, la plus grande mais aussi celle qui avait les terres plus ingrates et qui rapportait peut-être le moins avec son fermier accaparé par toute l'agriculture française et dirigeant une ferme-école. Ce qui est curieux, c'est qu'il l'échange contre un immeuble de la rue d'Antin appartenant à la duchesse de Maillé, qui tient le plus important salon de Paris, où s'empressent politiques et hommes de lettres, et qu'a certainement fréquenté Caffin<sup>84</sup>. Est-ce un jeu ou un pari entre eux ? La duchesse de Maillé s'en dessaisit deux mois après en faveur d'Émile Godard-Desmarest, administrateur de la Cristallerie de Baccarat, qui fera lotir les terres douze ans plus tard<sup>85</sup>.

Après 1845, Caffin ne conserve que la ferme de La Varenne avec les meilleures terres, et compense par l'élevage la réduction de la betterave et de la pomme de terre. Avant 1851, la raffinerie, la féculerie et la briqueterie ont cessé leur activité. Que sont devenus les milliers d'ouvriers agricoles mis au chômage un peu partout ? C'est à cette époque qu'avant même la reddition d'Abd-el-Kader en 1847, nombre d'entre eux, frappés par la misère, ont accepté de partir pour l'Algérie, sur l'offre du gouvernement qui prend en charge leur déménagement.

ment et leur installation sur des terres prises aux Algériens à l'issue d'une conquête particulièrement barbare. On raconte que là-bas, même les médiocres s'y élèvent à la fortune<sup>86</sup> !

La betterave disparaît rapidement de La Varenne avec l'arrêt des productions de Caffin. On n'en compte que 2,5 ha en 1852 et plus aucun en 1857. Cette disparition ne fait que précéder de peu d'années celle de l'ensemble des cultures<sup>87</sup>. Dès 1852, on compte 200 hectares en friche à Saint-Maur. Dix ans plus tard, on ne cultive plus qu'un peu de seigle et d'avoine<sup>88</sup>. L'élevage subsistera plus longtemps. Avec les crises agricoles des années 1840, l'agriculture a disparu du territoire plusieurs années avant le chemin de fer et l'urbanisation.

Si Caffin et d'autres producteurs avaient pu attendre, ils auraient su que notre betterave avait encore de beaux jours. Car en avril 1848, Victor Schœlcher obtient l'abolition de l'esclavage, et le prix du sucre de canne monte considérablement : pourquoi ? Parce que les anciens esclaves n'acceptent plus de travailler au même prix ou ne veulent plus travailler pour leurs anciens maîtres. Les colons finiront par trouver la parade en 1860 en achetant par dizaines de milliers des Indiens pauvres, auxquels on promet l'Eldorado, et on les transfère en Guadeloupe et à la Réunion où ils vont travailler dans des conditions proches de l'esclavage.

Entretemps, dès 1850, le sucre de betterave s'est relevé, surtout avec la création par Vilmorin, vers 1856, d'une betterave à sucre à fort rendement, et la production croît dans toute la France du Nord, où le loess quaternaire d'origine éolienne est très favorable à la betterave, au rythme de plus de cent usines nouvelles par an<sup>89</sup>. L'industrie, indigène comme coloniale, sera désormais taxée sur le produit fini, et non sur la matière première, ce qui incitait à la productivité.

Voilà pour l'histoire mouvementée de cette racine si utile.

**PIERRE GILLON**  
**LE VIEUX SAINT-MAUR**

## ANNEXES

### 1° Sources de l'agriculture autour de Paris dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle

- Ancienne Seine : AD Paris DM7, 1 (règlementation), 2 (gardes), 3 (conseil supérieur, conseil départemental et chambres consultatives d'agriculture), 10 à 16 (enquêtes sur les récoltes), 20 (recensement animaux, cultures diverses, dont vigne, betterave, ver à soie), 21 (production céréales et fourrages, marchés, dont Maisons-Alfort et Vitry ; main-d'œuvre agricole), 22 (enseignement), 23 (vétérinaires, épizooties), 24 (calamités), 27 (courses hippiques).

- Ancienne Seine-et-Oise : AD Yvelines, 13M 1-242 (statistiques, enquêtes, récoltes en grains, réglementation, assurances, concours agricoles, enseignement (dont école d'Alfort), améliorations agricoles, lutte contre les épizooties, vétérinaires, concours hippiques, chasse et pêche, calamités).
- Archives nationales : F/20/101 à 128, Statistiques agricoles et enquêtes particulières (1790-1861).

Notons que le guide de recherches de Geneviève Gille et Georges Weill, *Les archives de l'Île-de-France*, Paris, 1989, 382 p., ne consacre pas un seul paragraphe aux archives de l'agriculture.

Pour la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les statistiques agricoles sont peu nombreuses et mal conservées (Olivia Blum, *Enquêtes agricoles*, [www.unicaen.fr/mrsh/bibagri2/statistiques](http://www.unicaen.fr/mrsh/bibagri2/statistiques)). La *Statistique générale et particulière de la France*, Paris, 1803, se borne aux généralités (t. V : Seine-et-Marne p. 135, Seine p. 143, Seine-et-Oise p. 154). Peuchet et Chanlaire, *Description topographique et statistique de la France*, consacrent 60 pages à la Seine-et-Oise dans le t. 3, Paris, 1812 ; p. 32, un historique de la raffinerie de Villeneuve-Saint-Georges). La *Statistique agricole de 1814*, publiée par le CTHS en 1914 (*Notices, inventaires et documents*, II), n'a rien conservé concernant la Seine, mais consacre un chapitre important à la Seine-et-Oise (p. 450-529 ; les tableaux sont manquants). Les enquêtes de 1835 et 1836 ont été publiées dans *Archives statistiques*, Paris, 1837 : on y trouve les tableaux des états des fabriques de sucre indigène et de leur production par département, dont la Seine (6 fabriques),

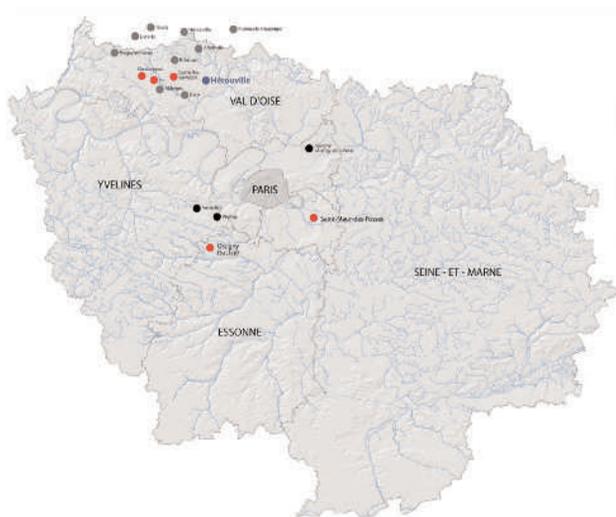


Fig. 12. Cartographie des fermes gérées par la parentèle Caffin-Fessart-Gouy entre 1650 et 1850. En bleu : Hérouville, berceau de la famille Caffin ; en rouge : les fermes gérées successivement par Caffin d'Orsigny (infographie P. Gillon)

la Seine-et-Oise (7 fabriques) et la Seine-et-Marne (5 fabriques) ; le nombre de raffineries ne correspond pas à ce que nous avons relevé par ailleurs et paraît sous-estimé. Les premières grandes enquêtes ont lieu en 1840 et 1852 et restent inédites. La qualité de la collecte des informations par les communes y est très inégale.

Dans le cas de Saint-Maur-des-Fossés, les Archives municipales conservent, pour la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, un relevé sommaire de la récolte de 1816 (508 haensemencés : 200 en seigle, 180 en avoine, 40 en froment, 60 en orge, 6 en méteil, 20 en sarrasin, 1 en légumes) et le brouillon de la longue enquête pour la statistique de 1852, très mal rempli par un secrétaire de mairie dépassé et dont les totaux sont faux. Le paysage agricole se composait alors (mais est-ce bien en 1852 ou les années précédentes ?) de 437 ha de céréales (275 de seigle, 90 d'avoine, 59 de froment, 6 d'orge, 4 de sarrasin, 3 de maïs), 45 ha de pomme de terre, 2,4 ha de betterave, un peu de colza, 109 ha de prairie artificielle qui régénère les sols (luzerne, sainfoin, trèfle), 27 ha de prairie naturelle, 3,5 ha de vigne, 3,5 ha de vergers, 107 ha de taillis, 200 ha de friches et 5 ha de carrières. Les moissons et les vendanges occupaient encore 130 hommes et 20 femmes.

## **2°/ Caffin avant les expériences d'Orsigny et de La Varenne**

Jean Louis Pierre Henry Caffin est né le 27 octobre 1781 à Cormeilles-en-Vexin, (Val-d'Oise). Son père, Jean-Louis Toussaint Caffin, allié aux Fessart et aux Gouy (fig. 12 et 13), est depuis 1779 fermier-receveur des trois fermes principales de Cormeilles, toutes propriété des Dames de Saint-Cyr. Il en a repris le bail après son oncle, qui n'a pas su les gérer et s'est lourdement endetté. Le revenu de ces fermes est évalué à plus de 15 000 livres en 1790, ce qui est considérable : nous sommes dans le haut de cette société des fermiers-receveurs, déjà très privilégiée. Caffin est second de six enfants, dont trois sœurs qui épouseront toutes de grands fermiers. Il a certainement bénéficié d'une éducation et d'une formation remarquables. En 1805, il épouse sa cousine germaine âgée de 17 ans, Félicité Fessart : le père de Caffin et la mère de Félicité sont frère et sœur, une consanguinité fréquente dans ces familles, mais rarement à un degré si proche. La mariée apporte une dot confortable de 35 000 F. Son père, Pierre-François Fessart, était, avant la Révolution, fermier-receveur d'un village bien connu des cruciverbistes, Us (qu'on écrivait alors Ws, ce qui était imprononçable). À la vente des Biens nationaux, il a racheté la ferme d'Us, qu'il confie à son gendre et à sa jeune épouse à l'occasion de leur mariage, lui-même venant d'acquérir une autre et bien plus belle ferme, celle d'Orsigny, près de Saclay. Félicité a deux frères, Charles-Ambroise, que son père aide à acquérir la prestigieuse ferme de la Ménagerie royale à Versailles — il y inventera une ingénieuse charrue à trois socs, permettant de creuser trois sillons à la fois —, et Antoine, négociant à Paris, qu'on retrouvera associé à notre Caffin dans la plupart de ses entreprises industrielles. C'est à Us que naissent les quatre premiers enfants du jeune couple, dont Alfred Caffin qui, mort sans héritier direct, sera plus tard un bienfaiteur de la Ville de Saint-Maur.

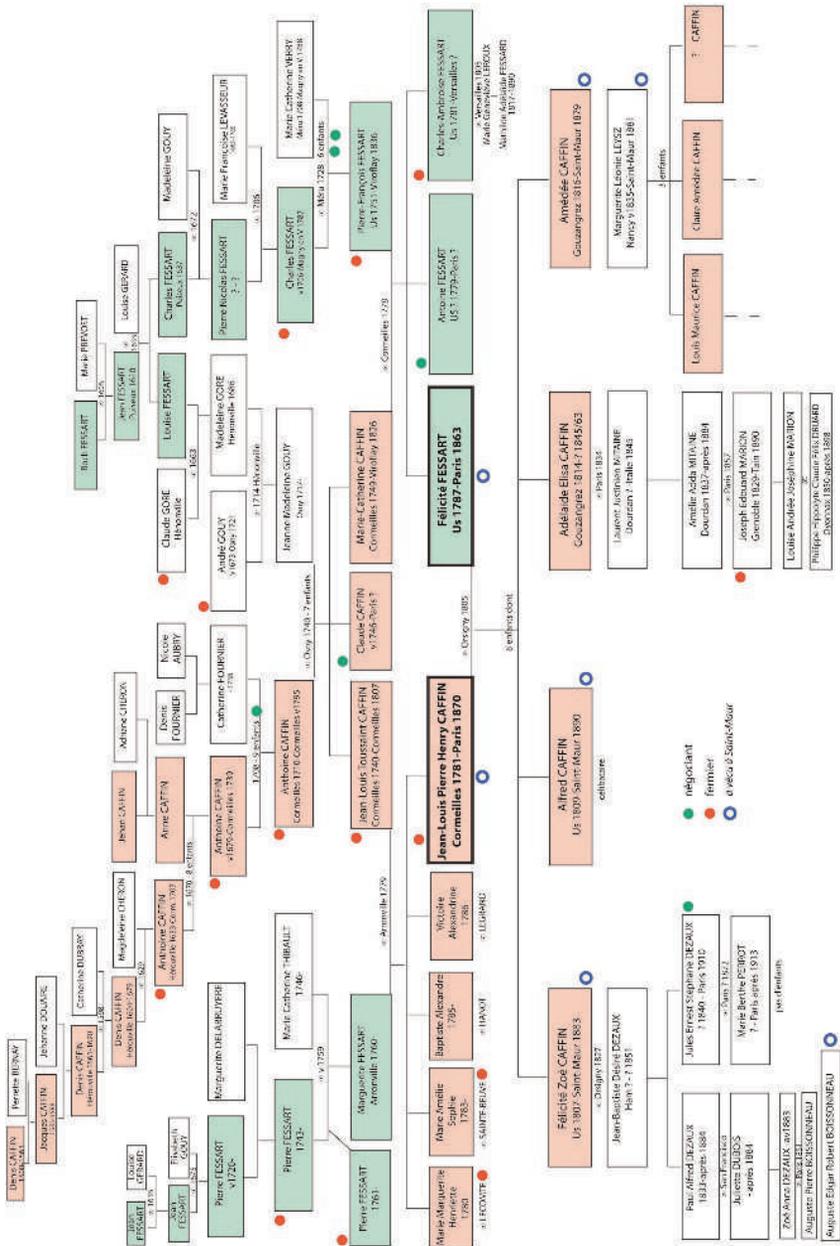


Fig. 13. Tableau généalogique Caffin-Fessart. Les consanguinités sont telles qu'il faudrait une sphère pour les représenter (doc. P. Gillon)

Puis Caffin hérite d'un oncle, vers 1810, une autre ancienne ferme seigneuriale, à quelques kilomètres d'Us, à Gouzangrez, l'un des plus modestes villages de Seine-et-Oise, une centaine d'habitants. Il s'y installe, et comme il en est l'habitant le plus fortuné et le plus érudit, il y est nommé maire, et c'est là que lui naît un autre fils, Amédée Caffin, qui mourra, quelque soixante ans plus tard, au château Saint-Hilaire à La Varenne.

Caffin a 35 ans. Il a du métier, il est entreprenant, il est un agriculteur curieux. Quant à son beau-père, Pierre-François Fessart, il s'est lancé, quinze ans plus tôt, dans l'exploitation de la grande ferme d'Orsigny : c'est une ancienne ferme seigneuriale des Lazaristes, une des plus vastes de la région : une ferme double dont les seuls bâtiments occupent 14 000 m<sup>2</sup>. Elle est encadrée par deux grands étangs avec un canal pour alimenter la mare. Le domaine d'exploitation couvre 154 hectares. Fessart l'a acquise de Cochonneau des Tournelles, ancien huissier chez Monsieur, qui se l'était fait adjuger pour 370 000 livres lors de la vente des Biens nationaux en décembre 1792.

Fessart y pratique un élevage exemplaire : c'est à Orsigny que des moutons sont vaccinés contre la clavelée pour la première fois. Seulement Fessart a 70 ans. Il appelle donc son gendre auprès de lui pour lui succéder, puisque ses deux fils sont déjà bien pourvus. Caffin s'installe à Orsigny avec sa famille, et c'est le début d'une aventure agricole novatrice de premier ordre.

### 3°/ Adolphe Lefour (1803-1863)

Fils d'un bonnetier d'Orléans, bachelier en 1822, licencié en droit en 1827, il intègre l'Institut royal agronomique de Grignon (1828-1830), puis il parfait sa formation en Allemagne (1831-1832) auprès des Instituts réputés d'Hohenheim (Wurtemberg) et de Schleissheim (Bavière). Cette formation lui permet de produire en 1833 un mémoire remarquable sur l'état de l'agriculture allemande, où domine encore le servage et dont il fait l'histoire puis décrit les divers systèmes d'exploitation et d'assolement, y compris dans les pays voisins. Alors qu'il n'a que 30 ans, Caffin d'Orsigny, qui l'a remarqué à Grignon, le recrute pour le mettre à la tête, le 5 avril 1834, de l'exploitation agricole de La Varenne Saint-Hilaire, qu'il dirigera pendant quatorze ans. Dans la Ferme des Piliers (avenue des Piliers/rue Saint-Hilaire), Caffin et Lefour ouvrent ensemble, dès le 15 octobre, une structure inédite : une ferme-école, la première ferme-école fondée sous ce nom en France. Les élèves sont admis à partir de 16 ans pour un cycle de deux ans comprenant Technologie agricole, Agriculture et Sciences accessoires, avec un partenariat avec l'école d'Alfort pour l'Art vétérinaire. Les futurs fermiers devant être en bonne forme physique, il est prévu des cours d'équitation et de natation. À la disposition des élèves, 300 hectares en deux fermes, celle de Caffin et celle affermée à Lefour, plus la fabrique de sucre, la féculerie de pommes de terre, la distillerie, etc.

Lefour n'a rien d'un fermier ordinaire. Outre la gestion de l'exploitation et la gestion de l'école, il se révèle un écrivain agronome brillant et prolifique. C'est depuis sa ferme de La Varenne qu'il publie diverses études et qu'il cofonde et anime, pendant douze ans, le *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*. Il y

tient en particulier une remarquable chronique agricole mensuelle qui fait autorité et qui témoigne d'une connaissance très complète de l'agriculture française et étrangère, tant sur le plan économique que sous les aspects géopolitiques. On peut se demander comment, à cette époque, il est possible qu'un agriculteur isolé dans sa ferme — en fait, il est sans doute, comme Caffin, très parisien — puisse être au courant de tout ce qui se fait en France et à l'étranger, et publier périodiquement l'évolution du cours de tous les produits agricoles. Il signe invariablement ses chroniques, tout simplement : « Lefour, fermier à La Varenne Saint-Maur ». C'est qu'à l'époque, être fermier à La Varenne n'est pas une tare. Auprès de Caffin, c'est un titre de gloire. C'est aussi à La Varenne que Lefour prépare un *Manuel du cultivateur à l'usage des fermes-écoles* en cinq volumes qui paraîtront de 1851 à 1854. Sa renommée est telle dans les milieux agricoles qu'après la vente de la ferme des Piliers par Caffin, il assure le secrétariat du Congrès central d'Agriculture (1845-1847), tandis qu'il est membre de jurys à l'Institut de Grignon, dont il préside la Société des anciens élèves, et dirige le *Moniteur de la Propriété*.

