

Le Conseil départemental soutient  
la culture en Val d'Oise

**val**  
**d'oïse**   
le département



**PARTIE** MUTATIONS  
ET PARCOURS DE VIE  
**DE CAMPAGNE**



# ÉDITO

Second volet de l'exposition *Partie de campagne, histoires d'agriculture en Val d'Oise*, **Partie de campagne, mutations et parcours de vie** raconte combien l'agriculture et la ruralité ont connu des transformations fondamentales depuis la Seconde Guerre mondiale.

L'Atelier de restitution du patrimoine et de l'ethnologie raconte à sa façon les évolutions scientifiques et techniques, la mise en place de politiques publiques et européennes qui ont eu pour conséquence de profonds changements sociétaux. *Partie de campagne, mutations et parcours de vie* retrace l'épopée agricole française, vue du Val d'Oise, en l'éclairant de nombreuses photographies et enquêtes orales collectées depuis plus de 20 ans sur notre département.

La nouvelle agriculture est issue de l'histoire agricole de notre territoire. Les agriculteurs, dont le nombre a largement décru ces dernières décennies, font pleinement vivre leur métier en l'adaptant aux attentes des consommateurs et des citoyens. En plus de sa vocation première, produire pour nourrir, l'agriculture d'aujourd'hui s'ouvre à d'autres fonctions, environnementales, voire même de tourisme et de loisirs.

Si, à, « la peur de manquer » s'est substituée « la peur de se tromper », l'agriculture est aujourd'hui en constante mutation pour répondre aux enjeux liés à la qualité de l'alimentation ou à ses impacts environnementaux ou encore sanitaires.

L'exposition *Partie de campagne, histoires d'agriculture en Val d'Oise* nous donne aussi les clés pour mieux le comprendre et nous incite à imaginer l'agriculture de demain.



**Marie-Christine CAVECCHI**  
Présidente du Conseil départemental du Val d'Oise





Pontoise. Ramassage des pommes de terres. 1930.



Frouville. Ramassage de la paille. 1960-1970.

# 1 REDEVENIR AUTONOMES ET COMPÉTITIFS

## L' APRÈS-GUERRE UN CONTEXTE ÉCONOMIQUE FAVORABLE ET DES POLITIQUES VOLONTARISTES

Après la Libération, la vie quotidienne est encore marquée par la pénurie alimentaire et les tickets de rationnement. La baisse de la production agricole (1/3 de moins qu'en 1938), provoque pénuries et problèmes de ravitaillement.

Avec l'objectif de rattraper rapidement un rendement capable d'assurer la sécurité et l'indépendance alimentaires du pays, l'État engage une politique agricole de grande ampleur en faveur de l'augmentation de la productivité et l'accroissement des surfaces cultivables.

L'objectif est de développer le caractère commercial de l'exploitation, de revoir le système agraire (remembrement, redéfinition des types de production et des marchés) et de s'appuyer sur de nouveaux progrès techniques.

« Les petites exploitations ont disparu juste après la guerre. À Wy-dit-Joli-Village il y en avait neuf, il n'y en a plus que trois aujourd'hui. Un genre d'exode rural s'est produit jusqu'en 1960. Les petits exploitants agricoles n'avaient pas suffisamment évolué ; ils avaient des frais généraux trop importants. Ils ont vivoté jusqu'à la retraite. Les enfants n'ont pas voulu continuer. Les ouvriers du pays allaient travailler aux Mureaux ou chez Renault à Flins. Un car venait les ramasser. La modernisation de l'agriculture, la disparition du cheval a fait que les ouvriers sont partis. »

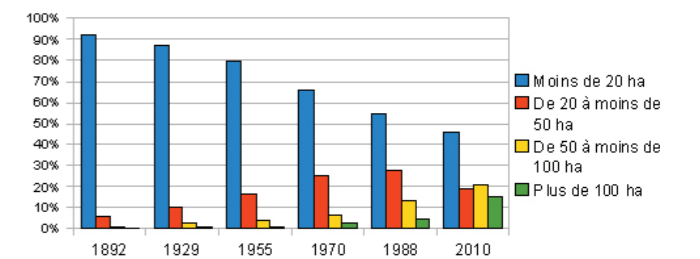
André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1997.

## LA DISPARITION DES PETITES EXPLOITATIONS

Durant les trente premières années du XX<sup>ème</sup> siècle, 30 % des fermes disparaissent, notamment celles inférieures à 5 ha. Une surface de 10 à 50 hectares devient le modèle de l'exploitation familiale dans les campagnes françaises. Après la seconde guerre, ce modèle passe à 100 hectares en Ile-de-France : les exploitations agricoles n'en finissent plus de s'étendre.

« On a repris la ferme de mes beaux-parents en 1936, 25 hectares. Et on a embauché un charretier. On faisait un peu de tout : pois, haricots, pommes de terre et puis des céréales pour les chevaux. Il y avait des approvisionneurs qui ramassaient tous les jours les légumes. Après on a dû amener la marchandise à Pierrelaye parce qu'il n'y avait plus d'approvisionneur à Auvers. »

Nelly Aubert. Auvers-sur-Oise, 2020.



Luzarches. Fabrication de la soupe pour les cochons. 1950-1960.





Méry-sur-Oise. Tracteurs de la ferme de la Haute-Borne. 1969.



Méry-sur-Oise. 1969.

« Le plan Marshall a laissé beaucoup de traces en France. C'était à la période de la mécanisation, et beaucoup de fermes utilisaient des tracteurs à chenilles, nous on en a utilisé pas mal. Le tracteur à chenille c'est le meilleur outil qu'on puisse connaître en terme de traction puisqu'on répartit le poids de l'engin sur une plus grande surface donc on n'abîme pas les sols. Mais la contrainte, c'est la route. On a eu des chenilles métalliques, des chenilles caoutchouc. La chenille caoutchouc a beaucoup progressé en qualité et en durée de vie ; elle revient à la mode ; Si vous avez une ferme regroupée, vous n'avez pas de déplacement routier, vous avez intérêt à y passer. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.



Publicité. Vers 1960.



Pierrelaye. Vers 1960.



Publicité. Vers 1960.

Les premiers tracteurs financés par le plan Marshall arrivent en France. Le matériel, fourni au compte-goutte, ne correspond pas toujours aux besoins. Il faut parfois adapter les matériels conçus pour les chevaux et gérer l'approvisionnement du carburant qui n'est toujours pas en vente libre.

« Il y a eu l'époque des tracteurs partagés, c'était le plan Marshall, tout de suite après la guerre, on avait besoin de matériel. Le matériel était partagé, ça jusqu'aux années 50-55. Après chacun a repris son indépendance. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

« Il y avait un tracteur Lanz qui était là avant-guerre, ils ont fait l'exode avec ! Les bœufs, ils étaient encore là en 47-48, et après hop, c'était terminé, il faisait venir des Renault ; il en achetait 6 à la fois. »

Eugène Gellé. Puisieux-Pontoise, 2018.

« Chaque exploitant voulait acheter un tracteur, mais il n'y avait pas de facilité. On avait des tickets de carburant. Notre premier tracteur datait de 1950, un McCormick à essence. Moi, j'ai commencé avec les chevaux, le tracteur est venu en appoint. Et rapidement ça a été l'inverse. Mais il fallait aussi les outils qui vont avec le tracteur ! »

James Debaisieux. Piscop, 2019.

## LE PLAN MARSHALL SOUS LA CONDUITE DES ÉTATS-UNIS PREMIÈRE LIBÉRALISATION DES ÉCHANGES AGRICOLES

En 1948, le général américain George C. Marshall met au point une politique de prêts accordés aux différents États Européens pour soutenir la reconstruction et la relance économique d'après-guerre. C'est le plan Marshall. Ce programme est destiné à rétablir l'équilibre économique mondial, alors en grande difficulté. Dans le domaine agricole, cette aide financière sert à l'achat de matériel nécessaire à la reconstruction et la modernisation des outils de production et des infrastructures. Ce matériel provenant majoritairement des États-Unis, le plan Marshall contribue à la prospérité de l'économie américaine.

Nombre de paysans trouvent l'opportunité d'acheter, en coopérative ou personnellement, leur premier tracteur Fordson, Farmall, Ellis-Chalmers, John-Deere ou Massey-Harris.



Essais de moissonneuse dans un champ de maïs. 1950-1960.

À partir de 1948, le plan Marshall introduit notamment les maïs hybrides et la modernisation des machines agricoles.





Vexin. 1989.



Méry-sur-Oise. Irrigation du maïs au domaine de la Haute-Borne. 2001.

## LA RÉVOLUTION VERTE DES TRENTE GLORIEUSES

(1945-1975)

Bénéficiant de l'aide américaine, l'agriculture française s'engage dans un processus de modernisation sans précédent.

À partir du milieu des années 1950 et 1960, les bonds technologiques, réalisés en chimie, mécanisation et agronomie, permettent de doubler la production alimentaire mondiale en mettant la science au service de l'agriculture. Cette *révolution verte* repose sur l'utilisation abondante d'intrants, notamment l'eau, les engrais et les pesticides.

Ce modèle d'agriculture sera bientôt qualifié de « productiviste ».

### FERTILISER LE SOL

Apporter de l'engrais riche en matières organiques, en azote et en phosphore, pour enrichir les sols en nutriments nécessaires au développement des végétaux.

### AMENDER LE SOL

Améliorer les qualités physiques et chimiques afin de favoriser la production d'humus. Indispensable, l'humus abrite la vie bactérienne et la microfaune qui digèrent et rendent disponibles les éléments nutritifs dont les plantes ont besoin.



Vexin. 1989.



*« L'été, il faut faire l'épandage de matière organique. D'un côté on nous demande de réduire l'utilisation des engrais de synthèse, et quand on épand des produits organiques, qu'ils soient d'origine animale soit végétale, mais qui sont forcément des produits fermentescibles, les odeurs, ça dure deux jours. Effectivement il peut y avoir quelques conséquences, mais plus personnes n'accepte plus rien ! »*

Jean Marie Fossier. Louvres, 2017.

Vexin. 1989.



## BOUES ET GADOUES POUR NOURRIR LA TERRE

Depuis la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, boues et gadoues parisiennes sont acheminées aux limites de la capitale, territoires voués à nourrir la ville. Ordures ménagères et eaux usées, abondantes et fertiles, compensent providentiellement l'insuffisance des fumures d'origine animale depuis l'arrivée des machines agricoles motorisées.

D'abord transportées par des tombereaux (charrettes tractées par des chevaux) depuis les centres urbains jusqu'aux terres maraîchères de banlieue, les gadoues sont ensuite épandues massivement en Ile-de-France grâce au chemin de fer.

Ces boues, riches en éléments fertilisants et amendants (phosphores, matière organique, calcium...), sont utilisées par les agriculteurs en tant que substituants des engrais minéraux. Les boues de la station d'épuration de Seine aval à Achères sont valorisées par épandage sur le département du Val d'Oise depuis les années 1990. Les arrêtés d'autorisation datant du 22 octobre 2012 et du 5 septembre 2012 arrivent à échéance le 30 juin 2022. Même si la pratique d'épandage des boues diminue régulièrement depuis une dizaine d'années, elle demeure en Val d'Oise.



Méry-sur-Oise. Irrigation des eaux usées de la Ville de Paris. 2001.



Plaine de Méry-Pierrelaye. Ouverture d'une bouche d'irrigation. 2002.

Ce renouvellement d'autorisation pour 2022 concerne essentiellement des communes du Vexin : Ableiges, Aavernes, Boissy-l'Aillierie, Bray-et-Lû, Bréançon, Buhy, Chars, Cléry-en-Vexin, Commeny, Condécourt, Cormelles-en-Vexin, Courcelles-sur-Viosne, Frémainville, Genainville, Grisy-les-Plâtres, Guiry-en-Vexin, Haravilliers, Le Bellay-en-Vexin, Longuesse, Marines, Montgeroult, Montreuil-sur-Epte, Moussy, Omerville, Saint-Clair-sur-Epte, Saint-Gervais, Santeuil, Seraincourt, Théméricourt, Us, Vigny.

Aujourd'hui, 73% des boues de stations d'épuration sont épandues sur des sols agricoles. L'utilisation de ces résidus de traitement des eaux usées, chargés de métaux lourds et d'antibiotiques, accompagnés de nuisances olfactives, est controversée.

Par ailleurs, et d'origine naturelle, les terres de décanation de l'usine d'eau potable de Méry-sur-Oise, exploitée par Véolia, sont épandues sur 35 communes du département. Ces boues sont le produit de la filtration des eaux de l'Oise traitées et filtrées selon des techniques de pointe (microfiltration et nanofiltration). Ces épandages concernent Ableiges, Arronville, Auvers-sur-Oise, Aavernes, Boissy-l'Aillierie, Bréançon, Chars, Cléry-en-Vexin, Commeny, Cormelles-en-Vexin, Courcelles-sur-Viosnes, Écouen, Ennery, Epiais-Rhus, Frémécourt, Frouville, Génicourt, Grisy-les-Plâtres, Guiry-en-Vexin, Haravilliers, Hédouville, Hérouville, Labbeville, Le Bellay-en-Vexin, Livilliers, Menouville, Montgeroult, Nesles-la-Vallée, Nucourt, Sagy, Seraincourt, Théméricourt, Vallangoujard, Villiers-le-Bel.

« Le tacot amenait les wagons de gadoue à la gare de Cergy. Mais nous, on prenait plutôt du fumier de champignon ; Il y avait des carrières à Cergy, c'était mieux. »

Mme Deseille. Cergy, 1999.

« J'ai vu le dernier arrivage de gadoues sur Puiseux. Ça arrivait en gare de Pontoise et ça s'en allait sur Cergy, Vauréal, jusqu'à Meulan. Ils faisaient des tas énormes et ça restait là un bout de temps. Quand le vent était mal placé ou qu'ils avaient remué ça, oh là, ça sentait mauvais ! »

Eugène Gellé. Puiseux-Pontoise, 2018.



Gadancourt. Fumier en attente d'épandage. 2000.

« La gadoue, c'était cher et ça puait ! Mon mari charriait les tombereaux et j'allais débarder ça. C'était surtout des cendres et des déchets et du verre cassé. Il y avait de tout alors fallait trier ; on s'esquintait, on se blessait, c'était lourd. Oh que ça sentait mauvais ! »

Nelly Aubert. Auvers-sur-Oise, 2020.



Ile-de-France. Chargement des gadoues pour servir d'engrais. 1934.



Pierrelaye. 1940-1950.

« Des courtiers vendaient la gadoue de Paris mais on ne payait que le transport parce que ça débarrassait la ville. Ça arrivait par wagons, on allait la chercher à la gare de Goussainville pour avoir de la matière organique à bon marché, en plus du fumier. Durant les mois creux, les charretiers chargeaient 100 tonnes dans une journée, dans des tombereaux, puis ils étalaient ça à la fourche dans les champs, 50 tonnes à l'hectare ! Mais fallait ramasser les bouts de verre, de ferraille ! On en a encore déchargé après-guerre avec des camions, puis on a arrêté ; il y a trop de mâchefer, du plastique, et plus de matière organique dedans ! »

Fernand Jumentier. Mareil-en-France, 1995.

« On étalait du fumier de champignon des carrières proches. Après on a utilisé la gadoue broyée mais on a arrêté parce qu'ils mettaient tout dedans, le fer, le plastique, beaucoup de nylon ! Les femmes qui travaillaient en plaine se mettaient des seringues dans les doigts ; nous on crevait les roues du tracteur. »

Robert Le Caer. Pierrelaye, 2001.



# 2 LA TERRE, DES HOMMES

## DE PÈRE EN FILS, D'ICI ET D'AILLEURS

Jusque dans les années 70, la ferme est à la fois une unité de production et un cadre de vie où tous sont au service de la terre et solidaires. Chaque membre de la famille se voit attribuer des tâches spécifiques en fonction de son âge et de son sexe. Les chefs d'exploitation et les salariés agricoles sont majoritairement des hommes. Les femmes, épouses ou brus, ou bien employées de ferme, constituent un salariat bon marché ; les enfants sont réquisitionnés après l'école.

« Mon grand-père a commencé comme ouvrier agricole. En 23, il a repris l'exploitation de son patron qui n'avait pas d'enfants. Puis ça a été de père en fils et l'exploitation a grandi. Mon père a continué, moi je serai le dernier. L'agriculture a changé et j'ai changé de métier. Par contre ça a donné le goût à mon fils qui continue dans les bovins mais qui ne sera pas exploitant. »

Rémy Longé. Commeny, 2012.



Belloy-en-France. Vers 1940.



Sagy. Père et fils. 2021.

« On a la ferme dans la famille depuis 1764. Louis Thomassin, mon arrière-grand-père était un personnage dans le coin, il a aidé à construire l'école Saint-Martin. Mon père a fait l'Institut Agricole de Beauvais, comme beaucoup d'agriculteurs. Son frère Bernard était ingénieur en industrie agroalimentaire. Moi j'ai fait des études de BTS Viticole à Mâcon pour faire de l'Armagnac, mais je suis revenu 3 ans après pour travailler avec mon père, j'ai développé la cueillette qui était balbutiante. Aujourd'hui c'est mon fils qui a repris l'activité. Quand on vous donne une ferme, ça vous appartient pas... on est passeur. »

Thierry Thomassin. Puiseux-Pontoise, 2021.



Méry-sur-Oise. 1928.

« Mon beau-père était garçon de cour, il récurait l'étable, trayait les vaches. Le propriétaire venait ramasser l'argent du lait, des œufs, de la volaille qu'ils vendaient. Il n'avait pas d'enfant et il a considéré mon mari comme son fils. On a eu la ferme en succession. »

Mme Lejeune. Attainville, 1995.



« Mon père était originaire de Louvres, de parents nés à Louvres. Ma mère était fille d'agriculteurs de Villeron. Ma grand-mère paternelle était fille de nourrisseurs ; ils avaient 120 vaches au pied du château de Vincennes, rue des Laitiers. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

Méry-sur-Oise. Fin des années 1960.



« Mes grands-parents paternels sont arrivés de Flandres juste après la première guerre, d'abord dans l'Oise puis ici en location en 1937. Il n'y avait pas assez de terres en Flandre ; ils étaient 12 enfants chez ma grand-mère ! La première guerre avait fait beaucoup de morts donc il y avait des terres à reprendre dans la région. Mon père a repris ici avec ma mère qui était aussi fille d'agriculteurs belges. Et mon mari a repris à leur suite. »

Nathalie Van Acke. Saint-Martin-du-Tertre, 2018.

Pierrelaye. 1954.



« À Puiseux, ils étaient 75 ouvriers permanents, toutes les professions : maçon, peintre, menuisier, tourneur, ajusteur, distillerie, l'entreprise complète. S'il y avait besoin d'un coup de main, on mettait 50 personnes à cisailier les chardons, sans gants ! La chemise du lundi, il fallait qu'elle aille jusqu'au samedi. Toutes les affaires tenaient debout. Les moissonneurs s'enveloppaient les pieds dans des sacs en jute ou dans du papier journal, ils mettaient ça dans les bottes ! Tout ça pour gagner trois sous ! »

Eugène Gellé. Puiseux-Pontoise, 2018.

## TRIMARDS ET SAISONNIERS

Au début des «Trente Glorieuses», les travaux agricoles requièrent encore une main-d'œuvre importante. En 1955, une enquête menée sur 100 exploitations de Seine-et-Oise dénombre une moyenne de 119 salariés alors que la moyenne nationale n'est que de 26 : les terres y sont fertiles et les fermes de très grandes dimensions.

L'élevage et les cultures nécessitent nombre d'opérations manuelles (sarclage, moisson, arrachage et démariage de betteraves...). Ainsi, jusqu'à la généralisation de la mécanisation, les saisonniers, provinciaux ou étrangers, sont encore nombreux aux périodes des repiquages, sarclages et récoltes. Dans les grandes exploitations, les métiers sont multiples ; une hiérarchie stricte y règne.

« Ici, il y avait 30 chevaux, 20 paires de bœufs et 15 employés : 8 charretiers, 7 bouviers. Les palefreniers qui préparaient la nourriture des animaux, enlevaient les fumiers à l'écurie. Comme tout se faisait à la main, il y avait au moins 50 ouvriers permanents et 70 journaliers pour les betteraves. Le binage des betteraves, les foins... tout se passait à la tâche. Mon grand-père a construit des maisons ouvrières pour loger les saisonniers. Des familles entières venaient du Nord. Elles ont fait souche. Les Polonais sont arrivés après la première guerre par contrat. Il y avait des bureaux de placement à Paris. On recrutait aussi par annonces dans des journaux spécialisés. »

Fernand Jumentier. Mareil-en-France, 1995.



« Après-guerre, il est arrivé les Italiens, les Espagnols et les Portugais. C'était organisé par l'Office de la main d'œuvre agricole. On demandait 5 saisonniers, ils arrivaient... On ne les payait pas directement, leur salaire était versé à l'Office. Ils faisaient les betteraves, ils faisaient les foins, puis ils rentraient chez eux, et bien souvent ils revenaient pour la campagne d'arrachage. Dans chaque village, partout, c'était toujours les mêmes qui revenaient. Il y avait un chef d'équipe, il savait qu'il fallait tant de personnes. Tout ça s'organisait : c'était les frères, les cousins... Ça tournait bien. On leur fournissait le cidre et ils se débrouillaient pour faire leurs courses. Il n'y a jamais eu d'incidents. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.



Ile-de-France. Ouvriers agricoles au travail. 1931-1934.

« Le premier charretier, c'était le premier ouvrier de la ferme. Il avait la confiance du patron. Au réfectoire, il s'asseyait le premier. Et quand à la fin du repas il fermait son couteau, tous les saisonniers devaient avoir fini. »

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1996.

« En 49, à la Haute-Borne, l'été, il y avait 200- 250 personnes logées sur place ; l'hiver une centaine. Pendant une dizaine d'années ça a encore augmenté. Il y a eu d'abord les Belges puis des Polonais, ensuite des Italiens, beaucoup de Siciliens, des Espagnols. On a eu quelques Yougoslaves. Le fermier avait quelqu'un sur place qui recrutait. Le personnel permanent, c'était surtout les Bretons, des saisonniers qui sont restés ; le patron allait recruter en Bretagne en 39-40. »

M. Batia. Méry-sur-Oise, 1995.

« On a eu des bineurs de betteraves jusque dans les années 50. C'étaient des Bretons ; après on a eu des Italiens avec leur cantinière ; puis des Espagnols qui venaient avec les victuailles pour n'avoir rien à acheter, et avec une personne pour leur faire à manger. Puis les Portugais. Ils étaient logés dans l'ancien château qui n'avait pas de toilettes. Pendant des années il fallait se débrouiller dans la nature. »

Eugène Gellé. Puiseux-Pontoise, 2018.

« Sur Villiers-le-Bel, il y avait une équipe ! Ils faisaient toute la France ; toujours une saison pour quelque chose ! Beaucoup de Français, des Belges aussi. Il y avait des gars qui revenaient d'Indochine, ils picolaient ! Le soir, ils dormaient dans la grange, ils en faisaient du bruit ! »

Bernard Bourdette. Villiers-le-Bel, 2017.

« Sarcelles était renommée pour les pois, le « 42 ». Quand il y avait un besoin énorme de personnel, pendant 10-15 jours on utilisait bien sûr des volontaires de Sarcelles mais on utilisait aussi tout un tas de gens qui venaient de l'extérieur, parce qu'il fallait cueillir très vite. Les « cueilleurs de pois », c'étaient des vagabonds, des gens qui n'avaient pas d'emploi stable. Ils étaient connus des cultivateurs, ils se louaient de l'un à l'autre. Le soir, on leur vendait une soupe et ils allaient chercher leur morceau de viande, leur bouillon, leur litre de vin... Pour dormir, ils allaient dans les marais. Pas tellement dans les granges parce que les cultivateurs ne les aimaient pas beaucoup. »

M. Cornet. Sarcelles, 1998.

« En 39, il y avait beaucoup de mendiants, de «trimards» dans les environs d'Écouen-Ezanville. Tous ceux du Nord de Paris remontaient pour essayer de grappiller quelque chose. Mon père embauchait de 100 à 150 trimards à la journée. Il était armé d'un fouet et d'une fourche, comme un gladiateur, pour se défendre au cas où les gars attaquaient. À midi, ils avaient un bon pour se nourrir, alors ils achetaient du fromage, au moins un litron chacun et à 3h de l'après-midi ils étaient saouls. Alors il y avait de la bagarre. »

Eugène Gellé. Ezanville, 2018.



Méry-sur-Oise. Récolte des céleris au domaine de la Haute-Borne. 1970-1980.

« Pour les betteraves, il y a eu des Tchèques, des Polonais. Entre les deux guerres, des Picards. Dans les années 65, on faisait venir des Espagnols. Ils nous écrivaient pour savoir si on avait besoin de saisonniers. Ils arrivaient en avril et ils repartaient en octobre quand les betteraves étaient arrachées. Il y avait des petites maisons qui appartenaient à la ferme et ils se débrouillaient tout seuls à faire leur manger, entre hommes. C'étaient toujours les mêmes qui revenaient d'une année sur l'autre. »

Mme Mans. Attainville, 1994.



Ile-de-France. Binage dans un champs de betteraves. 1931.

« À Sarcelles, 200 « cueilleurs de pois » venaient tous les ans. 200 mecs qui arrivaient d'on ne sait où, c'étaient des galvaudeux, des trimards, mais des trimards heureux. Fin juin, ils redescendaient autre part, cueillir les haricots verts du côté d'Étampes. »

René Cousin. Sarcelles, 1996.



Sarcelles. Cueillette des petits pois. 1930.

« Il y avait des concours entre ouvriers agricoles, organisés par les Polonais. Mon grand-père, Paul Sikorski, c'était une armoire à glace. Il prenait un sac de blé de 100 kg dans ses dents, avec un coup d'épaule il le chargeait et il montait à l'échelle jusqu'au grenier. C'étaient des jeux fous, les jeux du cirque mais il fallait bien se divertir. C'étaient des travaux très durs, les gens souffraient. »

Michel Coville. Magny-en-Vexin, 2013.





« À Écouen, on faisait des petits pois. Moi à l'âge de 5 ans, avec ma grande sœur, quand on n'avait pas d'école, le père nous emmenait en plaine et on cueillait les petits pois, on emmenait la gamelle. »

Eugène Gellé. Ezanville, 2018.

Frouville. 1964.

## DES ENFANTS AUX CHAMPS

Emmenés aux champs par leurs mères dès le premier âge, les enfants donnent vite le coup de main aux adultes. Véritable travail pour les uns, divertissements pour les autres, ils en rapportent quelques sous remis aux parents ou gardés comme argent de poche.

Cueillette, ramassage d'herbe pour les lapins ou de crottes pour amender le potager... ces tâches susciteront des vocations ou, au contraire, la volonté de partir.



Pierrelaye. 1978.

« On allait aider les parents le jeudi et pendant les vacances, leur approcher les bottes pour qu'ils n'aient plus que les tas de blé à faire. J'aimais bien. On ne traînait pas les rues, on était occupés. On allait aux petits pois, ramasser les pommes de terre. On était contents parce qu'ils nous payaient au sac et avec cet argent-là, on allait chercher un tablier ou les fournitures scolaires, mais c'étaient nous qui nous le payions. Et puis, il y avait des lapins, des poules à la maison, un cochon à nourrir. On avait un grand jardin - on appelait ça des marais - et l'hiver, on avait toujours quelque chose à faire, les betteraves fourragères à arracher, les carottes blanches pour les lapins ... »

Mme Lejeune. Attainville, 1994.

« Les dames venaient travailler pour améliorer leur budget. J'ai connu des femmes qui venaient avec le bébé dans la brouette ; elles le faisaient dormir sur un matelas de rinceaux de pois et le gosse passait la journée là ! Elles allaient sarcler un champ de carottes, d'oignons ou de poireaux. »

Mme Payen. Luzarches, 1994.