Puis il est nommé inspecteur de l'Agriculture en mai 1847 et devient l'année suivante l'un des deux premiers inspecteurs généraux de l'Agriculture, chargé de l'Île-de-France et de toute la partie nord de la France, donc la France agricole la plus productrice, où tous reconnaissent son autorité. Jusqu'à sa mort soudaine en août 1863, laissant inachevée une étude sur l'élevage des ovins, il a déployé une énergie sans pareille pour développer l'agriculture française et la formation des agriculteurs, multiplier les congrès, comices et concours agricoles, coorganiser les grandes expositions agricoles universelles de 1856 et 1861 et faire connaître les techniques d'agriculture et d'élevage à travers une quinzaine de publications, dont un *Manuel complet du cultivateur* en 1848-1850, un *Manuel aide-mémoire du cultivateur* en deux volumes en 1860, des études sur l'altération de la pomme de terre, sur la race bovine flamande, sur l'amélioration du sort des travailleurs, etc. Ses manuels d'élevage, de comptabilité agricole, d'entretien des animaux de trait, de constructions rurales, de mécanique agricole, de défrichement, d'assainissement, d'engrais, de drainage et de labour seront publiés, republiés et traduits en italien et en espagnol jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le *Moniteur* et les *Annales de l'Agriculture* saluent son esprit éminent, habile et dévoué, « écrivain brillant et polémiste distingué », l'art avec lequel il avait dirigé la ferme de La Varenne jusqu'à son lotissement, et le caractère à la fois scientifique et expérimental de son travail, bref un des agronomes les plus éclairés de l'agriculture française. Voilà ressuscitée la mémoire d'un très grand fermier de Saint-Maur.

Bibliographie et sources sur Adolphe Lefour : dossier Légion d'Honneur LH/1552/61 ; « Nécrologie », *La Feuille du Cultivateur, Journal d'agriculture pratique*, VI-1, juillet 1863, p. 157-158 (citation du *Moniteur de l'agriculture*) ; *Annales de l'agriculture française*, t. 22, Paris, 1863, p. 313-314 (biographie) ; E. Leblanc, « Quelques jalons pour une histoire de l'inspection générale de l'agriculture », *Rapport d'activité de l'Inspection générale de l'Agriculture*, 2001.

## NOTES

- 1) Voir surtout Émile Légier, *Histoire des origines de la fabrication du sucre en France*, Paris, 1901, 926 p. (avec tous les textes justificatifs), ainsi que Denis Brançon et Claude Viel, « Le sucre de betterave et l'essor de son industrie, des premiers travaux jusqu'à la fin de la guerre de 1914-1918 », *Revue d'histoire de la pharmacie*, n°322, 1999, p. 235-246.
- 2) Décret du 25 mars 1811, puis décret du 15 janvier 1812.
- 3) Sur la création des écoles en 1811-1812, voir Pierre Vigreux, « Aux origines du savoir agro-alimentaire : la création de l'École nationale des Industries agricoles (Douai, 1893) », *Revue du Nord*, t. 72, n°285, 1990, p. 255-289.
- 4) Malet, Barré, Casal, Jacolet, Courtay (E. Galtier, *Histoire de Saint-Maur-des-Fossés...*, La Varenne, 1927, p. 233).
- 5) Ch. Oudiette, *Dictionnaire topographique des environs de Paris*, Paris, 1817, p. 576.
- 6) *Ibid.*, p. 674 ; Ch. Malo, *Paris et ses environs*, Paris, 1827 ; De Paty, *Manuel du voyageur aux environs de Paris*, Paris, 1829 ; De Gaulle, *Nouvelle histoire de Paris et de ses environs*, t. 5, Paris, 1841.
- 7) Peuchet et Chanlaire, *Description topographique et statistique de la France*, t. III, Paris, 1807-1817, notice Seine-et-Oise, p. 32.
- 8) Dubrunfaut, *Art de fabriquer le sucre de betteraves*, Paris, 1825, p. XV, 180, 208 et 266 ; cf. É. Galtier, « La raffinerie de sucre de La Varenne », dans *Le Vieux Saint-Maur*, 2e série, n°8, 1934, p. 246.
- 9) *Bulletin des sucres français et étrangers*, t. I, 1838, col. 20-21 ; *Annuaire général du commerce*, t. 10, 1847.
- 10) *Recherches statistiques sur la Ville de Paris et le Département de la Seine*, Paris, 1821, p. 17 et tableau 82, rééd. Paris, 1823, et 1844, t. V (dont les statistiques relatives à Choisy-le-Roi et à Villeneuve-Saint-Georges).
- 11) Leblanc de Ferrières, *Paris et ses environs. Description historique, statistique et monumentale*, Paris, 1838 (ouvrage très complet détaillant les industries et cultures de chaque commune : Choisy p. 235, Ivry p. 244, Maisons p. 258, Champigny p. 265 (agriculture arriérée), Charenton-Saint-Maurice p. 266, Créteil p. 269, Joinville p. 271, Nogent p. 272, Saint-Maur p. 274, Vincennes p. 276, Villeneuve Saint-Georges p. 474). — Les *Archives statistiques* de 1837 donnent, p. 303, un relevé des états des fabriques de sucre indigène et des récoltes de 1835-1836 ; elles indiquent 6 fabriques dans la Seine, 7 en Seine-et-Oise et 5 en Seine-et-Marne, mais ce recensement paraît incomplet. La production d'Île-de-France ne représente que 5% de celle du Nord-Pas-de-Calais.

- 12) *Bulletin des sucres français et étrangers*, t. I, 1838, col. 338-341.
- 13) Découverte en 1812, la carbonisation des ossements animaux en atmosphère réductrice procurait un charbon filtrant permettant de décolorer les sirops de sucre et les alcools. Cette technique a été utilisée jusque vers l'an 2000.
- 14) À Maisons-Alfort avait été montée également une fabrique d'alcool de topinambour. Elle cessa son activité avant 1840 (É. Lecouteux, *Traité élémentaire de l'agriculture du département de la Seine*, Paris, 1840, p. 69).
- 15) Galtier, *op. cit.*, p. 234.
- 16) Leblanc de Ferrières, *op. cit.*
- 17) Lecouteux, *op. cit.*, p. 21, 58, 75.
- 18) François de Malet (1761-1840), issu de la vieille noblesse du Périgord, ancien page du comte d'Artois puis capitaine de cavalerie du roi, émigré, puis rentré en France sous le Directoire. Il a participé également à la création de la sucrerie de Choisy-le-Roi en 1833-1836.
- 19) *Bulletin des sucres français et étrangers*, mars 1838, col. 21.
- 20) Description dans le *Bulletin des sucres français et étrangers*, t. I, 15 février 1838, col. 340, où l'auteur considère la *Sucrerie de La Varenne Saint-Maur* comme l'une des plus anciennes de la Seine.
- 21) A. L. Millin, *Magasin encyclopédique ou Journal des sciences...*, t. III, Paris, 1803, p. 255-257 ; *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, t. VI, Paris, 1804, p. 37-40 ; *Le théâtre d'agriculture... Nouvelle édition... augmentée de notes...*, t. I-2, Paris, 1804, p. 590 ; G. Saouter, dossier Caffin/Poupart, archives du Vieux Saint-Maur.
- 22) *Le Courrier des spectacles ou Journal des théâtres*, n°2315, 8 juillet 1803, p. 5.
- 23) François de Neufchâteau, Discours lu à la Société d'agriculture du département de la Seine, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, t. XIV, Paris, 1811, p. 96.
- 24) *Bibliothèque physico-économique... à l'usage des villes et des campagnes*, t. II, Paris, 1807, p. 102-107.
- 25) Adjudication au profit de M. et Mme Poupart et de M. et Mme Jarre, 10 janvier 1816 (Arch. départementales du Val-de-Marne, 1Mi 1798).
- 26) Jean-Marc Moriceau, *Les fermiers de l'Île-de-France. L'ascension d'un patronat agricole (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 1994 ; Jean-Marc Moriceau et Gilles Postel-Vinay, *Ferme, entreprise, famille. Grande exploitation et changements agricoles. Les Chartier, XVIIIe-XIXe siècles*, Paris, 1992.

- 27) J.-M. Moriceau, « Une nouvelle donne économique ? Les adjudications de fermes autour de Paris », *Mémoires Paris et Ile-de-France*, t. 41, 1990, p. 409-528 (tableau, p. 515).
- 28) Voir en annexe 2 les débuts de Caffin. Il porte le nom de Caffin d'Orsigny dès 1826.
- 29) Sur le rôle de Caffin en juillet 1830 : Girault de Saint-Fargeau, *Les quarante-huit quartiers de Paris*, Paris, 1850, p. 365 ; David Turnbull, *The French Revolution of 1830*, London, 1830, p. 162.
- 30) *Mémoires de la Société d'agriculture de Seine-et-Oise*, vol. 21-23, 1821, p. 61-63. *L'Agriculteur manufacturier*, 1831, p. 276-277 et planche 6.
- 31) *Journal des connaissances médicales*, 11, 1844, p. 80.
- 32) *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, 1821, p. 67-68.
- 33) *Nouveau Journal de médecine...*, t. X, Paris, mars 1821, p. 281-283.
- 34) *L'Étoile*, 4 mai 1826, p. 2.
- 35) *Bull. des sciences agricoles et économiques*, vol. 16, IVe section, octobre 1830 ; *Bull. universel des sciences et de l'industrie*, 4, 19, 1831, p. 131 ; 11e *Bull. de la Société d'amélioration des laines* ; *Almanach du commerce de Paris*, 1837, p. 362.
- 36) Située près de Plaisir (Yvelines), elle est aujourd'hui à l'abandon.
- 37) *Exposé général de l'enseignement agricole de l'Institution royale de Grignon*, Paris, 1841 ; *Annales de l'Institution royale agronomique de Grignon*, II, Paris, 1829, p. 5-8 et 22-23.
- 38) Caffin d'Orsigny, À *Messieurs les membres du Conseil d'administration de l'Institution royale et agronomique de Grignon*, Paris, 1843, 32 p. ; Caffin d'Orsigny, *Grignon, institution royale et agronomique : quinze ans d'exploitation et de direction*, Paris, 1845, 218 p. ; Caffin d'Orsigny, Lettre du 15 juin 1845, dans *Moniteur de la propriété et de l'agriculture*, 1845, p. 190 ; longue réponse aux critiques de Caffin dans les *Annales de l'Institution royale agronomique de Grignon*, 1845, p. 81-123. Cf. L. Risch *et al.*, *Histoire du domaine de Grignon*, 1926, p. 42.
- 39) *Le constitutionnel, journal du commerce...*, 29 mai 1823, p. 4 ; *L'ami de la religion et du Roi*, t. 50, Paris, 1826, p. 204 ; *Journal des débats...*, 23 décembre 1826, p. 2 ; Baron Dupin, *Forces productives et commerciales de la France*, I, Paris, 1827, p. 182.
- 40) Arch. nationales, MC/ET/XLIV/912, 20 à 30 avril 1829.
- 41) L'enquête de commodo et incommodo est ouverte le 6 janvier 1830 (É. Galtier,

- « La raffinerie de sucre de La Varenne », dans *Le Vieux Saint-Maur*, 2e série, n°8, 1934, p. 247).
- 42) C'est Caffin lui-même qui déclare avoir acquis 470 ha environ (*Requête de M. Caffin d'Orsigny contre le maire et le conseil municipal de Saint-Maur-des-Fossés*, Paris, 1861, p. 4). Nous avons renoncé à vérifier ce chiffre, d'abord parce que le domaine de Caffin change presque chaque année (achat, vente, échange de parcelles), ensuite parce qu'à une époque où l'on prend les mesures à la chaîne d'arpenteur, souvent sans trianguler, les surfaces indiquées par les notaires sont peu fiables.
- 43) Dans la Seine comme en Seine-et-Oise, le bœuf n'est pas utilisé pour tirer les charrues. La raison invoquée est que sa lenteur est une entrave à la circulation sur les routes (Lecouteux, *Traité d'agriculture...*, *op. cit.*, 1840, p. 92 ; voir aussi Peuchet et Chanlaire, *Description statistique et topographie de la France*, t. III, Paris, 1807-1817, notice Seine-et-Oise, p. 11).
- 44) Lettre du maire Barré, 17 mai 1831, Arch. municipales de Saint-Maur-des-Fossés.
- 45) Archives de Paris, D10 U3 6907 et 7398. É. Galtier, *Histoire de Saint-Maur-des-Fossés...*, La Varenne, 1927, p. 234. Auparavant, les sœurs Laborey, créanciers hypothécaires de Poupart, avaient demandé la nullité du bail de Caffin, mais elles avaient été déboutées (23 mars 1832, *Journal du Palais*, I, 1833, p. 36-39).
- 46) Nombreuses quittances de remboursement entre 1832 et 1836 (Arch. nationales, MC/ET/XLIV). Les prêteurs sont des rentiers, des veuves d'officiers, un comte, la veuve d'un statuaire membre de l'Institut, etc.
- 47) *Revue mensuelle d'économie politique*, Paris, 1833, p. 349.
- 48) H. Parizot, *Guide-album historique et descriptif du bois de Vincennes et du chemin de fer de Paris à Vincennes et à La Varenne-Saint-Maur*, Paris, 1860, p. 216.
- 49) À partir de 1820, on utilise les résidus de la combustion d'os pour produire le « noir animal », puis le guano de chauve-souris, avant la découverte en 1867 des phosphatières du Quercy, qui furent épuisées en vingt ans après avoir détruit des gisements paléontologiques exceptionnels. Cf. J. Boulaine, « Histoire de la fertilisation phosphatée, 1762-1914 », *Etude et gestion des sols*, 13-2, 2006, p. 129-137.
- 50) *Gazette des tribunaux*, 13 juin 1835.
- 51) Il s'agissait initialement d'une pompe à feu dans une tour bâtie par l'architecte Dupommereulle. Elle a été intégrée ensuite dans une très belle propriété au n°94, promenade des Anglais.

- 52) M. Boutard, *Nouveau manuel complet des instruments d'agriculture et de jardinage les plus modernes*, Paris, 1844, p. 212 et planche 27, fig. 2 ; É. Lecouteux, *Traité de l'agriculture...*, *op. cit.*, p. 41-42.
- 53) Il verse 11 764 francs de contributions foncières en 1834-1835, soit trois fois plus qu'Adam, et ses fermes et leurs maisons de maître totalisent 78 fenêtres (Arch. municipales de Saint-Maur, G 155).
- 54) Arch. nationales, MC/ET/XXXI/669, avec plan (vente du 8 décembre 1835).
- 55) *Revue mensuelle d'économie politique*, t. I, Paris, 1833, p. 348-353 ; *Le cultivateur, journal des progrès agricoles*, 6, 1834, p. 632-638.
- 56) Cf. P. Vigreux, « Aux origines du savoir agro-alimentaire : la création de l'École nationale des Industries agricoles (Douai, 1893) », dans *Revue du Nord*, t. 72, n°285, avril-juin 1990, p. 260-261.
- 57) Baudrimont *et al.*, *Dictionnaire de l'industrie manufacturière, commerciale et agricole*, t. IV, Bruxelles, 1840, p. 483-484.
- 58) C'est le plus ancien journal technique allemand qui nous livre ces détails savoureux : *Polytechnisches Journal*, t. 40, n°86, Berlin, 1831, p. 463-464.
- 59) *Annales des Ponts et Chaussées*, t. 2, 1848, p. 150-153.
- 60) *Bulletin des sucres français et étrangers*, 1838, p. 339.
- 61) Galtier, *Histoire de Saint-Maur-des-Fossés*, La Varenne, 1927, p. 234. Les statistiques nationales de 1836 indiquent des rendements de 25 à 38 tonnes à l'hectare. Les résultats de Caffin semblent donc remarquables, mais sans doute temporaires, les terres s'appauvrissant malgré les rotations de cultures.
- 62) « Rapport fait par M. Girard... », *Mémorial du Commerce et de l'Industrie*, 1846.
- 63) Comparer aux rendements indiqués par H. Raquet, *Les nouvelles méthodes de culture de la betterave riche*, Paris, 1885.
- 64) *Bulletin des sucres français et étrangers*, t. I, 15 février 1838, col. 340.
- 65) Galtier, *Histoire de Saint-Maur-des-Fossés...*, La Varenne, 1927, p. 247-248.
- 66) *Annuaire du commerce Didot-Bottin*, années 1842 à 1851. L'annuaire mentionne également Hubert, Adam et Garnier : ce dernier est le père de l'explorateur Francis Garnier.
- 67) *Note sur l'engraissement du bétail*, lue à l'Académie des sciences le 7 août 1843, puis à la Société royale d'agriculture le 16 août 1843, publiée dans Caffin d'Orsigny, *Mémoire sur l'engraissement des volailles et note sur l'engraissement du bétail*, Paris, 1867, p. 9-16.

- 68) *Ibid.*, p. 3-7 ; Caffin d'Orsigny, « Mémoire sur l'engraissement des volailles », *Moniteur de la propriété et de l'agriculture*, 1845, p. 27-29.
- 69) *Bull. de la Société impériale zoologique d'acclimatation*, 1868, p. 877 ; A. Gobin, *Traité des oiseaux de basse-cour*, Paris, 1874, p. 196 ; *Bull. de la Société d'acclimatation*, 1877, p. 547-548
- 70) Ainsi l'*Encyclopédie du dix-neuvième siècle*, 3e éd., Paris, 1872, t. 19, p. 253, et t. 28, p. 353 ; E. Gayot, *Poules et œufs*, Paris, 1872, p. 90 et 185-186 ; P.-P. Dehérain, *Annales agronomiques*, t. 2, Paris, 1876, p. 353 et t. 6, 1880, p. 415 ; A. Gobin, *Précis pratique de l'élevage du porc*, Paris, 1882, p. 187.
- 71) Dalloz, *Jurisprudence générale du royaume*, Paris, 1830, p. 275 ; Lesur, *Annuaire historique universel*, 1832, p. 268-269.
- 72) *Journal des haras...*, t. 6, 1837, p. 218-219 et t. 19.
- 73) *Almanach... des principaux habitants de Paris*, 1835 ; *Journal des débats politiques et littéraires*, 22 octobre 1830 ; *Journal des haras*, t. 3, 1835, p. 321 ; Th. Bryon, *Calendrier des courses de chevaux*, t. 2, 1836 ; *Mémoire de M. d'Aure contre le sieur Caffin d'Orsigny*, 1840 ; *Mémoire pour M. Caffin d'Orsigny contre M. le vicomte d'Aure*, 1841 ; *Dernier mémoire de M. le vicomte d'Aure contre le nommé Caffin d'Orsigny*, 1841 ; *La Presse*, 26 mars 1839 ; *Journal des chasseurs*, 1841, p. 359 ; *Annuaire du commerce Didot-Bottin*, 1844.
- 74) Galtier, *Histoire de Saint-Maur-des-Fossés...*, 1927, p. 235 ; Routin, *Traité pratique de la culture de la betterave*, 1837, p. 10 ; *Annales de la Société d'agriculture... d'Indre et Loire*, Tours, vol. 11-13, 1831, p. 33 ; A. Chevallier, *Du café, son historique, son usage...*, Paris, 1862, p. 36-37 (répertoire des recettes du café-betterave) ; J. Rémy, *Les nuits parisiennes*, 1860, p. 117-118.
- 75) *Journal des débats politiques et littéraires*, 30 mars 1838, p. 4 ; documents au Musée de la mine de Blanzky.
- 76) *Journal des débats...*, 2 juin 1838.
- 77) *La sucrerie indigène et coloniale*, t. 18, 1881, p. 346.
- 78) *Journal des débats politiques et littéraires*, 12 septembre 1841, p. 4 ; « La féculerie de La Briche », *Épinay-en-scène*, n°124, novembre 2012, p. 33. Le bâtiment subsiste : hôtel des Lavandières, 4 boulevard Foch.
- 79) Pour le recueil complet des lois, ordonnances et des principaux débats, voir le *Mémorial du commerce et de l'industrie*, années 1837 à 1851.
- 80) *Mémorial du commerce et de l'industrie*, 1845, I, p. 273-285.
- 81) Il cultive la « hollandaise », la « patraque » et la « tardive » : des noms qui ne correspondent plus aux variétés actuelles.

- 82) Caffin d'Orsigny, « Observations pratiques sur la maladie des pommes de terre dans les environs de Paris », 18 septembre 1845, *Moniteur de la propriété et de l'agriculture*, 12845, p. 262-265 ; *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, t. III, 1845-1846, p. 132 et 274.
- 83) « Projet de loi relatif au tarif des sucres et des cafés », *Mémorial du commerce et de l'industrie*, 1851, p. 193-200.
- 84) Arch. nationales, MC/ET/LVIII/782, échange du 19 mars 1845. La duchesse a laissé des *Mémoires* et des *Souvenirs*, mais interrompus en 1845 à la disparition de son mari, mort ruiné.
- 85) Arch. départementales du Val-de-Marne, 1 Mi 1798 (titres de propriété de la ferme des Piliers, 1815-1857).
- 86) *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, t. III, 1845-1846, p. 120.
- 87) En 1851, le chimiste De Sussex, qui étudie les engrais, fait encore des expériences de croissance de blé sur un hectare à La Varenne (F.-S. de Sussex, « Quel est le système chimique et physiologique de l'alimentation des végétaux ? », *Congrès scientifique de France*, 18-1, Orléans, septembre 1851, p. 239-254.
- 88) Arch. municipales de Saint-Maur-des-Fossés, 3F8/1.
- 89) M. Lequeux, « La culture de la betterave à sucre et son évolution dans la région du Nord », *Bulletin de l'Association des géographes français*, n°140-141, 1941, p. 104-111.

## **AGRICULTURE ET VIGNOBLE À BOISSY-SAINT-LEGER**

Comme dans tous les villages de la banlieue parisienne, on cultive à Boissy-Saint-Léger essentiellement des céréales et de la vigne depuis le Moyen Age. Au XIII<sup>e</sup> siècle, les abbés de Saint-Maur possédaient deux pressoirs au manoir du Piple.

### **LE DOMAINE AGRICOLE**

La proximité de Paris et de la Cour, les possibilités de chasse attirent de riches citadins qui achètent des terres leur permettant de subvenir à leur consommation. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les paysans-artisans du village ne possèdent que 30 % des terres. Ces terres sont morcelées et les vigneronns ont très peu de champs. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les paysans-artisans ne possèdent plus que 5,5% des terres, tandis que la bourgeoisie parisienne occupe 85 % du sol et s'intéresse plus aux grains qu'à la vigne.

Entre les deux grands domaines de Grosbois et du Piple, qui occupent les trois-cinquièmes de la surface de la paroisse, il y a peu de place pour d'autres grandes propriétés. Chacun des deux châteaux a sa ferme. Dans le village, rue de l'Eglise, seule une troisième ferme – La Magdeleine – exploite 80 hectares. Au XVII<sup>e</sup> siècle, la surface cultivable de la paroisse atteint les 135 hectares. Ces exploitations agricoles sont sources de revenus pour leurs propriétaires.

La surface cultivable s'accroît régulièrement à partir de la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Des bois sont défrichés, sauf dans Grosbois et le Piple. La plaine est réservée aux labours et aux prés. La surface cultivable couvre 234 hectares en 1734 et 306 hectares à la veille de la Révolution.

On cultive des céréales – épeautre, froment, méteil, seigle, orge, avoine –, des fourrages – sainfoin, luzerne, sarrasin, chanvre – mais aussi des vesces, des pois, des lentilles. Les fourrages servent à entretenir des écuries parisiennes à peu de frais.

Les fermiers doivent porter leurs grains à Paris pour pouvoir vendre. Depuis le règlement sur le commerce des grains du 31 août 1699, qui confirme la législation antérieure, les marchands et les boulanges ne peuvent s'approvisionner qu'à la Halle. Les marchés de banlieue n'ont que très peu d'activités et pratiquent les mêmes prix qu'à Paris. Les habitants semblent ne pas aller vendre leurs produits sur les marchés et foires des villes voisines. Les récoltes ne sont pas

toujours suffisantes selon les années. En 1836, le maire, le colonel Marc, note que « les cultivateurs peuvent facilement vendre à bon prix le fourrage et l'avoine, en raison de la proximité de la capitale qui enlève promptement les produits ».

Seules les trois grandes fermes ont des vaches, des chevaux et un troupeau de moutons. Grosbois est le mieux pourvu. Des bouchers parisiens confient leurs troupeaux de moutons « pour l'hébergement et le pâturage ». La ferme de La Magdeleine a 280 moutons en 1754 et le laboureur Hudier 500 « bestes à laine » en 1777. Des « petites gens » gardent une ou deux vaches appartenant à des citadins ou à des marchands, non sans risque : si l'animal meurt, il faut prouver qu'il s'agit d'une fin naturelle et fournir la peau.

La ferme de La Magdeleine cesse son activité au XVIII<sup>e</sup> siècle. Une autre ferme, dans le centre du village donnant sur la rue de Sucey, est édifée en 1780 en même temps que l'hôtel particulier dont elle dépend, que les joailliers Bohmer et Bassenge, auteurs du Collier de la Reine, ont fait aménager au 39 rue de Paris.

A Grosbois, dès 1830, Napoléon Berthier augmente de 20 % la surface agricole qu'exploitait son père le maréchal. Il accroît la taille des terres cultivées et le nombre des surfaces herbagères. Puis, à partir de 1850, il fait aménager une seconde ferme, aux Bruyères près du Bois Clary, pour la mise en valeur des terrains convertis en prés et terres labourables au nord du parc. Cette ferme est indépendante de celle du château. Avec ses 180 hectares de terres cultivées, Grosbois est, en 1887, une des neuf exploitations de plus de 100 hectares de Seine-et-Oise. Aux amis qui reprochent à son fils Alexandre de se confiner à Grosbois, il répond : « Qu'ai-je besoin de sortir d'ici ? J'y trouve tout ce qu'il faut : gibier, volaille, œufs, lait, légumes. Seuls le pain, les épices et le vin proviennent du dehors ! ».

Le domaine agricole ne change guère du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'aux années 1950.

Les surfaces ensemencées sont quasiment stables. Les cultures alimentaires occupent environ 200 hectares et les prairies 160 hectares. L'assolement triennal reste la règle : chaque année, une dizaine d'hectares est en jachère. Les terres sont amendées avec des cendres, du guano, des superphosphates et du fumier de vache. Le nombre des machines agricoles a quelque peu augmenté. Boissy-Saint-Léger ravitaille toujours Paris en grains et en fourrage.

Le bétail comprend, selon les années, de 70 à 100 chevaux, 50 à 80 vaches, 6 à 15 veaux et une douzaine de porcs. Les vaches donnent environ 1 300 hecto-

litres de lait par an ; 400 hectolitres sont employés à la fabrication de 600 kg de fromage. Il n'y a plus de moutons à partir de 1882 : le plus gros du troupeau a été consommé pendant l'occupation prussienne. En 1892, il y a 1 579 poules et coqs, 20 oies, 59 canards, 40 dindes, 771 lapins et 235 pigeons.

## L'ALIMENTATION

Le pain occupe une place prépondérante dans l'alimentation. Les petites gens ont leur tonneau de farine. Les plus pauvres se contentent de pain bis. Les « herbes » – salade, chou, navet, poireau – accompagnent le pain trempé dans une soupe épaisse. On consomme peu de viande : le bœuf coûte cher ; il est réservé pour les grandes occasions. Le porc compense en partie le bœuf, chez ceux qui peuvent se le permettre. La consommation de poisson semble plus courante. Le lait, le beurre, les œufs, du fromage de Brie fabriqué par les éleveurs, un peu de miel, des confitures, quelques fruits sauvages, agrémentent l'ordinaire.

Baucoup de paysans ont un jardin autour du village, où ils cultivent des légumes et entretiennent quelques arbres fruitiers. Certains élèvent un porc, des volailles et des lapins. Les aubergistes ont tous un grand poulailler. Les plus grandes propriétés, et surtout les deux grands châteaux de Grosbois et du Piple, ont des potagers, des vergers et des serres.

Les paysans boivent surtout de l'eau et de la piquette. Le cidre et la bière sont rares. Seuls les notables ont des caves remplies de vin qu'ils consomment quotidiennement. Le thé, le sucre, le café, l'eau de vie sont quasiment inconnus, sauf chez les bourgeois.

À la Belle Epoque, les amateurs des plaisirs de la campagne ne dédaignent pas ceux de la table. On retrouve amis et connaissances, le dimanche, dans un des nombreux cafés-restaurants du village. A l'auberge de Grosbois, rendez-vous des chasseurs et des promeneurs, on vient manger l'omelette au lard ou le lapin chasseur.

Au château de Grosbois, en septembre 1900, on sert au dîner :

Potage royal printanier / Petites croustades / Truite à la parisienne / Filet de bœuf bordelais / Chaud froid de faisan / Poulet rôti / Salade / Haricots panachés / Glace norvégienne / Petits gâteaux.

Entre les deux guerres, la princesse Elisabeth de la Tour d'Auvergne donne, durant les mois d'automne, deux fois par semaine, des déjeuners de trente couverts. La table est luxueuse et la cuisine du chef réputée.

Pour un banquet, un 16 mai, vers 1910, à l'Hôtel du Parc, 39 rue de Paris, on propose :

Hors d'œuvres variés / Cabillot sauce mousseline / Rôti / Gigot /  
Haricots verts / Fromages / Gâteaux et fruits assortis.

## LA VIGNE, SOURCE DE REVENU APPRÉCIABLE

Malgré l'exposition nord-ouest peu favorable, le vignoble couvre l'ensemble du coteau et les terres les plus humides du plateau trop médiocres pour y faire pousser du blé. Il y a des vignes autour des maisons, au Piple et même à Grosbois. La surface plantée en vigne, qui est de 23,7 hectares en 1614, atteint 42,5 hectares en 1661, respectivement près de 15% et de 23% de la superficie cultivée du terroir. Après les crises frumentaires et de dépression monétaire du règne de Louis XIV, le vignoble ne couvre plus que 15 hectares de 1730 à 1781, soit 7 à 8% de la surface cultivable. Après la fermeture du mur des Fermiers Généraux à Paris en 1785, il couvre à nouveau 23,55 hectares en 1786 et 22 hectares en 1789.

La proximité de l'énorme marché parisien incite la plupart des paysans à cultiver la vigne. Ils ont également souvent une activité d'appoint de cabaretiers, d'aubergistes ou de petits commerçants. Grande Rue (rue de Paris), huit hôtelleries et tavernes sont ouvertes en permanence. Beaucoup de familles ont aussi leur quartier de vigne pour en tirer leur boisson de l'année. Tout petit propriétaire s'intitule facilement vigneron. Le travail de la vigne, qui requiert un savoir-faire, vaut au vigneron une considération particulière dans la communauté villageoise.

Les paysans foulent les raisins au pied pour conserver le premier jus. Ils portent ensuite les moûts, pour la deuxième presse, au pressoir situé à l'entrée du village, à l'angle de la Grande Rue et du chemin de la Fontaine. En rechargeant les marcs avec de l'eau, ils tirent un troisième jus ou piquette, qui ne contient plus guère de bonnes choses ! Cette boisson acidulée, peu alcoolisée, est la boisson principale à table. Mieux que l'eau, elle étanche la soif pendant les rudes travaux de l'été. Le vin blanc ou clairnet, trop peu sucré, est de qualité médiocre et se conserve mal. Le vin d'un an perd beaucoup de son prix. Le rendement est très variable et dépend des aléas climatiques.

## LE DÉCLIN DE LA VIGNE

En 1810, les vignes n'occupent plus qu'une dizaine d'hectares, essentiellement au Piple (4,34 hectares) et sur le coteau de l'actuel quartier Savereau (5,42 hectares). Grosbois cultive 3 790 m<sup>2</sup> de vigne, d'où il tire une quarantaine

d'hectolitres de vin. En 1829, les vignes couvrent 13 hectares sur le coteau, répartis entre vingt propriétaires. Un hectare seulement a été planté depuis la récolte de 1827. Il est consommé un millier d'hectolitres de vin dans l'année. Il reste 200 hectolitres de l'année précédente. Le vin a, paraît-il, quelque réputation !

En 1836, il n'y a plus que 6 hectares de vigne qui ont produit 250 hectolitres de vin. En 1844, le coteau est entièrement planté en vigne. Sous le Second Empire, en 1862, les vignes, dont les raisins ont été détruits en grande partie par les gelées, puis par les maladies, occupent 4,5 hectares.

Progressivement, la superficie des vignes diminue, passant de 1872 à 1889 de 5 à 3 hectares. La production est très inégale, la moitié des récoltes peu fructueuses. En 1872, la récolte est quasiment nulle. En 1879, le raisin n'a pas mûri. Le vignoble produit en moyenne, chaque année, à peine une centaine d'hectolitres, dont la qualité est le plus souvent médiocre. L'oïdium et le mildiou après 1850, le phylloxéra à partir de 1866, les saccages des troupes prussiennes en 1870, ont causé de grands ravages. Beaucoup de vignes sont détruites. L'instituteur note en 1899 que la vigne a, en grande partie, disparu les trente dernières années du siècle, même après la replantation de plant américain greffé depuis 1889.

Le recul de la vigne en région parisienne est moins dû au climat instable et aux maladies qu'au développement des transports. Les difficultés de communication ont longtemps empêché la vente sur le marché parisien à des prix attractifs de vins de régions plus favorables à la culture de la vigne. Le chemin de fer a permis d'y faire parvenir des vins de meilleure qualité que celle des petits vins légers, peu colorés, aigres et de faible teneur en alcool de la région parisienne, et surtout d'une meilleure conservation.

L'Ile-de-France a été une grande région viticole : elle produisait un vin blanc alors apprécié et certains vins rouges de qualité. Les vigneronns écoulaient leur vin sur le marché local et à la périphérie de Paris, à l'extérieur des barrières pour éviter de payer des taxes. Mais si les vigneronns avaient su résister à la demande populaire de plus grandes quantités de vin rouge à bas prix, la région parisienne aurait, peut-être, conservé une partie de son vignoble et des cépages dont beaucoup sont aujourd'hui oubliés.

## LA FIN DES EXPLOITATIONS AGRICOLES

En 1930, les trois fermes de la commune cultivent 173 hectares, toujours essentiellement en céréales, pommes de terre et fourrage pour le bétail. Elles utilisent une vingtaine de chevaux et nourrissent 30 à 35 vaches laitières. Chaque vache donne en moyenne 5 100 litres de lait par an. Une partie est destinée à la

consommation humaine, l'autre à l'élevage des veaux. On ne fait plus ni beurre, ni fromage. Les volailles sont bien moins nombreuses.

Au Piple, des produits de la ferme sont envoyés régulièrement à Paris pour la famille de son propriétaire. En 1928, la ferme fournit une oie, 49 poulets, 26 canards, 17 dindes, 1 500 œufs, 32,5 kg de porc, 3,150 kg de crépinette, 3,450 kg de boudin, du gibier et 171 pots de confitures.

En 1951, les trois fermes ensemencent encore 174 hectares en blé, avoine, orge et pommes de terre. Une cinquantaine d'hectares est conservée en prés et herbages. Il y a encore 17 chevaux et 63 vaches, dont 38 donnent du lait.

En 1958, la ferme de Grosbois cultive 70 hectares dans ses murs ; celle du Piple, 21 hectares, et celle de la rue de Sucy, 114 hectares. Ces deux dernières fermes appartiennent au châtelain du Piple, qui fait aussi exploiter 14 hectares à Sucy et 36 hectares à Limeil. Le ferme de la rue de Sucy cultive dans la plaine une vingtaine d'hectares où le fermier alterne blé, orge et avoine, avec des betteraves, parfois du lin, du colza, du maïs et des cultures légumières, pommes de terre et petits pois.

Dès les années 1960, l'urbanisation de la plaine et des terres des communes voisines ampute largement les surfaces cultivables. Un nouveau quartier de 2 200 logements - la Haie Griselle - est construit dans la plaine, près de la gare du RER, à partir de 1973.

En 1962, la Société d'Encouragement à l'Élevage du Cheval Français acquiert le domaine de Grosbois et aménage un centre d'entraînement pour les trotteurs. La ferme cesse son activité : les terres demeurent agricoles, mais pour le cheval de course.

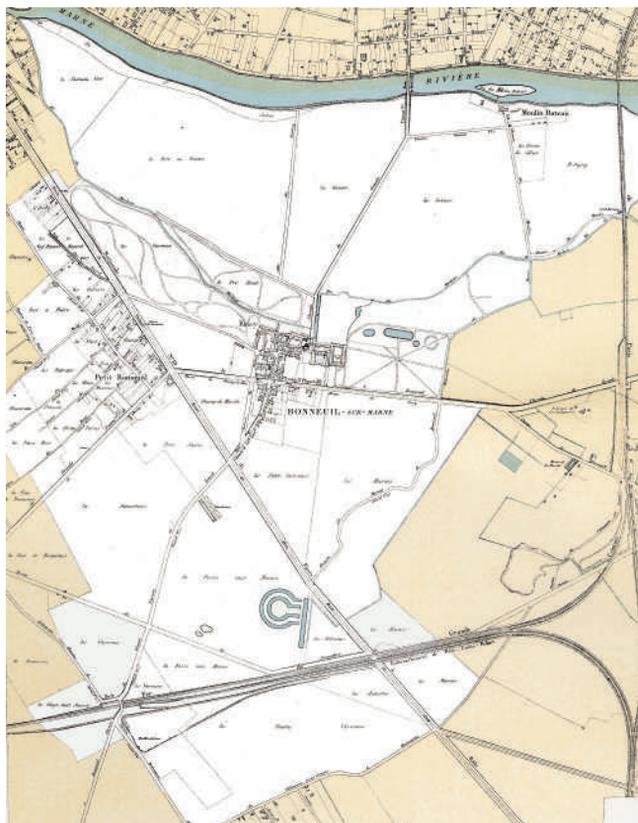
En 1961, des bâtiments de la ferme rue de Sucy brûlent. Le fermier a ouvert une boutique où sont vendus des légumes de son potager, des œufs, des pommes de terre de son exploitation dans l'Aisne, et des volailles élevées en batterie. Puis la commune achète la ferme en 1984 et le fermier arrête son activité en 1986. La ferme briarde, autour de sa cour, est aménagée en logements ; la grande grange, de l'autre côté de la rue, abrite désormais une salle des fêtes et un marché.