« Quand j'avais 12-13 ans, je ramassais des pommes de terre. On était nombreux, on partait en groupe. C'était un peu la fête ! Ça rapportait pas beaucoup, donc en général l'argent on le gardait. Ma grand-mère, la mère Gustave, quand on n'avait pas école, elle m'emmenait aux petits pois. Elle m'avait offert un petit panier pour mettre les gousses. Et j'ai le souvenir du café froid que les anciens emmenaient. »

Maurice Bonnard. Villiers-le-Bel, 2019.

« Nous les gamins, on allait récupérer les salades, les choux, les pommes de terre, le maïs, dans les champs. On demandait l'autorisation au cultivateur ; quand il avait fini sa cueillette, il en restait tout le temps, des salades montées, etc pour les bêtes ça suffisait. »

Martine Mitch. Pierrelaye, 2002.



Bezons. Années 1970.

« Durant la guerre pendant les vacances, j'allais ramasser des pommes-de-terre ; on allait cueillir les petits pois avec ma sœur ! Quand ma mère venait pas, il y avait une vieille dame, qu'on appelait Cousine Louise, qui emmenait tous les enfants avec elle, mais fallait travailler ! Tous les soirs le patron venait pour la pesée et on était payés à la semaine. La Cousine avait un carnet, elle mettait les noms de tout le monde, et puis 25 kg, 30 kg, selon ce qu'on avait travaillé. On redonnait l'argent aux parents. »

Mme Mans. Attainville, 1994.

« À 7 ans, j'allais sarcler avec mes frères et sœurs. On avait plusieurs patrons. Une tâcheronne nous a pris mais elle ne nous faisait pas de feuille de paye. Alors après on a fait les tâches tout seuls parce qu'elle nous grignotait sur la sueur ! On venait nous chercher pour une pièce de carottes à sarcler, une pièce de salade, des betteraves rouges à déduire. L'hiver on épluchait des pois. Le prix était fixé à l'avance mais ça ne faisait pas bézef ! Les haricots, c'était au kg ; on les pesait nous-mêmes pour ne pas être escroqués ; la bascule était dans les champs. Pour faire 150 kg d'haricots verts dans une matinée, faut pas traîner ! On commençait à 3h et demi du matin. On avait le cul mouillé avec la rosée, on était trempés ; et des fois jusqu'à midi ! L'après-midi il faisait trop chaud, alors on faisait du sarclage. »

Claudine Mercier. Bessancourt, 2001.



« Ma belle-sœur, dans les champs, elle emmenait Robert bébé : un oreiller et hop... »

Huguette Le Floch. Méry-sur-Oise, 1997.

Ile-de-France. 1931-1934.

« J'ai travaillé, gamin, dans les champs. Cueillette, binette, tout à la main. Cueillir les courgettes, ça c'était dur, le bras était brûlé ! Ils nous payaient à l'heure de la main à la main. Ils sont venus me chercher plusieurs fois pendant les vacances. On se retrouvait à plusieurs mais pas tant que ça à la fin ; c'était mécanisé et peu de gamins voulaient travailler dans les champs, j'étais un des derniers. J'ai dû arrêter à 17 ans et j'avais commencé à 12 ans à peu près. On travaillait pour nous. L'argent ne restait pas longtemps dans la poche mais on n'était pas cher payé non plus ! »

Jean Claude Le Pezron. Pierrelaye, 2002.

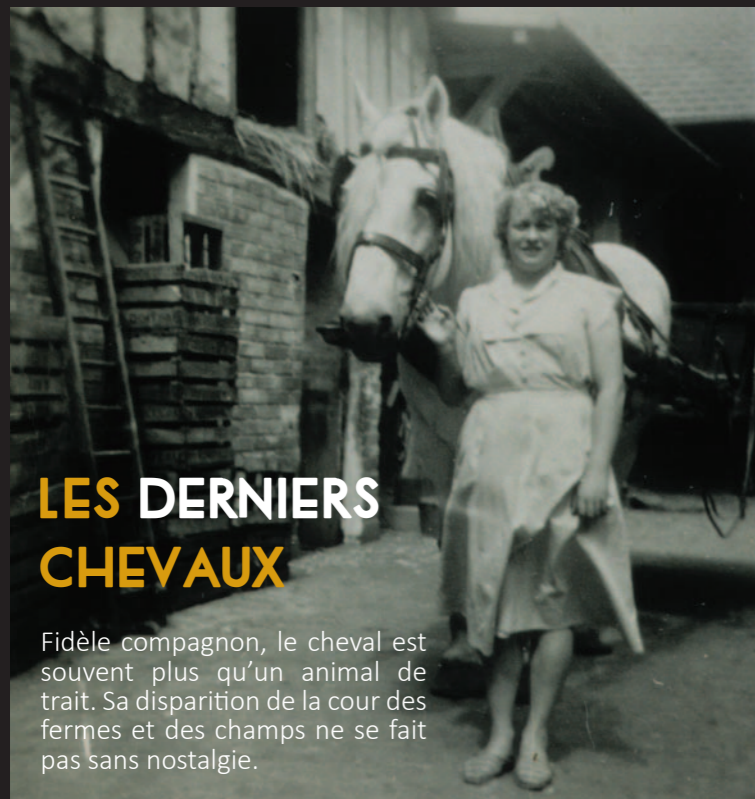
« Gamine, avant d'aller à l'école, l'après-midi, on nous envoyait ramasser le crottin de cheval ! Mon père racontait qu'avec son copain, ils allaient aux crottes et qu'ils se partageaient en deux tas identiques les crottes. Pour y aller, on faisait des petites carrioles avec la caisse à poisson et 4 roues récupérées. »

Denise Bréant. Menucourt, 1994.



## LES DERNIERS CHEVAUX

Fidèle compagnon, le cheval est souvent plus qu'un animal de trait. Sa disparition de la cour des fermes et des champs ne se fait pas sans nostalgie.



Pierrelaye. 1950-1960.



Méry-sur-Oise. 1940-1950.

« En 1970-75 on faisait encore des petits travaux avec les chevaux : débardage de bois, sortir les fumiers des étables. Ça ne consommait pas de fioul, juste un peu de grain, de foin et de litière. Ça coûtait moins cher que les chevaux vapeur ! Mon père préférerait le temps des animaux, plus lents. On en faisait moins dans la journée mais il y avait plus de satisfaction ; des binômes se créaient entre l'agriculteur et son cheval. Même s'il y a toujours la fierté d'avoir la machine avant les voisins ! »

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.



Méry-sur-Oise. 1969.



Pierrelaye. 1948.



Garges-lès-Gonesse. 1940-1950.

« Gamin et Baptiste c'étaient les derniers chevaux de la ferme. Dans beaucoup de fermes on a eu des chevaux jusqu'en 1960 et quelques. C'était pour conserver les charretiers jusqu'à la retraite ; sinon beaucoup sont devenus chauffeurs de tracteurs. »

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1996.

« On avait trois chevaux, on a dû les vendre à la boucherie quand on a eu la tracteur. Oh, ce que j'ai pu pleurer ! Qu'est-ce que c'est intelligent, les chevaux ! On parle des chiens, mais les chevaux, vous savez... »

Nelly Aubert. Auvers-sur-Oise, 2020.



Pierrelaye. 1944.



# 3 L'UNION FAIT LA FORCE



## LES COOPÉRATIVES AGRICOLLES

Dès 1944, François Tanguy-Prigent, ministre de l'agriculture, entreprend la modernisation de l'agriculture française. Les marchés économiques échappant encore aux agriculteurs, il place les coopératives au centre de sa politique pour conquérir de nouveaux marchés. Les paysans s'associent en coopératives pour mieux maîtriser la vente de leur production et l'achat de leurs outils. Ces centres rendent accessibles une quantité de produits nouveaux.

L'Union nationale des coopératives agricoles d'approvisionnement (UNCAA) puis l'Union nationale des coopératives agricoles de céréales (UNCAC) sont réactivées.

Les coopératives plus conservatrices et de tradition chrétienne se regroupent pour créer l'Union générale des coopératives agricoles d'approvisionnement (UGCAA) en 1947 et l'Union générale des coopératives agricoles de céréales (UGCAC) en 1948.

D'autres initiatives se succèdent dans les années 1950. Les unions céréalières investissent dans l'achat et la modernisation de silos de grande capacité.

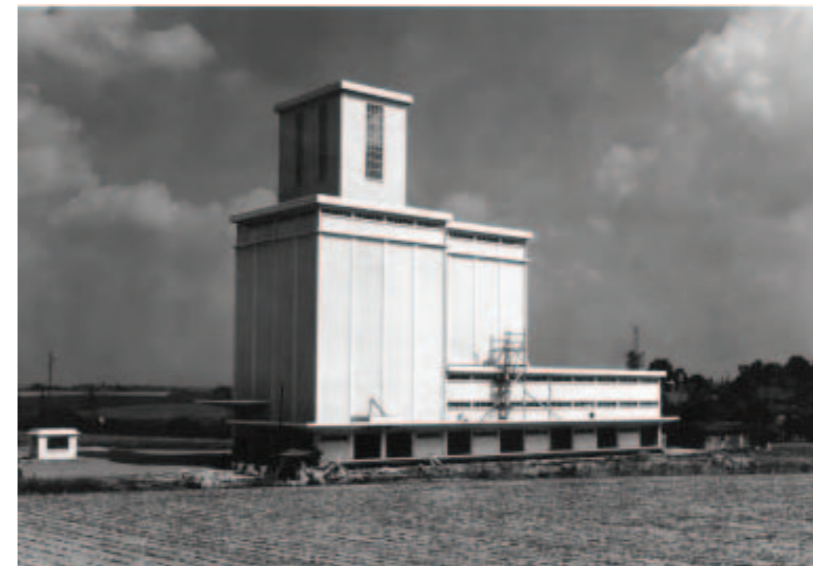
Tous ces regroupements vont contribuer à la grande modernisation de l'agriculture française des années 1950-1960, dans la dynamique du plan Marshall.



Méry-sur-Oise. Billonnage. 1969.

## LE SILO DE LOUVRES

Le silo de Louvres, mis en service en 1951, fait partie des silos « expérimentaux » et « transitionnels » qui caractérisent le début des années 1950. La capacité projetée, l'organisation en cellules, le fonctionnement mécanique et la distribution des opérations d'expédition et de livraison, témoignent d'une véritable anticipation sur l'augmentation des productions et l'essor du secteur céréalière.



Louvres. 1950.

## LE SILO DE MARINES

En 1940, la graineterie de Marines, située place Peyron, est vendue à la Coopérative agricole de la région de Pontoise (CARP).

En 1951, la coopérative de Marines achète l'ancienne verrerie pour y installer un nouveau dépôt. Ces deux entrepôts assurent donc la réception et la commercialisation des céréales de la région. Les sacs sont acheminés en gare de Chars vers les Grands Moulins de Paris ou vers Pontoise, d'où ils sont transportés en péniches jusqu'à Rouen.

La coopérative stocke principalement du blé (70%), destiné à la boulangerie et à l'alimentation animale, de l'orge (20%), pour la nourriture animale et le brassage de la bière, du colza et des pois (10%), du seigle et du maïs.

À la fin des années cinquante, la production céréalière augmente considérablement dans le Vexin ; les lieux de stockage ne suffisent plus. En 1963 un nouveau silo moderne, de grande capacité, répondant aux normes de résistance, de fonctionnement et de sécurité de l'époque est construit.

Le silo est prospère jusque dans les années 1990, mais l'activité diminue progressivement ; il n'ouvre plus qu'en période de moisson et le reste de l'année à la demande particulière d'un agriculteur. Son entretien devient alors plus irrégulier et les travaux de modernisation nécessaires sont trop coûteux. L'activité du silo cesse définitivement en 2003. En 2007, Françoise et Jean-Philippe Billarant, s'en rendent acquéreurs pour y exposer leur collection d'art contemporain.



Marines. 2018.

*« Il n'y avait de silo nulle part à l'époque ; alors c'était stocké dans des granges. On livrait directement, ou on stockait à la ferme de Vaullerand ou à la ferme de Préaumont à Goussainville. On travaillait avec la coopérative qui nous disait : « vous pouvez aller livrer 150, 200, 300 quintaux de blé au moulin du Bourget ; vous allez livrer au moulin de Goussainville ou au moulin de Pontarmé à la Chapelle en Serval », ça dépendait des besoins...*

*On a construit un silo à Louvres en 1950. Le site de Louvres a été pris parce qu'il y avait embranchement à la ligne de chemin de fer. Le silo, ça a été le summum, on était à la pointe du progrès. Les silos drainaient une grosse partie de toute la Plaine de France. Tout le transport de grain se faisait par l'avenue du Général Leclerc. Il fallait passer sous l'ancien pont, c'était compliqué. Il y avait du bruit, des nuisances sonores. Après s'est posé le problème du risque d'explosion après les accidents qui se sont produits. Il a fallu faire une étude de danger, mettre le silo aux normes. À l'époque, tout le monde attendait que cette espèce de bombe située dans Louvres soit démontée.»*

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

Le bâtiment en béton de 50 mètres de long, 19 mètres de large et 13 mètres de haut comporte 14 cellules de 3000 quintaux. La « tour des machines » s'élève à 20 mètres. Son entrée est protégée par un large auvent au-dessus de la trémie de réception.



## LES JEUNES AGRICULTEURS FERS DE LANCE D'UNE AGRICULTURE NOUVELLE

La révolution agricole de l'après-guerre est portée par un mouvement social de grande ampleur, notamment par la nouvelle génération de paysans.

Née en 1929, sur le modèle de la Jeunesse Ouvrière Chrétienne (JOC), la Jeunesse Agricole Chrétienne (JAC) insuffle les fondements d'une politique agricole innovante. Cette dynamique est stoppée net par la Seconde Guerre mondiale et l'occupation allemande.

Dès les années 50 s'impose l'idée qu'une transformation de grande ampleur est nécessaire pour moderniser l'agriculture. La formation des nouveaux agriculteurs aux techniques modernes et à la mécanisation est encouragée (attribution de machine, prêts à taux avantageux, stages aux États-Unis etc.).

En 1957, sous l'impulsion de la JAC et en pleine refonte de l'agriculture au sein d'une nouvelle union européenne, est créé le Cercle Nationale des Jeunes Agriculteurs (CNJA), qui devient Jeunes Agriculteurs (JA) en 2002.

Organisation syndicale, le CNJA participe très activement à l'émergence du projet européen de modernisation et collabore activement à la politique mise en œuvre par les pouvoirs publics.



Affiche. 1928.



Guiry-en-Vexin. 1957.



Carte religieuse. Vers 1945.



Publicité. Vers 1965.

Le nouvel « exploitant agricole » doit incarner la modernisation de l'agriculture et le changement d'image qui l'accompagne. L'objectif : autour de la notion de technicité, rapprocher la paysannerie des autres secteurs de l'économie.

## LA PAC POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE, AU SERVICE DE LA PRODUCTIVITÉ

En 1957, année du traité de Rome et de la création de la CEE, l'Union européenne ouvre son premier chantier : l'agriculture. La Politique Agricole Commune (PAC), mise en place en 1962, sera son outil indispensable.

Les principaux objectifs de cette politique concertée :

- accroître la productivité de l'agriculture ;
- assurer un niveau de vie équitable à la population agricole ;
- stabiliser les marchés ;
- garantir la sécurité des approvisionnements ;
- assurer des prix raisonnables aux consommateurs

auxquels s'ajoutent plus récemment les principes de respect de l'environnement, de sécurité sanitaire et de développement rural.

Les réformes de la PAC se succèdent depuis 60 ans. La prochaine devrait être mise en œuvre à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, sous réserve d'un consensus entre le Parlement européen et le Conseil de l'UE.

Ce nouvel accord devrait prolonger la plupart des règles de la PAC mises en place précédemment et inclure de nouvelles mesures à plus fortes ambitions écologiques.

garantir des conditions équitables et un avenir économique stable aux agriculteurs ;  
établir des ambitions plus élevées en matière d'environnement et d'action pour le climat ;  
maintenir l'agriculture au cœur de la société européenne.



Cette politique européenne instaure un système de garantie des prix pour les produits stratégiques, d'organisation commune des marchés et de soutien à l'exportation pour gérer les excédents. Elle constitue un facteur décisif d'évolution en offrant des débouchés, une protection extérieure et des moyens de financement. Elle privilégie les unités familiales et veut placer l'agriculture au même niveau que les autres secteurs en la valorisant et rétablissant la parité économique.

On assiste alors au formidable développement de la grande distribution, de l'agrofourmure (entreprises qui fournissent aux agriculteurs semences, produits phytosanitaires, engrais et amendements -organiques ou minéraux-, mais aussi aliment du bétail et produits vétérinaires.) et des organismes para-agricoles (chambres d'agriculture, instituts de recherche et de formation etc...).

Les rendements explosent dans tous les secteurs (céréales, lait, viande, légumes ...). Pour rester rentables, beaucoup d'exploitations deviennent des unités de production intensive, plus standardisées.

*« La PAC nous a fait faire énormément de dossiers. Aujourd'hui, on vend notre production et on a une indemnité à l'hectare pour chaque culture. Il y a aussi un tas de contraintes environnementales. On a laissé en jachère pendant plusieurs années mais aujourd'hui ce n'est plus obligatoire. Les jachères servaient à réguler les quotas de céréales, parce que, soit disant il y en avait trop ; aujourd'hui il y en a plus assez! En 2013, il y aura une réforme importante de la PAC. Là, ils sont en train de remettre tout à plat. »*

Monique De Smedt. Saint-Gervais, 2012.

*« Aujourd'hui, il faut se conformer aux réglementations de la PAC. Il y a un cahier à respecter, des droits à produire, des normes. Par exemple, l'obligation de créer des bandes enherbées à 5 mètres, le long des ruisseaux, pour éviter que les produits aillent dans le rû. Il faut des déclarations annuelles précises de toutes les surfaces. La Politique Agricole Commune, je l'ai vue arriver, comme aussi les quotas de lait. ... On a limité notre production. Et on a dû mettre en jachères au moins 10%. Maintenant, il n'y a plus de jachères, ce n'est plus obligatoire. On a des jachères parce qu'on a des parcelles pas exploitables, soit trop petites, soit difficiles d'accès, mais très peu.*

*On a une protection avec la Politique Agricole Commune. À une époque on a baissé le prix du blé de 30 %, ça a été compensé par la PAC. Ce n'était pas une subvention mais une compensation. Ça s'est équilibré. Aujourd'hui les subventions sont moins importantes. Et on est tributaires de plus en plus du cours mondial. Avant, c'était les États-Unis, maintenant c'est la Russie, l'Ukraine. »*

James Debaisieux, Piscop, 2019.

*« L'Europe a été bénéfique dans les années 70... Maintenant le marché est mondial, volatile. Il réagit à n'importe quelle sécheresse, inondation, bonne ou mauvaise récolte. Il monte et il descend de manière très importante et un peu spéculative. On a un cycle d'un an, donc on ne peut pas dire tout d'un coup : on va semer du blé ou du maïs. On ne sait pas de quoi sera faite la saison suivante. On réagit en fonction des prix. Les prévisions sont aléatoires. »*

Denys de Magnitot. Omerville, 2012.



*« C'était à cause de la surproduction. Il fallait réduire la production en mettant en place des jachères avec des aides à l'hectare. La réforme de la PAC est arrivée en 93, avec les premières déclarations annuelles d'assolements pour percevoir les nouvelles aides européennes. C'était une découverte pour l'administration comme pour les agriculteurs. Les exploitants se déplaçaient dans nos bureaux pour faire leurs déclarations. À l'époque c'était la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt. Ils étaient inquiets parce que la déclaration n'était pas simple. C'était la mise en place de la jachère obligatoire et, la base de la déclaration de PAC, c'était le relevé MSA. Les agriculteurs doivent déclarer à la Mutualité Sociale Agricole l'ensemble des parcelles qu'ils exploitent, en location ou en propriété, avec les références cadastrales. Pour la PAC, ils devaient organiser leurs parcelles par îlots de culture. Après, ils déclaraient leurs pièces par commune. Et ils dessinaient l'implantation des jachères : il y avait un taux minimal imposé de 15 % de la surface, alors qu'à l'époque il n'y avait aucune jachère dans les pratiques agricoles.*

*Avant la PAC, c'étaient les prix au sein de l'Union européenne qui étaient soutenus. Les prix n'étaient pas au cours mondial. L'Europe garantissait un minimum et ça encourageait la course au rendement. Du coup, en 1993, la réforme de la PAC a introduit des aides à l'hectare proportionnelles au rendement historique de chaque région. Dans le Val d'Oise, elles étaient plus importantes que dans d'autres départements pour compenser le manque à gagner. Néanmoins, les aides étaient les mêmes d'un exploitant à l'autre, quel que soit son rendement. C'était déclaratif : il fallait que les exploitants les demandent. Ça c'était une révolution parce qu'avant, c'était automatique. Là, ils allaient toucher des aides plus visibles, avec un gros dossier administratif à monter. »*

Jean Yves Le Gall. DDT du Val-d'Oise, 2019.



## UNE CONCURRENCE MONDIALE

Dans un contexte très concurrentiel, les grandes puissances et les lobbys agricoles luttent pour leurs intérêts. Des aides directes aux agriculteurs visent à compenser la baisse des prix garantis et le gel partiel des terres, mis en place pour lutter contre la surproduction. Elles représentent aujourd'hui l'essentiel du soutien aux agricultures.

### QUELQUES DATES :

**En 1992**, le Marché unique du traité de Maastricht impose des quotas pour le lait, puis pour le blé dur, afin de stabiliser les prix suite à une surproduction. La mise en jachère obligatoire d'une partie des surfaces de chaque exploitation est ordonnée.

**En 1995**, face aux États-Unis et à l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce), après de rudes négociations, l'Europe renonce à sa politique de soutien des prix et d'organisation des marchés : les productions sont désormais commercialisées selon les principes d'un marché ouvert à l'international.

**En 1998**, l'aide compensatoire est mise en place : dotation unique par exploitation (DPU-droit à paiement unique), estimée sur la base des années antérieures.

**À terme**, les quotas, la mise en jachère, les aides à l'exportation sont appelées à disparaître.

Dans cette période des « Trente Glorieuses », les villes s'étendent et la consommation se développe. Cette croissance s'accompagne d'un exode rural : le nombre de paysans diminue fortement contrairement aux effectifs de l'industrie et des services. Les campagnes se vident au profit des villes et de leurs banlieues ; les premiers grands ensembles et les premiers lotissements de maisons individuelles préfabriquées sortent de terre.

Les lois d'orientation agricole de 1960 et 1962 mettent en place une politique d'aides au départ des exploitants les plus âgés, à la reconversion professionnelle, à l'installation des jeunes. L'objectif : multiplier les exploitations familiales de taille moyenne à deux actifs, seul modèle jugé rentable et compétitif dans un contexte d'ouverture de l'économie au marché commun européen et de concurrence internationale accrue. C'est une conception entrepreneuriale de l'activité agricole, s'inspirant du « farmer » Nord-américain, tout en conservant une dimension familiale absolument centrale. Le terme d'« exploitant » remplace alors celui de « paysan », alors négativement connoté.

## LA TRANSFORMATION DES CAMPAGNES (1950-1970)

Dans les années 50, alors que l'urbanisation s'intensifie, l'agriculture francilienne, héritière d'une histoire intimement liée à la capitale, est prospère.

En 1959, la région parisienne est réputée pour être « une des régions agricoles françaises les plus fécondes et efficaces avec sa double spécialisation, céréalière sur les plateaux et polyproductive [...] dans des vallées qui ont une vieille tradition de cultures maraîchères, d'entretien de beaux vergers et de troupeaux plantureux [...] si bien que la sauvegarde de cette richesse nationale ne doit pas être un des moindres soucis de l'aménagement régional <sup>1</sup> »

<sup>1</sup> George (Pierre) et Randet (Pierre), *La Région parisienne, L'information géographique*, 1959, p. 158.



Puiseux-Pontoise. Ferme du Château. 1940-1950.



Publicité. Vers 1950.

Au cours des années 60 et 70, les rendements augmentent considérablement grâce à la généralisation des engrais chimiques et des pesticides, à l'amélioration génétique des plantes et à celle des animaux d'élevage. La combinaison de l'insémination artificielle, du contrôle de performances et de l'informatisation des données permet la mise en œuvre de modèles génétiques efficaces. Agriculture, élevage, tous les secteurs sont concernés par la course au rendement.

*« Presque personne ne travaillait hors du village. Il y avait 5 grosses fermes, et des petites qui ne sont plus là maintenant. Mais il y a des jeunes qui n'ont pas voulu travailler la terre, ils sont partis sur Épinay et Saint-Denis dans les usines. »*

Mme Mans. Attainville, 1994.

*« Plus besoin de démarier les betteraves, gain de temps, gain de semis et plus besoin de grosse main-d'œuvre... Quand Renault est arrivé à Flins, des cars ramassaient les gars jusque dans l'Oise, les charretiers se recyclaient dans l'automobile. »*

Jacques Thomas. Marines, 2016.



Goussainville. 1976.



*« Les paysans, ça a commencé à baisser dans les années 55 ... ça s'est modernisé ; il y a eu la concurrence, des transports plus rapides. Les petites exploitations n'arrivaient plus à vivre. Quand les usines ont embauché, ils ont préféré partir à la LTT, Kléber-Colombes, 3M... »*

Robert Le Caer. Pierrelaye, 2001.

**La cohabitation des nouvelles pratiques agricoles avec le bâti ancien devient de plus en plus difficile. Étables, écuries, granges s'avèrent inadaptés à l'agriculture moderne.**

Fontenay-en-Parisis. 1950-1960.



# 4 RÉORGANISER LES TERRITOIRES POUR PRODUIRE PLUS

## LE REMEMBREMENT

À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, la vie quotidienne est encore marquée par la pénurie alimentaire ; les tickets de rationnement sont utilisés jusqu'en 1949. La puissance publique engage alors une politique volontariste pour augmenter la productivité notamment en réorganisant les terres agricoles. Le ministère de l'Agriculture et les chercheurs voient là l'occasion de faire triompher leurs théories en matière de progrès technique : intensification des systèmes agricoles, motorisation des fermes, retournement des prairies permanentes... Il faut réorganiser la terre !

Mis en œuvre par la loi du 9 mars 1941, le remembrement a pour objectif de regrouper les petites parcelles en vastes unités. Faisant fi de traditions séculaires, il redéfinit les droits et les modalités d'accès à la terre. Il entraîne une mutation profonde des pratiques en généralisant l'Openfield : l'espace est réorganisé pour les nouvelles machines. Fonctionnalité et rentabilité façonnent le paysage agricole moderne.