Seule alors, la ferme du Piple nourrit encore une vingtaine de vaches : la fermière vend du lait, du fromage blanc et des œufs. Jusqu'au 25 avril 1988 où un incendie détruit une grande partie des bâtiments. Elle abandonne toute activité. Les bâtiments sont restaurés et transformés en logements.

Il n'y a plus aucune exploitation agricole à Boissy-Saint-Léger.

**ROGER GUILLEMARD**  
**BOISSY-SAINT-LÉGER**

## BONNEUIL, TERRE NOURRICIERE



*Plan de Bonneuil, publié dans Départements de la Seine, état des communes à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Bonneuil, 1899.*

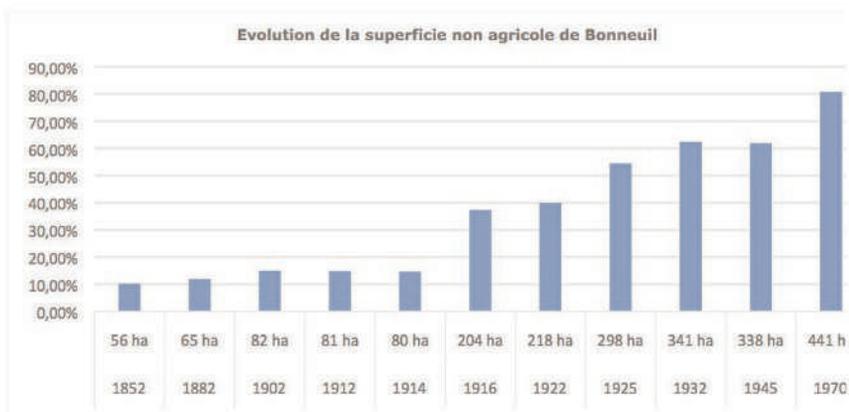
### INTRODUCTION

Vers 1755<sup>1</sup>, Bonneuil est dépeint comme un territoire couvert en majorité de labourages, le reste des terres étant en prairies à l'exception des coteaux du Morbras et du Mont-Mesly qui sont couverts de vignes. Le terroir est contrasté et de qualité très variable. Terres alluviales, surfaces sableuses de natures diverses. Terres humides, voire marécageuses qui nécessitent périodiquement des campagnes d'assèchement. Terres sujettes aux débordements de la Marne ou du Morbras. L'île Barbière et la plaine de Bonneuil sont constituées de grandes par-

celles qui appartiennent à un petit nombre de propriétaires alors que les contre-forts du Mont-Mesly sont une succession de petites propriétés.

Les terres sont exploitées par les fermes qui appartiennent aux deux grands domaines, celui de Bonneuil et celui de Rancy, alors que les vignes le sont principalement par quelques familles de vignerons. Les exploitations permettent d'obtenir de bons rendements en céréales et en fourrages ce qui explique que les deux grands domaines issus de l'Ancien Régime survivent à la Révolution et perdurent globalement dans le même périmètre jusqu'à la Première Guerre mondiale.

Les formulaires complétés à l'occasion des enquêtes agricoles<sup>2</sup> permettent d'apprécier l'évolution de la superficie non agricole du territoire de Bonneuil



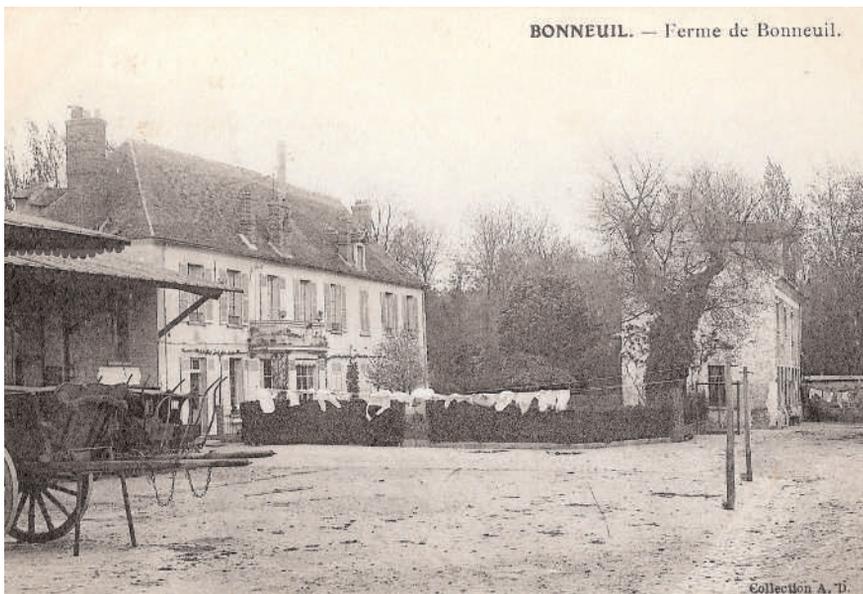
Le développement de l'habitat, aux abords du village et sur les coteaux du Mont-Mesly, affecte la superficie agricole notamment à partir de 1890, mais c'est la création du Port militaire en 1916 qui marque un premier palier significatif. Ensuite, le développement du port, les lotissements pavillonnaires, puis l'édification de logements sociaux et l'aménagement de zones d'activité achèvent de réduire la superficie exploitable.

## LES EXPLOITATIONS AGRICOLES – DEUX GRANDS DOMAINES DE GRANDE CULTURE : LES FERMES DE BONNEUIL ET DE RANCY

### La ferme de Bonneuil

Si les événements liés à la Révolution n'affectent pas l'intégrité du domaine de Bonneuil, les ventes successives enregistrées entre 1800 et 1851 modifient à plusieurs reprises sa superficie.

En 1812, la ferme exploite 290 hectares de terres labourables et de prés situé à Bonneuil et sur les communes de Créteil, Limeil et Sucy. En 1821 et 1834, la propriété est morcelée : la ferme annexe, située rue de l'Eglise – 106 hectares de terres – puis le vieux parc sont acquis par les propriétaires du domaine de Rancy. Le château détruit en 1832, la ferme de Bonneuil devient pour quelques années le centre du domaine.



En 1851, la ferme et ses 184 hectares de terres sont une nouvelle fois mis en vente. Elle est acquise par un propriétaire de Boissy-Saint-Léger qui ainsi agrandit son domaine. Elle restera dans la même famille jusqu'à l'arrêt total de l'exploitation agricole. Pendant la Première Guerre mondiale, le domaine agricole est amputé de 66 hectares acquis par l'Etat afin d'aménager le Port militaire de Bonneuil.

Après une période de relative stabilité, l'urbanisation de la commune de Bonneuil s'accélère à partir de 1955. Dix hectares sont prélevés et consacrés à la construction d'un ensemble de logements.

En 1958, la déviation du chemin départemental qui traverse le centre ancien de Bonneuil et dessert la zone portuaire a pour conséquences la destruction d'une aile de la ferme et la perte de neuf hectares supplémentaires.

En 1965, la construction du grand ensemble de Bonneuil réduit encore l'exploitation qui passe de 108 hectares à 73 en 1965. La ville inexorablement

supplante la campagne jusqu'à l'arrêt total de l'exploitation agricole dans les années 1970.

De la Ferme de Bonneuil, il ne reste aujourd'hui qu'un corps de bâtiment et une dépendance, transformés en habitations.

### **La ferme de Rancy**

Le domaine de Rancy est acquis en 1802 par une famille qui le conserve pendant plus d'un siècle. En 1812, la ferme de Rancy exploite 145 hectares. Grâce à une politique d'achats et d'échanges, les propriétaires agrandissent leur domaine notamment par l'acquisition de terres de l'ancien fief de Bonneuil.

Dans le dernier quart du dix-neuvième siècle, le château de Rancy et son parc sont mis en location. Un peu plus de quinze hectares sont alors soustraits des terres exploitées par la ferme de Rancy et mis en valeur par un exploitant distinct utilisant les communs du château. Même réduite, l'exploitation couvre encore 220 hectares.

Plus encore que le domaine de Bonneuil, celui de Rancy est impacté par la Première Guerre mondiale. L'Etat acquiert en plusieurs ventes environ 97 hectares destinés à accueillir le Port militaire et deux hectares et demi destinés à accueillir des voies de chemin de fer à usage militaire sur la commune de Limeil-Brévannes. Dans le même temps, un hectare situé le long de la route nationale est loti.

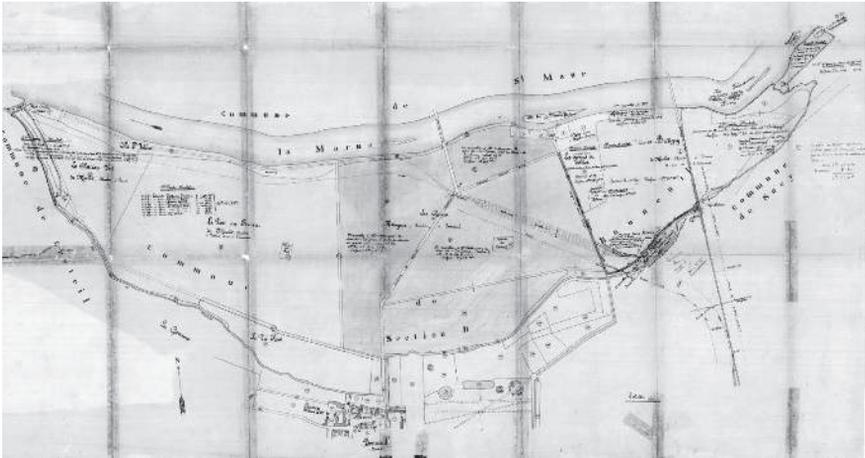
En 1924, le château, la ferme et les terres agricoles sont acquis par un investisseur dont le seul objectif est de réaliser un placement rémunérateur à court terme. Le propriétaire devient exploitant direct et emploie un régisseur chargé de l'exploitation des terres auparavant exploitées par le fermier.

Six hectares sont lotis dès 1925 puis sept à partir de 1926. Un lotissement industriel est également programmé et, en 1932, 51 hectares sont vendus à un constructeur automobile. Les ventes reprennent dans la zone portuaire après la Seconde Guerre mondiale auprès de l'État et d'entreprises.

Ensuite, c'est l'urbanisation qui achève de réduire la surface exploitée avec les travaux du grand ensemble de Bonneuil : 52 hectares en 1960, 25 en 1965.

Privée de terres, la ferme poursuit son activité avec la production de lait, de volailles et d'œufs, puis de volailles et d'œufs uniquement. La ferme de Bonneuil cesse toute activité vers 1990.

Acquise par la Ville, la ferme fait l'objet d'un programme de restauration et accueille depuis quelques années la salle où sont célébrés les mariages et où se déroulent les conseils municipaux.



*Terrains acquis par l'État pour la réalisation du port de Bonneuil, 1924.  
Archives de Ports de Paris - Agence Seine-Amont.*

Il faut souligner que les fermiers de Bonneuil ne sont pas devenus propriétaires de tout ou partie de leur exploitation, comme cela est constaté en Île-de-France à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup>.

## **LES EXPLOITATIONS AGRICOLES – VIGNERONS ET MARAICHERS**

A côté de ces grands domaines, des particuliers exploitent des superficies d'importances variables dont ils sont propriétaires ou locataires.

A Bonneuil, comme ailleurs en Île-de-France, le déclin de la vigne est observé au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Douze hectares en 1862, quatre en 1879, deux en 1902. En 1791, sur les onze notables qui composent la municipalité de Bonneuil huit sont vignerons<sup>4</sup>. En 1907, un vigneron est recensé<sup>5</sup>. En l'absence d'étude approfondie sur le sujet, on peut avancer l'hypothèse que ces exploitations ont été reconverties dans le maraîchage, les cultures fruitières et l'horticulture.

Une population de petits cultivateurs se développe. En 1862<sup>6</sup>, dix d'entre eux exploitent uniquement leurs terres et trois exploitent pour eux et pour autrui. En 1882, vingt-trois cultivateurs sont propriétaires<sup>7</sup> et exploitent uniquement leurs terres. L'examen des professions indiquées lors des recensements<sup>8</sup> permet cependant de constater que plusieurs de ces petits exploitants sont également qualifiés de journaliers et complètent leurs revenus en effectuant des travaux agricoles dans les grandes exploitations de Bonneuil. Il est vrai que quinze exploitations ont une superficie inférieure à un hectare. Cinq sont d'une superficie comprise entre un et cinq hectares et trois d'une superficie comprise entre cinq et dix hectares.

En 1926, on recense huit exploitations spécialisées – maraichères, arbustives et florales – et deux exploitations de cultures générales. On peut également souligner la présence de trois cents jardins familiaux à Bonneuil.

Durant les années 1930 et 1940, treize exploitations sont recensées. Les exploitants sont qualifiés de cultivateur, jardinier, rosieriste, maraicher ou pépiniériste. Aucun exploitant n'est propriétaire des terres qu'il cultive.

Après la Seconde Guerre mondiale, la situation est relativement stable, mais comme pour les grands domaines l'urbanisation fait sentir ses effets dès le début des années 1960 :

<b>Nombre d'exploitations maraichères et assimilées</b>				
<b>1951</b>	<b>1953</b>	<b>1960</b>	<b>1965</b>	<b>1970</b>
<b>13</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

La majorité des exploitations reste de taille modeste, inférieure à un demi hectare.

Le dernier maraicher de Bonneuil prend sa retraite en 2001.

## **LES EXPLOITATIONS AGRICOLES – PARTICULARITÉS DE LA ZONE PORTUAIRE**

Les difficultés rencontrées par l'Etat quant à l'achèvement des travaux du port, qui ne seront réellement réalisés que dans les années 1950, ont eu des conséquences inattendues sur la production agricole de Bonneuil.

Dans l'entre-deux-guerres, une partie des terres acquises est réaffectée à l'agriculture en fonction de l'avancement des travaux et l'Etat apparaît dans les statistiques en tant que propriétaire de terres agricoles. Au 31 décembre 1929, vingt-six hectares sont encore exploités.

Durant la Seconde Guerre mondiale, la loi du 30 novembre 1941 relative à l'organisation de la culture maraichère aux abords des villes conduit à nouveau à l'utilisation des surfaces disponibles par dix entreprises et un ministère : société coopérative du ministère du Travail (24,92 ha), comité social des établissements Felisa (6 ha), association du personnel de l'entreprise Quillery (surface non précisée), société coopérative de l'Office national de la Navigation (surface non précisée), comité social des établissements Perrier (2 ha), comité social de la Société commerciale d'affrètement et de commission (2,15 ha), secrétariat d'Etat à la Production industrielle (12,57 ha), Société des fabriques réunies de lampes élec-

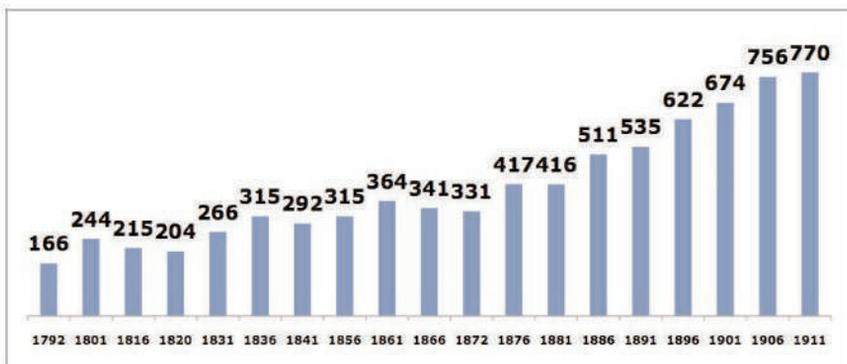
triques (2 ha ), Compagnie industrielle des Bois (10 ha), Société Le Béton (0,2 ha), Société des Grands Vins sélectionnés (0,25 ha).

Une grande partie de ces terrains est située dans le port qui redevient donc un territoire en majorité agricole. Ces entreprises sont considérées comme des exploitants agricoles et apparaissent sur les états statistiques. Elles cultivent des légumes et des pommes-de-terres pour leurs salariés.

La Libération de la région parisienne ne met pas fin immédiatement à cette particularité. Le comité social de la Société commerciale d'affrètement et de commission conserve son exploitation jusqu'en 1946 et le comité social des établissements Perrier jusqu'en 1949.

## LA MAIN D'ŒUVRE AGRICOLE - PATRONS ET EMPLOYÉS

La permanence des grands domaines agricoles donne à Bonneuil l'aspect d'un petit village de province dont la population croît lentement<sup>9</sup>.



La vie agricole est marquée par la présence de deux familles d'agriculteurs : la famille Gillet, qui prend en charge la ferme de Bonneuil en 1831, et la famille Dautier, qui prend en charge la ferme de Rancy en 1808. Elles donnent chacune un maire à la commune : Désiré Dautier, de 1841 à 1870, et Alfred Gillet, de 1870 à 1880. Elles quittent Bonneuil en 1920 et 1921.

Au-delà du cercle familial qui participe à la gestion du domaine, de nombreuses personnes sont nécessairement employées, soit en tant que permanents, soit en tant que saisonniers, voire à la journée en fonction des besoins.

Le premier recensement<sup>10</sup> où la profession est précisée, en 1841, permet de confirmer le caractère agricole dominant de l'économie locale. Il témoigne également des rôles respectifs des membres d'une exploitation agricole : fermier, charretier, berger, batteur en grange, jardinier, laitière, coquetière, employé de

ferme, domestique, fille de cour, garçon de cour, homme de peine et journalier. En complément, il permet d'identifier les métiers qui sont nécessaires à leur bon fonctionnement : charron et maréchal. Enfin, il apporte un éclairage sur les petites exploitations, cultivateurs et vignerons, et sur les activités connexes, meunier et marchands de fourrages.

En 1862, 38 personnes sont employées à l'année par les fermiers. Nourries et logées, elles touchent également des gages<sup>11</sup> :

Emplois	Bergers	Charretiers	Laboureurs	Domestiques	Servantes
Nombre	5	10	10	4	3
Gages annuels	500 F	490 F	490 F	450 F	300 F

Les gages des journaliers sont les suivants :

Période	/	Homme	Femme	Enfants
Avant et après la moisson ou la récolte	Nourris	1,75 F	0,75 F	0,50 F
	Non nourris	3,00 F	1,50 F	1,00 F
Pendant la moisson ou la récolte	Nourris	3,5 F	2,00 F	1,50 F
	Non nourris	5,50 F	2,50 F	2,00 F

Pour mémoire, le prix moyen de quatre livres de pain blanc s'élève à 0,84 centimes en 1861 à Paris.

En 1882, 71 personnes sont employées à l'année par les fermiers. Nourries et logées, elles touchent également les gages suivants :

Emplois	Maitres-valet	Ouvriers fromagers	Charretiers	Laboureurs	Bouvier	Bergers	Servantes
Nombre	2	4	10	40	4	2	9
Gages annuels	1 500 F	1 000 F	720 F	600 F	600 F	600 F	400 F

On peut constater l'émergence de maitres-valets et des ouvriers fromagers.

Les gages des journaliers sont les suivants :

Période	/	Homme	Femme	Enfants
Hiver	Nourris	2,00 F	1.25 F	0,75 F
	Non nourris	3,50 F	2,50 F	1,25 F
Eté	Nourris	3,00 F	1,50 F	1,00 F
	Non nourris	5,00 F	2,50 F	1,50 F

Leur évolution est plutôt orientée à la baisse, mais il est vrai que le prix du pain blanc est peu différent de celui de 1862 : en moyenne 0,87 franc pour quatre livres.

Trente ans plus tard, en 1910, quatre exploitations agricoles emploient quarante-neuf salariés permanents :

Employeur	Ouvriers agricoles	Domestiques	Servants de ferme	Journaliers / ouvriers agricoles à tâches
Ferme du Chateau	17	3	3	10
Ferme de Rancy	13	2	2	10
Employeur	Ouvriers agricoles	Domestiques	Servants de ferme	Journaliers / ouvriers agricoles à tâches
Producteur de Graines	6	1	1	16
Exploitation rue de Sucy	0	1	0	4

Les gages des journaliers qui sont employés de mars à novembre sont les suivants :

/	Ouvriers agricoles	Domestiques	Servants de ferme	Journaliers / ouvriers agricoles à tâches
Salaire moyen	3 F / jour en hiver	49/50 F par mois	49/50 F par mois	
	6 F / jour en été	Nourris, couchés, blanchis	Nourris, couchés, blanchis	6 F la journée

Quatre livres de pain coûtent alors en moyenne 0,78 franc.

En 1926, les quatre exploitations agricoles emploient au total vingt personnes et les huit exploitations maraichères, fruitières ou florales en emploient six.

Après la Seconde Guerre mondiale, les fermes de Bonneuil et de Rancy font encore appel à des saisonniers. Chaque année, quelques-uns d'entre eux venant de Bicêtre entamaient ainsi leur saison en venant cueillir les petit-pois, avant de poursuivre sur Tigery et Arpajon.

En 1970, dix exploitations sont répertoriées. Elles n'emploient aucun salarié permanent. Une seule fait encore appel à des saisonniers<sup>12</sup>.

Les travaux sont réalisés en famille. Sept chefs d'exploitation s'y consacrent à plein temps et un y consacre plus de la moitié de son temps.

## LES PRODUCTIONS BONNEUILLOISES

Que cultive-t-on à Bonneuil ? Les grandes exploitations cultivent des céréales – blés puis avoine dans les meilleures terres, blés puis seigle dans les mauvaises terres – et du fourrage, tant pour la consommation du bétail que pour la vente dans un environnement où la traction hippomobile ne décline que lentement au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Elles cultivent également des pommes de terre et des légumes de plein vent.

A titre indicatif, voici l'évolution de quelques cultures :

Surfaces cultivées en ha <sup>13</sup>												
	1812	1852	1862	1879	1889	1900	1910	1920	1930	1940	1952	1970
Blé	63	85	130	115	100	110	92	60	40	28	48	35
Seigle	62	60	100	80	50	55	44	30	12	7	9	
Avoine	110		90	80	100	100	76	48	34	26	23	
Pommes de terre			50	60	60	65	41,5	40	16	8,2	4	4
Betteraves fourragères				25	20	15	29	15	13	6,7	7	

Les cultivateurs respectent l'assolement quadriennal et triennal au début du XIX<sup>e</sup> siècle puis l'assolement triennal (première sole : plantes sarclées et plantes fourragères annuelles ; seconde sole : blé ou seigle sur les moins bonnes terres ; troisième sole : sole ou blé)

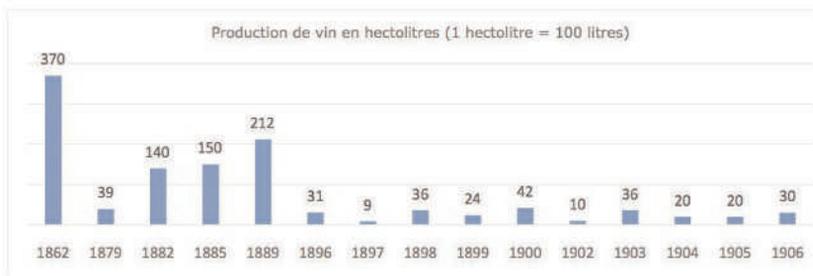
La production des maraîchers est traditionnelle et couvre un large éventail : ail, carottes, choux, citrouilles, cornichons, échalotes, oignons, tomates, choux de Bruxelles, salades, radis, poireaux, épinards, pissenlits, choux-fleurs, chico-

rée, betteraves et navets. Il faut y ajouter la production de fruits (pommes, poires, cerises, prunes, pêches, fraises, framboises, groseilles, abricots, amandes et cassis) et de fleurs au début du XX<sup>e</sup> siècle (lilas et roses).

A côté de ces productions, il faut noter la présence d'un producteur de graines et de plans porte-graines, puis la présence d'un pépiniériste.

A quelques rares exceptions, nous ne connaissons pas la destination de ces productions. On peut avancer l'hypothèse que la majorité d'entre eux vendaient directement leur production sur les marchés parisiens ou de la proche banlieue.

Les quelques vigneronns qui subsistent au cours du XIX<sup>e</sup> siècle produisent du vin rouge.



La production moyenne est peu importante à compter de 1896 et elle est souvent qualifiée de qualité mauvaise ou moyenne. Elle alimentait sans doute les débits de boisson bonneuillois.

## LA FERME À LAIT DE BONNEUIL – UN EXEMPLE DE RECONVERSION<sup>14</sup>

Jusque vers 1885, la ferme de Bonneuil cultive uniquement des céréales, des fourrages et des plantes industrielles, mais la baisse du prix des céréales a contraint la famille Gillet à chercher d'autres sources de revenus. Elle est devenue une "ferme à lait" vers 1890.

La vacherie, comprend un troupeau de soixante à soixante-dix vaches de race normande qui sont nourries à l'étable, vers 10 heures et 15 heures. Chacune d'elle reçoit de trente à quarante kilos d'aliments verts (betterave, maïs, vesce, pois, seigle, luzerne selon la saison) et deux kilos de gluten de maïs, un kilo de son et un kilo de tourteau de lin. En hiver les rations sont un peu différentes le soir. On double la quantité de tourteau et on ajoute sept kilos de luzerne sèche.

A la belle saison, les vaches sortent de 5 heures à 9 heures dans un pré bordé par le Morbras qui leur sert d'abreuvoir. L'hiver, les vaches s'abreuvent à l'étable avec de l'eau de source réchauffée avec de l'eau issue de la machine à vapeur de la ferme.

Il y a deux traites par jour. Le produit de la traite de 13 heures est livré à Bonneuil et dans les environs au cours de l'après-midi. Le solde est pasteurisé et conservé dans des bidons conservés dans l'eau froide. Le produit de la traite de minuit est immédiatement pasteurisé et mis en flacons cachetés qui sont livrés à Paris dans la matinée. Six cents litres de lait quittent la ferme chaque matin en flacons d'un litre et d'un demi-litre.

Les vaches restent à Bonneuil deux ou trois ans avant d'être revendues à la Villette comme viande de boucherie.

## COMMERCES ET INDUSTRIES

Le commerce de fourrages est florissant : onze founiers en 1841, trois marchands de fourrages en 1881, dont le maire Louis-Dominique Michel, qui succède à Alfred Gillet. Par la suite, la vente de fourrage est directement réalisée par les fermiers.

Du Premier Empire à 1890, Bonneuil élève des mérinos pour la laine. Initiée par le blocus imposé à la France, cette activité cesse pour des raisons qui ne sont pas précisées, mais qui sont très certainement économiques.



En dehors de la présence de débits de boisson, on ne peut guère relever que la présence d'un restaurant dont la réputation attire les Parisiens. Il s'agit du restaurant du Moulin de Bonneuil qui accueille les visiteurs et offre fritures, lapins sautés accompagnés d'un reginguet dès avant 1865<sup>14</sup>.

Il n'y a pas de marché à Bonneuil avant le 2 septembre 1926 et il n'y a pas d'industries à Bonneuil avant la création du port.

On peut noter l'implantation, dans les années 1950 de la Société nord-africaine des Hyperphosphates Reno qui produit du fumier artificiel à destination des maraîchers, horticulteurs et champignonnistes. Fumier très prisé et officiellement dénommé "fumier de Bonneuil" en 1953.

En 1958, la société Georges Lesieur et ses Fils, s'installe sur un terrain situé rue du Moulin-Bateau. Cette entreprise est alors le leader du marché de l'huile avec 125 millions de litres vendus. Son établissement de Bonneuil est destiné à l'embouteillage de l'huile en provenance de l'usine de Coudekerque. L'huile livrée par wagons est stockée dans des cuves avant d'être embouteillée. En 1960, l'usine devient le lieu de recherches qui conduisent à la création d'une bouteille en matière plastique pesant 35 grammes et de la machine DSL3 qui permet de fabriquer 2 400 bouteilles en PVC à l'heure. Le gain de poids est phénoménal car la bouteille en PVC et son bouchon pèsent soixante-quatre grammes contre sept-cent-trente grammes pour les bouteilles en verre. Cette innovation qui permet de s'affranchir de la gestion des consignes, permet également d'utiliser des cartons d'emballages pesant 420 grammes au lieu des caisses en bois pesant 6 500 grammes. Afin de réaliser cette prouesse, Lesieur n'a pas hésité à devenir producteur de matière plastique, en s'associant avec la société Shell, et constructeur de matériel d'embouteillage, en s'associant avec la Compagnie de Pont-à-Mousson.

## CONCLUSION

Terminons avec cette réflexion du maire de Bonneuil en fonction en 1812 qui, dans une enquête adressée au sous-préfet de la Seine, indique :

*« J'observe que c'est par un examen très attentif que je donne ces renseignements ; et d'après ceux que j'ai pris auprès des cultivateurs et ma propre expérience. Le dire des deux fermiers porterait leurs récoltes à un quart en moins de mon évaluation, mais on n'aurait jamais la vérité en s'en rapportant à leurs déclarations. »<sup>15</sup>*

**BARTY MEKRI  
BONNEUIL EN MÉMOIRE**

## NOTES

- 1) J. Lebeuf, *Histoire de la ville et de tout le diocèse de Paris*, tome 5, réédition de 1883 – Librairie de Féchoz et Fetouchet, p. 27.
- 2) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/3F 1-12 ; Archives Communales de Bonneuil, 13w34 & 13w35.
- 3) DRIAAF, *Une terre de grandes cultures aux portes de Paris. Plus de 50 ans de productions agricoles franciliennes*, 2016.

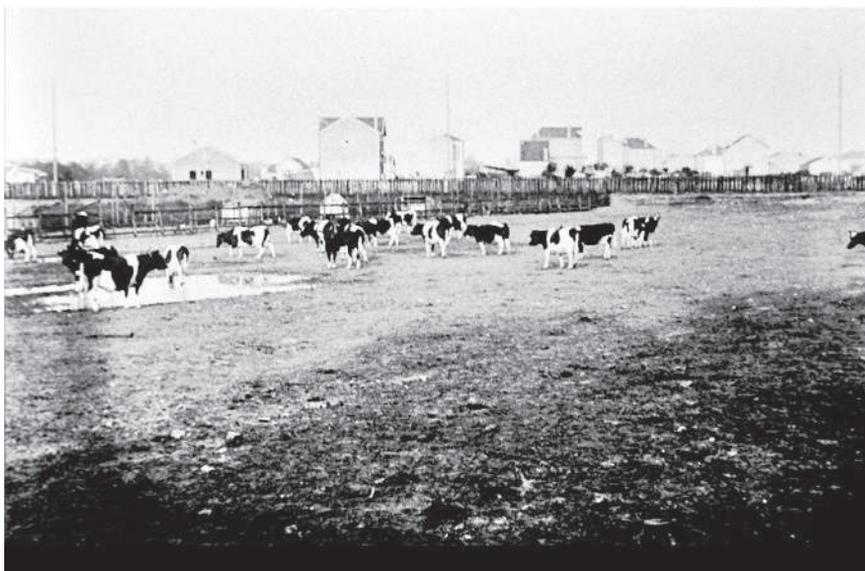
- 4) *Almanach général du département de Paris pour l'année 1791*, pp. 367-368.
- 5) *Annuaire-almanach du commerce, de l'industrie, de la magistrature et de l'administration*, 1907 (Bibliothèque nationale de France).
- 6) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/3F 1-12.
- 7) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/3F 1-12.
- 8) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/1F 2-12.
- 9) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/1F 2-12.
- 10) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/3F 1-12.
- 11) Archives départementales du Val-de-Marne, EDEPOT/BONNEUIL/3F 1-12.
- 12) Témoignage recueilli auprès d'Anne-Marie Vojtek, fille du dernier régisseur de la Ferme de Rancy.
- 13) *Journal d'agriculture pratique, de jardinage et d'économie domestique*, 1903, pp. 469-473.
- 14) E. de la Bedolière, *Le tour de Marne*, Librairie internationale, 1865, p. 101.
- 15) E. Gilles, *Bonneuil-sur-Marne à travers les âges*, 1916-1919, pp. 344-345 (Archives communales de Bonneuil).

## **CIRCUIT COURT, AVANT L'HEURE, À MAISONS-ALFORT**

### **L'ÉVOLUTION DU TERROIR**

Sur la carte des Chasses dressée en 1773, on peut découvrir « les Remises des Chasses royales » réservées au roi ou à ceux qui bénéficient d'une délégation de pouvoir. Des espaces spécifiques sont créés, les « Capitaineries », celle de Fontainebleau en 1534, celle de Sénart en 1539 dont dépendait le territoire de Maisons. Louis XV, roi de France de 1715 à 1774, aime se livrer aux plaisirs de la chasse sur les terrains de la plaine de Maisons lorsqu'il se rend au château de Choisy.

En 1789, les cahiers de doléances de la région parisienne donnent une large place « aux désastres qu'entraîne la proximité des « Plaisirs du roi ». Dans celui de notre paroisse, les habitants se plaignent amèrement des astreintes liées aux vingt-et-une remises de chasses royales, dispersées sur notre territoire qui s'étend à l'époque jusqu'à la Seine (Alfort-ville, l'un des quartier de Maisons, n'est autonome que depuis 1885). Un autre article concerne les terres sablonneuses et peu fertiles : « La plus grande partie des meilleures terres est sujette aux inondations par les débordements de la Seine et de la Marne. Ces eaux déposent beaucoup de sable, gravier et autres immondices, qui obligent les cultivateurs à de nouveaux frais de labours et fumure quand la saison le permet ».



Dans une étude effectuée en 1904 pour les communes de la Seine, on peut lire : « L'agriculture est très peu développée sur le territoire de Maisons-Alfort. Elle se borne presque exclusivement à la culture maraîchère. Toutefois, il convient de signaler une importante exploitation agricole, dont le siège se trouve à Maisons-Centre et qui comprend, dans ses dépendances, jusqu'à 235 hectares. Cet établissement est fondé en 1894 par M. L. Benoist au moment de la création des champs d'épandages de Créteil, par le département de la Seine, il ajoute une choucrouterie en 1903, une autre en 1906 ». Madeleine Jurgens écrit : « Les tonnelets de choucroute installés dans les charcuteries de la région portaient parfois pour des horizons plus lointains ; certains ont ainsi accompagné l'expédition du commandant Charcot vers le pôle Nord sur le bateau *Le Pourquoi pas ?* ».

L'exploitation cesse son activité début des années 1920. Le site de Créteil disparaît dans l'aménagement du carrefour Pompadour. Les locaux du siège et habitation de M. L. Benoist, situés au 93 rue Jean-Jaurès à Maisons-Centre, accueillent aujourd'hui la résidence Tiers Temps pour personnes dépendantes.

D'importants transferts de propriétés donnent naissance à des lotissements qui conduisent à la disparition définitive du paysage agraire. Nos sept fiefs et châteaux se sont évanouis, avec eux les cultures et les troupeaux.

La ferme de la Belle Etoile, située avenue du général Leclerc, possède un cheptel conséquent et reçoit une médaille de l'Académie de Médecine pour son action concernant le « Lait pour Nourrisson ». Elle disparaît au début des années 1930 au profit d'un stade de sport construit par la direction de la distillerie La Suze. Ce dernier laisse la place, à son tour, pour accueillir la résidence Métropolis. La ferme de Champ Corbilly, quant à elle, cesse son activité dans les années 1950.

## LES CHAMPIGNONNIÈRES

Les carrières des environs de Paris ont été transformées avec profit en champignonnières d'où l'appellation commerciale de « Champignons de Paris ».

Les Maisonnais ont, eux aussi, utilisé d'anciennes carrières abandonnées au début du XIX<sup>e</sup> siècle. En effet, de nombreuses demandes d'exploitation sont adressées au maire dès 1837, notamment dans le quartier des Juilliottes. Le 25 février 1933, M. Iaconelli, « Culture de champignons - Fournisseur de bananes en gros - Importation directe des Iles Canaries », déclare à la mairie, qu'il occupe les vides d'anciennes carrières situées 40 et 41 rue Carnot, 108 et 21, route de Créteil et 99 rue Victor-Hugo. Cette entreprise fait la première page d'un journal régional, en octobre 1967, avec une photographie titrée « L'une des dernières champignonnières de la région parisienne se trouve à Maisons-Alfort mais la rénovation des Juilliottes la fera bientôt disparaître ! » Elle cesse son activité, effectivement, vers 1970.

## LES MARAÎCHERS

Notre commune accueille de très nombreux maraîchers dès 1859. En 1864, jardiniers et maraîchers constituent un élément important de la population maisonnaise, comme en témoigne leur regroupement sous l'égide de la Saint-Fiacre.

Leurs migrations successives les ont fixés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans la plaine alluviale du confluent Seine-Marne. On compte 18 marais à Alfortville, 70 à Maisons-Alfort, 94 à Créteil.

C'est souvent la femme qui assure la vente. On trouve également nos Maisonnaises aux anciennes halles à Paris, entourées de leurs enfants les plus jeunes. Elles reçoivent un carnet d'identité de la Préfecture de Police qu'elles doivent présenter, dès leur arrivée, au commissariat spécial des Halles centrales. Les places sont attribuées à la même famille pendant plusieurs générations.



Aux Juillottes, des maraîchers s'installent sur le pourtour des buttes qui sont inexploitable et bornent la zone accidentée. Jusqu'en 1957, d'autres occupent les terrains face au fort de Charenton, à l'emplacement des immeubles de la Cité des Fleurs à Alfort, entre les voies ferrées et l'avenue de la Liberté, au Vert-de-Maisons. A partir de cette date, ils laissent la place aux immeubles de La Sablière et du grand ensemble Liberté.

La dernière exploitation cesse son activité en 1969.



## LES JARDINS OUVRIERS

Dans le Val-de-Marne, les « jardins ouvriers » apparaissent au début du XX<sup>e</sup> siècle. La Ligue du Coin de Terre et du Foyer a été fondée en 1896 à Hazebrouck par l'abbé Lemire, prêtre démocrate-chrétien, député du Nord.

Les premiers jardins ouvriers sont créés à Maisons-Alfort en 1899 par le groupe des Conférences de Saint-Vincent de Paul. La SNCF prête différents terrains le long de la voie ferrée en 1906. Dès 1940 le Génie militaire concède une partie des terrains, non construits, autour du fort de Charenton : 174 jardins sont implantés sur les glacis.