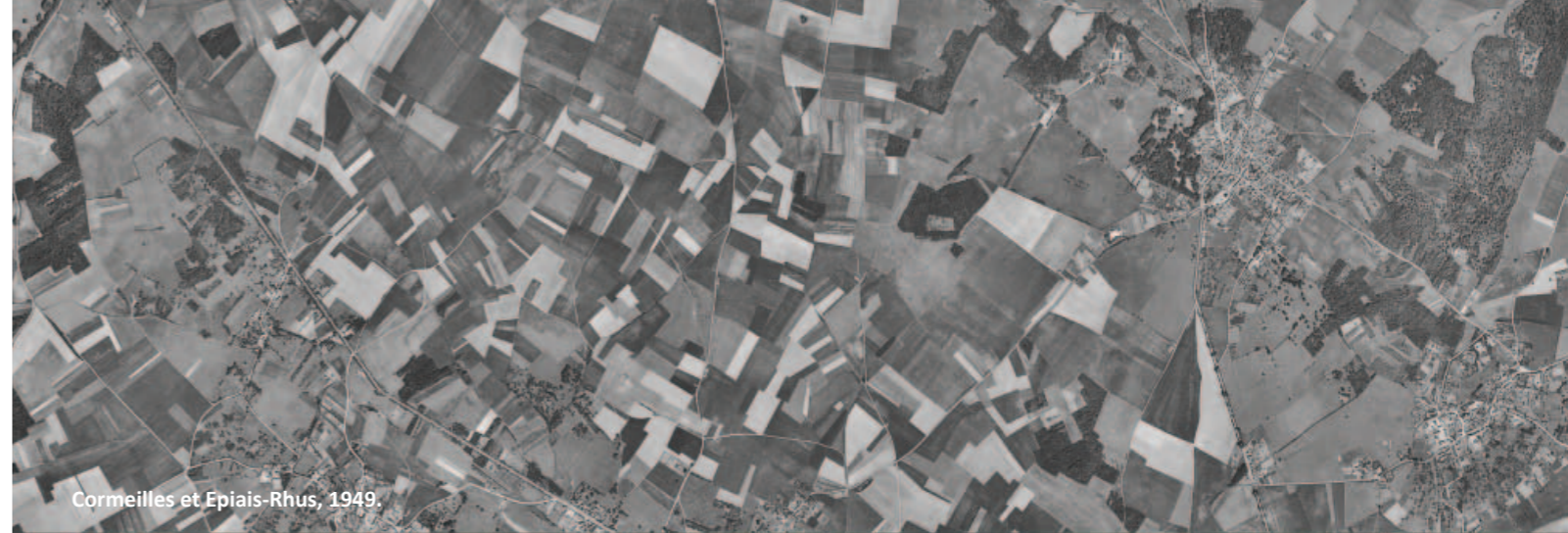
Les remembrements successifs font disparaître une partie des éléments qui structuraient le paysage : chemins, bosquets, haies, arbres, petits cours d'eau... Ils contribuent également à la disparition de bâtiments ruraux traditionnels au profit de nouveaux, plus fonctionnels et redimensionnés.



Avernes. 2000.



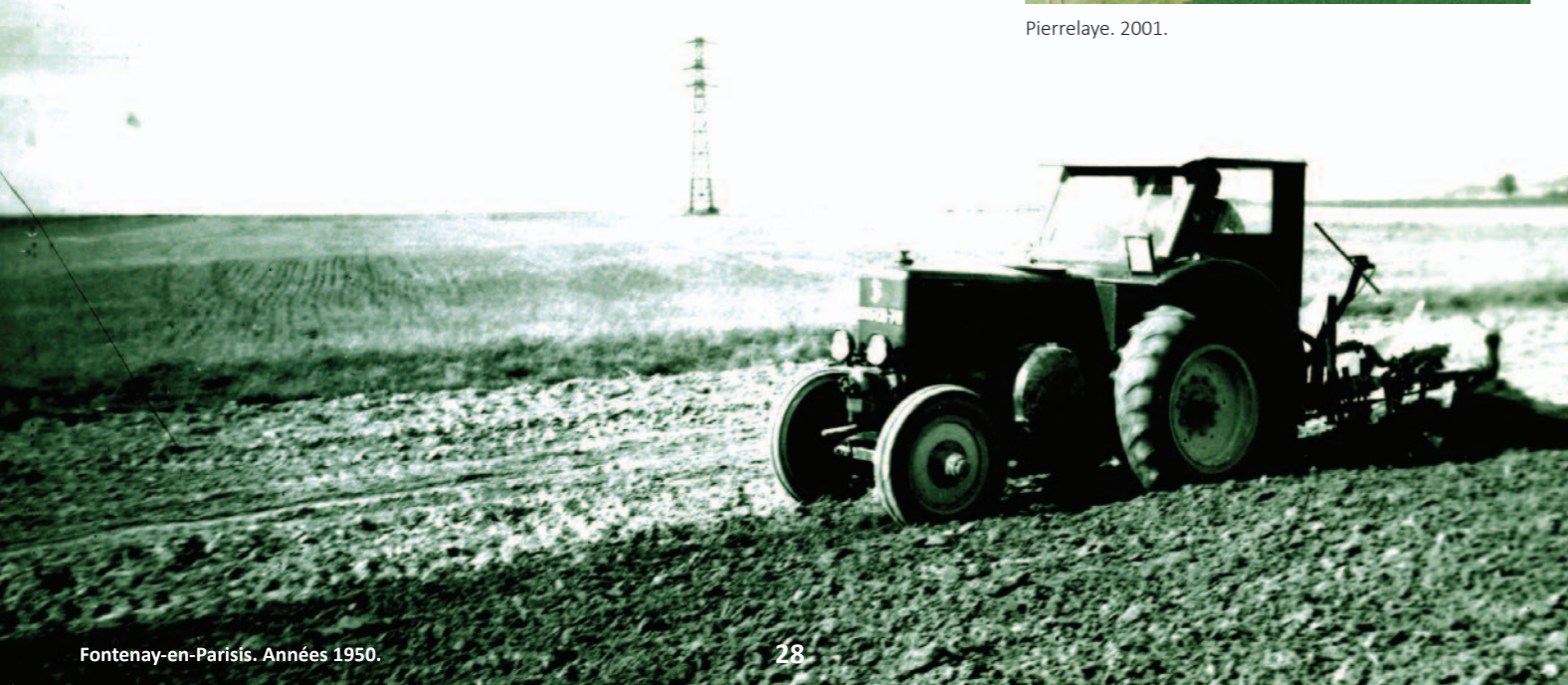
Pierrelaye. 2001.



Cormeilles et Epiais-Rhus, 1949.



Cormeilles et Epiais-Rhus, 2000-2005.



Fontenay-en-Parisis. Années 1950.



« On a vécu deux remembrements à Goussainville : en 52, et en 1990 avec le passage du TGV. C'était dur à vivre, il fallait se bagarrer. Sur le Thillay et Goussainville, on n'a pas trop perdu de terre. Mais Gonesse, on a perdu 35 hectares. Ça a été compensé par la SAFER et on a eu une restructuration en même temps, ils ont fait des échanges pour avoir des grandes parcelles. »

Claude Vaessen. Goussainville, 2018.



## CHEMINS DE TRAVERSE

Beaucoup de chemins vicinaux et de sentiers ruraux, réseaux ancestraux reliant fermes, hameaux, villages et bourgs, sont devenus gênants au milieu des nouvelles parcelles. Ils disparaissent peu à peu faute d'entretien et de fréquentation ou sont « absorbés » par les cultures.



Puiseux-Pontoise, 1949



Puiseux-Pontoise, 2000-2005



Pierrelaye, 2001.

L'aménagement du territoire, des années 1930 à 1970, redessine profondément les contours de l'agriculture. Il tend à redéfinir et compartimenter les espaces et les fonctions.

*« Louvres a beaucoup de petites parcelles. Dès 1904, nos grands-parents ont fait des échanges avec ceux de Vémars et Marly pour regrouper les terres. Après, le remembrement a été rendu obligatoire.*

*Mais Louvres n'a jamais été remembré comme d'ailleurs une dizaine de communes, Roissy et autour. C'est parce qu'en 1949 Jules Moch, le Ministre de l'Intérieur, voulait qu'un aéroport s'implante au nord de Paris. Donc on n'allait pas remembrer ces terres pour les reprendre après et créer l'aéroport.*

*Nous, on s'est arrangé entre agriculteurs pour avoir des lots homogènes et pouvoir travailler correctement. Donc on cultive des parcelles qui ne sont pas à nous. »*

Pierre Fossier. Louvres, 2017.



Roissy, 1949



Roissy, 2000-2005



*« Le remembrement, tout se passait en mairie. Une commission indépendante décidait de la qualité de la terre avec des catégories et des critères. À l'époque, il y en a qui ont voulu se débarrasser de leurs terres ; j'ai pu acheter 35 hectares, mais c'était 1200 parcelles de 4-5 ares à remembrer ! Le remembrement a été définitif en 74. Après, on avait encore une multitude de parcelles et de propriétaires : pour faire les loyers au premier novembre, le boulot ! Après le remembrement, beaucoup de familles qui n'exploitaient pas elles-mêmes mais qui avaient un peu de bien ont vendu. Ils étaient à plusieurs héritiers sur une parcelle de 15 ares parfois. »*

Jacques Poirer. Champagne-sur-Oise, 2018.



## DES TERRES CONVOITÉES

En Ile-de-France, l'agriculture connaît une forte tension foncière. Le prix des terres augmente, plus encore dans les zones périurbaines avec la densification de l'habitat et des infrastructures.

L'accès à la terre devient un véritable droit d'entrée pour ceux qui veulent s'installer, et le recours à l'endettement est quasi systématique. Il est difficile d'agrandir une exploitation. Une loi sur le fermage et des mesures de régulation sont instaurées par l'État pour éviter que cet accès, si concurrentiel, à la propriété foncière ne constitue un frein au développement des exploitations familiales : on s'agrandit en achetant et en louant de petites parcelles aux exploitations finissantes, en concurrence avec ses voisins. Près de la moitié des terres en fermage appartiennent aujourd'hui à des retraités qui les louent à des successeurs potentiels.

*« Mon père a repris la gestion en 1951 de la ferme qui n'allait pas bien. Il a transformé la ferme et il a remis en marche la distillerie qui était arrêtée depuis la fin de la guerre. La ferme de Puiseux était devenue une belle exploitation, quand en 68-69, tout a été zadé, mis en zone d'aménagement différé... à ce moment-là, tout était bloqué, on n'avait plus le droit de vendre une parcelle de terre qu'à l'État. Je me souviens du jour quand il nous a appris ça, il était tout secoué. On lui disait, que dans 10 ans, par la construction de la ville nouvelle, l'exploitation n'existerait plus, c'était affolant en fin de compte ! » : plus d'avenir pour sa ferme, pour ses enfants, ses petits-enfants, pour lui, c'était la fin d'une histoire. »*

Thierry Thomassin. Puiseux-Pontoise, 2021.



Cergy. Les agriculteurs manifestent sur le chantier de la future préfecture. 1967.

*« Cergy, quand on a construit la préfecture dans les champs, ceux du syndicat de Magny allaient coucher dans la tente que les cultivateurs de Cergy avaient installée, là où est la préfecture aujourd'hui. Parce qu'on avait peur que certains viennent pendant la nuit ! On tirait des coups de fusils en l'air ; ça ameutait les habitants de Cergy qui venaient en masse protester contre la façon dont on était exproprié. Ça a ressoudé le monde agricole ; ça a été un épisode très important dans la vie syndicale. L'État avait acheté 400 hectares au Perchay pour réinstaller les maraîchers de Cergy. Il y en avait une trentaine ; une dizaine sont venus ; beaucoup étaient en fin de carrière. Ce qui nous a révoltés c'est que les pouvoirs publics n'ont pas compris que pour le paysan, sa terre c'est sa vie. Plus qu'une appartenance physique, c'est une appartenance morale, dans le temps. Donner quelque chose à côté, c'est pas compensatoire pour celui qui est là depuis des générations. »*

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1997.



Baillet-en-France. 2013.

*« Nos terres, on les a données en viager aux cousins, des cultivateurs. On donne pas les terres, ils me payent encore la pension. Ça, c'est eux qu'il fallait qu'ils les aient. Il faut qu'elles restent dans la famille. Aujourd'hui ils ont 130 hectares. »*

Nelly Aubert. Auvers-sur-Oise, 2020.

*« La pression foncière est extrêmement importante ; des terres disponibles il y en a quasiment pas. Et quand il y en a, elles sont extrêmement sollicitées. Le schéma départemental privilégie l'installation des jeunes agriculteurs. Donc c'est compliqué de se réinstaller. Faut aller beaucoup plus loin pour trouver des disponibilités. Donc pour l'instant on est dans un système de réduction de taille des exploitations. Les indemnités d'expropriation ne permettent pas de retrouver des terres dans un délai court, et dans un périmètre qui rende possible l'exploitation de deux sites, pour des questions de transport. »*

Jean Marie Fossier. Louvres, 2017.

*« Mon grand-père avait une belle ferme, plus de 100 hectares. Mais quand l'aéroport du Bourget s'est installé entre les deux guerres, il a perdu beaucoup de terres ! Ils ont construit des pistes, des aérogares mais on avait le droit de cultiver les terrains inutilisés. On avait 35 hectares dans l'aéroport que j'ai cultivé jusqu'en 2001. Et ils ont arrêté, problème de sécurité, les terroristes. Ils voulaient plus d'agriculteurs. On a perdu un tiers de la ferme comme ça, d'un seul coup 35 hectares. J'ai pu racheter un peu de terre à la SAFER. Au Thillay, il y avait une cinquantaine d'hectares à vendre, on a été 6 ou 7 jeunes agriculteurs à pouvoir acheter. J'ai tourné longtemps à 108 hectares, maintenant j'ai 65 hectares, ça me fait une grosse perte. »*

Hervé Lobert. Bonneuil-en-France, 2016.

*« Les expropriations, ça a été pour des constructions. Les Carreaux en premier, ils nous ont pris beaucoup de terrain. On était locataires, on n'avait que 2 hectares en propriété. Le lycée : ils étaient rentrés sans autorisation dans le terrain, avant qu'on ait reçu notre indemnité. En général, c'est la Caisse des Dépôts qui nous versait une indemnité. C'est eux qui achetaient les terres pour faire tous les ensembles qu'ils ont faits. Il y a le rachat au propriétaire et l'indemnité au locataire exploitant. Et on ne trouvait pas à s'agrandir, tout le monde se battait pour récupérer des terres mais il n'y avait rien. »*

Mme Bourdette. Villiers-le-Bel, 2018.

*« L'arrivée de la Ville Nouvelle a réduit le périmètre de la ferme. Ils ont pris 170 hectares en 1972 pour la zone industrielle. Ils n'ont pas mégoté ; l'EPA a racheté à la Ville de Paris toute la surface qui était sur Saint-Ouen-l'Aumône. Après, le passage de la 184 a mangé 25 ou 30 hectares et maintenant la 115 est en train de manger tout le haut. »*

M. Batia. Méry-sur-Oise, 2000.

*« Sur les 140 hectares que cultivaient mes grands-parents en 1929, qui appartenaient à la ferme du château, on arrive maintenant à 96 hectares. On en a perdu au fil des années, par des petits propriétaires, par des reprises de plus gros propriétaires. Nous, nous n'avons pas beaucoup de terres en propriété. On en détient à peu près la moitié, le reste appartenant à une grosse famille de Guiry, et quelques petits propriétaires. Et puis il y en a qui ont été prises pour faire des constructions, dans le cadre du PLU, mis en place depuis plusieurs années maintenant, c'est au tour de Guiry, et les terres, des terres agricoles et des zones naturelles vont nous être reprises et urbanisées pour implanter des maisons, pour continuer un lotissement qui était déjà en place il y a une vingtaine d'années, et que la mairie veut développer. C'est bien d'en parler... »*

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.





# 5 DU BLÉ, DES POIS DES CHOUX ET DES BETTERAVES ...

« Du temps de mon père, c'était une ferme de polyculture-élevage, comme elles étaient bien représentées dans le Vexin. Il y avait des betteraves, du seigle pour les animaux - ça été abandonné par la suite - du blé, de l'avoine, de l'orge pour nourrir les chevaux, les moutons et les vaches laitières. Le colza n'existait pas encore dans notre région ; c'est une culture récente. Il y avait du trèfle et des jachères, parce qu'il fallait mettre une année sur 3 ou 4 en jachère. Ce n'était pas des jachères imposées comme maintenant, c'était pour reposer le sol pendant une année et casser la rotation. Mon père réfléchissait à l'agronomie ; en alternant les cultures, on avait moins de mauvaises herbes. »

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.

« La ferme faisait 150 hectares. Mon beau-père avait une dizaine de commis. On faisait des choux, des petits-poïs, des pommes de terre. C'était une ferme maraîchère mais on a arrêté tout ça, trop de travail. On a fait de la féculer de pomme de terre pour la féculerie de Conflans, des betteraves pour Saint-Ouen-l'Aumône, de la luzerne pour les vaches. Après on a vendu les vaches laitières. On vendait les petits mâles au boucher d'Ennery ou aux marchands de bestiaux. Le lait, c'était le laitier d'Ennery qui distribuait ça à Pontoise. On vendait aussi à la ferme. Les gens venaient avec la boîte à lait. Ça se faisait dans toutes les fermes, jusque dans les années 60. Quand les petits laitiers ont arrêté, on a arrêté. »

Madeleine Bazin. Ennery, 2018.

## POLY-CULTURE - ÉLEVAGE

Produire plusieurs sortes de céréales et de légumineuses associées à de l'élevage permet de subvenir à ses besoins. C'est un système souple qui ne requiert qu'un investissement minimum et qui offre à chaque paysan une liberté d'entreprise.

Savoir bien acheter ou vendre est tout aussi important que de réussir sa récolte.



Paris. Les Halles. 1930-1940.



Pierrelaye. Grattage du céleri rave. 1950-1960.



Méry-sur-Oise. 2001.



Méry-sur-Oise. Ramassage des pommes de terre. 1969.

« On faisait beaucoup de pommes-de-terre, de la Bintje. Après, on a fait du maïs et du colza parce que les pommes-de-terre ne se vendaient plus du tout : on les revoyait sur les marchés trois fois plus cher qu'ils nous les payaient. En plus, ils mettaient l'étiquette de la Somme ; c'était soi-disant mieux. J'étais écaeurée ; donc on a arrêté en 1977. Les pommes-de-terre, on en vendait aussi à la ferme. On vendait aussi du grain pour ceux qui avaient des poules. C'était surtout le blé qu'on faisait, mais il fallait un assolement. La pomme-de-terre, ça coupait. Le maïs et le colza, ça nous a permis de diversifier l'assolement. Vers 1981 on s'est mis à faire de la volaille, des lapins et des œufs. »

Mme Bourdette. Villiers-le-Bel, 2018.



Pierrelaye. Épluchage des poireaux. 1995.



Pierrelaye. Récolte des artichauts. 1954.





## PRODUIRE POUR NOURRIR LA CAPITALE

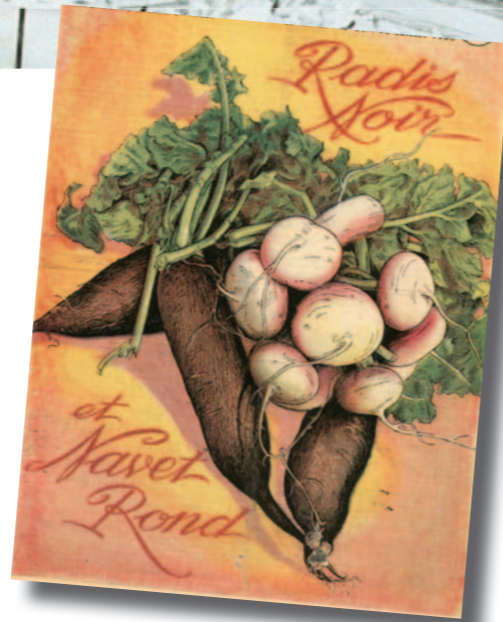
Marché de Puteaux. Vente des légumes de Méry-Pierrelaye. 1959.

Jusqu'au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, les maraîchers de Seine-et-Oise nourrissent presque exclusivement le Ventre de Paris. Au cœur de la capitale, les halles centrales constituent pour eux un énorme débouché, avec les marchés du nord et de l'ouest parisien. Les cultivateurs s'y rendent eux-mêmes où font appel à des transporteurs. Mais l'écoulement local demeure important, sur les marchés ou, comme à Argenteuil, sur le pas de la porte au retour des champs.

En 1969, le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis supplante les anciennes halles centrales de Paris. Cet éloignement, qui intervient au moment où se fait sentir la concurrence des bassins de production méditerranéens, affaiblit les cultivateurs Valdoisiens. Aujourd'hui, la production francilienne couvre moins de 10% des besoins locaux en fruits et légumes.

« En 1930 on a fait le marché de Suresnes. 4 fois par semaine. On avait acheté notre place. On chargeait la camionnette la veille, on partait à 6h et demi, on passait par Achères, Puteaux. En plus l'hiver, on allait aux halles, rapport à ces bons sangs de choux de Pontoise. J'avais mon permis poids lourd. Mon mari a été dans les derniers à aller avec les chevaux aux halles à Paris. Et mon père quand il était jeune, il a fait les halles à pied. »

Mme Deseille. Cergy, 1999.



« Ma femme fait les marchés ... Taverny Saint-Leu, Domont ; on a 6 marchés. J'arrive à tout écouler. Mes parents eux avaient un approvisionneur. Les paysans montaient leurs remorques le soir aux approvisionneurs. Il y en avait 2, 3 sur Pierrelaye. Ceux-ci chargeaient des gros camions et les écoulait sur Rungis. Mais ça c'est perdu parce qu'il y avait de moins en moins de paysans et des frais. Moi quand j'ai travaillé, il y en avait plus qu'un. »

Richard Jonot. Pierrelaye, 2000.



Pierrelaye. 1940-1950.

« Lundi c'était Meulan, le marché. Les gens allaient vendre 100 ou 200 kilos d'avoine, des bricoles avec une petite carriole et ils passaient la journée là-bas, c'était une sorte de vacances. »

Claude Bossu. Wy-dit-joli-Village, 2013.

« Mon père allait aux halles. Il revenait, on se relevait la nuit pour charger les paniers d'artichauts et il repartait faire un deuxième tour aux halles, rue Baltard ou la pointe St Eustache. On avait aussi 4 marchés à Puteaux ; le mercredi, jeudi, samedi, dimanche. On partait à 6h ... le marché c'est plus régulier que les halles. Quand il y avait de mauvais coups aux halles, on faisait toujours à peu près pareil au marché. À Pierrelaye on avait un approvisionneur, madame Colas, qui vendait toute la marchandise de Pierrelaye... Faut voir les tonnes et les tonnes de marchandise qu'on a pu sortir, à Pierrelaye comme à la Haute-Borne ! »

Claude Hustache. Pierrelaye, 2001.

« En 65, avec mon père, je faisais des légumes de plein champ : poireaux, carottes, oignons, pommes de terre, salades, haricots, petits pois. Le samedi je faisais 2 marchés : les Carreaux- Villiers-le-Bel et Gonesse, Les Marronniers. Ça faisait des longues journées : le matin je me levais à 5h du matin pour cueillir les salades avant le marché ; elles étaient plus que fraîches ! Les gens de la Fauconnière, des Carreaux venaient m'acheter des légumes. Il y avait pas les grandes surfaces et peu de maraîchers qui faisaient les marchés. »

André Tyvaert. Gonesse, 2015.

« J'ai commencé en 46, J'allais vendre aux halles; je chargeais mon camion. Je partais à 1 heure et demie. Il y a même eu des moments de presse, je partais à 10h du soir pour arriver le premier. Je mettais une demi-heure, 3/4 d'heure ; Et je revenais de bonne heure ; à 6h j'étais ici. »

Richard Jonot. Pierrelaye, 2000.



Pierrelaye. Train de légumes à destination des Halles. 1920-1930.



Pierrelaye. Camion chargé de sacs de légumes à destination des Halles. 1930-1940.



Halles de Paris. Maraîchers de Méry-Pierrelaye. 1950-1960.

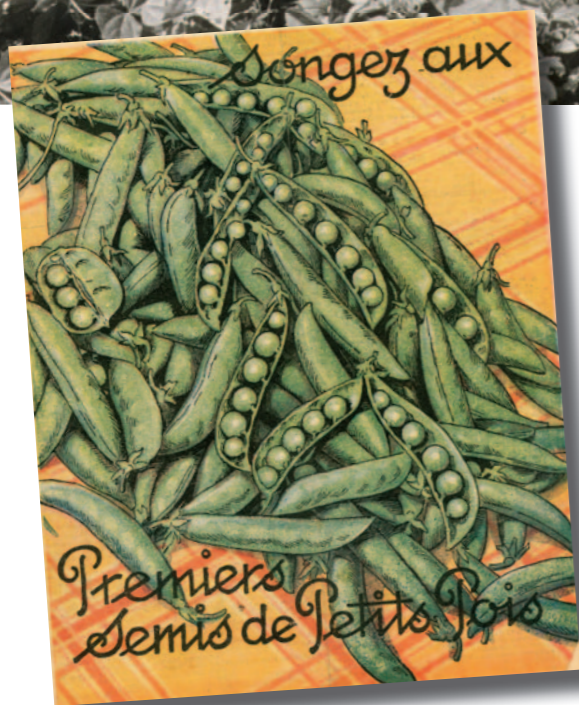


Halles de Paris. Maraîchers de Méry-Pierrelaye. 1950-1960.





Méry-sur-Oise. Cueillette des haricots verts. 1970-1980.



« Les pois, ça partait aux Halles. Le soir, c'était pesé par sacs, il me semble que c'était 50 kg. Il y avait une grande balance, on pesait, on fermait les sacs. Du temps de mes grands-parents peut-être que ça partait à la gare de Luzarches... Mais du temps de mon père, il avait une camionnette, il allait porter ses pois aux Halles. Ou alors, il y avait un camion qui passait chez tous les fermiers. »

Mme Payen. Luzarches, 1994.

## TERRE DE MARAICHAGE

Le vaste débouché de la capitale, toute proche, contribue au succès des productions légumières de la grande couronne. Celles-ci contribuent à faire de l'Île-de-France le jardin de l'agglomération parisienne. Le Val d'Oise est réputé pour certaines variétés et cultures spécialisées : choux de Pontoise, asperges d'Argenteuil, petits pois dit « 42 de Sarcelles », « demi blanc de Montmagny » (pissenlit au cœur très fourni), cresson de Chars ou Gonesse, champignons de Méry-sur-Oise.

Exigeant en main d'œuvre, le maraîchage se pratique en famille. Des saisonniers viennent en renfort pour le binage et la cueillette. Certains exploitants pratiquent les cultures forcées pour hâter et multiplier les récoltes.

À la fin des années 1940, la graineterie Lefèvre à Pontoise propose encore sur son catalogue 20 variétés de graines de choux et 19 de carottes. Mais progressivement, les maraîchers subissent la concurrence des bassins de production plus éloignés et doivent faire à la pression foncière en zone périurbaine. De ce fait, la production décline fortement depuis 30 ans. Face à une clientèle désireuse de consommer autrement et pour mieux résister, des maraîchers se lancent dans le bio et proposent des systèmes de vente en circuit court, cueillettes, livraisons de paniers ...

En 2019, 622,2 ha de légumes (hors pommes de terre) ont été déclarés par 55 exploitants pour le Val d'Oise. Pois, oignons, échalotes, fraises, courgettes, citrouilles, haricots viennent en tête.



Pierrelaye. Récolte des artichauts. 1954.



Sachet de graines. Vers 1960.

« Des pois, des choux-fleurs, de la salade, des laitues... les cultivateurs partaient très tôt, vers 2h du matin, avec des charrettes tirés par les chevaux et ils allaient aux Halles de Paris... ils ne partaient pas le lendemain matin, les pois réchauffaient ! Il fallait aller très vite. Ces pois, ça ne se garde pas. Mon grand-père de Jagny parlait de passer l'octroi. Après un grossiste venait les chercher à la gare, où les cultivateurs les emmenaient. »

Mme Payen. Luzarches, 1994.

« Dans le temps on mettait rien en caisse ; les choux, les choux fleurs c'était des tas ; les poireaux c'était des bottes. Alors mon père allait vider aux halles, il revenait, puis la nuit on se levait pour charger les paniers d'artichauts et il repartait faire un tour aux halles, rue Baltard ou la pointe St Eustache ; on avait les deux. »

Claude Hustache. Pierrelaye, 2001.

« Il y avait trois approvisionneurs à Bessancourt, on allait le samedi à la paye. Alors là, c'était selon si ça s'était bien vendu. Mais ça s'était toujours mal vendu ! ... le maraîcher était au bon vouloir de cet approvisionneur... Après on a fait les marchés pendant 42 ans à Paris, boulevard Ornano, à la porte de Clignancourt et dans le 5e, place Monge. Le mardi, le mercredi, le vendredi. Il y a beaucoup de gens qui se sont mis à faire les marchés rapport à ça. Il y avait de la demande ; les gens achetaient ; les gens mangeaient beaucoup de légumes ! Fallait voir la queue qu'il y avait chez Fontaine l'approvisionneur pour charger le soir ; la queue de voitures, ce n'était pas des petites brouettes mais des camionnettes, pleines. »

Gaby Dezouche. Bessancourt, 2001.

« Les pommes de terre, il n'y en a pas beaucoup, parce qu'il n'y a pas d'irrigation. Il faut aussi des capacités de stockage. Quelques agriculteurs font du légume de plein champ et vendent en direct à Rungis : persil, épinard, choux mais c'est des grandes parcelles et ils sont spécialisés sur 3-4 légumes. Ce n'est pas du maraîchage où les surfaces sont petites, où ils ont toute une gamme de produits qu'ils vendent sur les marchés ou chez eux, en direct. À la sortie de Cergy, sur la boucle de l'Oise, M Duval est encore un des rares maraîchers. »

Sabine Snyder. Chambre d'agriculture, 2019.

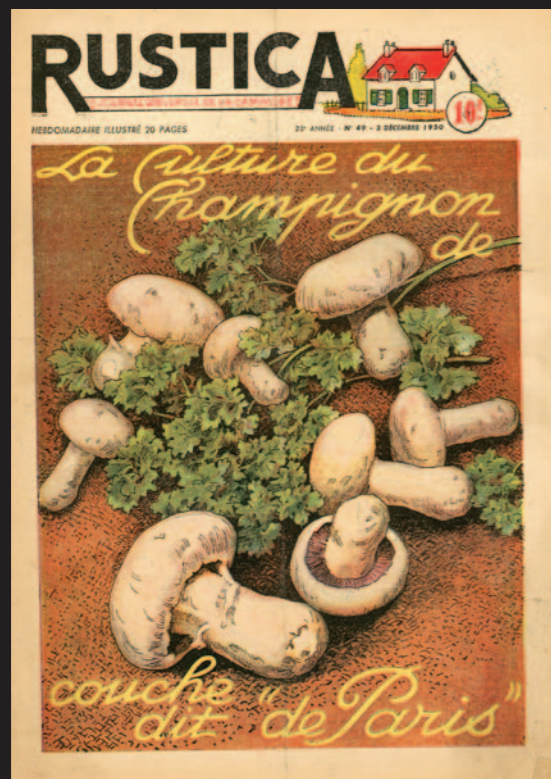
« Beaucoup de gens allaient vendre eux-mêmes aux halles. Il y en a qui avaient une vendeuse aux halles. La vendeuse, c'était quelqu'un de Paris qui prenaient un pourcentage sur la marchandise. Il y avait un transporteur, il s'appelait Petitdidier, il avait 5, 6 camions. Les camions passaient le soir, on mettait la marchandise. Ça s'est arrêté en 1940-41. Après, les approvisionneurs ont pris le relais. Il y en avait 6 à Pierrelaye ; ils avaient tous 4 à 5 camions, ils partaient complets... »

Robert Le Caer. Pierrelaye, 2001.



Méry-sur-Oise. Ramassage des pommes de terres. 1969.





Montigny-les-Cormeilles. Champignonnière du Clos du Roi. 2006.



*« Aujourd'hui oui, je suis plus maraîcher qu'agriculteur. Je suis aussi arboriculteur, c'est la cueillette qui m'occupe l'esprit. Il faut avoir les compétences pour les deux ! Il faut savoir traiter et tailler... c'est un peu compliqué, c'est ça qui est sympa d'ailleurs, c'est ça qui me fait vivre. C'est que j'apprends tous les jours ! On est tout le temps à regarder des choses, on montre aux copains, on est toujours en train d'apprendre ! »*

Thierry Thomassin. Puisseux-Pontoise, 2021.



Saint-Prix. Verger de Montlignon. 1993.

*« Dans les années 70, Monsieur Marc Darbonne, qui était originaire d'Argenteuil s'est installé à Milly-la-Forêt pour faire des plants d'asperge. Comme Milly, c'était le pays des herbes aromatiques, il s'est lancé dans le persil, l'estragon... Il continuait à faire plants d'asperges d'Argenteuil, et puis il s'est développé dans la production de plants de fraises, c'est devenu une belle entreprise.*

*En 1975, Papa lui dit : « Nous, on va avoir 400 000 habitants juste à côté de la ferme » (à l'époque, on parlait de 400 000 !). Il lui a dit : « la cueillette, c'est rêvé pour toi, tu devrais faire un champ de fraises comme ils font en Allemagne ou en Angleterre. De toute façon, moi j'en ouvre un à Milly-la-Forêt. Donc, ils se sont tous les deux lancés dans la plantation d'une fraiseraie en 1976 pour mettre en cueillette en libre-service. Nous avons planté que les fraises. Cette année-là a été un peu spéciale, Marc Darbonne nous avait dit : « La première année, tu ne récoltes rien, c'est pas la peine d'ouvrir au public ». Mais début d'année 76, il a commencé à faire chaud et sec... on a planté des plants de fraisiers très tôt en février, ce qui n'est plus arrivé depuis. Avec une plantation très précoces et des plants de très bonne qualité, nous avons eu une vraie récolte tout à fait imprévue. En catastrophe, au dernier moment nous avons ouvert le champ le fraise au public. Les gens sont venus en nombre, la cueillette était née. »*

Thierry Thomassin. Puisseux-Pontoise, 2021.

## CERISES, POMMES, POIRES ET FIGUES



Argenteuil. Mise en bottes des asperges. 1900-1920.

Argenteuil. Récolte des asperges. 1957.



Béthémont-la-Forêt. Cueillette des pommes. 1942.

À la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les transports ferroviaires qui desservent rapidement la capitale, favorisent le développement de l'arboriculture fruitière. Pommes de Pontoise; poires de Groslay, Écouen, Sarcelles, Villiers-le-Bel, Montmagny; groseilles, framboises, cassis d'Herblay et Deuil ; cerises de Montmorency ; pêches et figues d'Argenteuil. Tous sont renommés. En 1948, une école d'arboriculture fruitière est aménagée à Groslay.

Ces trente dernières années, le nombre d'exploitants a diminué en Ile-de-France tandis que les surfaces moyennes augmentaient. Mais en 2012, le Val d'Oise arrivait en tête des départements franciliens pour les superficies plantées en pommiers (255 ha) et poiriers (109 ha).

En 2019, 34 exploitants ont déclaré faire de l'arboriculture (vergers, petits fruits rouges, cerises pour transformation), sur 129 ha. La part du Val d'Oise dans la production régionale tend à s'accroître, avec la création de vergers en zone de plateau, en Vexin notamment.





Le Val d'Oise est réputé pour ses vastes plateaux céréaliers, ponctués autrefois de moulins, aujourd'hui de silos, témoins architecturaux de sa vocation à nourrir la population de la capitale et de ses environs.

Depuis le Moyen Âge, la fertilité de ses terres et des conditions climatiques favorables sont les garants d'une production céréalière de qualité. La réputation du pain de Gonesse en est l'illustration historique.

Malgré la baisse sensible des surfaces agricoles au cours des vingt dernières années, le Val d'Oise conserve une capacité non négligeable de production grâce à de bonnes performances en termes de rendements, tant pour le blé que pour d'autres céréales.



Goussainville. 1960-1970.

Montgeroult. 2018.

« Il fallait ramasser les bottes, faire une meule ou rentrer ça dans la grange. L'hiver on faisait le battage dans la poussière. Monter les meules, c'est des gars de la ferme, spécialisés, toujours les mêmes. Il faut présenter le cul de la botte à l'extérieur et les épis bien rangés, c'est tout un art, comme monter une belle charrette de moisson. Les mêmes gars faisaient les charrettes et les meules. Les dernières meules qu'on a fait, c'est derrière la jardinerie, près de la N14. On amenait la batteuse avec le tracteur Lanz pour la motorisation. Moi je suis monté sur la batteuse et je suis resté 15 jours à couper les ficelles pendant les vacances. C'était à l'abri de la poussière mais il ne fallait pas qu'il se mette à brouillasser. À la fin, quand tu arrives au bas de la meule, «sauve qui peut chez les mulots et les souris». Maintenant, si le blé n'est pas bien sec, il faut le sécher, il faut avoir les silos avec des ventilateurs pour pas que ça risque d'exploser. »

Eugène Gellé. Puiseux-Pontoise, 2018.

« Pour le blé, avant on ne travaillait qu'avec Rouen ; tout était pour l'exportation. Maintenant une partie part à Rouen et une partie en local. Mais c'est sévère. Il faut que la farine soit d'une certaine qualité ; ils ont des appareils sophistiqués et ils savent tout de suite si c'est bon ou pas. On a voulu travailler avec les moulins de Chars qui sont réputés. Mais il leur faut des blés de force qu'ils vont chercher dans le Loiret. Ici c'est des blés assez maigres qui ont du mal à pousser sur des terrains secs. Les variétés, vous allez en avoir qui vont être très bonnes une année, on est contents mais l'année d'après, catastrophe ! Y'a pas de suivi. Conclusion, il faut faire 4, voire 6 variétés. On fait de l'orge pour la bière ; ça part en Belgique, en Allemagne. Avant on vendait directement aux Belges. Maintenant on travaille directement avec les coopératives. »

Hubert Leconte, Haravilliers, 2016.

« La qualité de la farine, les variétés de blé ont changé aussi. Quand je pense aux récoltes qu'on faisait pendant la guerre : les champs de blé, tu voyais autant de coquelicots, de chardons que de blé. Aujourd'hui il y a des produits qu'il n'y avait pas avant. Avant ça tournait à 20-25 quintaux l'hectare, maintenant ils arrivent à 90-100. Ça change tout ! Mais le prix du blé s'est écroulé. Du temps de mon grand-père, avec l'équivalent d'un quintal de blé, il payait son ouvrier pendant une semaine ! Maintenant c'est peut-être un sac de blé à l'heure qui faut donner. Moi, j'ai été glaner, dans les petits coins où la moissonneuse-lieuse laisse une rangée d'épis. Cela ne rentait pas à la ferme, c'était pour les particuliers. J'apportais mes gerbes à une mémé qui avait des poules. Elle me donnait une pomme cuite. »

Eugène Gellé, Ezanville, 2018.

# 6 DE GERBES D'OR



Gouzangrez. Mise en sac du grain. 1938.



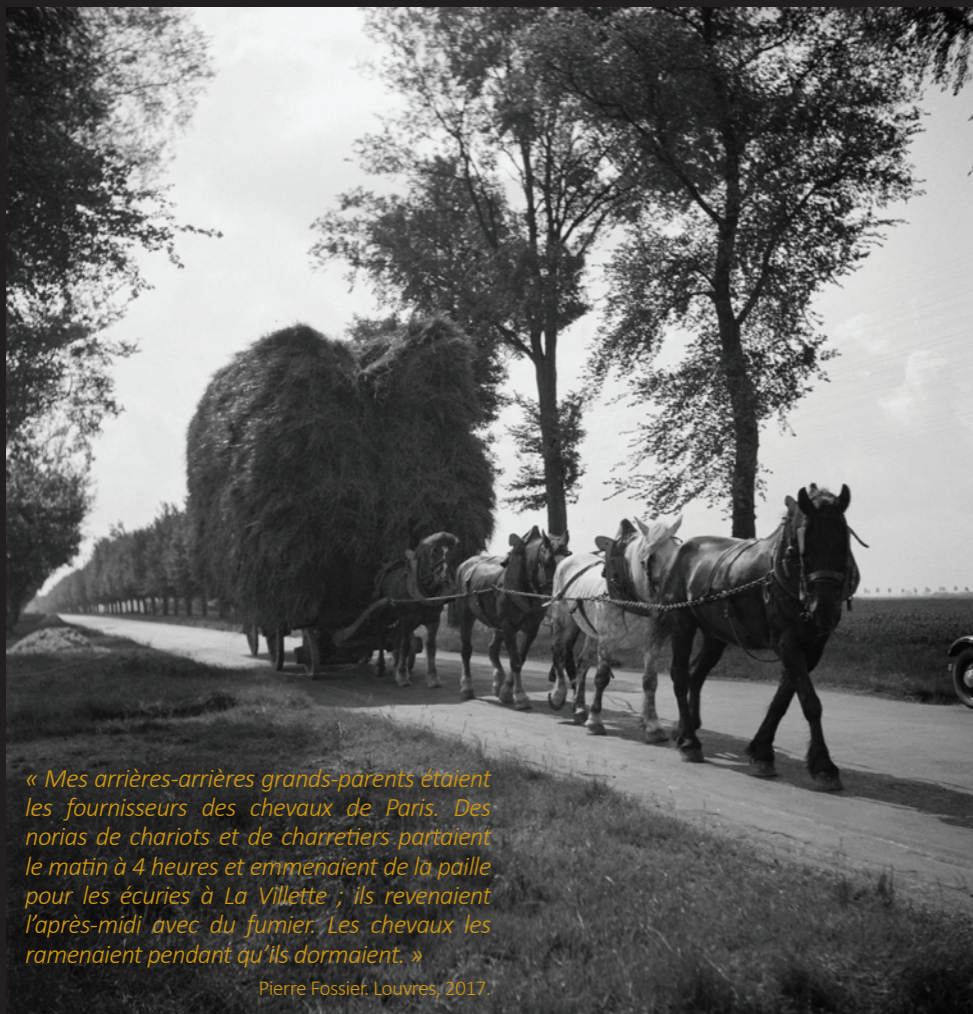
## La dernière gerbe

Pour fêter la fin des moissons, il était de coutume de planter une ramure d'arbre décorée de rubans sur le dernier chargement de blé. À la ferme, c'est l'occasion d'un moment festif bien mérité.

Dans certaines provinces, on confectionne des bouquets de moisson, tressages de paille et d'épis bien choisis, en forme de croix ou objets décoratifs apportant prospérité à la maisonnée.

Arnouville-lès-Gonesse. 1970-1980.





Ile-de-France. Chargement de paille sur la route en direction de Paris. 1931.



Bouffémont. Retour des champs. 1930-1950.

« Mon père était pailleux. Il allait 3 jours par semaine au marché à la paille, à Paris. Souvent, le dimanche, c'était lui qui «charrait», qui plaçait ses bottes dans le chariot. Il n'avait confiance en personne, c'était lui qui le faisait. Il y avait jusqu'à 800 bottes de paille dans un chariot, alors ça faisait haut ! Il chargeait le dimanche, pour partir le lundi. Il se levait à 3 heures du matin pour donner à manger à ses chevaux, puis il partait pour Paris vers 3h30 / 3h45. Il fallait qu'il soit avant 8 heures à la Villette à Paris. Il partait d'ici à pied, avec les chariots. Il marchait à côté, pour les guider. Des fois, ils se suivaient à 5 ou 6 chariots. Alors ça faisait au moins 22 km, d'ici à La rotonde de la Villette. Là-bas, c'était le patron qui vendait. Entre-temps, il livrait aux alentours, des bottes à Chantilly pour les chevaux de course. Ici il y avait 6 ou 7 fermes qui avaient des pailleux. »

Mme Mans. Attainville, 1994.



Mareil-en-France. Rentrée de paille à la ferme. 1947.

## LES PAILLEUX

Qui se souvient des charrettes empruntant la Nationale 1 et la Nationale 14 pour livrer à Paris leurs impressionnants chargements de paille ?

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le grand nombre de chevaux utilisés dans la capitale pour le transport des voyageurs et des marchandises nécessite encore plus de 30 millions de bottes quotidiennes en fourrages.

Les grands domaines céréaliers d'Attainville, Belloy, Montsout, Maffliers, Nerville, Baillet, Le Mesnil-Aubry, Villiers-le-Bel, Villiers-le-Sec, approvisionnent les écuries parisiennes. Les Pailleux, charretiers confirmés, sont chargés de conduire leur chargement de plus de 4 mètres de haut, attelé de 4 ou 5 chevaux, jusqu'à la Porte de la Chapelle où se tient le marché de la paille.

Le métier disparaît au début des années 1950, avec les derniers chevaux de trait. Charretiers et pailleux deviennent conducteurs de camion ou de tracteur, et ouvriers d'usine.

« Ici, c'était pour nourrir Paris et comme il y avait beaucoup de chevaux, il fallait du foin. Toutes les semaines, une voiture (une farinière) avec 3 chevaux partait pour alimenter Paris en paille, en foin, en avoine. L'hiver, il n'y avait pas grand-chose à faire dans la plaine quand il gèle ou quand les blés sont semés, les labours finis, donc ça occupait les charretiers. À la Patte d'Oie d'Herblay, il y avait une côte, c'était raide ! Il y avait des auberges où ils dételait les chevaux, ils passaient la nuit et ils repartaient le lendemain matin. »

Claude Bossu. Wy-dit-Joli-Village, 2013.

« Les « gars de batterie » : c'étaient les mêmes chaque année qui venaient de l'Oise, à 3 ou 4 par ferme, en janvier février. Chaque ferme avait sa batteuse. Quand on battait, les voisins arrivaient avec leur paillasse, que l'on changeait chaque année, pour récupérer la balle d'avoine qui était chaude et douce. Pour la poussière, le pire c'était l'orge. »

Gaby Dezouche. Bessancourt, 2001.



## LES GARS DE LA BATTERIE

« L'hiver, il y avait le battage en grange. Les hangars étaient pleins de blé jusqu'en haut et dans le milieu, il y avait la batterie. Et puis il y avait les meules dans les champs. On les ramenait pour battre. Ça occupait les femmes, les hommes. Quand il gelait, ils étaient à la batterie. »

Mme Lejeune. Attainville, 1995.

Pierrelaye. Vers 1920.



Villiers-le-Bel. 1953.



Ennery. 1945.



Ennery. Pose de la dernière gerbe de blé sur une meule. 1945.

« Avant qu'il y ait les moissonneuses batteuses, on coupait le blé quand il n'était pas tout à fait mur pour que le grain tienne encore dans l'épi. Et on faisait des bottes, les disiaux, pour le faire sécher ; puis deux-trois jours après on le rentrait à la ferme ; ça faisait une drôle de manutention. Avec la moissonneuse on moissonnait mûr à point : le grain mûr rentrait bien dans la machine, il y avait rien de perdu. La batteuse, on pouvait le faire plusieurs mois après, quand il y avait besoin d'un peu d'argent, et on allait livrer au moulin ou chez Verger à Sarcelles. »

Mme Bourdette. Villiers-le-Bel, 2018.

« C'est les gars de la ferme qui montaient les meules, mais des gars étaient spécialisés, c'était toujours les mêmes. Il y a le tasseur qui place les gerbes... J'ai encore les noms ! À Puiseux, il y avait le père Dufossé, le père Lemaire... ils étaient trois spécialistes. Il faut présenter le cul de la botte à l'extérieur, et les épis bien rangés, c'est tout un art ! Comme monter une charrette, une belle charrette de moisson, et bien tout ça, mais ce n'est pas n'importe qui qui peut le faire ! »

Eugène Gellé. Puiseux-Pontoise, 2018.





Méry-sur-Oise. Récolte du maïs à la ferme de la Haute-Borne. 1969.



## LE MAÏS, LE BLÉ D'INDE

La culture du maïs attestée dans le sud-ouest en France dès le XVII<sup>ème</sup> siècle, se développe à partir de 1948, grâce au plan Marshall, qui introduit en Europe des maïs hybrides américains. À partir de 1950, les agriculteurs français décident de produire eux-mêmes leurs semences pour ne plus dépendre des importations étrangères.

En 1957, l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) met au point les premières variétés hybrides françaises, mieux adaptées au climat et plus productives. Par la suite, les sélectionneurs obtiennent une meilleure tolérance de la plante au manque d'eau. Le Bassin parisien se lance dans la culture du maïs.

En France, depuis 1950, la surface et le rendement du maïs ont été multipliés par huit ! C'est aujourd'hui la troisième culture valdoisienne, après le blé et la betterave.

*« Le maïs est arrivé en 60-65. Il a fallu se battre parce que personne n'en voulait, c'était réservé aux gens du sud-ouest. Ça, c'était le travail des CETA de mettre ça en place, avec des variétés adaptées au climat. On a travaillé des années avec les sélectionneurs pour faire des essais. C'est le travail des chercheurs en génétique. On critique beaucoup maïs ça a quand même fait sacrément évoluer les choses ! Maintenant on en fait jusque dans le nord. Quand on a supprimé les luzernes, les trèfles, suite à la disparition des animaux dans la région, il a bien fallu refaire des têtes d'assolement. Donc le maïs a remplacé ça, pour faire les blés derrière. »*

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

*« Pendant la guerre, les saisonniers c'était des jeunes, des Rokis (Polonais) qui venaient, des Bretons, des Belges. Avant la guerre, beaucoup de Polonais faisaient l'arrachage à la tâche. Ceux qui faisaient l'arrachage étaient mieux payés mais ils faisaient des grandes journées. Nous, employés toute l'année on avait un fixe. »*

M. Draucourt. Vaulerand, 2019.

# 7 PRENDRE RACINE... LA CULTURE DE LA BETTERAVE

La betterave est cultivée pour sa racine charnue. Selon l'espèce, elle est utilisée soit pour la production du sucre ou d'alcool, soit comme plante fourragère pour les animaux, ou comme légume dans l'alimentation humaine.

Sa culture exige de bonnes terres plutôt argileuses, des labours profonds, un hersage méticuleux, des fumures riches et des apports d'engrais réguliers. Les meilleures terres betteravières sont aussi les meilleures terres à blé.



**La betterave sucrière sert à produire du sucre, de l'alcool, de l'éthanol.**  
**La betterave fourragère, plus grosse, est destinée à la nourriture des animaux d'élevage.**  
**La betterave potagère (ou betterave rouge), est cultivée pour l'alimentation humaine et utilisée comme colorant alimentaire.**



On sème la betterave en avril pour récolter à l'automne.



## DU SUCRE ET DE L'ALCOOL



Ile-de-France. 14 octobre 1930.

**Le sucre de betterave est le plus consommé dans l'hexagone depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle. La betterave est, aujourd'hui, également utilisée par l'industrie agro-alimentaire pour produire de l'éthanol, nouveau carburant.**



Gouzangrez. Arrachage des betteraves. 1938.

À Gouzangrez, l'usine de la ferme traite la production d'environ 60 hectares, ce qui représente, dans les années 1950, 16 à 20 tonnes de betteraves par jour de campagne. Les ouvriers travaillent en trois équipes de 8 ; il s'agit d'ouvriers de la ferme mais aussi de travailleurs saisonniers, soit en tout une centaine de personnes. L'origine des saisonniers est variée : Bretons, Belges puis Polonais et, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, Italiens et Espagnols. La distillerie de Gouzangrez, ferme en 1954. Toutefois, c'est l'une des rares qui a conservé ses installations en bon état : haute cheminée, citernes, hangar où étaient stockées les betteraves, ainsi que les rails du petit chemin de fer.

Dans l'immédiat après-guerre, la fin des privations et l'expansion des produits alimentaires industrialisés entraînent une forte augmentation de la consommation de sucre. En 1947, la filière sucrière connaît une relance importante après des années de stagnation, mais les petites sucreries locales achèvent de disparaître au profit de quelques grands groupes.

La betterave permet la production d'alcool distillé à partir du jus d'extraction ou des mélasses, résidus des sucreries. La mise en œuvre étant moins complexe que dans une sucrerie, les distilleries se sont développées au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle dans les exploitations agricoles pour traiter la récolte sur place. Sans autre purification qu'un pressage pour séparer les pulpes, le jus est acidifié et ensemencé de levure. La fermentation transforme les sucres en alcool, extrait dans une colonne à distiller.

Mais suite au décret de 1954 qui institue la fin de la distillation des betteraves au profit de l'alcool de synthèse, les distilleries familiales ferment leurs portes.



Vexin, 1997.

Pour cultiver la betterave, la main d'œuvre est nombreuse. Des saisonniers viennent renforcer les équipes permanentes durant les trois mois de campagne sucrière : ils sont picards, belges, bretons, puis italiens, tchèques ou polonais, maghrébins, espagnols, portugais. Les tâches épuisantes de démariage et d'arrachage s'effectuent souvent dans la boue, sous la pluie. Depuis 1965, le binage mécanique a supplanté le désherbage manuel, et au cours des années 1970, la mise au point de graines monogermes ne produisant qu'un plant a supprimé le démariage (suppression des pousses excédentaires).



Gouzangrez. Arrachage des betteraves. 1938.



Gouzangrez. Arrachage des betteraves. 1938.



Vexin. Récolte des betteraves. Vers 1990.

« Quand ils ont commencé à arracher les betteraves mécaniquement, un tracteur passait pour décoller, un autre arrachait et les betteraves étaient mises en andins, en ligne. Puis, la chargeuse déchargeait dans la remorque ; ça faisait 3 tracteurs et 2 ou 3 remorques. Après sont venues les grosses arracheuses-chargeuses. Les gros agriculteurs en ont acheté ; les autres faisaient faire par une entreprise. Et maintenant il y a l'arracheuse-débardeuse qui arrache et qui met au bout du champ. Avant ils étaient 6 ; maintenant ils font le même travail à 2 avec les arracheuses. Elles peuvent porter jusqu'à 20 tonnes de betteraves.

Maintenant, même les gros agriculteurs font arracher par un entrepreneur. Une grosse entreprise c'est Claudel d'Ennery mais il est concurrencé par des gens de la Somme qui, l'hiver, viennent faire des propositions alléchantes pour l'année suivante. »

Claude Vaessen. Goussainville, 2018.

« La betterave a un peu augmenté en surface quand les quotas ont été arrêtés puisqu'il y a eu de nouveaux producteurs. Mais les prix ont chuté. Beaucoup d'exploitants m'ont dit : « Si j'avais su les prix qu'on serait payés, j'aurais moins semé de betteraves en 2019. » Dans les années 2000, on disait qu'un exploitant qui avait un bon quota betteravier s'en sortait. Le coût de la mécanisation, les entreprises d'arrachage, c'était supportable. Maintenant que le prix a baissé, ce n'est plus le cas.

La sucrerie organise le planning des ramassages, souvent de nuit. Mais l'arrachage c'est l'agriculteur. Charge à lui, pour la date donnée, d'avoir son silo de betteraves prêt. Comme beaucoup de sucreries ont fermé, la campagne de collecte s'est allongée. Avant, c'était début septembre à début décembre. Maintenant, ça va jusqu'à janvier. »

Jean Yves Le Gall. DDT du Val-d'Oise, 2019.





Sucrierie d'Us. 1900-1910.

## LA SUCRERIE D'US

Une première sucrierie est créée à Magny-en-Vexin en 1869, et une seconde à Us en 1872. Elles se regroupent en « Société des Sucrieries d'Us et de Magny-en-Vexin » qui deviendra « Paul Corbin et Fils » puis « Pierre Corbin et Cie ». Les betteraves sont expédiées vers la sucrierie d'Us via la ligne de chemin de fer existant entre les deux communes. Pendant la Seconde Guerre mondiale, afin de nourrir la capitale, des terres agricoles sont reconverties en cultures vivrières ; la sucrierie se transforme alors en distillerie jusqu'en 1950.

Pendant cette période d'après-guerre, l'usine emploie une abondante main-d'œuvre : 180 personnes pendant les mois de fabrication, dont 70 à 80 permanents. La sucrierie cesse toute activité en 1977. Les installations sont partiellement démolies.