Dans le quartier des Planètes, avant les lotissements de 1925 et de 1950, certains terrains sont utilisés comme champ de manœuvre ou de promenade par les cavaliers du fort de Charenton et de l'Ecole vétérinaire d'Alfort. Ils servent ensuite de terrains de jeux pour les enfants du quartier, de terrain de sport et d'entraînement pour les plus grands. Lors de la Seconde Guerre mondiale, ils

sont transformés en jardins ouvriers pour de nombreuses familles. Pour beaucoup, c'est un lieu de forte sociabilité, un moment privilégié partagé. En 2015, la ville de Maisons-Alfort propose 2 000 m<sup>2</sup> de jardins familiaux.

## LES JARDINS PRIVÉS ET ESPACES VERTS

Les Maisonnais voient leur environnement se modifier rapidement dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Des terrains – terres agricoles, anciens parcs des demeures aristocratiques – sont découpés en lots et vendus à des acheteurs individuels parfois regroupés en sociétés mutuelles d'épargne. Sept châteaux et manoirs étaient situés à Maisons-Alfort.

De nombreuses familles viennent également de la campagne d'où l'implantation de jardins potagers, vergers, construction de poulaillers, volières, etc., ce qui fut très utile et apprécié pendant les deux guerres mondiales.

Avec les années, les besoins étant différents, apparaissent les jardins d'agrément avec parterres de fleurs et arbustes : selon les goûts, jardins à la française, où la nature est domestiquée, ou jardins anglais, reconstituant un paysage naturel.

## LES INDUSTRIES DE L'ALIMENTATION À MAISONS-ALFORT'

Chacune de ces grandes industries a employé entre 100 et 850 personnes. Elles sont citées dans l'ordre de leur installation dans la ville.

- Distillerie Moureaux devenue La Suze puis regroupement avec Pernod-Ricard (1875-1974).

- Vermicellerie Parisienne - Pâtes La Lune - Pâtes Bozon-Verduraz et Biscuiterie Brun (1893-1969).

- Biscuiterie Léon puis Biscuiterie de l'Alsacienne (1899-1978).

- Biscuiterie Gondolo et Biscuiterie Belin (1919-1975).

- Moutardes Vert-Pré (1927-1960).

En revanche, et heureusement, nous avons encore la production de levure de la Société Bio-Springer - Groupe Lesaffre, installée à Maisons-Alfort depuis 1872.

Concernant la boisson, notons en 1907, la Grande Brasserie Seeger et sa bière renommée, située avenue du général Leclerc, qui occupait partiellement une ancienne carrière. Quatre entrepôts de bière et de nombreux marchands de vin sont très prisés par les Maisonnais.



1926 - Calendrier porte-lettres



Plaquette publicitaire dès 1880

## LES COMMERCES

De nos jours, les petits commerces, dans les villes comme dans les villages, souffrent de la proximité des géants qui les entourent. Rappelons-nous ceux qui, autrefois, animaient nos quartiers : les charcuteries, les boucheries, les boulangeries, les épiceries puis les grands magasins d'alimentation, comme les spécialités Damoy, la Société Maggi, Le Familistère, Les Coopératives, etc.

## LES MARCHÉS

À Alfort, le maire, Amédée Chenal écrit en 1898 : « De temps immémorial, les coquetiers de la Bourgogne s'arrêtaient au carrefour d'Alfort pour y vendre du beurre, des œufs, des fromages, des volailles et des lapins ». Cet endroit, point de jonction avec Alfort des communes de Charenton, Saint-Maurice et Alfortville, est très animé. Une convention prévoit l'exploitation d'un marché forain situé de part et d'autre de l'avenue du général de Gaulle, du pont de Charenton à l'École vétérinaire d'Alfort. En 1867, le pont de Charenton est reconstruit et surélevé. Ce marché est alors déplacé d'un seul côté, en face de l'École vétérinaire. Il a été supprimé dans les années 1990.

À Maisons-Centre, le premier marché se tient à découvert depuis 1874 à l'emplacement de l'actuelle école Parmentier, avenue du général de Gaulle. En 1888, un marché couvert est construit au même endroit. En 1920, en remplacement, un marché couvert est édifié entre la rue Pierre Philippot et celle du professeur Cadiot. Une nouvelle construction est inaugurée en 1983, à l'angle des avenues du professeur Cadiot et de la République.

À Charentonneau, le lotissement du domaine de Charentonneau commencé en 1897 est presque terminé vers 1902. Le conseil municipal décide de créer un « marché d'approvisionnement » découvert sur le côté droit de l'avenue du général Leclerc, entre l'avenue de la République et la rue Grimoult. Il est nommé « Marché de Champs Corbilly ». Un marché couvert le remplace, il est mis en service en 1924 sous le nom de « Marché de Charentonneau », à l'angle des avenues Gambetta et Georges Clemenceau. Il est agrandi en 1934 puis reconstruit en son état actuel en 1964. Des aménagements conséquents ont été réalisés depuis.

Au Vert-de-Maisons, le quartier s'urbanise. Un marché de plein air est installé en 1928 sur le trottoir de la route nationale 6, rue Jean Jaurès. Légèrement déplacé, il est actuellement face au 127 de la même rue.



## LES LAITIERS - NOURRISEURS

Le XIX<sup>e</sup> siècle, marque l'essor de cette activité. En 1872, on en dénombre 768 dans le seul département de la Seine, employant 1 186 ouvriers. Les laitiers nourrisseurs n'achètent que les vaches en période de lactation âgées de 5 à 7 ans. Elles sont élevées pour le lait, vendu frais, au détail, à Paris ou sur place. Au bout de 6 à 7 mois, lorsque le rendement faiblit, la vache est vendue pour la boucherie.

Le lait profite de la vogue du café au lait, boisson dont la consommation se diffuse vers la fin de l'Empire. Jusqu'en 1900, les demandes d'autorisation d'ouverture de vacheries s'échelonnent avec régularité, pâtures ou prés n'étant pas touchés par le phénomène d'urbanisation. Mais, peu à peu, les terrains de pâture deviennent pratiquement inexistants. Le bétail doit donc peu ou pas sortir de l'étable. Sur l'annuaire Didot-Bottin de 1907, la « Laiterie de la Belle Étoile », déjà nommée, et 18 nourrisseurs sont inscrits.

Le 25 juin 1944, le président de la délégation spéciale indique les mesures qu'il a dû prendre d'urgence pour assurer l'approvisionnement en lait des quatre centres infantiles fonctionnant dans la commune. Le lait arrivant à ces centres était tourné, presque chaque jour, et la vie même des nourrissons allait se trouver menacée. Il exposa cette situation aux deux nourrisseurs de la commune qui comprirent la gravité de la situation et acceptèrent, immédiatement, de réserver leur production à l'approvisionnement des quatre centres. Le conseil constata avec satisfaction, l'esprit social que les nourrisseurs de la commune avaient manifesté en cette circonstance.

## LA SITUATION ALIMENTAIRE PENDANT LES DEUX GUERRES MONDIALES

Pendant la Première Guerre mondiale, le maire, Léon Champion et le conseil municipal, élus en 1912, doivent gérer une situation particulièrement délicate. De plus, avec le fort de Charenton sur son territoire, la commune se situe à l'intérieur du périmètre du camp retranché de Paris. L'action du maire est remarquée par le ministère de la Guerre et par la Presse qui rapporte, en termes particulièrement élogieux, les bienfaits des décisions prises pour sa population<sup>2</sup>.

Devant les difficultés croissantes d'approvisionnement en denrées alimentaires, la vie communale s'organise et le maire engage la municipalité « à rechercher les moyens de faciliter aux petites bourses, l'achat de pommes de terre aux meilleures conditions possibles », mais les fournisseurs modifient leurs prix qui deviennent prohibitifs et la crise des transports est telle que certains ne livrent plus les commandes. À la suite d'une réunion des élus du département de la

Seine au café du Globe à Paris, des boucheries municipales sont créées. La municipalité procède à des ventes communales de viande frigorifiée, au prix de revient ainsi que des ventes de lait devant les écoles.



La population manquant aussi de sucre, M. Champion obtient de la sucrerie Say la livraison de 10 000 kg de sucre raffiné. Dans une salle de l'école Parmentier, il crée un magasin central d'approvisionnement au prix de revient. En 1918, du vin est également commandé dans le Gard et en Indre-et-Loire.

Toutes ces ventes procurent quelques bénéfices qui sont affectés à une caisse destinée « à venir en aide, après la fin des hostilités, à toutes les familles qui auront été éprouvées par la guerre et qui se trouveraient dans une situation digne d'intérêt ».

Dès le début de la Seconde Guerre mondiale, les carrières-champignonnières des Juilliottes qui étaient abandonnées ont été, après contrôle et aménagement, transformées en abris pour la population.

Le 30 juillet 1944, le président de la délégation spéciale expose les mesures à appliquer concernant le « Plan Détresse » sur les transports et le ravitaillement en légumes : « Le ravitaillement de la population par des prospections à grandes

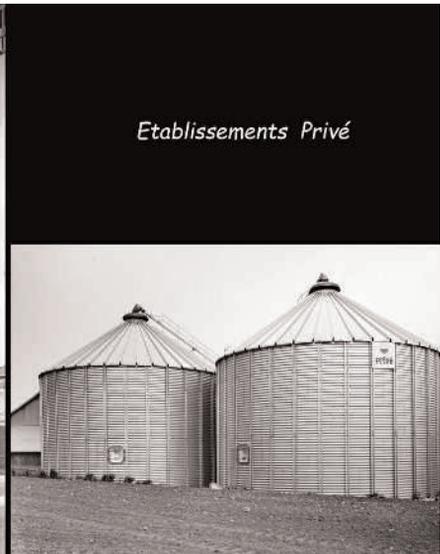


distances s'avère très difficile. Avec un tonnage moyen de 3 tonnes par camion, il faudrait lancer 33 camions sur les routes par jour, pour procurer 40 grammes de légumes à chaque habitant et ces 33 camions représentent un maximum. En ce qui nous concerne, le mieux est de faire bénéficier la population d'une certaine proportion de la production maraîchère locale, en obtenant du contrôle économique une certaine tolérance pour le ravitaillement familial au marais et, le cas échéant, de reprendre la répartition municipale sur les deux marchés où les maraîchers mènent un matin par semaine, en dehors des jours de marché, la valeur d'une journée de production ; ces légumes seraient immédiatement répartis entre les détaillants, par des agents municipaux ».

Malgré les restrictions imposées, les Maisonnais ont donc pu bénéficier des décisions prises par la municipalité, pendant cette période et les années de l'après-guerre.

## LES PROGRES TECHNOLOGIQUES

Les Établissement Blayn et Cie, situés avenue du général Leclerc à Maisons-Alfort depuis 1931, exercent une activité peu connue du grand public à cette époque. Pourtant ses fabrications, obtenues par des moyens de plus en plus perfectionnés dont les alambics concentreurs, intéressent tous les consommateurs, puisqu'il s'agit de matières aromatiques.



Pendant les années 1960, la société compte environ 60 employés. Elle occupe l'une des premières places dans son domaine. Vers 1980, 70 000 kg de fruits divers sont traités chaque année, en plus de l'apport de jus de fruits de provenance étrangère. Outre les fruits, d'innombrables plantes proviennent de tous les continents : à côté des pamplemousses du Transvaal voisinent oranges d'Amérique et d'Espagne, cannelle de Chine, cochenille d'Amérique du Sud, vanille de Madagascar, etc. La société emploie encore une vingtaine de personnes lorsqu'elle quitte la ville en 1995.

Les Établissements Privé sont implantés du 61 au 67 rue Victor-Hugo depuis 1946. Père et fils aménagent leur terrain au bulldozer sur d'anciennes décharges dans les « buttes » des Juilliottes. Ils achètent et vendent les vieux fers hors d'usage. La récupération de vieux bidons les incite à mettre en forme de la tôle ondulée, ce qui devient le produit de base de leurs différentes fabrications. En partant de ce produit, ils orientent leur technique vers des éléments standards, ajustables selon plusieurs formules, permettant de répondre économiquement et de façon pratique aux différents problèmes d'entrepôt et de stockage.

Dans le domaine agricole, les Établissements Privé se spécialisent dans le stockage des céréales, fourrages, etc. Dans les années 1960 tout s'accélère ! L'entreprise familiale qui dispose de 7 000 m<sup>2</sup> à Maisons-Alfort se transforme en société anonyme et emploie 250 personnes. Une usine est installée à Châlons-sur-Marne, dans la Marne. À partir de 1982, plusieurs milliers de silos à grains de 20 à 20 000 m<sup>3</sup> sont construits sur les cinq continents. Le 24 juin 1990, les silos à blé des Établissements Privé sont présents sur les Champs-Élysées lors de la « Grande moisson de Paris », réalisée d'après une idée originale de Dominique Menut avec le Centre national des Jeunes Agriculteurs.

Les Établissements Privé quittent Maisons-Alfort dans les années 1990.

La Société Viot, rue Edmond Nocard, est une entreprise familiale. Vers 1945, Victor Viot père invente un des premiers systèmes de « cocotte-minute ». Robert Viot l'un des fils, crée, entre autres, un ouvre-boîte automatique bien pratique. La Société Viot met au point des équipements pour couper les tranches de jambon en biais, des denrées alimentaires surgelées, des carcasses, etc. De 1930 à 1998, elle fabrique du matériel de protection pour appareils de cuisine, fournitures et pose, notamment pour la pâtisserie Le Nôtre, pour la pâtisserie La Romainville, pour Sodexo, pour la société Buitoni-Panzani, etc.

## LES CAFÉS-RESTAURANTS ET GUINGUETTES

Dans les années 1900, les promeneurs se pressent devant les cafés et restaurants, profitant à loisir, comme l'indique le chanoine Petit, des denrées et des

vins « hors taxes » de la capitale. Les plaisirs de la table n'attirent pas que les autochtones. Les Parisiens, amateurs de bonne chair et appréciant... la campagne, arrivent très nombreux le dimanche et les jours de fêtes. Au bord de l'eau mais aussi « en ville », les établissements affichent des menus prometteurs et signalent leurs spécialités. Les cuisiniers s'activent, une bonne odeur de moules, de matelotes, de saucissons de Lyon et autres plats bien garnis, met en appétit. Très vite les places sont prises à l'intérieur, des tables et des bancs sont installés sur les trottoirs ou directement sur le chemin de halage au bord de la Marne (avenue Joffre). Les terrasses sont occupées par les amateurs d'absinthe, de Suze ou de Picolo.



En semaine, après le travail et surtout le dimanche, la friture des petits poissons est très appréciée et pas seulement dans les guinguettes. Certains pêcheurs sont des solitaires, d'autres retrouvent leurs amis, la ligne à la main sur les rives ou dans des barques colorées, pour taquiner le goujon, attraper gardons, perches et brochets qui peuplent la Marne. Des sociétés de pêche sont créées, des concours organisés. Il convient de noter que, jusqu'en 1950, les écrevisses font encore les délices des gourmets. Depuis deux ou trois ans, elles reviennent !

À partir des années 1980, de nombreux cafés disparaissent, transformés au profit d'une habitation ou pour accueillir d'autres commerces et artisans. Les décors de certains cafés ont été rajeunis. Pour d'autres, la transformation est complète. Ainsi, le café du Square des années 1930, situé à Alfort au bord de la Marne, est devenu, au gré des différents propriétaires qui se sont succédé, un restaurant vietnamien, chinois et aujourd'hui japonais.

Le bâtiment de l'ancien café du Chalet bleu, rue Marc Sangnier, devenu un magasin de vente de motos (Moto home), vient de faire un retour inattendu dans le patrimoine de notre commune. La structure d'origine du bâtiment, qui n'était plus visible, provenait d'un pavillon de l'Exposition universelle de 1889 à Paris. Redécouverte, en bon état, lors de la démolition du bâtiment, elle a été récupérée en 2016 par les services techniques de la ville et transformée pour accueillir une volière pour la Ferme pédagogique, située dans le parc du château de Réghat (Springer), à côté du Musée de Maisons-Alfort.

**MARCELLE AUBERT**  
**ASSOCIATION MAISONS-ALFORT**  
**MILLE ANS D'HISTOIRE - AMAH**

Ce texte est réalisé à partir de quelques extraits de publications édités par l'AMAH. Le lecteur pourra les consulter et se les procurer au Musée de Maisons-Alfort, Château de Réghat, 34 rue Victor-Hugo (téléphone : 01 45 18 39 50)

## NOTES

- 1) Les personnes intéressées pourront retrouver des informations très détaillées sur ce sujet dans le CLIO 94 n°15 de l'année 1997.
- 2) Les personnes intéressées peuvent consulter sur Internet le site Gallica de la Bibliothèque nationale.

## LES MENUS AU CHATEAU DE CHOISY

Pour évoquer l'agriculture et l'alimentation à Choisy-le-Roi, nous avons adopté une approche gastronomique et décidé de nous placer sous la tutelle du mythe gastronomique français d'Alain Brouard et de la gastronomie française de Patrick Rambourg.

Nous avons décidé de nous intéresser aux menus de Choisy. Ces documents ont été conservés comme des albums de souvenirs et permettent de comprendre la place qu'occupent les menus dans les arts de la table au XVIII<sup>e</sup> siècle et comment cette notion nouvelle prend sa source à Choisy-le-Roi sous l'appellation « Voyages du Roi à Choisy avec les logements de la Cour et les Menus de la Table de Sa Majesté ».

### POURQUOI CHOISY-LE-ROI ?

A Choisy-le-Roi, le paysage est dédié depuis le Moyen Age à la pêche et à la vigne, le vin étant la priorité majeure des moines de Saint-Germain-des-Prés, propriétaire des lieux. Ce vin prit toutes ses lettres de noblesse au point qu'en 1484, le roi Charles VIII dinant chez les Chartreux trouve le vin de Choisy si bon qu'il en ordonne l'acquisition pour sa table.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, ce paysage fit place à un urbanisme imposé par Mlle de Montpensier, cousine germaine de Louis XIV. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Louis XV le dota en parcs somptueux, labyrinthe, serres, vaste potager et en remises de chasse considérables.

Louis XV voulait échapper aux contraintes de la Cour et à l'étiquette de Versailles. Il voulait surtout retrouver une intimité perdue par la multiplication des courtisans. Il allait se réfugier au château de Choisy avec ses intimes, dont la marquise de Pompadour, sa favorite.

Situé en bordure de Seine, le château de Choisy était une résidence royale que le roi avait acquise en octobre 1739. C'était pour lui un lieu de villégiature dévolu à la détente, à la convivialité et à la fine cuisine. Le château était agrémenté de très belles salles. On notait la présence d'une volière, d'un potager, d'une ménagerie, d'une serre de botanique. Toutes les commodités nécessaires à la confection de repas étaient à disposition sur place.

### LES MENUS DE CHOISY

Le mot « menu » est employé dès le Moyen Age pour signifier « détail » ou « peu volumineux ». Il ne semble pas encore utilisé pour l'ordonnancement d'un

repas. Mais, dès la Renaissance, les plats d'un festin pouvaient être détaillés sur un écriteau.

C'est au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle que l'usage du mot « menu » s'élargit aux mets composant un repas. Le menu n'est alors pas destiné aux convives mais à ceux qui organisent et préparent les repas : les officiers de Bouche.