« Pour les betteraves, on avait deux sucrieries : Villeron et Goussainville. Maintenant, ça part à Chevières. Nous, on a abandonné les betteraves. Vu ce qui allait se passer sur Louvres – diminution des surfaces – on a préféré vendre le quota. C'est la première campagne où il n'y a plus de quotas à betteraves ; tout le monde peut en faire. À mon avis c'est une mauvaise chose. On s'était battu pendant des années pour qu'il y ait une régulation. Là, on ne sait pas ce que ça va donner. Les céréales, il n'y a jamais eu de quotas parce qu'il y avait assez de débouchés. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

## LA SUCRERIE DE VAULERAND

À Villeron, après la Seconde Guerre mondiale, la production de l'usine « C. Fantauzzi et Cie » continue à prospérer. À la veille de sa fermeture, durant la campagne 1974-1975, elle produit 138 732 quintaux de sucre et 2 913 tonnes de mélasse. L'usine ferme définitivement suite à la concentration industrielle des grands groupes sucriers, ainsi qu'à la réduction des surfaces agricoles suite à l'urbanisation de la Plaine de France et la construction d'un aéroport à Roissy.

« Je faisais un peu de betteraves ; ça partait à Chevières chez Béghin-Say. Et puis il y a eu des regroupements, il fallait reprendre des parts sociales. Ils m'ont transféré à Etrépagny où je n'avais pas à prendre des parts sociales, mais c'est à 90 km d'ici ! Et un jour Etrépagny m'a dit : « si vous arrêtez, on vous donne tant ». Et j'ai arrêté. À la place j'ai mis du blé, du maïs ; un peu de colza. »

Hervé Lobert. Bonneuil-en-France, 2016.

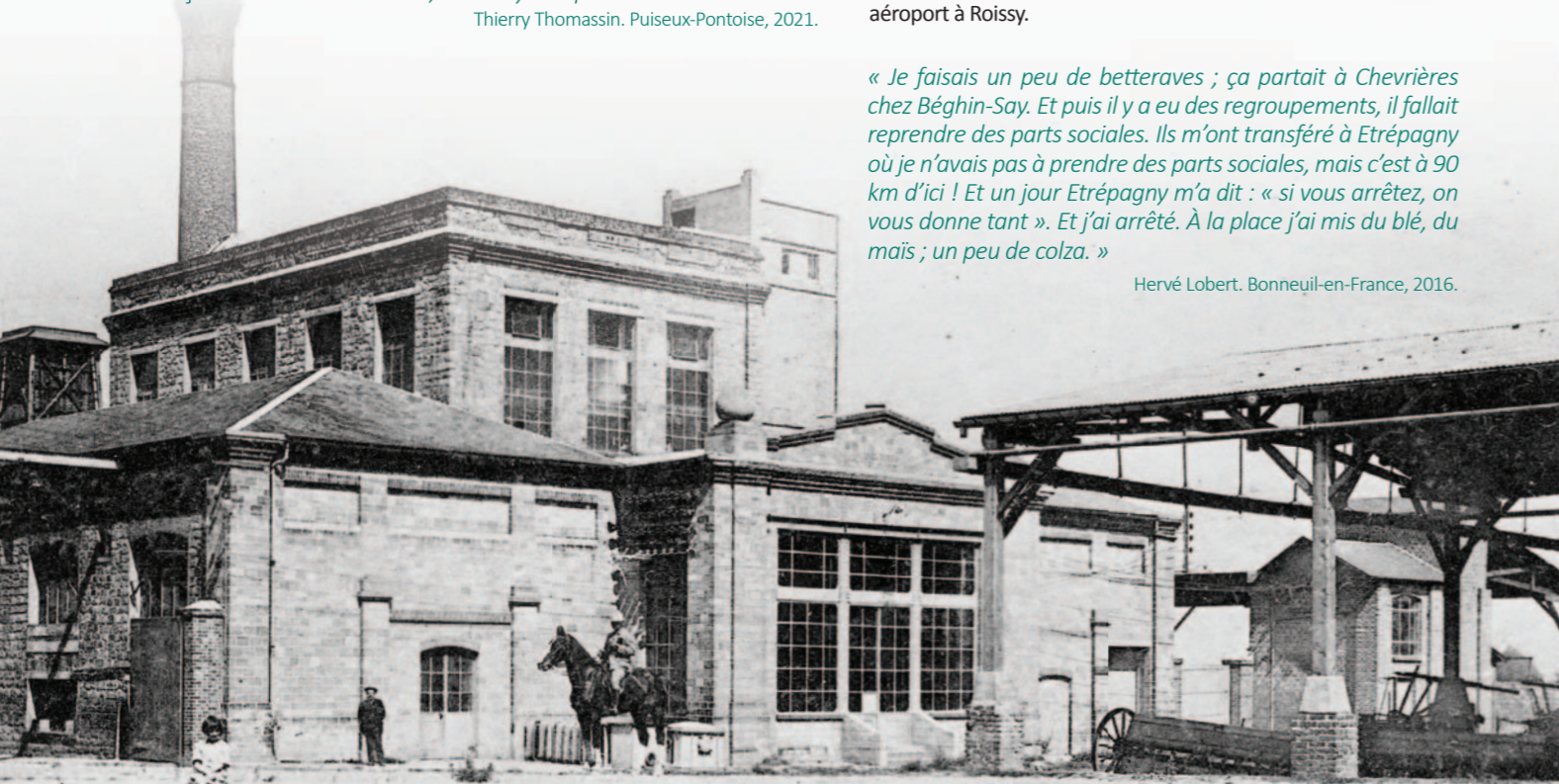
## LA FERME-DISTILLERIE DE PUISEUX-PONTOISE

« Une ferme de 500 ha occupe la majorité des ouvriers du pays ; l'abondance de ses produits, les méthodes de culture employées, l'ordre qui y règne, tout concourt à en faire une ferme de premier ordre. On y cultive surtout la betterave pour en faire de l'alcool. La distillerie est attenante à la ferme. Le propriétaire de cette ferme, M. Thomassin, est un homme actif, jeune encore, qui sait communiquer à ses ouvriers une activité incessante ; membre de la Société des Agriculteurs de France, toute méthode nouvelle est immédiatement expérimentée. Sur ses terres, toute machine agricole vraiment pratique est aussitôt adoptée. La ferme est éclairée à l'électricité ; une cabine téléphonique va y être prochainement installée. »

Monographie de l'instituteur, 1899. ADVO cote 1T 146.

« On a arrêté en 1985 à cause de la ville nouvelle, parce qu'il y avait des effluents de la distillerie, comme les boues de lavage de betteraves et les vinasses, il fallait les évacuer, donc on avait un réseau d'irrigation qui passait à travers la plaine pour pouvoir éprendre ses produits dans les champs. Les constructions de la ville nouvelle ont commencé, plus de réseaux, et plus de champs pour épandre les vinasses et les boues. De plus les vinasses à l'air ça s'oxyde et ça sent mauvais. On n'allait pas mettre ça à côté des habitations, vous voyez le problème ! »

Thierry Thomassin. Puisseux-Pontoise, 2021.



Distillerie de Puisseux-Pontoise. 1900-1910.

Au cours des années 1960, la production sucrière est intégrée au sein de la *Politique Agricole Commune* (PAC), qui impose des quotas de production et un équilibre entre états membres et un soutien des prix. Cette politique de contrôle de la production, renforcée en 2005, conduit la filière à se réorganiser à l'échelle européenne. Elle entérine la fermeture de plusieurs sucrieries et encourage les investissements vers la production d'éthanol, utilisé par l'industrie agroalimentaire et comme carburant.

Depuis octobre 2017, les quotas sucriers européens sont levés. Ce système limitait la production européenne à près de 14 millions de tonnes annuelles tout en garantissant un prix minimum aux agriculteurs et transformateurs. Cette libéralisation du marché permet donc désormais à chaque entreprise de produire – et d'exporter – autant qu'elle le souhaite, sans contraintes de volumes, mais les prix ne sont plus garantis.

« Maintenant, les betteraves, c'est devenu simple. Mon père n'en reviendrait pas parce que quand on semait des betteraves, la graine de betterave contenait trois graines au moins. Même en les semant à 2-3 centimètres, vous en aviez partout. C'est pour ça qu'il fallait démarier. C'était un travail énorme. C'était un sport, le démarriage, avec une binette longue comme ça. Celui qui ne pouvait plus, il se mettait à genoux. De 5h du matin jusque à 6-7h le soir, un bon démarieur faisait 20 ares dans la journée, c'était énorme ! Il y a des saisonniers, ils ne pouvaient pas, ils repartaient. »

Claude Vaessen. Goussainville, 2018.

Aujourd'hui, les semences sont le plus souvent enrobées. Ces enrobages de produits protecteurs (insecticides, fongicides) leur donnent une forme sphérique qui facilite l'utilisation des semoirs de précision. Les produits phytosanitaires sont destinés à protéger la jeune plantule contre des maladies et ravageurs qui peuvent causer de graves dégâts et compromettre le rendement.

« Ça a demandé des années de travail mais les sélectionneurs ont réussi à avoir la monogemme génétique. Il n'y a plus de dégarnisseurs de betteraves, les saisonniers c'est fini ! »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.



Méry-sur-Oise. Ramassage des betteraves à la ferme de la Haute-Borne. 1968.

La récolte est réalisée par des machines qui combinent les opérations d'arrachage, d'effeuillage, de décolletage, et de chargement. Les betteraves sont ensuite déposées en tas en bout de champ, avant d'être acheminées vers les sucrieries par camion.



Vexin. Vers 1990.

« La betterave a fait la richesse du Val d'Oise ; on a de très bonnes terres pour ça mais la culture est en train de s'effondrer ! À cause des quotas et de la rentabilité économique des sucrieries. Elles sont plus rentables dans d'autres pays où les coûts de production sont moindres. La betterave rentrait pour une bonne part dans la rentabilité économique des exploitations mais les surfaces ont baissé fortement. La problématique actuelle c'est de savoir si on continue ou pas la betterave. Car en dehors de sa rentabilité, il y a son intérêt agronomique. On ne va pas pouvoir faire que du blé. Il faut qu'on ait autre chose. On ne peut pas arrêter comme ça une culture. »

Sabine Snyder. Chambre d'agriculture, 2019.



# 8 L'AGRICULTURE UN LABORATOIRE A CIEL OUVERT

« Moi, je n'ai pas fait d'école d'agriculture. J'ai été à l'école jusqu'au brevet. Mais quand j'étais jeune, je suis allé en Angleterre avec un cercle de jeunes agriculteurs du coin. On s'initiait à la reproduction, on a visité des élevages. On ne connaissait rien. On n'avait pas la technique. Monsieur Andraud est venu avec ses élèves visiter la ferme. Il donnait des cours itinérant à la coopérative ou dans les mairies. On avait des cours souvent avec un ingénieur de Versailles. Avec Monsieur Andraud, il y avait toute une équipe, dans les années 50-60, ça fusait de partout. C'était très intéressant. On a fait partie d'un CETA (Centre d'Études Techniques Agricoles). On était aussi à la Chambre d'Agriculture. Tout ça, c'était de la vulgarisation. Et aujourd'hui, on a toujours l'appoint de la Chambre d'Agriculture. »

James Debaisieux. Piscop, 2019.

## GÈNES, MOLÉCULES ET BIOTECHNOLOGIE L'INRA, À LA POINTE DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

Des services de recherche et d'enseignement, portés conjointement par l'État et la profession agricole, se mettent en place autour de l'objectif d'accroissement de la productivité.

L'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) est créé en 1946<sup>2</sup>, avec pour mission d'améliorer les techniques de production et la sélection génétique végétale et animale.

L'Institut créé de nouvelles variétés hybrides françaises de blé et de maïs qui, combinées à l'usage d'engrais chimiques, accroissent les rendements. Ses recherches en génétique animale permettent au cheptel laitier français de rattraper son retard de productivité en Europe.

<sup>2</sup> L'INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est né le 1er janvier 2020. Il est issu de la fusion entre l'INRA et l'IRSTEA (Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture).



## CETA OU L'EXPÉRIMENTATION LOCALE

Loir-et-Cher. Récolte des betteraves. 1958.

En 1944, les premiers *Centres d'Études Techniques Agricoles* (CETA) naissent de l'initiative d'une poignée d'agriculteurs pionniers souhaitant expérimenter solidairement de nouvelles méthodes. Le tout premier, le CETA du *Mantois*, est fondé par Bernard Poulain, agriculteur de La Queue-les-Yvelines, le second est initié par André Huppe, agriculteur à Guiry-en-Vexin.

Ces premiers CETA ont contribué à une formidable accélération de la vulgarisation des techniques nouvelles, grâce, notamment, au renforcement des liens avec les chercheurs en agronomie, désireux de tester leurs travaux sur le terrain. Très vite, ils essaient dans toute la France et jouent un rôle considérable dans l'évolution du monde agricole. Cependant, le mouvement s'essouffle après la loi d'octobre 1966, qui renforce le poids des chambres d'agriculture dans l'organisation de la vulgarisation technique.

Même si ces agriculteurs ont conscience des risques potentiels liés au caractère innovant des méthodes expérimentées, ils demeurent passionnés par l'aventure de la recherche.

« Dans les CETA, on avait 5-6 années d'avance au niveau technique. Il y en a eu plusieurs dans la région ; il y en avait un à Louvres. J'y suis rentré, on se réunissait chez les uns les autres. À l'époque, les nouvelles techniques, on les a créées sur le terrain par l'intermédiaire des CETA. Par exemple pour la betterave, il fallait une main d'œuvre considérable pour les semences, ensuite il fallait qu'elles soient désemencées. On a travaillé sur ces techniques, et on est arrivé aux mono-germes. Mais ça a demandé des années de travail. Les parents voyaient ça d'un bon œil. Les gens étaient ouverts. Avec mon père, je n'ai jamais eu de difficulté pour aller de l'avant. C'était une période où on est passé des bras, à la mécanisation, de la mécanique à l'hydraulique. Tout ça grâce aux CETA et aux Cercles des jeunes agriculteurs où tout le monde amenait sa contribution. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

« Les physiologistes et les généticiens travaillaient avec les coopératives d'insémination artificielle et les Livres généalogiques. Le paysage professionnel nous était largement ouvert. Mais c'est avec les CETA (Centres techniques d'études agricoles), qui étaient de petites coopératives techniques, que les liaisons ont été les plus étroites et les plus amicales : elles nous mettaient en relation directement avec les agriculteurs, jeunes pour la plupart ; ceux-ci croyaient à la technique et s'y perfectionnaient avec une passion qui rejoignait la nôtre. »

Raymond Février. ARCHORALES-INRA, 2007.

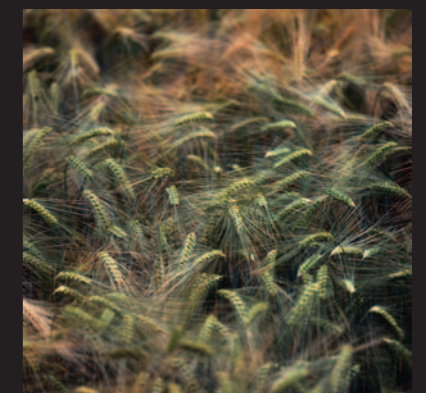
« J'ai créé le 2<sup>ème</sup> CETA de France à Magny, avec 2 autres cultivateurs. L'Institut pour l'organisation scientifique du travail en agriculture nous aidait dans le domaine mécanique, technique. Le Vexin était une région très évoluée ; on était 2-3 qui avions des idées d'avant-garde. La Chambre d'agriculture nous a soutenus. On travaillait avec le Centre d'insémination qui avait des notions plus juste de l'élevage que les services agricoles. La Coopérative d'élevage du Vexin, c'est de là que venaient les informations. Ça nous a aidés beaucoup. Nous, les cultivateurs du coin, on payait nous-même deux ingénieurs, un sur le plan agronomique, un autre sur le plan élevage, qui allaient chercher les renseignements quelquefois à l'étranger. »

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1997.



« Après-guerre, la France avait besoin de se développer, notamment l'agriculture. Ça n'avait pas évolué ou très peu. Des exploitants avaient suivi des études mais d'autres pas. Donc la direction des services agricoles a nommé des gens dans chaque région pour donner une instruction agricole plus poussée. Monsieur Andraud qui était d'origine agricole, du Cantal, s'est porté volontaire. Il a marqué la région, dans les années 50 à 70 ! Il donnait ses cours dans les écoles ou dans les mairies, le week-end ou en fin d'après-midi. Après, ça s'est élargi aux femmes ; il y a eu des Cercles d'agricultrices. Monsieur Andraud a fait un certain nombre de mariages parce que le Cercle des jeunes femmes et le Cercle des jeunes hommes faisaient des réunions en commun, ils organisaient des voyages mixte en France et à l'étranger avec toujours une visée pédagogique. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.





## LA FERME DE GUIRY, UN LABORATOIRE EXPÉRIMENTAL

Dans le contexte idéologique de l'après-guerre, André Huppe, agriculteur à Guiry-en-Vexin, est mis en relation, par le biais de la JAC, avec André-Max Leroy et Raymond Février, ingénieurs agronomes, zootechniciens à l'INRA.

Leur spécialité : l'augmentation de la production laitière (alimentation, apports vitaminiques, sélection génétique...). Dans les années 60, l'insémination artificielle progresse régulièrement dans les races bovines laitières et constitue bientôt un pilier de leurs recherches.



Guiry-en-Vexin. Ferme du Château. 1940-1950.



Jouy-en-Josas. Atelier de génétique animale à l'INRA. 1966.

« Le professeur Leroy, c'était un homme extraordinaire. Il était connu dans toute la France. C'est l'Institut national de recherche agronomique, j'ai travaillé avec ces gens-là.

L'élevage, c'était une grosse affaire chez nous. On a servi de cobaye. On a participé à pas mal d'expériences sur les vaches laitières. De toutes sortes : les protéines iodées pour améliorer la lactation des bêtes. Mais c'était un danger et ça a été interdit, l'iode passait dans le lait et c'était néfaste pour les enfants qui en buvaient. Le contrôleur était payé par l'Institut national zootechnique de Paris. Il surveillait tous les jours les bêtes en expérimentation. Il était toute la journée à l'étable, son laboratoire était à la maison, il est resté deux mois. Il contrôlait le lait, le sang et les matières fécales. Il prenait leur tension. On a même une vache qui a crevé, j'ai été indemnisé bien sûr. Ça a duré un an, après il y a eu des résultats.

En 1951, on a fait une expérience sur l'ensilage. Les bêtes ont besoin de la luzerne, du maïs. Au début on avait fait faire 6 grandes cuves. On a essayé des ferments, de l'acide formique, mais ce n'était pas tellement bon pour les intestins des bêtes. Après on a fait des ferments lactiques et du p'tit lait... Un jour on m'a dit : Est-ce que vous ne pourriez pas faire une expérience avec de l'urée en poudre qui venait du Danemark. On a essayé ça sur un lot expérimental. C'était un gros travail. »

André Huppe. Guiry-en Vexin, 1996.

« On venait souvent de l'Eure, de l'Oise, voir ce qu'on faisait ici à la ferme. Notre étable était la seule dans le coin faite sur un système hollandais qu'on avait adapté. Les Hollandais étaient en avance sur nous. Ils nous ont beaucoup apporté. »

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1996.

« Pour la propreté des étables, on a testé le blanchiment avec un genre de DDT, bleuté parce que les mouches n'aiment pas le bleu. Les étables étaient nettoyées, grattées, le sol était brûlé avec un genre de lance-flamme pour détruire les microbes. On avait des étables vraiment impeccables. La queue des vaches étaient attachées l'hiver pour qu'elles ne traînent pas. Quand le contrôle laitier ou l'Inscription nationale du Herd-book venaient, ils étaient surpris : on lavait les queues des vaches tous les jours. Les bêtes étaient tondues deux fois dans l'hiver pour ne pas qu'elles attrapent des maladies de peau ! »

André Huppe. Guiry-en Vexin, 1996.



La traite électrique des vaches. Vers 1950.



## LES FONDATEURS

Ingénieurs agronomes et zootechniciens

ANDRÉ-MAX LEROY et RAYMOND FÉVRIER  
(1892-1978) (1920-)

En 1942, **Raymond Février** obtient une bourse de recherche financée par l'industrie naissante des aliments pour le bétail. Jusqu'à la fin 1944, il s'initie ainsi à la recherche zootechnique auprès du professeur **André-Max Leroy** à l'INA (Institut national agronomique), pour conduire des travaux sur la production laitière et l'alimentation porcine dans plusieurs élevages de la région parisienne.

En 1946, il intègre dès sa création l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), après avoir rejoint l'année précédente le Service de la recherche et de l'expérimentation. Il est d'abord chargé de l'installation, à Saint-Prix (Val d'Oise), dans le domaine forestier de Bois-Corbon, de la première station expérimentale de l'INRA consacrée à l'élevage du porc (1946-1952). Il y développe des travaux sur leur alimentation et met au point une méthode de sélection fondée sur les perfor-

mances d'engraissement et sur l'appréciation normalisée des carcasses. Il deviendra directeur général de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de 1975 à 1978.

Au Bois-Corbon, Février fait adopter le livre généalogique des porcs Large-white. Avec les éleveurs et l'industrie de la charcuterie qui s'étaient beaucoup développées, ils définissent une nouvelle méthode d'appréciation des carcasses, basée sur découpe normalisée et non plus sur de simples mensurations, ni sur une appréciation visuelle, comme celle employée jusque-là en France. Le Concours de porcs abattus de 1947 constitua un banc d'essai de cette méthode, en même temps qu'une vitrine de la modernisation de cet élevage.



Reproductrice de la race porcine Large-white.



André-Max Leroy et Raymond Février. Octobre 1949.





André-Max Leroy dans l'amphithéâtre Tisserand de l'INA Paris. Fin 1930-Début 1940.

« À l'automne 43, je fus appelé à participer à une étude concernant l'influence d'une supplémentation vitaminique (A et D) dans la ration des vaches, sur leur production laitière. À cette fin, je m'installai en Seine-et-Oise, près de Pontoise, dans le Vexin français, dans une grande ferme, dont l'exploitant, Raoul Lelong, avait mis à notre disposition une centaine de vaches, effectif exceptionnel à l'époque. J'avais, comme compagnons, deux ingénieurs agricoles, précédemment prisonniers de guerre, que les Allemands avaient libérés dans le cadre, je crois, de la fameuse «relève», Henri Maitrejean et Citeaux. Aux traites du matin (5 h) et du soir (17 h), nous distribuons ces vitamines aux lots expérimentaux, nous mesurons la quantité de lait produite, la quantité de nourriture consommée et nous prélevons des échantillons.

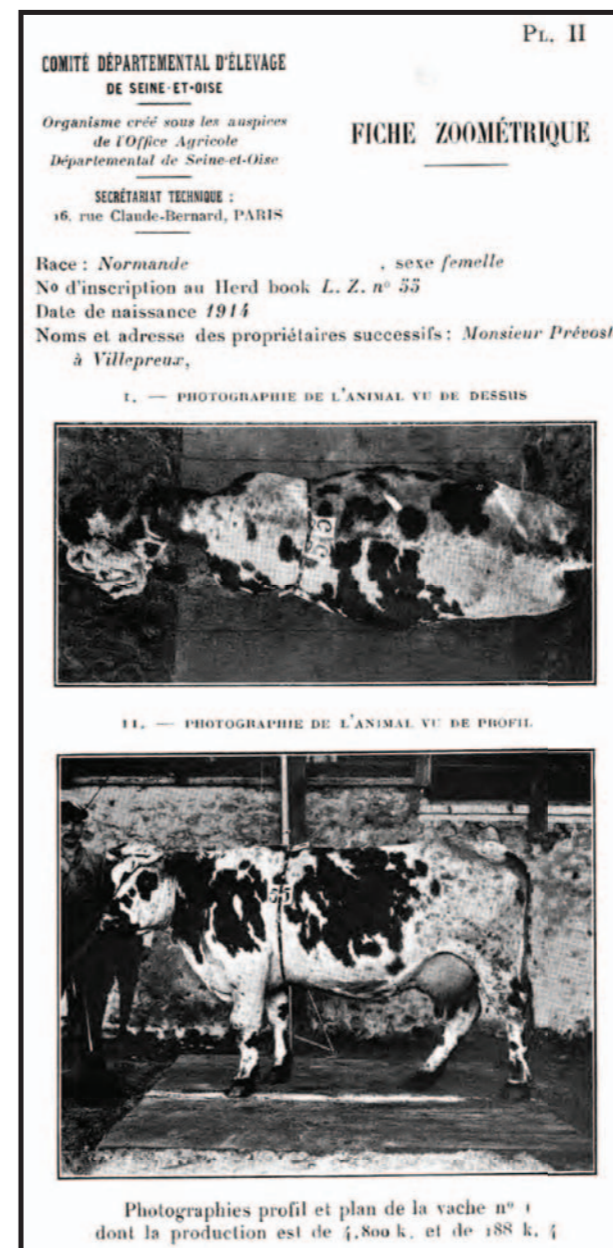
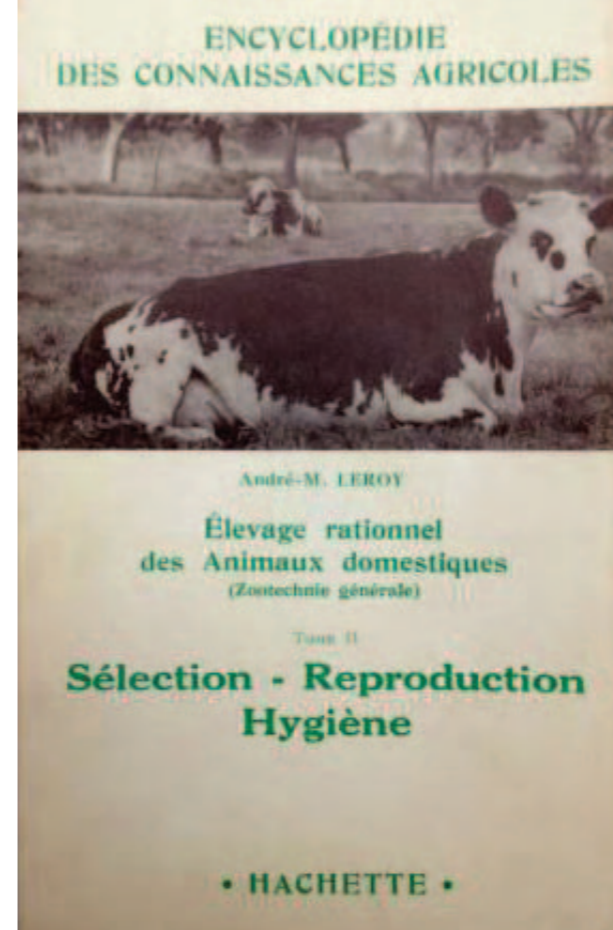
Dans le laboratoire que nous avons aménagé tant bien que mal, nous effectuons certains dosages, les autres, plus délicats (vitamines) étant effectués à l'Agro par A. François et J. Chaffray. Cette vie se poursuit jusqu'en mai 44, austère dans ce village occupé par des soldats allemands au repos, loin des lumières de la ville, mais offrant de quoi satisfaire notre appétit. Pendant cet hiver passé entre nos vaches et nos cahiers d'observations, j'avais pu concilier mon goût, balbutiant, pour la recherche, avec mon intérêt pour l'élevage et mon goût pour l'action. Mais je sentais bien les limites de notre organisation : non seulement la pauvreté des moyens, mais aussi la dépendance vis-à-vis de l'hôte qui parfois vendait une des vaches expérimentales ou tentait de donner directement des instructions aux vachers.

Nous défendons bec et ongles notre sorte d'exterritorialité ! En outre les rapports humains n'étaient pas toujours faciles et nous subissions parfois de petites humiliations (sûrement involontaires) de la part de celui que nous appelons « le boyard ».



## LES DÉBUTS DES RECHERCHES EN GÉNÉTIQUE ANIMALE

Les premiers chercheurs s'intéressant à l'amélioration génétique des espèces d'élevage sont recrutés par l'INRA dans les années 1940-1950. Certains de ces jeunes agronomes sont localisés à Jouy-en-Josas, au sein de la Station de Recherches sur l'Élevage ou de la Station de Recherches Avicoles. D'autres, autour de Jacques Poly, travaillent à Paris, hébergés à l'Institut National Agronomique dans le Laboratoire de Zootechnie dirigé par André-Max Leroy, puis à l'Institut d'Hygiène Alimentaire.



Jouy-en-Josas. Atelier de génétique animale de l'INRA. 1960.



Jouy-en-Josas. Taureau de race Frisonne Pie noire sur le domaine de l'INRA. 1958.

En 1945, Leroy connaissait la forêt domaniale de Bois-Corbon, située près de son domicile à Saint-Leu-la-forêt. La ferme, à côté du château, disposait de communs comportant notamment une porcherie d'une cinquantaine de places. Le Château était affecté à l'École des gardes-pêche - en pleine forêt, sans rivière -, mais les communs étaient vacants. Leroy rencontre l'Inspecteur général des Eaux et Forêts Larrieu. Il le décide à mettre à notre disposition la porcherie et le petit appartement situé au-dessus. [...] Je peux recruter deux collaborateurs dont Bertrand-Roger Lévy qui créera et animera beaucoup plus tard le service de presse de l'INRA.

Nous commençons à mettre en état la porcherie et l'appartement. Nous vidangeons la fosse septique. Cela n'avait rien d'exaltant, mais les lendemains nous stimulaient... J'achète des porcelets, chez Sabattier naturellement : joie de voir arriver nos premiers porcelets, dans notre camion et de les installer dans notre porcherie. Le travail peut commencer, mais l'incertitude est totale pour la suite : juridiquement, notre installation n'existe pas !

Nouvel événement : en Mai 46, le Parlement, à l'initiative de quelques députés socialistes et du Ministre Pierre Tanguy-Prigent, vote la Loi portant création de l'INRA. Le nouvel établissement reçoit des moyens ; il dispose d'une souplesse dont l'Administration est dépourvue ; il bénéficie d'un administrateur efficace, Marc Ridet ; Bois-Corbon est érigé au rang de station expérimentale ; j'en suis nommé Directeur.»





# 9 DU LAIT, BUVEZ DU LAIT !



Publicité. 1940-1950.



Publicité. 1960.

« En 1947, mon père a voulu créer un élevage donc il a fallu se constituer un cheptel, aller chercher des animaux reproducteurs en Hollande. Il partait une ou deux fois par mois dénicher les futurs géniteurs et futures championnes de production de lait. Quand on en a eu un nombre suffisant, on pouvait se permettre de ne plus en acheter et les faire se reproduire. Il y avait un centre d'insémination à Magny-en-Vexin. »

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.



Paris. 1954.

En 1954, c'est la surproduction : Pierre Mendès-France, président du Conseil, organise la distribution de lait gratuit dans les écoles. Dix ans après la guerre, bon nombre d'enfants souffrent encore de rachitisme.



Gonesse. Carte publicitaire. 1900-1920.



Les races laitières les plus répandues : la race Normande, la plus importante par son cheptel et ses qualités laitières, beurrières et bouchères ; les races Pie rouge de l'Est convenant bien à la fabrication du gruyère ; la race Flamande en Picardie, Artois et Nord ; la race Parthenaise qui a largement contribué au succès du beurre de Poitou-Charentes ; et la race française Frisonne Pie Noire réputée pour ses performances laitières malgré de médiocres qualités beurrières.

Les agriculteurs se préoccupent d'améliorer les performances de leur cheptel par sélection génétique. Les laiteries payent alors le lait en fonction de sa teneur en matière grasse. La consommation augmente, il faut du lait bien gras et en abondance pour redonner la santé aux Français.



Vers 1920.

L'image pittoresque de Perrette la laitière persiste alors que les questions de santé et d'hygiène sont au cœur des exploitations laitières.





Parmi les races Hollandaises réputées pour leurs qualités laitières, la Frisonne est la plus productive. Afin d'améliorer les performances de la race, des éleveurs du Nord de la France vont créer en 1922, le *Livre Généalogique de la race Hollandaise*. Son rôle : enregistrer les animaux répondant à un « standard de race » garantissant leurs origines.

À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, l'effectif français de *Frisonnes* a fortement diminué, il faut reconstituer le cheptel. En 1952, les recherches de l'INRA en zoologie sur la production laitière plébiscitent la race *Holstein Française* rebaptisée *Française Frisonne Pie Noire* (FFPN). Elle devient la vache laitière par excellence distançant la vache *Normande*.

À partir de 1970, la race française *Pie noire* est croisée avec l'*Hollandaise Holstein* pour augmenter la production de lait. En 1974, tous les bovins de type hollandais sont regroupés sous la race *Françaises Frisonnes* (FF) dont l'importance dans le cheptel national ne fait que croître.

En 1990, la *Française Frisonne* devient la *Prim'Holstein* suite à son croisement avec la *Holstein américaine*. Elle se distingue aujourd'hui par le taux protéique de son lait, indispensable à la fabrication du fromage.

## LA VACHE À LAIT

## LA SÉLECTION GÉNÉTIQUE

Dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle, l'augmentation des performances des races de vaches laitières s'appuie la génétique.

Vers 1937, les recherches pour l'amélioration des animaux d'élevage s'intensifient. Suite à la généralisation de la sélection par insémination artificielle, les vaches sont de plus en plus productives. Pour mesurer leurs productions, le contrôle laitier est mis en place dans les années 1950.

La constante progression des résultats des programmes français est le fruit d'une longue expérience. En premier lieu, celle d'éleveurs qui, individuellement, puis dans le cadre d'associations de race, ont initié une sélection basée sur l'étude de la génétique, associée aux conditions d'élevage des animaux.

Dans les années 60, une organisation collective et nationale définit des programmes modernes de sélection fondés sur un système unique d'identification animale, sur le contrôle de performances en ferme et de la descendance des reproducteurs et la création d'un institut technique en charge des méthodes et de l'assistance aux participants.

Son pilotage est assuré, dans le cadre de la loi de 1966, par la Commission Nationale d'Amélioration Génétique (CNAG), présidée par le Ministère de l'Agriculture et composée d'experts de la recherche publique (INRA,...) et des organisations d'éleveurs (Institut de l'Élevage,...).

*« Grâce à la coopérative d'élevage du Vexin créée en 46-47, qui était Centre d'insémination, nous avons développé la race de nos vaches laitières. J'étais membre de la commission qui allait en Hollande à peu près tous les deux mois : on allait acheter des taureaux. Un taureau du centre devait prouver qu'il améliorerait la race avant de rentrer dans le Herd-book. Celui qu'on avait à la maison pendant plusieurs années n'a pu rentrer au centre que lorsqu'on a eu le résultat de ses produits en conformation à un an et demi, dix-huit mois. C'était passionnant ! »*

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1996.

*« Pour faire du lait, la vache doit faire un veau, après elle peut produire du lait jusqu'à 9 à 10 mois. Après elle est tarie, elle est au repos pendant, trois mois. Après, elle est de nouveau inséminée pour 2-3 mois, pour refaire un veau. Il y a des vaches qui ne produisent plus, donc il faut calculer pour qu'il y ait un roulement dans les naissances afin que la production de lait soit homogène. Les vaches en production devant remplacer celles qui sont en tarissement pour ne pas que la production de lait s'épuise. »*

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.

**CERTIFICAT D'ORIGINE FEMELLE**  
N° 99887

**HERD-BOOK**  
DE LA  
**Race Française Frisonne Pie-Noire**  
Siège : 2, Avenue du Maréchal Foch - CAMBRAI (Nord)

NOM : \_\_\_\_\_

Date et Lieu de Naissance : 3 Mars 1951 chez M. HUPPE André

N° Inscription provisoire : 116.450

Propriétaire : M. Monsieur André HUPPE

à Ferme du Château à GUIRY par Avernes (Seine-et-Oise)

**ETAT SANITAIRE**  
Sanctuaire pour 57 - Arrêt 31.3.57

P. Gerrit N° 16.425	M. Geertje III N° 119.211	M. Geertje Adame N° 27.450	M. Geertje N° 85.350	P. Bontje Adame N° 24.674	M. Geertje N° 17.375
M. Geertje N° 19.829	M. Geertje II N° 19.043	M. Geertje N° 23.130	M. Geertje N° 107.475	M. Geertje N° 84.774	

Cambrai, le 25 Décembre 1951  
La Doune,  
M. Huppe

Guiry-en-Vexin. Herd-book de la race bovine française, Frisonne. Caroline, née le 03 mars 1951.

**Les Herd-book recensent, par race, les vaches certifiées. Chacune possède sa fiche d'identité, son code d'identification, c'est le pedigree. Les animaux sont enregistrés par leur éleveur à leur naissance, ou à leur arrivée quand ils sont importés.**



Illustration de l'article «La race bovine hollandaise». 1930.



L'éleveur est responsable du bien-être de ses animaux, de leur environnement. Il peut agir de façon positive ou négative sur l'animal car il le fait naître, le nourrit, le soigne. Il intervient sur son corps (bouclage, tatouage, castration, reproduction, tonte ou traite...) puis le conduit à l'abattoir. La vie de l'éleveur est entièrement tournée vers la vie de ses bêtes, parfois des relations particulières se tissent...

« Avant, toutes les vaches avaient un nom, Blanchette... moi quand j'étais du côté de Beauvais, je travaillais à ma vache tous les matins, elle s'appelait Bella, elle avait trois trayons, alors des fois, je mettais un trayon dans ma bouche, et puis je prenais mon petit-déjeuner comme ça, et puis avec les deux autres, je faisais mes ¾ de seau de lait. »

Eugène Gellé. Puisieux-Pontoise, 2018.



Arnouville-lès-Gonesse. Ferme des Condos. 1950-1960.

« Avec la vache folle les cours se sont effondrés alors que je venais de faire une salle de traite ultra moderne. J'avais commencé à livrer en laiterie dans l'Oise, après Danone venaient dans le secteur. Mais à la fin on n'était plus que deux par ici, Piscop et nous. La laiterie passait tous les trois jours mais ils trouvaient que ça leur coûtait cher. Et la Direction des services vétérinaires à Cergy nous demandait de faire des analyses de plus en plus fréquentes. Le coup de grâce, c'est quand on m'a demandé d'avoir un camion frigorifique pour ma petite tournée, je ne pouvais pas amortir. Alors j'ai dit : c'est plus la peine ; J'ai arrêté en 2006. Aujourd'hui, je loue les prés et les locaux pour du stockage. »

François Larvor. Luzarches, 2018.



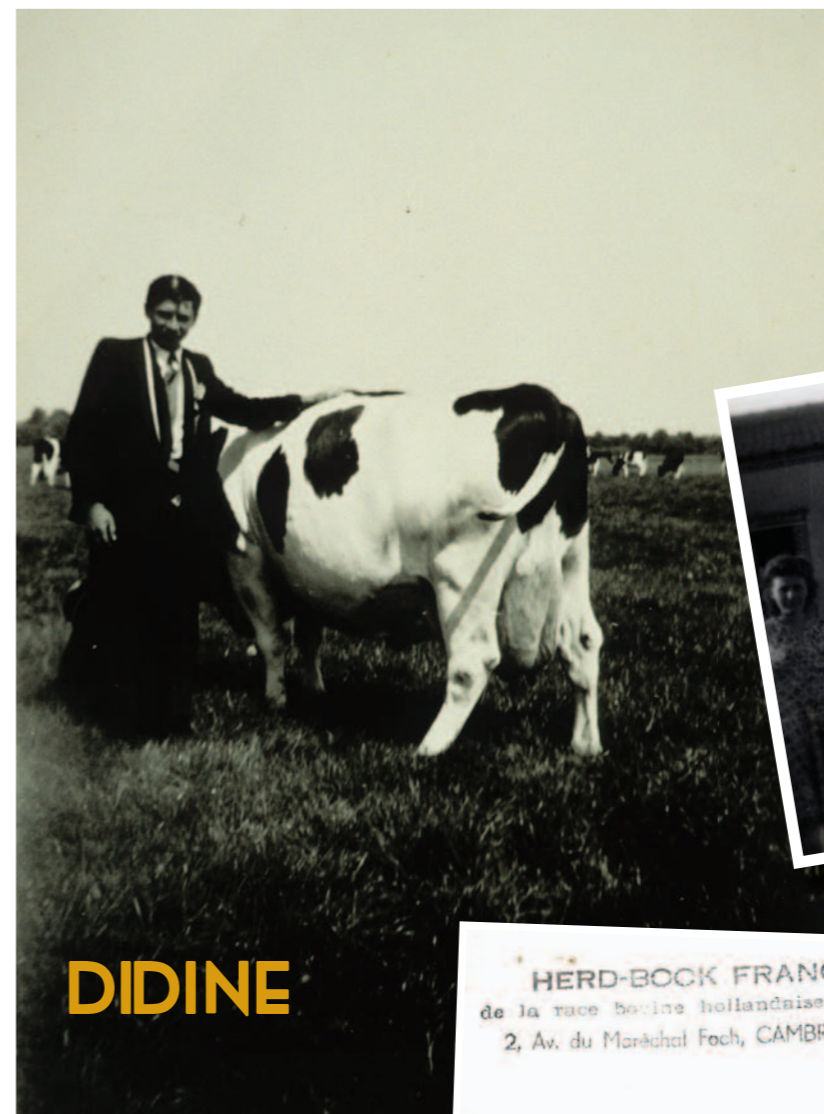
Luzarches. Début 1960.

« La ferme du château comptait 140 hectares à l'époque. Les productions servaient à nourrir le bétail et il y avait un peu de blé vendu à la coopérative. Mais le revenu c'était vraiment la vente du lait, en priorité aux voisins qui venaient chercher leur lait tous les jours. Il y a eu aussi de la vente en grosse quantité quand la production a évolué. Il fallait remplir des fiches ; des prélèvements de lait étaient emmenés en laboratoire, peut-être à Mantes-la-Jolie pour analyser le taux de matières grasses, matières butyriques de chaque vache, avec un suivi, des fiches à remplir. À l'époque il y avait déjà du travail de bureau. »

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1996.



Guiry-en-Vexin. 1946.



1950-1960.

HERD-BOOK FRANÇAIS  
de la race bovine hollandaise pie noire  
2, Av. du Maréchal Foch, CAMBRAI (Nord)

CAMBRAI, le 18 Juin 1951.

Monsieur André HUPPE  
Éleveur  
GUIRY -(Seine & Oise)-

« Didine, ça c'est une vache assez exceptionnelle. Déjà à l'époque, en 1950, qu'elle avait des rendements par an jusqu'à 10 000 kg, alors que la moyenne était de 4 500-5 000 kg. Un bon tiers au-dessus de ma moyenne ! On allait aux concours, Didine, on la connaissait dans tout le canton. Ses produits prenaient les premiers prix. Il y avait une quinzaine de cultivateurs qui concouraient. La vache elle a fait un, deux, trois, quatre générations de bêtes primées dans leur catégorie. Alors j'étais un peu fier. C'était une étable assez extraordinaire. »

André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1997.

Monsieur,

Nous avons l'honneur de vous accuser réception d'une déclaration de naissance d'un veau mâle issu de la vache Akke's Zwartje n° I68973P.R.S.

La mère n'étant pas à votre compte, nous ne pouvons enregistrer cette naissance.

Pour cela, il faudrait nous envoyer le certificat hollandais et son autorisation ministérielle d'importation afin d'établir le certificat français.

Dans cette attente, veuillez agréer, Monsieur, la nouvelle assurance de nos sentiments les plus dévoués.

La Secrétaire du Herd-Book,

*André Huppe*



Paris. 1930-1940.

« Le jour du Herd-book, alors là, c'était vraiment extraordinaire ! Quand un veau naissait, on le mettait sur six registres. Il fallait dessiner les taches, l'étoile... »

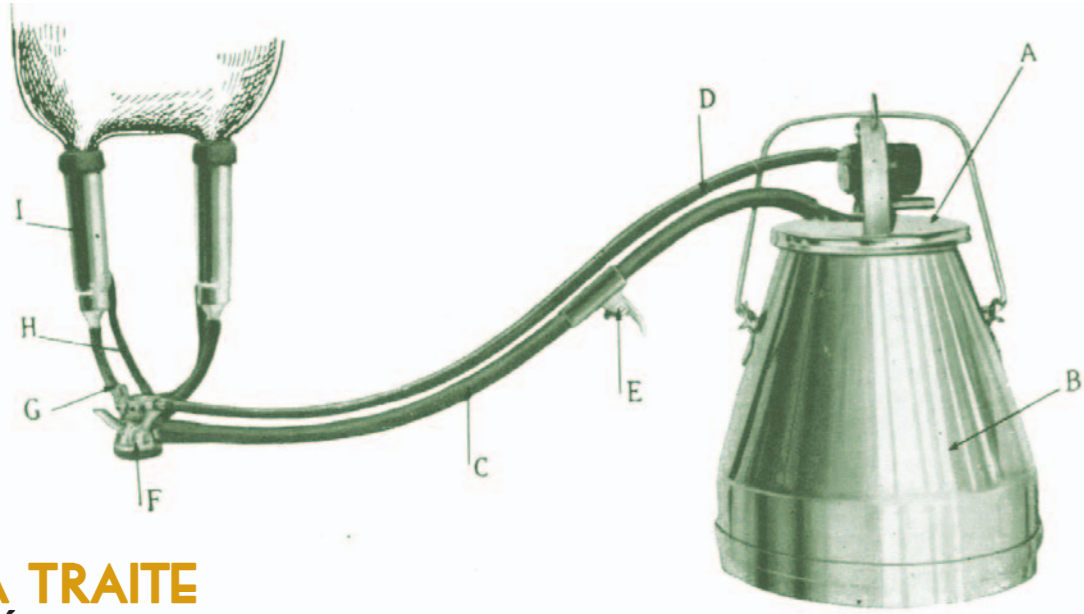
André Huppe. Guiry-en-Vexin, 1997.



Arnouville-lès-Gonesse.  
Ferme des Condos. 1950-1960.

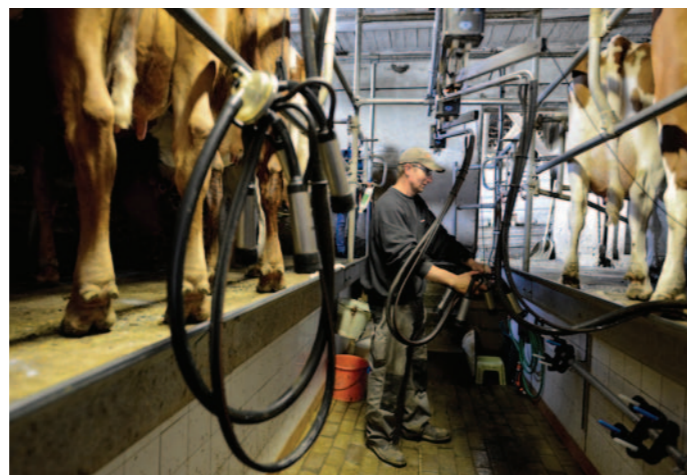


## LA TRAITE MÉCANIQUE

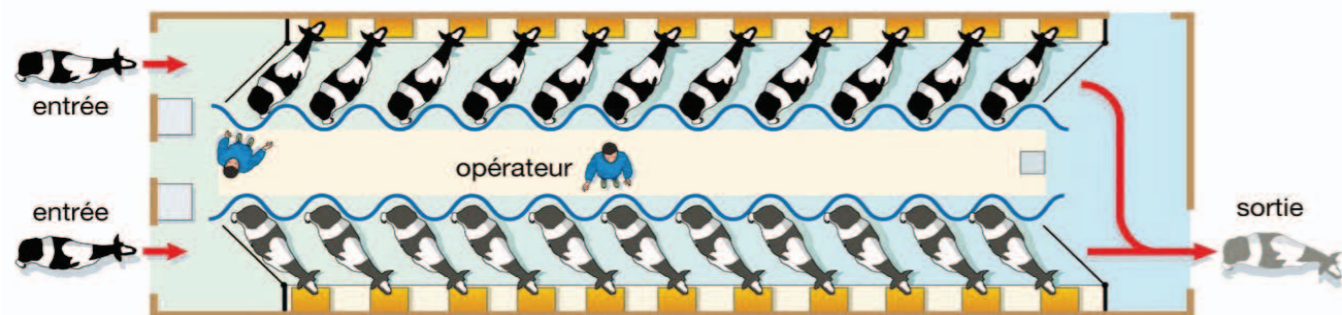


Eaubonne. 1937.

En 1946, l'administration verse une subvention aux agriculteurs qui s'équipent de machines à traire électriques. L'emploi des machines nécessite des mesures d'hygiène draconiennes (lavage, stérilisation, désinfection et lavage du pis).



Arnouville-lès-Gonesse. 2017.



La salle de traite en épis.

## LE CONTRÔLE LAITIÈRE

En Seine-et-Oise, des contrôles sont organisés dès 1919 sous l'influence d'André-Max Leroy, ingénieur agronome-zoologiste. Certaines fermes deviennent des laboratoires expérimentaux. Le contrôle est assuré par des stagiaires de l'INA qui se rendent dans les fermes laitières tous les 21 jours. Ils assistent à 2 traites consécutives et procèdent à des mesures destinées à optimiser la sélection génétique. Pendant leur séjour, ils sont logés et nourris par l'exploitant.

Dans les années 50-60, l'État soutient le développement des exploitations laitières et renforce le contrôle sanitaire pour lutter contre la tuberculose et les épidémies causées par du lait infecté. Auparavant, le lait n'est ni tracé, ni contrôlé, aucune règle d'hygiène n'encadre la production de lait en dehors des expérimentations de l'INRA.

Progressivement la traite en extérieur est abandonnée à cause du risque de contamination du lait.



Ennery. 1945.



Luzarches. 1950-1960.



Pierrelaye. 1981.



Arnouville-lès-Gonesse. 2017.

« On était 2 pour traire, ma femme et moi. Après on a pris un vacher. À l'époque la laiterie était à Pontoise, route de Rouen. Un camion passait ; on était les premiers de la tournée : 6h 1/4 il fallait que les bidons de lait soient à la porte ; l'été il fallait les rentrer pour pas qu'ils soient exposés au soleil. »

Hubert Leconte. Haravilliers, 2016.



Vexin. Vers 1990.



« Monsieur Larvor, à Luzarches, vendait son lait, sa crème, ses œufs au pâtissier ! Maintenant c'est impossible. Il y a une génération qui ne saurait plus acheter du lait cru, le faire bouillir. On parle des grands chefs pâtissiers à Paris qui vont chercher leurs « trucs » en Normandie, on en fait tout une histoire, mais c'était monnaie courante il y a 40 ans ! »

Nathalie Van Acke. Saint-Martin-du-Tertre, 2018.



Vexin. 1992.

« Mes parents sont arrivés comme nourrisseurs en 53, dans Luzarches. Mi-avril, il y avait la transhumance : on emmenait les vaches dans les prés ; mes parents allaient les traire. En 63, ils se sont installés à l'extérieur de Luzarches. Mon père a eu le mérite agricole parce qu'il a fait la stabulation libre : alors qu'avant les vaches étaient attachées l'hiver dans l'étable, c'est un bâtiment avec de la paille où les vaches se baladent. Avec une salle de traite : les vaches arrivent comme sur un quai. Et pour les traire avec la machine plus besoin de se baisser. On était ferme pilote. »

François Larvor. Luzarches, 2018.



Le ramassage du lait se fait chaque matin. Avant les années 60, les bidons de laitier de 10 à 25 litres, dits « de Paris », attendent devant la cour des fermes pour être emmenés dans les laiteries locales. Il n'y a encore ni pasteurisation, ni réfrigération.

Pour des questions d'hygiène, la vente en vrac du lait dans les boutiques est interdite en 1957, mais demeure encore possible à la ferme. Le procédé de stérilisation UHT est homologué en France le 10 août 1964.

À compter du 1<sup>er</sup> octobre 2012, la vente du lait cru aux consommateurs, directement à la ferme ou sur les marchés, est très encadrée : l'autorisation préfectorale tient compte de l'état sanitaire du cheptel, de l'eau utilisée pour le nettoyage, de la réfrigération rapide du lait, d'analyses microbiologiques, et impose un conditionnement hermétique ou une vente par distributeur automatique.

## LA DISTRIBUTION DU LAIT



La Fédération nationale des producteurs de lait FNPL a été créée en 1946.

1934.



1950.

« Mon père était laitier-nourrisseur, une profession créée pour alimenter les parisiens en lait. Mon grand-père auvergnat est monté à Paris en 1890 et s'est installé dans le 19e. Imaginez une petite ferme avec une courrette et les vaches à Belleville ! Mon père s'est installé à Garges, dans l'avenue principale. Les vaches restaient en stabulation. Papa cultivait de la luzerne pour leur donner à manger. Avant l'aéroport, il allait à Roissy avec le cheval pour ramener de l'herbe. Il leur donnait aussi la pulpe de betterave de la sucrerie de Villeron. »

Jeanine Poletti. Garges-lès-Gonesse, 2016.

« En 53, il y avait une soixantaine de vaches à Luzarches ; on pouvait acheter le lait à 7 endroits différents. Nous on avait un point de vente en centre-ville. Ma mère faisait aussi des yaourts, du beurre, du fromage blanc. Les boulangers pâtisseries prenaient le lait et la crème pour leurs gâteaux ; la maison de retraite et une maison d'enfants prenaient. Avec la camionnette je faisais une tournée. Nous on a toujours donné de la drèche comme nourriture aux vaches, un orge brassicole. Elles en étaient friandes et ça donnait un bon goût au lait. Mais les dernières années ça coûtait cher en transport ; ça venait de chez Heineken dans le Nord ou de Strasbourg chez Kronenbourg. »

François Larvor. Luzarches, 2018.

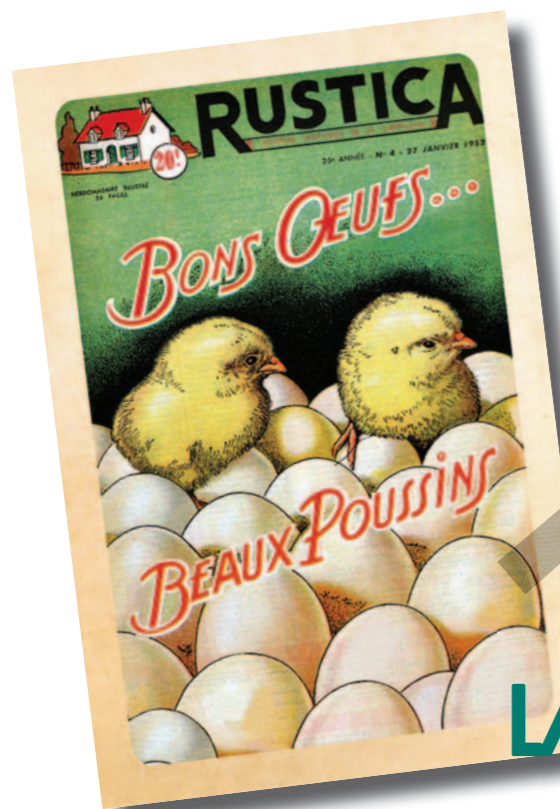
« Mon père travaillait dans une laiterie, la SAFR, la « société anonyme des fermiers réunis ». Dans les années 30, il faisait ses tournées très tôt avec une carriole et un cheval : Banthelu, Wy-dit-Joli-Village, Gadancourt, Cléry. Le lait était ramassé dans des énormes pots de métal très lourds. À l'époque pas mal de fermes faisaient des vaches laitières. À la laiterie, il y avait la vérification du lait puis il était pasteurisé et il repartait dans des « tonnes », des énormes engins, pour être redistribué dans les environs. Moi, à Magny en 1963, j'allais encore chercher mon lait dans une petite épicerie, nous avions des boîtes à lait d'un litre ou d'un litre et demi. Après, la laiterie a été transférée à Chaumont-en-Vexin et celle de Magny a fermé. »

Ginette Eude. Magny-en-Vexin, 2012.