Ce qu'on appelle les Menus de Choisy sont les menus qui sont conservés dans les musées et bibliothèques, tels le château de Versailles, la Bibliothèque historique de la Ville de Paris, les départements des manuscrits de la Bibliothèque nationale de France, et constituent les premières tentatives de création de menus, les archétypes des menus tels qu'on en dispose de nos jours.

La rédaction des menus correspond aux années les plus brillantes du règne de Louis XV et n'est réservée qu'au seul château de Choisy et ne se retrouve dans aucune autre résidence.

### Les types de menus

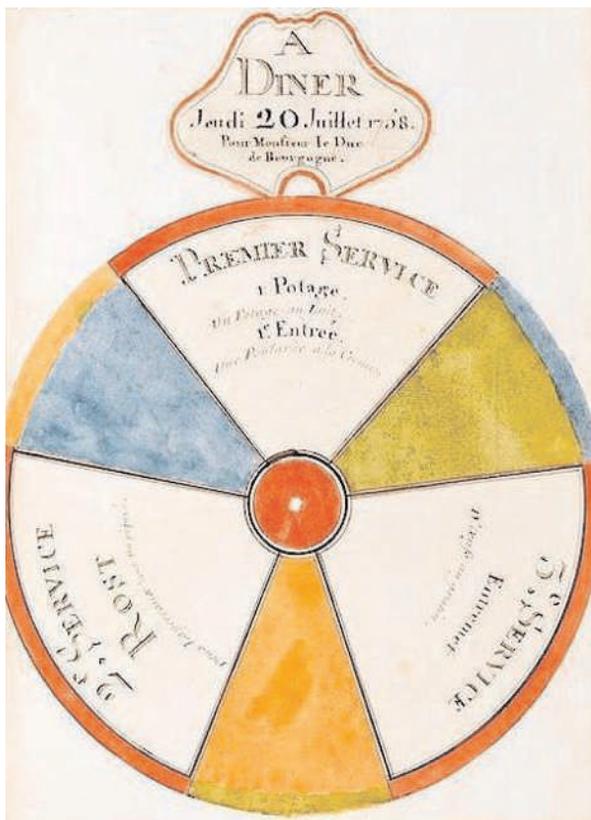
La forme et la mise en page présentent à la fois un côté matériel relatif à l'aspect des pratiques sociales, dont l'exemple significatif est l'apparition du Dormant et du changement des goûts dans la forme des menus qui de rectangulaire – les menus en liste – devient circulaire – les menus ronds –.



Les **menus en liste** concernent les premiers recueils conservés datant de 1744 à 1753. Le menu pour le souper du 17 septembre 1752 présente la liste des mets disposée en 2 colonnes à la suite des rubriques présentant le nombre de plats correspondants. L'énumération des plats suivait chronologiquement le déroulement du repas. C'est une présentation totale et globale des repas, une énumération continue des catégories

Les **menus ronds** sont moins nombreux. Ils sont présentés sous la forme d'un disque divisé en quatre quartiers et répartis de 1757 à 1759. On dévoile le menu à l'aide d'un cache que l'on fait tourner et qui présente successivement les services. Les menus circulaires ne sont que peu décorés et leur présentation fragmentée et condensée en une structuration spécifique des catégories par service. Cet aspect peut être lié à une volonté de surprise présente durant tout le repas.

Les menus de Choisy n'existent qu'en un seul exemplaire car il n'y a pas encore un menu par convive. Ces Menus font l'objet de beaucoup de soin tant du point de vue de la précision des informations que de leur décor.



### **L'organisation des menus**

Les menus respectent l'ordre des principes traditionnels du service à la française : on apporte en même temps tous les plats indiqués pour chaque service dénommé potage, entremets, ou encore rost. Les différents menus pris au Château de Choisy présentaient tous la même trame :

1er service : deux oilles, deux potages et 8 hors d'œuvre

2ème service : 4 grandes entrées et 4 moyennes

3ème service : 8 plats de rots et 4 salades

4ème service : 8 entremets chauds et 4 froids

Cela permet de présenter une multitude de plats variés simultanément sur la table tant pour le plaisir de l'œil que celui de la bouche et offrait donc une grande diversité de mets qui laissait une liberté de choix pour les convives.

Les menus sont prévus pour un nombre de convives qui pouvait varier entre 15 et 30 personnes. Ces menus sont des soupers pris vers 22 heures, et se distinguent par leur raffinement de la table et l'extrême diversité des mets servis.

D'un point de vue alimentaire, ils sont surtout des menus carnés. Les viandes sont l'aliment le plus fréquent, il s'agit surtout de gibier à poil –lapereaux –, à plumes – faisans, perdrix – ; les grosses pièces comme le sanglier ou le chevreuil sont plus rares et considérées comme des viandes moins raffinées

### **La décoration des menus**

Le décor des menus était dessiné à l'avance et laissait la place disponible pour écrire ensuite le nombre des plats. La décoration est variée et donne beaucoup d'importance à la chasse, la passion de Louis XV. Les menus suivent un même modèle le plus souvent repris : ils sont entourés d'une décoration végétale au milieu de laquelle sont présentées des scènes de chasse au cerf ou au sanglier. Le menu fait l'objet d'une véritable recherche décorative, d'un style naturaliste et son inspiration est essentiellement bucolique.

### **La réalisation des menus**

Les menus de Choisy, regroupés en 8 recueils, sont l'œuvre de François Pierre Brain de Sainte-Marie, qui appartenait à une famille occupant des fonctions au sein de la Bouche du Roi. Il avait la charge de commis au Garde Meuble de la Couronne, chargé de la gestion du mobilier et des objets d'art destinés à l'ornement des appartements royaux.

Les menus sont en grande partie rédigés avant le repas et complétés éventuellement de remarques. Le contenu des soupers devait être établi le jour même,



selon les aliments disponibles et les souhaits du roi et de Mme de Pompadour. Le menu rédigé pouvait comporter des éléments rajoutés.

A Choisy, la préparation de ces soupers est confiée à des cuisiniers qui n'appartenaient pas au personnel de la Bouche, mais à des professionnels parisiens qui travaillaient à la demande pour les grandes maisons.

Une nouvelle mode apparaît ici : certains menus indiquent que des mets sont apportés par les convives (faisans ou perdreaux), qui sont apprêtés sur place. Dans nulle autre résidence royale, il n'est fait mention de cette pratique, car il aurait été plutôt mal venu d'apporter un plat lorsqu'on avait l'honneur de manger à la table du roi.

### L'usage des menus au moment du repas

De nos jours les menus sont utilisés avant le repas pour informer les convives de son contenu. La conservation des menus de Choisy nous permet de penser qu'ils n'ont pas qu'une simple fonction informative du contenu des plats, mais représentent en quelque sorte des souvenirs précieux d'une grande convivialité et d'un grand raffinement de la gastronomie.

L'ensemble des menus disponibles à ce jour forme un témoignage essentiel sur la vie au château de Choisy et la convivialité des soupers. Ils sont le reflet d'un art de vivre inédit où prennent leur source la gastronomie française et la réputation des arts de la table.

### Les convives

Dans les recueils conservés dans les archives et les bibliothèques, les descriptions des logements alternent avec les menus pour chaque séjour du roi et don-

nent la liste des convives invités et leur répartition pour la nuit dans les espaces du château de Choisy.

L'étude des logements a permis de mettre au jour l'entourage du roi qui l'accompagnait à Choisy lors de ses déplacements. Il s'agit d'une société fine et limitée. Le nombre de convives est compris en moyenne entre 20 et 30 personnes. Toutes étaient des proches du roi et occupaient des fonctions officielles. La compagnie féminine était très réduite et les courtisans n'étaient que très peu admis.

Si Louis XIV mangeait le plus souvent seul en public, selon les règles d'une étiquette précise, pesante et omniprésente, ses successeurs ont tenté d'y échapper. Sous Louis XV, la présence des femmes, la conversation, les plaisirs de la gastronomie ont fait éclater l'atmosphère empesée et rigide des dernières années de son prédécesseur.

Si la reine, accompagnée de son personnel, était rarement présente, la marquise de Pompadour était de chaque voyage. Son premier séjour date du 16 septembre 1745. Elle aimait créer un climat d'intimité autour du roi et se plaisait à s'entourer de personnes de confiance. Les invités appartenaient au même cercle, celui de la maîtresse du roi en titre et celui des chasseurs, c'est-à-dire les compagnons de chasse les plus fidèles du roi (le vêtement de couleur verte des uniformes était celui porté par les invités qui suivaient habituellement le souverain au château de Choisy).



## L'ÉMERGENCE DE LA GASTRONOMIE

### Les gastronomes

Les menus avaient été créés avant la rencontre entre Louis XV et la marquise de Pompadour. A partir du moment où celle-ci vint à Choisy, les menus devinrent plus raffinés et plus délicats, tant du point de vue de leur forme et de leur contenu. D'ailleurs, son nom a été donné à la création de plats servis à la table de Choisy, comme pour lui rendre hommage (ainsi, la casserole de riz à La Pompadour).

Les femmes ont eu un grand rôle dans l'évolution de la gastronomie, mais elles sont les oubliées de son histoire. Toutes les femmes qui ont accompagné le roi ont fait œuvre de gastronomie. Son épouse, Marie Leszczyńska, fille du roi de Pologne et duc de Lorraine, prodigieux gastronome, inventa le baba au rhum, et est restée célèbre pour son goût des bouchées à la reine. Mme de Pompadour inventa de nombreux plats, avec l'aide de ses cuisiniers, dont Vincent la Chapelle, auteur du *Cuisinier françois*, pour les filets de sole à La Pompadour, aux truffes et aux champignons. Mme Du Barry ne fut pas en reste et a laissé son nom à des garnitures de chou-fleur en boules, associées à des pommes chateau gratinées au four.

La gastronomie prit son émergence avec la qualité des convives, les thèmes de discussion ; par la forme du repas, ces soupers annoncent la naissance de la gastronomie conviviale savante et littéraire, stimulent l'imagination des gastronomes et la créativité des cuisiniers. Ainsi, sous Louis XV, la gastronomie régna en maître dans l'entourage du roi, et les rapports entre l'art de la table, l'amitié, les courtisans, les charmes de ses maîtresses, la politique et la diplomatie ne furent sans doute jamais aussi étroits.

### De nouvelles pratiques

Les menus de Brain de Sainte-Marie permettent une association des sens et une découverte des goûts et des saveurs qui en sont le reflet des arts de la table. La cuisine devient synonyme de gastronomie.

La connaissance fine des saveurs et de la manière de les marier sont des notions nouvelles qui émergent à cette époque. La qualité extrême des aliments et leur sélection pour la rareté des éléments participent à l'invention de la gastronomie. Les garnitures sont plus que jamais de mise. Leur composition comporte des produits très raffinés : foies gras, truffes, écrevisses, huîtres, morilles, ris de veau et, bien sûr, crêtes et rognons de coq, devenus incontournables. De nouveaux plats font leur apparition au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, tels les « chaud-froid », le pâté de foie gras d'Alsace, les produits d'outre-mer, notamment le

sucré de canne... Les traités culinaires et les ouvrages de recettes conduisent à ne plus considérer la cuisine comme un art mineur.

Les menus de Choisy sont le témoignage matériel de la nouvelle créativité de la cuisine. Les soupers réglés par le service à la française, les plats se succèdent comme suit : potages, entrées, hors d'œuvres, rots et salades, entremets et desserts. Il en découle que la préparation culinaire, la température, déterminent dans quelle catégorie un plat est rangé. Le service mentionne que certains plats identiques sont consommés en entrée, s'ils sont chauds, ou en entremets, s'ils sont froids, comme les pâtés par exemple.

L'observation des jours gras et maigres est prise en compte. Les jours gras indiquent que la viande est rôtie à la broche piquée ou bardée de lard et présentée avec des sauces, des farces ou des ragouts. Les jours maigres, sont présentés des poissons cuits au court bouillon et posés sur une serviette blanche

### **De nouveaux produits**

Louis XV recherchait les goûts les plus rares. Ainsi, les menus de Choisy apportent la principale source d'information sur la consommation du café et du chocolat en tant qu'aliments, consommés exclusivement lors des entremets, que ce soit lors des jours gras ou des jours maigres. Il est constaté qu'un repas sur deux fait mention de leur utilisation dans cette demeure châtelaine royale. D'ailleurs, ces graines étant chères, leur consommation est uniquement possible, à cette période-là, pour l'élite de la société, et le souverain en donne l'exemple.

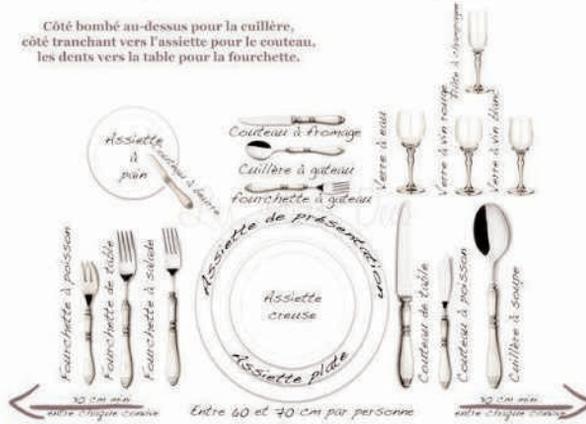
Louis XV était lui-même intéressé par les différentes espèces animales et végétales et il avait fait construire une ferme expérimentale ainsi que des serres d'acclimatation, notamment pour avoir des fruits et légumes exotiques, comme les ananas.

### **La vaisselle**

On ne peut évoquer les plaisirs de la table sans aborder la vaisselle. La forme et la décoration de la vaisselle de table participent à la beauté et la mise en scène de la table. Choisy était probablement pourvu d'un service de porcelaine de Sèvres aussi élaboré que celui que le roi aurait commandé pour un souper de retour de chasse.

## Disposition à la française

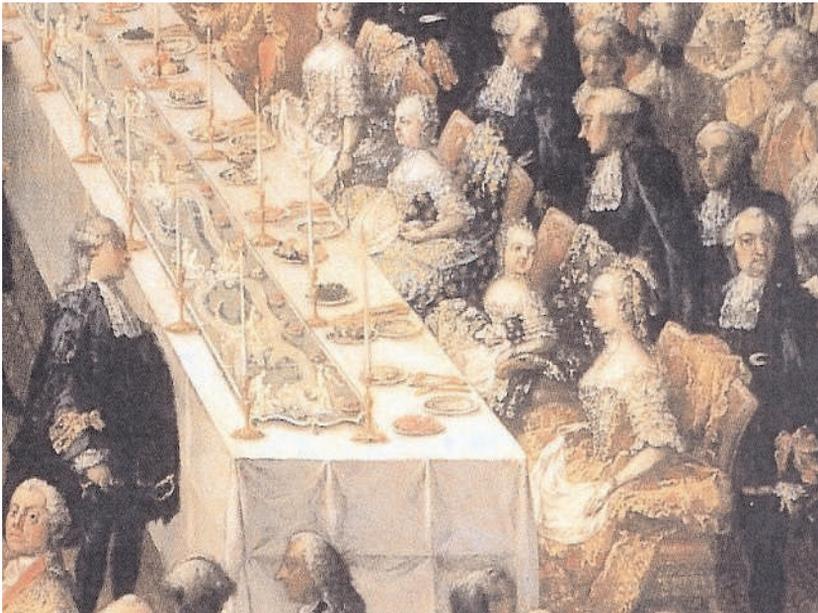
Côté bombé au-dessus pour la cuillère,  
côté tranchant vers l'assiette pour le couteau,  
les dents vers la table pour la fourchette.



### La salle à manger et la « table mécanique »

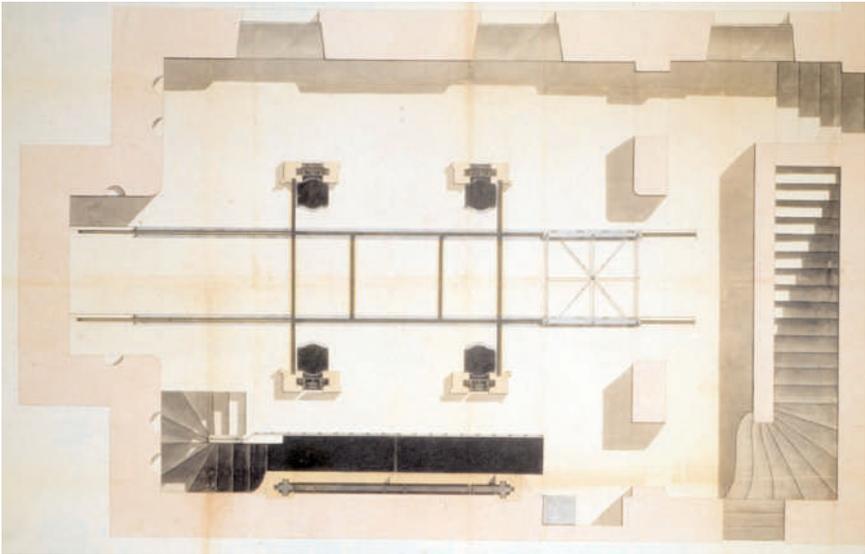
Des repas se déroulaient dans la salle à manger qui avait été construite du temps de la princesse de Conti dans le vieux château et fut remise à neuf en 1746 à la demande du roi. Cette seconde salle à manger, dont les lambris avaient été décorés par Peyrotte, était cependant la plus curieuse pièce du Petit Château. C'est là que se trouvait la fameuse « table mécanique ».

Cette table précieuse, qu'on la dise « mouvante », « volante », « méca-



nique », voire encore « armoire » ou « buffet », a soulevé beaucoup de curiosité. Elle a fait naître de nombreux commentaires, au point de paraître un peu mythique, car il n'y a pas d'image qui lui donne une apparence de réalité... Seulement des documents qui la concernent existent et donnent une vraisemblance à la légende.

La table fut établie dans la salle à manger du Petit Château en 1756. La



construction de ce prodige de mécanique dura des années. Le roi s'y intéressa particulièrement et elle était devenue l'objet de l'attente et de l'intérêt général. Après une correspondance administrative très animée, on se mit à l'œuvre pour l'installation de la « table volante » dès le début des travaux du Petit Château en 1754. Sa réalisation fut dirigée par le sieur Guérin, ingénieur. Encore inachevée, la table fut transportée dans le souterrain qui avait été aménagé à cette intention dès la construction du Petit Château.

Guérin avait conçu une table de douze couverts à la forme ronde. Mue au moyen d'un treuil et de rouages assez compliqués, elle avait la particularité de s'abîmer à travers le plancher. Elle remontait accompagnée de « servantes » qui sortaient du parquet et de « postillons » qui s'en détachaient, pour revenir à l'instant chargée de ce qu'on avait demandé.

Elle présentait aux convives, outre les assiettes, le vin ou l'eau, de l'encre, des plumes et des cartes, afin de pouvoir demander par écrit les vins et les liqueurs que l'on désirait. On pouvait la faire tourner pour passer en revue devant soi tous les plats. Les buffets étaient également mobiles, comme le pla-

teau, et se renouvellaient au son de diverses sonnettes dont les convives tiraient le cordon. Par ce moyen, le roi et ses invités étaient débarrassés de la présence de la foule des domestiques qui n'apportaient que la gêne et la contrainte.