**La pasteurisation et la stérilisation éliminent les risques de contamination par les micro-organismes, pathogènes ou non.**







« Quand on a supprimé les vaches à lait, on s'est reconvertis dans les bêtes à viande, on travaillait avec le boucher de Luzarches. Après elles partaient à Cholet. Je continue l'élevage de Charolaises. On les fait inséminer avec des taureaux Charolais d'un centre d'insémination en Seine-Maritime ... Là on nous a encore piqué un veau. C'est la deuxième fois ; c'est que les herbages ne sont pas attenants au corps de ferme. »

Louis Van Haeck. Seugy, 2007.



Mareil-en-France. 1997.

« L'élevage est en perte de vitesse mais la viande résiste mieux que le lait. On avait une vingtaine d'éleveurs viande bovins en 93. Ils ne sont plus que 5. Pareil, les éleveurs de brebis, viande aussi, il n'y en a plus que 3 : la ferme du Chemin neuf -la Bergerie à Villarceaux, un producteur sur Vallangoujard et un à Bernes. »

Jean Yves Le Gall. DDT du Val-d'Oise, 2019.

« Mes parents étaient marchands de volaille et d'œufs ; ils avaient une tournée dans les fermes des alentours pour prendre les produits et ils allaient au marché de Pontoise avec un cheval et une carriole. »

Mme Cardon. Théméricourt, 1998.

« On a créé un élevage de quinze mille poules pondeuses dans les années 80. À l'époque, c'était un peu important, aujourd'hui plus du tout. On les nourrissait avec nos produits, blé, maïs. C'était le circuit court. On commercialisait avec des distributeurs locaux qui faisaient les marchés, des petits commerçants. Sont arrivées les grandes surfaces. Nous on manquait d'envergure et ils nous ont laissé tomber. On n'arrivait plus à écouler sur place et on devrait brader sur le marché national de Rungis, ce n'était plus rentable. On a abandonné dans les années 2000. »

James Debaisieux. Piscop, 2019.

« Le Parc du Vexin a aidé des exploitants agricoles à se diversifier. Moi, c'était le lapin parce que mes parents avaient toujours élevé du lapin. J'ai construit un labo, un abattoir, un élevage et j'ai repris les recettes familiales dont le fameux « Lapin Compote ». Ça a pris ; je produisais 10 000 lapins par an. Avec le Parc du Vexin, on avait écrit une charte sous la marque « Parc » : le lapin devait être à l'ancienne, avec un nombre de m<sup>2</sup> pour évoluer. La viande était bonne mais il aurait fallu pouvoir vendre plus cher. Les grandes surfaces voulaient bien nous en prendre mais à bas prix. On a gardé la qualité, mais on n'a jamais pu bien vendre. Notre marge n'était pas assez importante pour survivre ; on a été étouffé par les charges ; l'Europe a mis des normes draconiennes. Et le « Lapin Compote » a arrêté en 2012. On va louer nos locaux. »

Rémy Longé. Commeny, 2012.

« Les nappes sont à sec. Donc je suis obligée d'amener de l'eau dans les prairies. Tout le secteur est sinistré et c'est récurrent, trois ans de suite. Les vaches devraient être dans les prés mais vu qu'on n'a pas eu d'eau, ça ne repousse pas. Pour leur donner à manger il faut que j'achète du fourrage mais les prix sont en train de monter. D'autant que des éleveurs étrangers viennent chercher leur marchandise en France. Mes bêtes sont sous surveillance. En 2016 on m'a empoisonné des vaches : je suis arrivée avec la cuve à eau et je les ai trouvées par terre, une à l'agonie !... ça plait pas à tout le monde de passer en bio ! Et puis je suis une femme à la tête d'une entreprise, il y en a qui voudraient récupérer mes terres. Aujourd'hui, on va au boulot avec une boule au ventre ; on se dit : qu'est-ce qu'on va avoir aujourd'hui ? Papa ça le dépasse. Comme il dit, « on n'a jamais maltraité nos animaux. »

Val d'Oise, 2020.

« Pendant très longtemps, jusqu'à la fin des années 60, nous avions un élevage de moutons. Cet élevage a été remplacé par des bœufs d'embouche. Ceux-ci étaient principalement nourris avec la pulpe de betterave en provenance de la distillerie. L'embouche était à l'époque un élevage traditionnel des régions betteravières. On achetait les bœufs qui « sortaient de l'herbe », que l'on engraisait pendant plusieurs mois afin qu'ils soient bons pour l'abattoir. Donc, on avait des bêtes qui rentraient au mois de septembre ou octobre, pendant la campagne des betteraves et qu'on revendait de décembre et pour les dernières bêtes au printemps, en avril. »

En 1973, j'avais tout juste mon permis, mon père m'a dit : « Tu vas aller contrôler les pesées des carcasses dans les abattoirs : Argenteuil, Pontoise... tous ces petits abattoirs de ville qui n'existent plus. Cet élevage a pris fin en 1985 quand on la distillerie a arrêté son activité, pour cause de l'agrandissement de la ville nouvelle. »

Thierry Thomassin. Puisseux-Pontoise, 2021.



Génicourt. 2021.

# LA DIVERSITÉ DE L'ÉLEVAGE

Vaches, moutons, porcs, volaille, lapins... si l'élevage a été prospère en Val d'Oise, il a régressé au cours de la deuxième moitié du XX<sup>ème</sup> siècle.

Les troupeaux, notamment d'ovins et de vaches laitières, se réduisent. L'association traditionnelle de l'élevage et des cultures ne résiste pas à la modernisation et à la concentration des exploitations, qui désormais se spécialisent dans l'un ou l'autre secteur.

Bon nombre se recentrent sur les productions végétales, l'élevage nécessitant des frais d'exploitations importants, de main d'œuvre surtout.

L'élevage se maintient pourtant : en 2010, 153 exploitations Valdoisiennes ont des bovins (30 % en mixte, 30 % lait et 30 % en vaches allaitantes) ; 57 exploitations sont identifiées comme ayant des équins, 16 des poules pondeuses, 7 des caprins et 22 des ovins.

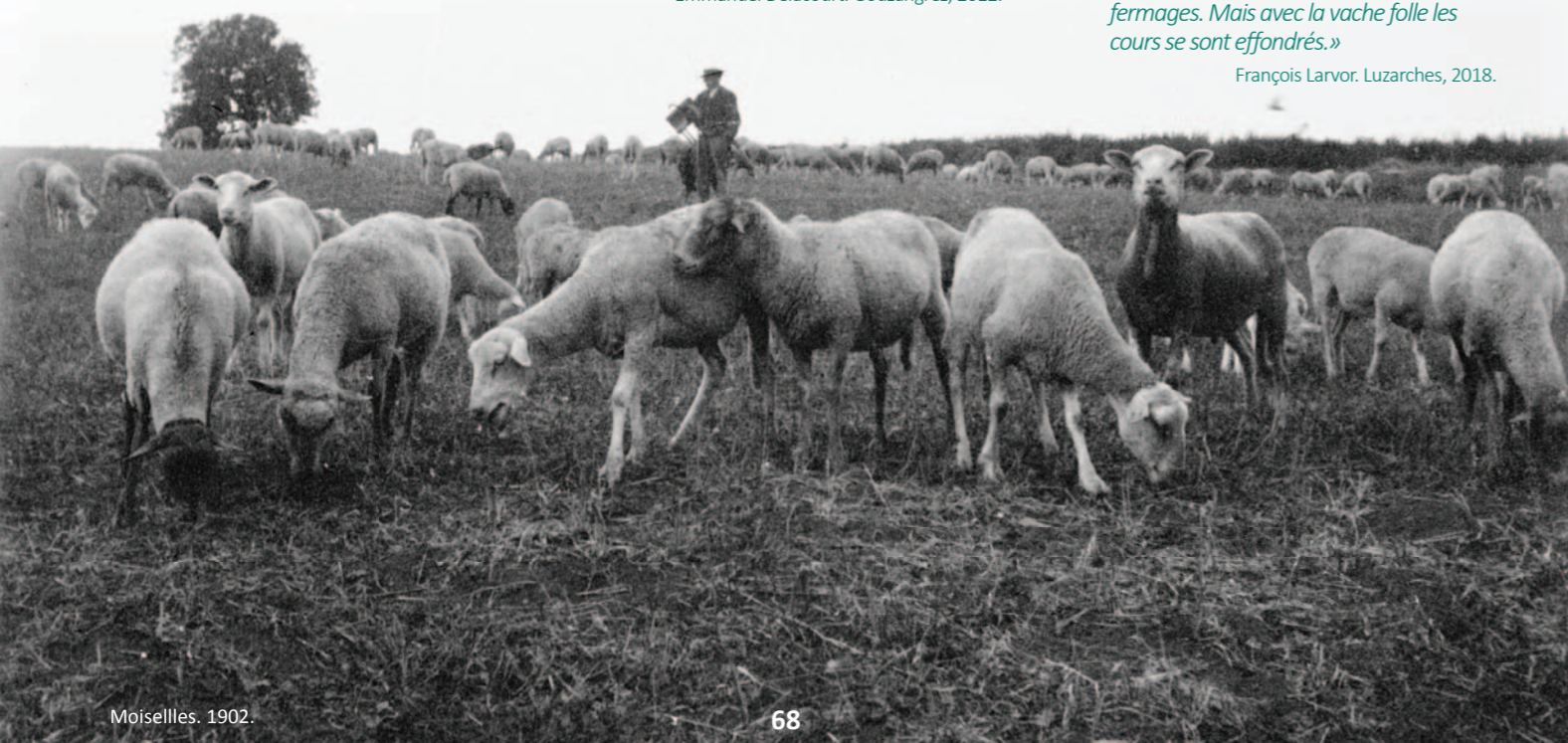
En 2019, on dénombre dans le département 3 000 bovins, 1 300 porcins, 1 600 ovins et 400 caprins.

« Du temps de mon papa, il y avait 600 moutons ici, à Gouzangrez. Donc qui dit beaucoup d'animaux, dit beaucoup de bâtiments qui, aujourd'hui ne sont plus adaptés à l'agriculture. L'élevage s'est arrêté quand les Anglais sont entrés dans le Marché Commun. J'étais ado et j'ai vu partir à l'abattoir les 600 moutons, alors qu'on avait une troupe de moutons connue dans le monde entier ! »

Emmanuel Delacourt. Gouzangrez, 2012.

« On avait mis au point un élevage de porcs. Ils étaient nourris avec le lait écrémé qu'on ne vendait pas et avec l'eau de lavage des bassines de crème. On avait 2 employés qu'on logeait dans Luzarches. À côté de ça, la vente des vaches de réforme servait à payer les fermages. Mais avec la vache folle les cours se sont effondrés. »

François Larvor. Luzarches, 2018.



Moiselles. 1902.







Vexin. 2012.

# 11 DE LA FERME À L'EXPLOITATION AGRICOLE : VERS UN NOUVEAU SYSTÈME DE PRODUCTION

Dès le milieu des années 1970, l'autosuffisance alimentaire est atteinte. Jusque-là les fermes demeurent familiales, se transmettent de père en fils ; les chefs d'exploitation et les salariés agricoles sont très souvent des parents. Depuis, la mécanisation, l'automatisation de système de production, les évolutions des modes de vie au sein des familles rurales conduisent à questionner la notion même d'exploitation agricole.

Le secteur agroalimentaire qui occupe une place stratégique dans la balance commerciale du pays prend un poids grandissant. Les prix agricoles ne cessent de baisser, et pour maintenir leurs revenus tout en effectuant des investissements de plus en plus lourds à amortir, les exploitants se sont lancés dans une course à la productivité et à l'agrandissement. La santé financière des exploitations est fragile et les problèmes de transmission s'accroissent.

La production agricole, autrefois déterminée par les droits d'usage sur le sol, les droits de propriété ou de fermage, est de plus en plus dépendante de la politique agricole commune. Depuis 50 ans, on multiplie les quotas.

L'importance des relations économiques au marché, des contrats de production, du recours à l'endettement et des droits à produire, favorise l'émergence d'une nouvelle notion d'exploitation en terme d' « activité économique », qui se substitue à celle d'exploitation comme « bien foncier ». « Unité économique », elle devient également une entité juridique propre, distincte du ménage agricole ; patrimoine personnel et patrimoine d'exploitation sont souvent aujourd'hui séparés.

## INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE :

Ensemble des entreprises ayant une activité de transformation de matières issues de l'agriculture ou de la pêche, destinées à l'alimentation humaine ou animale.

En 2013, le Parc régional du Vexin français compte 350 exploitations agricoles dont la surface moyenne est de 123 hectares. Là-aussi, leur nombre a chuté considérablement pour laisser place à des entités plus vastes, majoritairement tournées vers les grandes cultures : céréales (62 %) et betterave sucrière (8 %).

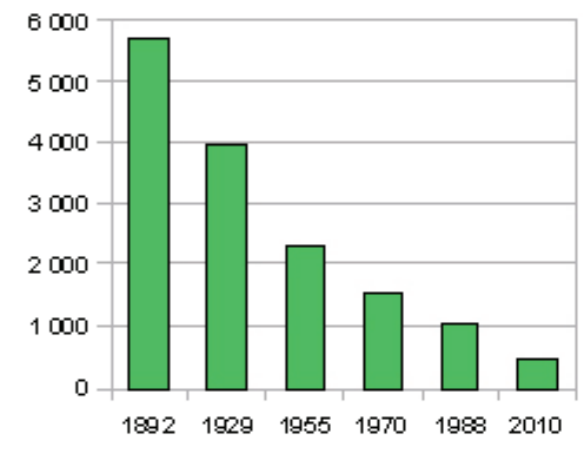
Seules 36 exploitations de polyculture-élevage, dont 25 de bovins, viande et lait, 6 d'ovins et 10 avicoles subsistent.

« Le premier tracteur de la commune avec des roues en fer, a été acheté en 1954 ; c'était une révolution. On s'est endetté. Le Crédit Agricole commençait à prêter de l'argent à un taux très bas. Après, ils ont acheté une moissonneuse-batteuse qui faisait 1m50 de coupe et qui a brûlé, un court-circuit. À l'époque il n'y avait pas d'assurance, ça été un coup dur ! »

Olivier Huppe. Guiny-en-Vexin, 2018



L'économie agricole devient une économie d'endettement. L'endettement passe de 16 % à 145 % entre 1935 et 1983. Le Crédit Agricole, grâce à des prêts réduits, a pour rôle d'épauler l'agriculture française. En 1935, il couvre la dette agricole à hauteur de 40 %, à 80 % en 1985. Le soutien de l'État à travers le Crédit Agricole a été un facteur essentiel de développement de l'appareil productif agricole.



Évolution du nombre des exploitations agricoles. 1892-2010



Montgeroult. 2018.



Sagy. 2018.



# 12 UNE AGRICULTURE HAUTEMENT PRODUCTIVE

Cette agriculture, hautement productive est de plus en plus dépendante des échanges marchands nationaux et internationaux. Ses hauts rendements reposent sur un équipement de plus en plus élaboré et coûteux (moto-mécanisation, rationalisation des bâtiments d'élevage, automatisation des méthodes de traite etc.), sur l'amélioration génétique et la généralisation de l'usage d'intrants chimiques. Le recours au crédit est indispensable pour ces investissements croissants.

C'est, dans le même temps, une véritable mutation sociale qui s'opère en milieu rural : accès à des revenus supérieurs pour certains agriculteurs, amélioration des conditions de vie et des infrastructures rurales, accès à la retraite, recentrage de la vie de l'exploitation sur la famille, pluri-activité des couples d'exploitants, recours de plus en plus rare au salariat permanent.

« Les belles années des grandes cultures sont derrière nous. Nous sommes soumis aux prix mondiaux avec des contraintes beaucoup plus fortes que nos concurrents. L'administration française très zélée nous rajoute sans cesse de nouveaux règlements aux règles européennes déjà très contraignantes. Les prix ne sont plus là, les charges ne cessent d'augmenter, les rendements plafonnent, nos exploitations et surtout celles des jeunes exploitants n'ont plus de trésorerie pour pouvoir supporter une mauvaise année. Et nous sommes encore gâtés par nos rendements de cultures élevées par rapport aux zones intermédiaires du centre de la France. Il faut espérer que des jours meilleurs reviennent... »

Thierry Thomassin. Puiseux-Pontoise, 2021.



Les recherches génétiques du programme AKER visent à produire une betterave sucrière sans pesticide et à doubler son rendement : une croissance annuelle de 4 % d'ici à 2025-2030 contre 2 % actuellement.

« Le drone, c'est génial, parce que ça fait une cartographie grâce aux satellites, mais le problème c'est qu'on récupère très tardivement les données, s'il y a beaucoup de nuages pendant la période où on en a besoin, on ne peut pas le faire. Avec le drone, il faut que la météo soit propice, il faut l'autorisation de vol, il faut une technicité... il faut des ordinateurs compliqués. Et on n'est pas en temps réel, c'est ce qui me gêne avec le drone. C'est ludique mais c'est plus compliqué à mettre en œuvre pour un agriculteur tout seul. »

Denis Fumery. Sagy, 2017.

Suivis par drones d'une partie des essais du programme AKER. 2018.





Publicité. 1969.

## L'USAGE DES PESTICIDES POUR GARANTIR LES RENDEMENTS

« Avec 3-4 copains, on allait traiter le colza, le maïs, sur 3-4 départements. C'était l'explosion de ces produits ; ça venait de chez Esso, à côté de Tancarville. Les agriculteurs essayaient d'améliorer les rendements, de lutter contre les mauvaises herbes et contre les parasites qui pouvaient réduire à néant leurs efforts ! On critique les produits phytosanitaires mais quand on n'avait pas ça, il fallait une main d'œuvre pléthorique pour tirer un rendement qui était 40% de ce qu'on a maintenant. Quand j'étais gamin, c'était bio parce qu'on faisait tout à la main : couper les chardons avec la houlette, nettoyer les betteraves à la binette, ramasser les doryphores dans les pommes de terre sinon elles étaient ravagées... vous voyez le boulot. On avait des pommiers qui n'avaient jamais de traitement mais quand vous coupez une pomme, des petits vers grouillaient au milieu ! En 1956, il y a eu une attaque formidable de pucerons sur les betteraves. On a sauvé la récolte en poudrant ça. C'est ce qui a permis l'augmentation des rendements... les produits utilisés au départ ont été retirés parce que soi-disant dangereux. Maintenant, le cultivateur en utilise bien moins. »

Gérard Claudel. Ennery.

« Dans les années 60, les dés herbants ont commencé tout doucement, puis ils ont été améliorés. Nous, on utilisait des insecticides pour les betteraves parce qu'il fallait maîtriser les insectes. Il y avait un insecticide d'une firme américaine qui s'appelait le Métasystémox, je peux vous dire que quand vous employez ça, ça sentait mauvais ! Je connais un agriculteur de Bouqueval qui traitait au Métasystémox avec un cheval. Il a dû arrêter parce que son cheval est tombé malade. Ces produits-là ont été supprimés. Depuis, ils ont mis des produits moins forts. »

Claude Vaesen. Fontenay-en-Parisis, 2018.

« Il y avait tellement d'insectes qu'on était obligé d'utiliser des insecticides. Il y en avait un, le Métasystémox, un agriculteur de Bouqueval qui traitait a dû arrêter parce que son cheval était malade ! »

Claude Vaessen. Goussainville, 2018.



Haute-Loire. Traitement contre les sauterelles dans les champs. 1953.

« Pour une meilleure efficacité et pour pouvoir diminuer les doses de produits, les traitements, on les fait la nuit ou petit jour, quand il n'y a pas de vent et une bonne hygrométrie. Nous sommes toujours à la recherche de méthodes alternatives pour pouvoir diminuer ou supprimer des traitements à base de produits de synthèses. »

Thierry Thomassin. Puiseux-Pontoise, 2021.



Publicité. Vers 1913.



Publicité. 1959.



Publicité. 1900-1920.

« Les dés herbants chimiques ont eu des résultats hétérogènes au début. Les premiers produits étaient relativement anodins mais les cultivateurs n'étaient pas conscients de la précision nécessaire du dosage. Après, il y a eu des produits plus sensibles qu'il fallait les employer à telle dose, pour tel genre de terre et à telle température. Le problème c'est que sur une grande parcelle, la terre n'est pas la même d'un bout à l'autre. Par conséquent, le dosage valable à un bout ne l'est pas à l'autre ! »

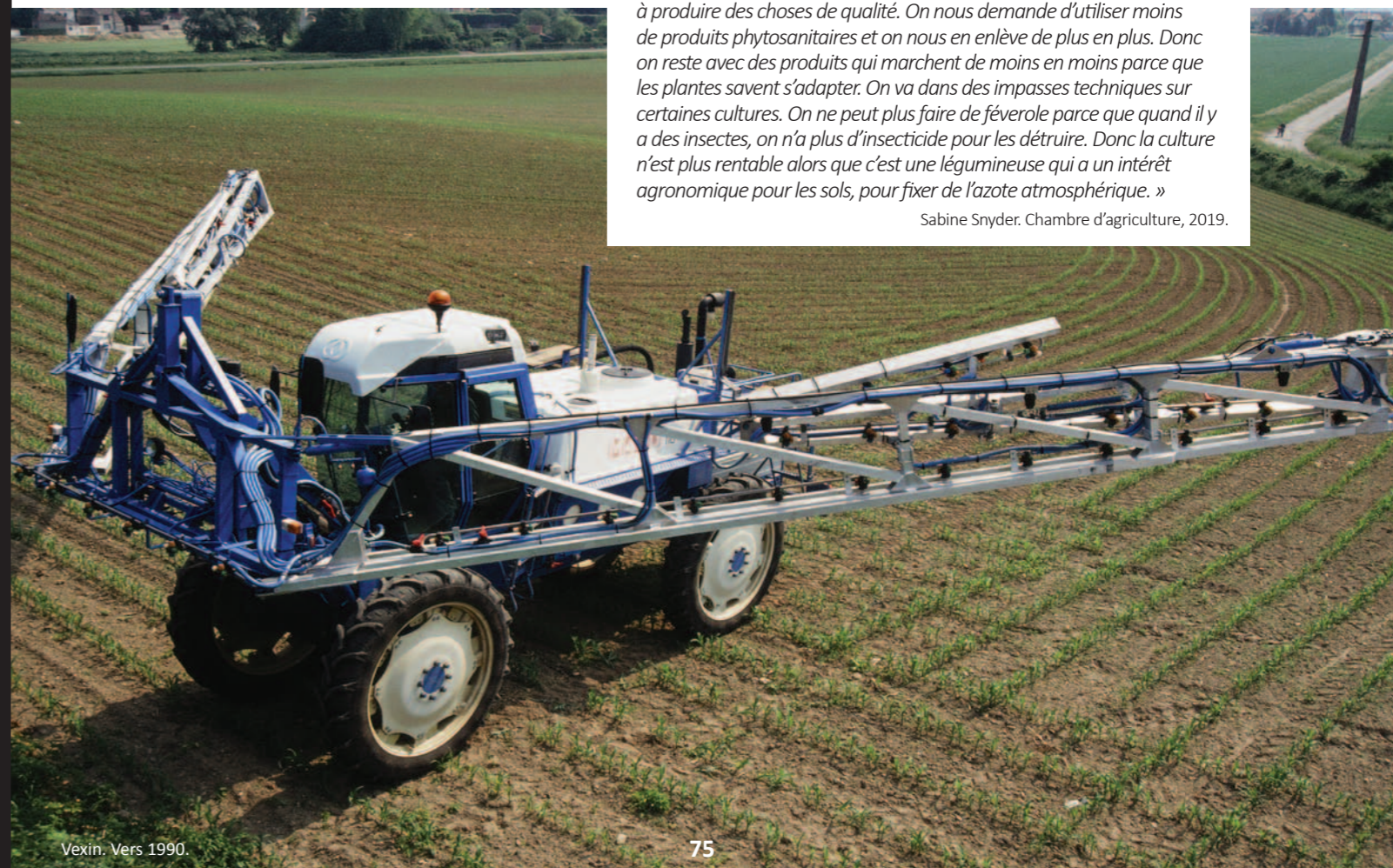
Jean Golinelli. Vemars, 1995.

« Les insecticides, c'est sur nous que ça joue, c'est nous qui devons faire très attention. Le dés herbage est moins toxique. On avait des produits comme l'heptachlore. Un jour, on nous a dit : « c'est trop dangereux. On va vous fournir un produit qui arrive d'Amérique, le Témik ». Mais c'était on ne peut plus dangereux, fallait se masquer. Quand j'entends les réflexions « ces agriculteurs qui nous empoisonnent ! » Mais ce sont les industriels, ceux qui mettent des produits dangereux sur le marché, qui nous empoisonnent ». Moi je crois que le bio, faudrait qu'on y soit tous »

Hubert Leconte. Haravilliers, 2016.

« C'est sûr qu'on utilise des produits phytosanitaires mais c'est loin d'être des poisons, c'est des médicaments pour les plantes de manière à produire des choses de qualité. On nous demande d'utiliser moins de produits phytosanitaires et on nous en enlève de plus en plus. Donc on reste avec des produits qui marchent de moins en moins parce que les plantes savent s'adapter. On va dans des impasses techniques sur certaines cultures. On ne peut plus faire de féverole parce que quand il y a des insectes, on n'a plus d'insecticide pour les détruire. Donc la culture n'est plus rentable alors que c'est une légumineuse qui a un intérêt agronomique pour les sols, pour fixer de l'azote atmosphérique. »

Sabine Snyder. Chambre d'agriculture, 2019.







Vexin. Vers 1990.

## UNE AGRICULTURE RAISONNÉE

Le terme d'agriculture raisonnée est né en 1993. Cette démarche repose sur un cahier des charges strict impliquant une utilisation réduite de produits phytosanitaires grâce à des techniques de précision et qui tient compte des contraintes de rentabilité et des précautions environnementales.

Même si peu d'agriculteurs sont ainsi certifiés et labellisés, nombre de confrères appliquent ces mêmes principes d'agriculture raisonnée. Il est donc aujourd'hui particulièrement difficile de mesurer quantitativement la place de ce type d'agriculture.



Vexin. Années 2000.

*« Voilà le principal outil d'agriculture de précision que j'utilise : en fait ça mesure la bio masse du sol (c'est-à-dire la quantité de végétal). On met l'engrais en fonction de ça, on module, c'est-à-dire qu'on se donne des fourchettes basses et hautes, en fonction des besoins et puis des espoirs de rendement. On peut aller du simple au double dans la parcelle, voire même plus. Ça permet d'économiser dans certains endroits et de renforcer dans certains autres, notamment en terre argileuse. On n'est pas gêné par la météo, on peut même le faire sous la pluie, ça gêne pas du tout, ça marche très bien. C'est un outil qui a déjà presque 20 ans. En France, il y a deux ans, il y avait 50 outils comme ça, et il y en avait 200 en Allemagne. C'est inventé par un fabricant d'engrais, c'est ça qui est génial, il a tout compris. C'est une boîte Suédoise, elle s'appelle Yara. Ils font 7% des engrais de la planète et c'est la plus grosse boîte. »*

Denis Fumery. Sagy, 2017.

*« Qu'est-ce que faisaient autrefois nos ancêtres ? Ils ne raisonnaient pas ? Ce n'est pas un terme que j'aime. Moi, je me considère comme un chef d'exploitation qui doit adapter en permanence son entreprise dans une société qui ne cesse de bouger. Je dois introduire des cultures nouvelles, moderniser les techniques culturales, et m'adapter à la demande de nos clients, de la société concernant l'écologie. »*

Thierry Thomassin. Puisieux-Pontoise, 2021.

L'agriculteur peut aujourd'hui épandre son engrais avec précision grâce à son GPS intégré à sa machine.