Ainsi, l'histoire des menus de Choisy n'est pas celle des modestes cartons déposés sur la table. Elle est bien plus complexe qu'elle n'y paraît. On le constate donc, que ce soit du point de vue du mobilier – avec l'utilisation de la table volante – que des accessoires – avec la création de menus – et de la cuisine – de plus en plus élaborée.

Les repas de Choisy, avec la salle à manger aux décors somptueux, étaient propices à l'émergence de la convivialité, associant intimité et plaisir de la table. La gastronomie du château de Choisy est avant tout une gastronomie royale, mais elle a participé à la création et au développement de la gastronomie française à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

**FRANÇOIS ROBICHON**  
**ASSOCIATION LOUIS LUC POUR L'HISTOIRE**  
**ET LA MÉMOIRE DE CHOISY-LE-ROI**

**DOCUMENTATION CONSULTÉE :**

- Les cahiers de l'association Louis Luc pour l'histoire et la mémoire de Choisy-le-Roi : Yvette Rivet, *Les Menus Plaisirs* et *Les Châteaux de Choisy*.  
*D'une Rive à l'Autre*, Archives communales de Choisy-le-Roi, 2005.  
Claude Josserand, *Les soupers de Louis XV*, Ecole du Louvre, 2008.  
S. Krokorian, *A la table des Elites*, 2013.  
D'Argenville, *Voyages pittoresques des environs de Paris, 1773* (sur Gallica, site de la BNF)  
Louis XV, la gastronomie et les femmes, La chronique "Histoire et Gastronomie" de Jean Vitaux.  
*Voyages au château de Choisy*, 1753 (BNF, départements des manuscrits, Ms 14129 et 01/1346/3)  
Patrick Rambourg, « Le refuge gourmand de Louis XV », septembre 2016  
*La table volante au Petit Château de Choisy*, musée Carnavalet  
G. Poisson, « Le Petit Château de Choisy », *Bulletin de la Société de l'Histoire de l'Art français*, 1954  
D. Gallet, *Madame de Pompadour ou le pouvoir féminin*, 1994  
Michelle Villemur, *Madame de Pompadour*, Le Cherche Midi, 2016

## ACQUISITIONS DE LA BIBLIOTHEQUE DES ARCHIVES DU VAL-DE-MARNE

### OUVRAGES GENERAUX

- ZALC, Claire, *Dénaturalisés, les retraits de nationalité sous Vichy*, Paris, Seuil, 2016, 388 p.
- CRU, Jean-Norton, *Du témoignage*, Paris, Editions Allia, 2008, 123 p.
- CRU, Jean-Norton, *Témoins, essai d'analyse et de critique des souvenirs de combattants édités en français de 1915 à 1928*, Cresse, PRNG Editions, 2016, 610 p.
- Manu le Gitan, *Mes prisons*, Paris, Flammarion, 2005, 303 p.
- ESCAFRE-DUBLET, Angeline, *Immigration et politiques culturelles*, Paris, La Documentation française, 2014, 70 p.
- LASSUS, Marianne, *Jeunesse et sports. L'invention d'un ministère (1928-1948)*, Paris, INSEP, 2017, 666 p.
- VILNAT, Sébastien, *Le petit guide des alternatives. L'avenir est entre nos mains*, Paris, Editions Sang de la Terre, 2017, 237 p.
- MERCKEL, Michel, *14-18. Le sport sort des tranchées. Un héritage inattendu de la Grande Guerre*, Toulouse, Editions Le Pas d'Oiseau, 2017, 247 p.
- GOEBEL, Michael, *Paris, capitale du Tiers-Monde. Comment est née la révolution anticoloniale (1919-1939)*, Paris, Editions La Découverte, 2015, 447 p.
- ANGOUSTURES, Aline / KEVONIAN, Dzovinar / MOURADIAN, Claire, *Réfugiés et apatrides*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017, 308 p.
- FLEURY, Béatrice / WALTER, Jacques, *Carrières de témoins de conflits contemporains. Les témoins itératifs*, tome 1, Nancy, Presses universitaires de Lorraine, 2013, 259 p.
- FLEURY, Béatrice / WALTER, Jacques, *Carrières de témoins de conflits contemporains. Les témoins consacrés, les témoins oubliés*, tome 2, Nancy, Presses universitaires de Lorraine, 2014, 411 p.

- FLEURY, Béatrice / WALTER, Jacques. *Carrières de témoins de conflits contemporains. Les témoins réflexifs, les témoins pollinisateurs*, tome 3, Nancy, Presses universitaires de Lorraine, 2014, 254 p.
- COMPAGNON, Antoine, *Les chiffonniers de Paris*, Paris, Gallimard, 2017, 496 p.
- SCHWEITZER, Sylvie, *Les inspectrices du travail 1878-1974. Le genre de la fonction publique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 170 p.
- PAQUOT, Thierry. *Dicorue. Vocabulaire ordinaire et extraordinaire des lieux urbains*, Paris, CNRS Editions, 480 p.
- DELAPORTE, Sophie, *Visages de guerre. Les gueules cassées, de la Guerre de Sécession à nos jours*, Paris, Belin, 2017, 299 p.
- GRENARD, Fabrice. *La France du marché noir*, Paris, Editions Payot & Rivages, collection Petite Bibliothèque Payot, 2012, 431 p.
- BORIE, Victor, *L'alimentation à Paris. Les halles et les marchés*, Gallardon, Menu Fretin, 2008, 46 p.
- QUELLIER, Florent. *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, 375 p.
- ARIES, Paul, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen-Age à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 475 p.
- CHARBONNEAU, Frédéric, *L'école de la gourmandise de Louis XIV à la Révolution*, Paris, Editions Desjonquères, 2008, 179 p.
- MANDELA, Nelson, *Les lettres de prison de Nelson Mandela*, Paris, Robert Laffont, 2018, 765 p.
- VAÏSSE, Maurice, *Vu de l'étranger. Les événements dans les archives diplomatiques françaises*, Paris, CNRS Editions, 2008, 225 p.
- WLASSIKOFF, Michel, *L'affiche en héritage*, Paris, Gallimard, 2018, 175 p.
- CUCHET, Guillaume, *Comment notre monde a cessé d'être chrétien. Anatomie d'un effondrement*, Paris, Seuil, 2018, 276 p.
- TETARD, Françoise / DUMAS, Claire, *Filles de justice. Du bon pasteur à l'éducation surveillée (XIXe-XXe siècle)*, Paris, Beauchesne, 2009, 483 p.
- BENAICHA, Brahim, *Cité de transit vivre en banlieue, 1970 à 1975*, Paris, Editions Saint-Honoré, 2018, 412 p.

## TRAVAUX UNIVERSITAIRES

LEDOUX, Sébastien, *Le devoir de mémoire, une formule et son histoire*, Paris, CNRS Editions, 2016, 367 p.

GAUTIER, Alban, *Alimentations médiévales Ve-XVIe siècles*, Paris, Ellipses Editions, collection Mondes médiévaux, 2018, 176 p.

## CATALOGUES D'EXPOSITION

- MUSEE COGNACQ-JAY, *Thé, café ou chocolat ? Les boissons exotiques à Paris au XVIIIe siècle*, Paris, Editions Paris-Musées, 2015, 135 p.

- CENTRE D'HISTOIRE DE LA RESISTANCE ET DE LA DEPORTATION, *Les jours sans, 1939-1949. Alimentation et pénurie en temps de guerre*, Lyon, Editions Libel, 2017, 155 p.

- LA CINEMATHEQUE FRANCAISE, *Chris MARKER*, Paris, La Cinémathèque française, 2018, 399 p.

- DIAZ, Charles, *Mémoires de police. Dans la tourmente de Mai 68*, Paris, Textuel, 2017, 160 p.

## CATALOGUES

- KOEHLER, Véronique. *Destins de guerre*, Paris, Paris-Musées / Musée Zadkine, 2016, 189 p.

## RECIT

RABBIN DES BOIS, *Lève-toi et code*, Paris, Editions La Martinière, 2018, 110 p.

BOTH, Anne, *Le sens du temps. Le quotidien d'un service d'archives départementales*, Toulouse, Anarcharsis Editions, 2017, 286 p.

LE TAC, Monique, *Fulgence Bienvenüe, le père du métro parisien*, Paris, Little Big Man, 2006, 159 p.

MONORY, Jacques, *Ecrits, entretiens, récits*, Paris, Beaux-Arts de Paris Editions / Ministère de la Culture et de la Communication, 2014, 384 p.

NOTO-MIGLIORINO, Roch-Etienne, *Infirmier en milieu carcéral*, Issy-les-Moulineaux, Elsevier Masson, 2017, 99 p.

BANTIGNY, Ludivine, *La fabuleuse histoire des journaux lycéens*, Paris, Editions Les Arènes, 2014, 319 p.

## **TRAVAUX MONOGRAPHIQUES**

### **Paris**

LECOMPTE, Francis / LE GUERN-MAGUER, Noémie, *Paris, ses savants et ses inventeurs*, Issy-les-Moulineaux, Editions Massin, 2018, 191 p.

ORTHOLAN, Henri / NICOU, Pierre, *Paris et son patrimoine militaire*, Issy-les-Moulineaux, Editions Massin, collection Les Essentiels du Patrimoine, 2018, 191 p.

PERNOT, Mathieu, *La Santé*, Paris, Editions Xavier Barral / Cent-Quatre-Paris, 2018, non paginé

### **Fresnes**

VILDE, Boris, *Journal et lettres de prison 1941-1942*, Paris Editions Allia, 2018, 222 p.

### **Ivry-sur-Seine**

STOSKOPF, Nicola, *Les Hatt, une dynastie de brasseurs strasbourgeois de 1664 aux années 1980*, Pontalier, Editions Sutton / Vandelle Editions, 2018, 319 p.

PARIS-CLAVEL, Daniel, *1919-2019. 100 ans de sport pour toutes et tous*, Montreuil-sous-Bois, Union sportive d'Ivry, 2017, 254 p.

## **Nogent-sur-Marne**

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAL-DE-MARNE, *Autoroute A86, usine de ventilation de la gare de Nogent-Le Perreux*, Créteil, Conseil départemental du Val-de-Marne, non daté, 46 p.

**MAGALI ÉTILÉ**  
**BIBLIOTHEQUE DES ARCHIVES DÉPARTEMENTALES**  
**DU VAL-DE-MARNE**

## LISTE DES SOCIÉTÉS ADHÉRENTES

<b>Alfortville</b>	La Fringale Atelier de recherches et d'études historiques. <i>alfortvillelafringale@gmail.com</i>	P	M. Jean Mayet Mairie d'Alfortville B.P.75 94142 Alfortville Cedex 06 76 09 86 93
<b>Arcueil</b>	Commission Patrimoine Centre culturel Erik Satie	V.P.	M. Robert Touchet 113, rue Marins Sidobre 94110 Arcueil 01 45 47 76 72
<b>Bonneuil / Marne</b>	Bonneuil en Mémoire  <i>bonneuilenmemoire@gmail.com</i>	P.	M. Barty Mekri Hôtel de Ville 7, rue d'Estienne d'Orves 94380 Bonneuil/Marne
<b>Cachan</b>	Ateliers du Val de Bièvre  <i>lesateliersduvaldebievre@laposte.net</i>	P	M. Marcel Breillot 9, rue Amédée Picard 94230 Cachan 01 45 47 20 84
<b>Champigny</b>	Société d'Histoire de Champigny sur Marne  <i>societe.histoire.champigny@gmail.com</i>	P	M. Eric Brossard 8, rue de la Fédération 94500 Champigny 01.55.98.04.79
<b>Charenton- Saint-Maurice</b>	Société d'Histoire et d'Archéologie de Charenton-St-Maurice <i>fabre35cauchois@gmail.com</i>	P	Mme Marie-Madeleine Etasse 23, avenue de Verdun 94410 St Maurice 01 43 68 48 43
<b>Choisy le Roi</b>	Association d'Histoire Louis Luc  <i>fran.rob@hotmail.com</i>	P	M. Daniel Davaisse 8, place de l'Église 94600 Choisy le Roi 01 48 84 01 91
<b>Créteil</b>	Les Amis de Créteil  <i>informations@amis-de-creteil.fr</i>	P	Mme M. Jurgens 27, av. de la République 94000 Créteil 01 42 07 20 05
<b>Fontenay s/Bois</b>	Les Ami(e)s de Fontenay  <i>edamiani@free.fr</i>	V. P	M. Loïc Damiani-Aboulker 11, rue Edouard Vaillant 94170 Fontenays/Bois 06 09 25 61 85

<b>Fresnes</b>	Société archéologique de Fresnes <i>abertheux@voila.fr</i>	P	Mme Annick Bertheux 33, av de la République 94260 Fresnes 01 46 68 41 94
<b>Gentilly</b>	Société d'histoire de Gentilly <i>robepierregk@gmail.com</i> <i>shg.gentilly@orange.fr</i>	P	M. Gilbert Khémaïs MAC Gentilly 2, rue Jules Ferry 94250 Gentilly
<b>Ivry-sur-Seine</b>	Association des Amis du Moulin de la Tour d'Ivry <i>jacques.timan@wanadoo.fr</i>	S.G.	M. Jacques Timan 50, rue P. et M. Curie 94200 Ivry-sur-Seine
<b>Joinville-le-pont</b>	La mémoire au présent, <i>rene.dennilauler@orange.fr</i>	P.	M. Daniel Tudeau 5, rue Hippolyte Pinçon Bât B Apt 67 94340 Joinville le Pont
<b>La Queue-en-Brie</b>	Association Caudacienne, d'Étude du Patrimoine <i>meziere.gaston@wanadoo.fr</i>	P.	M. Gaston Mézière 56, av du Dr Schweitzer 94510 La Queue-en-Brie 01 45 94 31 50
<b>L'Haÿ-les-Roses</b>	Les Amis du Vieux L'Haÿ	P.	M. Alain Mulot 73, avenue Larroumès 94240 L'Haÿ-les-Roses 06 74 26 69 41
<b>Maisons-Alfort</b>	Maisons-Alfort, Mille Ans d'Histoire <i>amahmusee@maisons-alfort.fr</i> <i>emma.aubert@wanadoo.fr</i>	S.G.	Mme Gisèle Lambert 34, rue Victor Hugo 94700 Maisons-Alfort 01 45 18.39.50
<b>Mandres-les-Roses</b>	Les Amis de Mandres-les-Roses <i>lesamisdemandres@laposte.net</i>	P	Mme Roselyne Dupin 13, rue des Roses 94520 Périgny / Yerres 01 45 98 52 30
<b>Marolles-en-Brie</b>	Les Amis de Marolles <i>bureau@amis-marolles.org</i>	P	Mme. J. Hémon Place Charles de Gaulle 94400 Marolles-en-Brie 06 12 62 38 59

<b>Nogent-sur-Marne</b>	Société historique et archéologique de Nogent,- Le Perreux, Bry-sur-Marne  <i>stehistorique_npb@yahoo.fr</i>	P	Mme Nicole Renollet 22, rue de la Station 94170 Le Perreux 01 43 24 19 51
<b>Le Plessis-Tréville</b>	Société historique du Plessis-Tréville  <i>shpt94@gmail.com</i>	P	Mme E. Canda 14, allée des Mésanges 94420 Le Plessis-Tréville 01 45 76 52 07
<b>Périgny</b>	Amis de Périgny	P	Mme Lucile Audouy Place du Général de Gaulle 94520 Périgny-sur-Yerres 01 45 98 96 80
<b>Rungis</b>	Société historique et archéologique de Rungis  <i>sha.rungis@free.fr</i>	P	Mme Danièle Cassin 26, rue du Fief 94150 Rungis 07 63 59 36 50
<b>Saint-Mandé</b>	Société Saint-Mandéenne d'Histoire  <i>contactssmh@gmail.com</i>	P	M. Mathieu Stancel 27 av. du Général de Gaulle 94160 Saint-Mandé 06 26 37 37 06
<b>Saint-Maur-des-Fossés</b>	Le Vieux Saint-Maur  <i>contact@levieuxsaintmaur.fr</i> <i>pierregillon@wanadoo.fr</i>	P	M. Pierre Gillon 10, rue de Paris 94100 Saint-Maur 06 86 28 21 53
<b>Sucy-en-Brie</b>	1 - Société historique et archéologique de Sucy-en-Brie <i>balard@univ-paris1.fr</i>  2 - À la Découverte du Fort de Sucy  <i>contact@defenseparis.fr</i>	P  Secr	M. Michel Balard 4, rue des Remparts 94370 Sucy-en-Brie 01 45 90 15 37  M. Frédéric Lalisce Maison des Associations 14, Place du Clos de Pacy 94370 Sucy-en-Brie
<b>Villeneuve-le-Roi</b>	Cercle d'Etudes savantes artistiques, archéologiques de Villeneuve-le-Roi et environs (CESAF)  <i>edouard.crusson@wanadoo.fr</i>	P	M. Ed. Crusson 9, rue Georges Hervier 94290 Villeneuve-le-Roi  01 45 97 86 89

<b>Villeneuve-Saint-Georges</b>	Société d'Histoire et d'Archéologie de Villeneuve-St-Georges <i>laure.castel@gmail.com</i>	P	Mlle L. Castel 15, av. des Mousquetaires 94350 Villiers-sur-Marne 01 49 30 69 59
<b>Villiers-sur-Marne</b>	Société historique de Villiers-sur-Marne et de la Brie française	P	M. Daniel Poisson 31, rue Lenoir 94350 Villiers-sur-Marne 01 49 30 21 91
<b>Vincennes</b>	Amis de Vincennes  <i>regnier.martine94@gmail.com</i>		Mme Martine Regnier 5, rue de Colmar 94300 Vincennes 01 48 08 17 15
<b>Vitry-sur-Seine</b>	Société d'Histoire de Vitry  <i>histoire.vitry94@gmail.com</i> <i>bourdon-frederic@orange.fr</i>	P	M. Frederic Bourdon 12, rue MagueriteDuras 94400 Vitry-sur-Seine 06 32 43 12 35
<b>Val-de-Marne</b>	Les Vieilles Maisons françaises  <i>pdecastet@infibail.fr</i>	D	M. P. de Castet 2, rue de la Fontaine 94440 Santeny 01 43 86 06 12

## **COMPOSITION DU BUREAU**

### **Président**

M. Michel Balard, Société historique et archéologique de Sucy-en-Brie.

### **Vice-Président**

M. Pierre Gillon, Le Vieux Saint-Maur.

### **Secrétaire**

M. Eric Brossard, Société d'Histoire de Champigny-sur-Marne.

### **Trésorier**

Mme Michèle Debord, S. H. A. S.

### **Membres assesseurs**

M. Henri Boulet, Société historique archéologique de Sucy-en-Brie  
(chargé de l'organisation des visites)

M. Gaston Mézière, (Association Caudacienne d'Etude du Patrimoine)

M. P. de Castet, Les Vieilles Maisons Françaises.

---

Achévé d'imprimer en septembre 2019  
sur les presses numériques de l'Imprimerie Maury S.A.S.  
Z.I. des Ondes – 12100 Millau  
Dépôt légal : septembre 2019  
N° d'impression : H19/59279C

*Imprimé en France*