## UNE AGRICULTURE MÉCANISÉE

Au champ, pratiquement toutes les opérations culturales sont aujourd'hui mécanisées. Des machines automotrices spécifiques effectuent les travaux de manutention, aplatissent céréales et cossettes de betteraves nécessaires à l'alimentation du bétail dont la consommation rationnée est assurée grâce à l'emploi de dessileuses, bennes distributrices et de transporteurs-distributeur d'aliments.

La traite des animaux laitiers, vaches, brebis ou chèvres, se fait mécaniquement, à l'aide d'une pompe à vide avec une sophistication électronique où tout est contrôlé, la machine s'auto-adaptant au rythme de production de l'animal.

Les fruits ou légumes sont nettoyés, calibrés, avec le moindre effort physique.

*« Aujourd'hui la production agricole n'est plus stable. Elle l'était peut-être au moment de nos aïeux mais maintenant tout change tellement vite, qu'il faut trouver rapidement une orientation avant d'aller dans le mur. Il faut se poser les bonnes questions au bon moment ; ce n'est pas toujours facile. »*

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.



Sagy, 2018.



## BIO DE L'INITIATIVE INDIVIDUELLE À L'INITIATIVE PUBLIQUE



Nicolas Galand, naturaliste et écologue, s'est installé en 2018 comme maraîcher bio à Guiry-en-Vexin.

Selon l'Observatoire régional de l'agriculture biologique en Ile-de-France, en 2018, le Val d'Oise compte 6% des terres franciliennes consacrées au bio en majorité exploitées en maraîchage.

En 2020, en Val d'Oise, 693 hectares sont cultivés en bio. Ils sont éleveurs ou producteurs maraîchers... tous se lancent le défi des normes drastiques de la culture bio.

Fin 2020, trois communes de la communauté d'agglomération de Val Parisis, Taverny, Bessancourt et le Plessis-Bouchard ont décidé de résister à la forte pression exercée par les promoteurs immobiliers qui cherchent à affecter leurs réserves foncières à des programmes résidentiels ou à des locaux industriels et d'entreposage, limiter l'artificialisation de leurs terres agricoles.

Ces trois communes ont acquis 200 hectares (40 à Taverny, 100 à Bessancourt et 50 au Plessis-Bouchard) cultivés de manière conventionnelle, dévolus au blé, au maïs et aux pommes de terre pour les convertir en bio. Les premières récoltes sont attendues d'ici deux à trois ans. Un centre de compostage et une légumerie verront le jour. Les fruits et légumes, conditionnés sur place, seront vendus directement sur les marchés par des agriculteurs mandatés.



Chaussy. Le potager géant de la ferme bio du Mouton Noir. 2018.



Les opérateurs de la filière bio à tous les stades (production, transformation, stockage et distribution) sont contrôlés au moins une fois par an par des organismes certificateurs agréés. Le numéro de code de cet organisme figure sur chaque produit, près du logo.



# COHABITER

« La cohabitation est compliquée. Les riverains veulent pour beaucoup les avantages de la campagne mais ils voudraient bien ne pas en avoir les inconvénients. »

Jean Marie Fossier. Louvres, 2017.

« La pression c'est sur la cohabitation entre les pratiques du milieu agricole et les urbains. Les agriculteurs vivent très mal d'être vus comme des empoisonneurs. Dans leur âme, ils sont là pour nourrir la population. Ils ne comprennent pas que les gens ne soient pas reconnaissants et qu'au contraire, on les accuse de détruire l'environnement. Il y a vraiment un mal-être. »

Sabine Snyder. Chambre d'agriculture, 2019.

« Avoir des animaux, c'est une source de contraintes : le bruit, les odeurs. Ça attire des mouches. Le matériel agricole est lent par rapport à une voiture, il est encombrant, large et on salit les routes. Il y a des contraintes que les néo-ruraux acceptent difficilement. Il n'y a pas une année sans qu'on ait des appels téléphoniques, après les récoltes, quand on fait les épandages de matière organique. »

Jean Marie Fossier. Louvres, 2017.

« Les gens considèrent leur environnement comme leur propriété. J'ai des parcelles : ce sont des terrains de jeu. Les gens coupent la clôture et viennent pique-niquer. Les pâtures sont considérées comme des parkings. En fait c'est deux sociétés qui s'affrontent et qui n'ont plus les mêmes codes. Moi je me sens un dinosaure dans un pays qui a disparu. Le changement de population est tel entre le bourg rural de 1960-70 et aujourd'hui. Il y a un conflit entre un espace qui se mondialise et nous les agriculteurs, véritables ruraux, qui sommes les garants des traditions, d'un héritage. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

« Ici on est en zone urbaine, donc il y a des quantités phénoménales de pigeons ramier. Le colza, j'en fait plus à cause de ça, pourtant c'est une culture que je réussissais. Je suis confronté aussi au problème de circulation. Pour aller à la coopérative, je prends la D317. Quand il y a du monde, je ne suis pas tranquille ; c'est dangereux, en espérant qu'ils nous laissent le droit de circuler encore parce qu'un moment, ils envisageaient de la fermer à la circulation agricole. »

Hervé Lobert. Bonneuil-en-France, 2016.

« Beaucoup d'agriculteurs se sont regroupés pour acquérir du matériel performant, notamment pour faire la moisson ; de très grosses moissonneuses-batteuses qui provoquent forcément des nuages de poussière. Quand les gens sont en train de prendre un apéritif sur leur terrasse le samedi à 20h et que vous arrivez avec les deux machines et que vous les inondez de poussière, vous avez tout le monde dans la parcelle qui se met en travers pour vous empêcher de continuer à travailler. Même si on s'organise pour éviter d'aller près des habitations après 17h, et pas le samedi et le dimanche, vous avez des retours téléphoniques ou des interventions auprès de la police municipale. C'est tout le paradoxe de cette cohabitation entre les urbains et les ruraux, entre deux mondes qui ne se connaissent pas. »

Jean Marie Fossier. Louvres, 2017.

« Les décharges sauvages : c'est infernal ; c'est partout. Avant les années 80, il y en avait beaucoup moins. Là par exemple sur Goussainville, on quitte un champ le midi ; à une heure et demie on repart travailler, des fois on ne peut pas passer. Ils ont benné carrément un camion ! »

Claude Vaessen. Fontenay-en-Parisis, 2019.



Plaine de Méry-Pierrelaye. 2001.



Vexin. 1992.

« J'ai une anecdote avec des gens qui venaient de s'installer, qui étaient en train de peindre leurs volets. Je suis passé avec la moissonneuse-batteuse avec le système d'éparpillement des menues-pailles ; ça fait forcément un mouvement de la poussière qui ne s'arrête pas à la limite du jardin ! Quand j'ai commencé le deuxième tour, le brave monsieur et la brave dame m'attendaient : « faut arrêter tout de suite ; venez voir ! ». Tous les morceaux de paille étaient collés sur le volet ! Je comprends que ça dérange, maintenant, je ne peux pas non pas téléphoner à tout le monde pour demander s'ils ont prévu de mettre le linge à sécher dans le jardin, ou s'ils font un barbecue pour l'anniversaire de la petite... »

Jean Marie Fossier. Louvres, 2017.



L'image du paysan, en contact étroit avec la nature, est intimement liée aux représentations de savoir-faire traditionnels, transmis de génération en génération. Même si au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, la spécialisation de l'agriculture a conduit l'émergence de clivages entre « éleveurs », « céréaliers », « arboriculteurs » ou « maraîchers ». De nos jours, la représentation du chef d'entreprise spécialisé, à la pointe de la modernité, et celle du paysan isolé, parfois ruiné et au bord du suicide, coexistent. La vérité se situant probablement à mi-chemin entre ces deux situations.

Tournés vers l'agro-écologie, les paysans franciliens d'aujourd'hui diversifient leurs modes de production et passent à une agriculture moins intensive, moins nocive pour les exploitants et les consommateurs.

# 13 FEMMES ET HOMMES AU SERVICE DE LA TERRE



Sarcelles. Cueillette des petits pois. 3 juillet 1930.



Méry-sur-Oise. 1930-1940.

« Les femmes de cultivateurs, c'était vraiment des galériennes. Elles faisaient tout, les enfants, la maison, le sarclage, tout à la main. C'était affreux. Elles étaient burinées, elles pouvaient plus se relever ; faut avoir tué père et mère pour faire une vie pareille ! »

Mme Monnier. Cergy, 1999.

## FEMMES DE TERRE FEMMES DE TÊTE

Pénibilité, risques, longueur des journées de travail... le monde agricole a longtemps été considéré comme un milieu d'hommes, une activité transmise de père en fils. Les femmes, auxiliaires indispensables, épaulaient maris et beaux-pères. Au sortir des deux guerres mondiales, celles qui avaient remplacé les hommes et démontré leurs compétences, se sont vues renvoyées aux tâches subalternes dans leurs foyers.

Au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, les femmes jouent pourtant un rôle essentiel dans la production agricole mais leur activité, considérée comme une gestion domestique de la ferme, n'est pas reconnue professionnellement. Polyvalente, l'épouse passe de l'étable aux tâches ménagères, des champs aux soins des enfants. La mécanisation qui s'accélère la confine au foyer où la cohabitation avec la belle-famille demeure la règle. De fait, les jeunes filles vont contribuer à l'exode rural et investir massivement le marché du travail salarié.

« J'avais une dizaine de commis à nourrir matin, midi et soir. Ils étaient logés à la ferme. C'est moi qui lavais les draps ! Quand j'ai eu mes enfants, j'ai eu un ménage de jeunes Bretons pour le binage de betteraves. La femme s'occupait des vaches, elle trayait, elle m'aidait à éplucher les légumes, à donner à manger aux commis. Il n'y avait pas de machine à laver, pas de machine à traire, même pas l'eau ! On avait une pompe. »

Madeleine Bazin. Ennery, 2018.



« Je suis technicienne de laboratoire ; j'ai toujours travaillé parce que la ferme est petite. On n'arriverait absolument pas à vivre avec les revenus de la ferme, on ne peut pas prendre ce risque. »

Nathalie Van Acke. Saint-Martin-du-Tertre, 2018.

« Quand on s'est mariés, je travaillais à St Denis. Mais je passais les week-ends avec mon mari à travailler ici ; je posais des vacances pour ramasser les pommes de terre, pour la moisson. C'était invivable. Donc j'ai démissionné et on a travaillé tous les deux à temps plein, samedi-dimanche et pas de vacances. J'étais toute main, je faisais tout, même conduire le tracteur. »

Claude Vaessen. Goussainville, 2018.





Méry-sur-Oise. 1970.



Maffliers. Ramassage des pommes de terre. 1930.

Créée dans les années 1930, la branche féminine de la Jeunesse agricole catholique (JACF) cristallise, dans les années 50, les revendications des femmes rurales réclamant notamment un habitat confortable avec séparation des lieux de vie et de travail. Dans les années 1970, la formation se développe, elle permet aux agricultrices de prendre des responsabilités, de gagner une autonomie financière et d'influer sur les choix d'investissements.

Les transformations de la société, avec notamment l'impact des mouvements féministes, et du monde agricole vont légitimer les revendications des agricultrices pour une reconnaissance professionnelle. Il faut pourtant attendre la mise en place du statut de « co-exploitante » en 1980 et surtout la création des EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée) pour qu'elles puissent devenir « associées » à part entière. En 1999, le statut de « conjoint collaborateur » marque une véritable reconnaissance du travail de la femme sur l'exploitation, avec un impact sur sa protection sociale.

*« En plein hiver les femmes grattaient le céleri. Maman disait qu'elle n'avait jamais autant souffert parce que ça leur faisait des gerçures aux mains. »*

M. Zypula. Méry-sur-oise, La Haute Borne, 2003.

*« Je travaille à la maison. Ma partie, c'était la comptabilité. Quand les enfants ont été grands, j'ai fait des volailles. Je vendais les poulets, les champignons, des fruits et légumes. On avait beaucoup de monde surtout le week-end. J'allais chercher mes légumes à Rungis toute seule avec un camion, je partais à 5 heures du matin. Si j'ai fait cette vente c'est parce que j'aime le contact des gens. Je me suis intéressée à la commune : je suis maire. Mais je suis désolée de ne pas trouver un successeur qui soit du milieu agricole. Parce qu'en milieu rural on a des choses à défendre et les jeunes qui arrivent de la ville se rendent pas toujours compte. »*

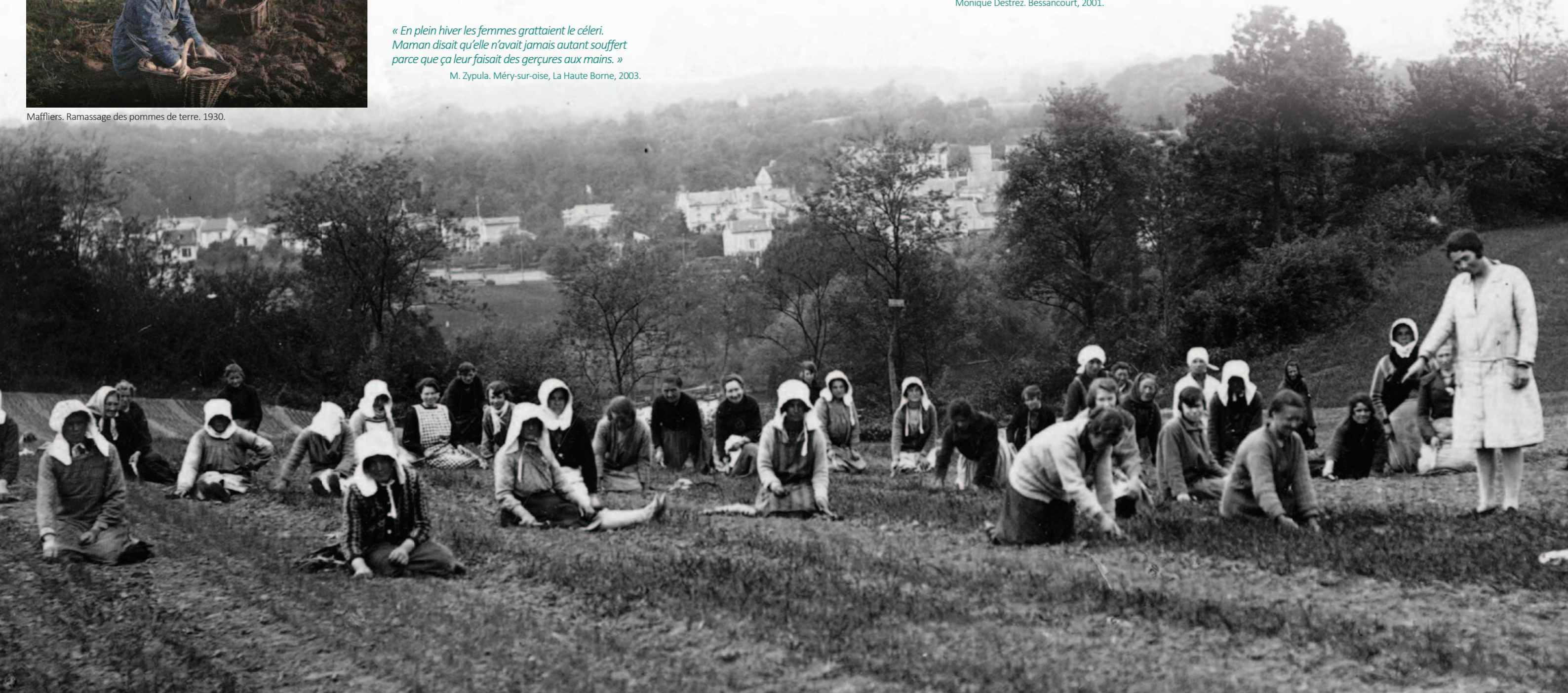
Monique De Smedt. Saint-Gervais, 2012.

*« On faisait beaucoup d'artichauts. Pour les sarcler, quand ils étaient petits c'était les femmes. Mais lorsqu'ils étaient à hauteur de récolte, c'était les hommes qui replantaient les œilletons. »*

Monique Destrez. Bessancourt, 2001.



Pierrelaye. Épluchage des petits pois. 1970-1980.



Méry-sur-Oise. Cueillette des pois. 1920-1930.





Pierrelaye. 1943.



Pontoise. 1950-1970.

En 2012, les femmes représentaient 37 % des salariés agricoles. 25 % des exploitations agricoles françaises étaient gérées par des femmes contre 8 % en 1970. Pourtant des inégalités perdurent : moindre accès à la formation, moindre représentation à la tête des organisations agricoles, accès plus difficile au métier, précarité des retraites. Beaucoup de femmes travaillent encore sans statut.

Nombreuses à se tourner vers des activités innovantes de diversification, d'accueil à la ferme ou d'agrotourisme, les femmes créent de nouvelles dynamiques en zones rurales. Mais elles veulent être considérées comme de vraies professionnelles dans les domaines traditionnellement masculins, tel l'élevage. D'autant plus que les jeunes exploitantes sont souvent plus diplômées de l'enseignement supérieur que leurs homologues masculins. Elles restent encore minoritaires en tant qu'agricultrices à part entière et leur nombre stagne depuis quelques années mais les nouvelles fonctions qu'elles occupent dans l'exploitation sont le signe d'une démocratisation dans la prise de décision, d'une remise en cause du patriarcat traditionnel.

Récemment, plusieurs mesures sont venues renforcer l'égalité agricultrices/agriculteurs ainsi que l'égalité avec les salariées d'autres professions :

- Étendue de la couverture sociale pour les conjointes d'exploitants-2006
- Instauration du GAEC entre époux-2011
- Obligation pour chaque liste de présenter au moins un tiers de candidates dans les chambres d'agriculture
- Possibilité de bénéficier d'indemnités journalières de maternité lorsqu'elles ne peuvent se faire remplacer, et allongement du congé maternité-2019.

## GÉRER SEULE UNE EXPLOITATION

Le secteur de l'élevage de laitier bovins-lait, avec toutes les difficultés physiques qu'il comprend, comptabilise 18 % des femmes chefs d'exploitation !



Arnoville-lès-Gonesse. 2017.

*« Le secteur où je suis, ça se féminise mais on a encore un peu de mal à se faire notre place. Disons qu'on est dans une région, c'est des patriarques. Pour eux, les femmes, ça n'a pas à être à la tête d'une exploitation. On est encore resté dans des mœurs un peu macho. Je pense que dans les régions qui ne sont pas basées sur l'élevage, c'est plus facile pour des femmes de s'imposer. Mais en grande culture on a encore plus de mal à s'intégrer. On est dans un milieu où il y a soi-disant « une solidarité », mais en tant que femme, j'en ai vu des vertes et des pas mûres, on ne m'a pas fait de cadeau ! Ils se sont dit : « Elle ne tiendra pas. Elle n'aura pas les épaules ». En tant que femme vous êtes toujours obligée de faire vos preuves, même encore aujourd'hui ! Quand à 25 ans on sort des écoles, tout est beau, mais quand vous vous prenez des portes dans la tronche, vous n'êtes pas préparée. Vous vous endurecissez vite. »*

Nathalie Delahaye. Le Heaulme, 2019.



Le Heaulme. 2020.



## UN NOUVEAU MÉTIER ?

Hautement spécialisé, le métier d'agriculteur nécessite désormais une formation spécifique, qui s'est substituée à la transmission familiale. On ne choisit plus seulement d'être céréalier, éleveur, arboriculteur ou maraîcher par filiation : d'après le CNASEA, 10 à 30 % d'installations se font en dehors du cadre familial. On n'est pas obligatoirement agriculteur fils d'agriculteur.

« J'ai fait une partie de ma formation au lycée de Magnanville, jusqu'à mon BEP puis je suis partie au lycée agricole de Brémontier-Merval, en Seine-Maritime pour faire une spécialité Production laitière parce que j'ai toujours été mordue du lait. Magnanville à l'époque, on était 10 filles sur 240 élèves. Aujourd'hui c'est l'inverse, parce que maintenant, le lycée forme beaucoup pour le monde équin et l'environnement. Donc, il y a beaucoup plus de jeunes femmes que de gars. »

Nathalie Delahaye. Le Heaulme, 2019.



Vexin. Vers 1990.



Vexin. Vers 1990.



Vexin. Vers 1990.

« Moi, dans les années 50, j'ai été à l'école d'agriculture à Beauvais. C'était une école privée sous le « chapeautage » du Ministère de l'Agriculture ... On était dans les baraquements parce qu'il n'y avait plus rien, suite aux bombardements. »

Pierre Fossier. Louvres, 2017.

« Moi-même je n'étais pas destiné à reprendre l'exploitation mon père s'était fait à cette idée, et je devais, soit travailler à l'ONF, pour l'entretien des forêts, soit comme soigneur animalier au zoo de Thoiry.

J'avais même commencé à trouver des orientations pour faire ça et mon frère juste au-dessus de moi, l'avant-dernier, s'était plus ou moins engagé à reprendre l'exploitation, et il s'est désisté, donc pour moi ce n'était pas du tout prévu dans ce sens-là mais je me suis arrangé pour reprendre l'exploitation à la grande satisfaction de mes parents. J'ai fait d'abord un BEP agricole et des cours par correspondance de BTA avec une école à Angers où je recevais des devoirs à faire, j'étudiais, je renvoyais mes devoirs, voilà, on peut dire que j'ai le niveau BAT, maintenant il faut un petit peu plus pour s'installer mais il y a 26 ou 27 ans ce n'était pas encore le cas. J'ai continué 4 ou 5 ans avec lui et puis progressivement, il m'a laissé la main. »

Olivier Huppe. Guiry-en-Vexin, 2018.

## UN ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Dans les années 1960, la politique d'amélioration de la productivité des cultures et des élevages est accompagnée de recherches et de formations. Ainsi, l'enseignement technique agricole bénéficie d'un réseau de lycées professionnels qui se substituent aux anciennes Écoles régionales d'agriculture. Simultanément, l'enseignement supérieur agronomique se réorganise en fusionnant l'« Agro » de Paris et l'« Agri » de Grignon » sous le vocable « Écoles Nationales Supérieures Agronomiques ». En 1969, une spécialité agronomique au sein des Instituts Nationaux Polytechniques est créée.

À la fin des années 60, Toulouse et sa banlieue deviennent un pôle de formation de pointe dans la logique d'un « Agrobiopole » en regroupant le Lycée agricole d'Auzeville et l'École nationale féminine d'agriculture (ENFA), un Centre de l'INRA (laboratoires de recherches en Agronomie et Œnologie auxquels s'ajoutent des laboratoires parisiens délocalisés) et l'ENSAT.

Aujourd'hui, l'enseignement agricole forme aux métiers de la terre, de la nature, du végétal, de la forêt, du bois, etc. Présent dans les filières générales ou technologiques, il permet aussi la poursuite d'études dans le supérieur : BTS, métiers de vétérinaire, d'ingénieur ou encore de paysagiste. Ces formations sont en lien étroit avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Lycées professionnels et centres de formation supérieure sont implantés depuis longtemps dans l'Oise, les Yvelines et l'Eure, départements limitrophes du Val d'Oise, qui ne compte, à ce jour, aucun établissement d'enseignement agricole.



Canappeville. Prieuré Notre-Dame des Bois. 1956.

Le Prieuré Notre-Dame des Bois, situé à Canappeville (Eure), propriété de la Congrégation des Frères Missionnaires des Campagnes, ouvre en 1954 un établissement privé catholique d'apprentissage pour vachers et porchers. Tenu par les religieux de la confrérie, le centre s'étend sur 35 ha et comprend un troupeau de vaches Normandes et un cheptel de porcs Large Wight. Constatant qu'en cette période de reconstruction, l'agriculture a besoin d'ouvriers qualifiés notamment en élevage, les fondateurs décident d'aider le monde agricole en formant des vachers.

L'école s'adresse aux ouvriers agricoles et à leurs enfants, ou aux jeunes cultivateurs de petites exploitations qui ne peuvent rester dans leur pays et qui cherchent à avoir une bonne formation professionnelle pour se placer ailleurs.

On y apprend sur le terrain : six mois de pratique et théorie s'effectuent sur les élevages de l'école, avec une équipe de formateurs praticiens, pédagogues et éleveurs. Un stage d'un an, surveillé et « rétribué selon les capacités de chaque élève », ouvre sur un diplôme. Ce dernier permet à de jeunes ouvriers agricoles de devenir des travailleurs qualifiés et de pouvoir prétendre à un salaire décent (ce qui n'est pas encore le cas des commis de ferme). Le premier stage de novembre 1954 accueille 4 jeunes de 18 à 29 ans. Le centre de Canappeville est vite reconnu par la profession « pour la haute qualité de la formation donnée et pour le moyen de promotion sociale ainsi offert. S'ouvrent alors les sessions de « moniteurs d'élevage », niveau plus élevé, qui permettent d'acquérir des connaissances scientifiques. Les efforts personnels sont importants pour ceux qui pendant deux ou trois ans, après le travail se remettent à l'étude, prenant sur les congés parfois, pour suivre les sessions trois fois par an. L'exemple a été suivi par neuf centres créés entre 1959 et 1983.



# 14

## UNE AGRICULTURE À RÉINVENTER

En ce XXI<sup>ème</sup> siècle, l'agriculture est confrontée à une nouvelle donne. Elle s'insère dans un contexte rural, où les agriculteurs n'ont plus toujours la place prédominante qu'ils occupaient autrefois. Le repeuplement des campagnes qui s'est amorcé dans les années 70 avec les migrations résidentielles vers les espaces périurbains, est en plein questionnement. Les acteurs ruraux sont à présent multiples, de même que les usages de l'espace (productifs, résidentiels, récréatifs, écologiques...) et les attentes de plus en plus nombreuses de la société vis-à-vis de l'agriculture (environnementales, alimentaires, économiques, territoriales...).

Les trajectoires des exploitants se diversifient, l'agriculture est plus que jamais plurielle. L'exploitant moderne pratique l'agriculture biologique, conventionnelle, raisonnée ou de précision, assistée par GPS ; il peut être partie prenante de filières courtes ou de filières industrielles intégrées, etc. Il en va de même des aspirations et choix politiques des agriculteurs ; il n'y a plus de vision unique revendiquée d'une seule voix par l'ensemble de la profession, et l'unité syndicale d'autrefois évolue vers la pluralité et le débat.

Le modèle, né du contrat social passé entre le monde agricole et la société des années 50, avide de consommation, a perdu de son sens face aux nouveaux enjeux. Le changement climatique a placé le secteur agricole devant de nouveaux défis. La hausse des températures, la variation des précipitations ainsi que la fréquence et l'intensité des phénomènes météorologiques (tornades, sécheresses, fortes pluies, tempêtes, inondations...), s'ajoutent aux pressions qui pèsent sur les systèmes agricoles et alimentaires mondiaux.

Les conséquences sont déjà visibles en production et les agriculteurs se tournent vers des cultures plus résistantes et adaptées aux nouvelles conditions climatiques : par exemple, le tournesol, plante frugale en eau, en engrais et en produits phytosanitaires, continue son expansion dans les régions du nord de l'hexagone ; la commercialisation en circuits courts est favorisée.

L'agriculture doit aujourd'hui se réinventer pour mettre les évolutions importantes accomplies par les agriculteurs au service d'un projet renouvelé et partagé avec la société et le territoire.

### RÉINVENTER NOS TERROIRS LÉGUMIERS

De nouvelles opportunités s'ouvrent encore aujourd'hui pour le renouvellement des cultures légumières en tenant compte des contraintes franciliennes : maraîchage, semi-maraîchage, légumes de plein champ, agriculture urbaine, en bio ou conventionnelle...

Les techniques de productions légumières demeurent un espace d'expérimentation et d'innovation.



### UNE FERME URBAINE DANS UN SOUS-SOL, AUX PORTES DU VAL D'OISE

La Ferme de Champerché entreprend de faire pousser plus de 40 variétés d'aromates, de fruits et de légumes dans un ancien parking souterrain de la cité des Indes.

Les 700 m<sup>2</sup> de productions hors-sol en bio représentent l'équivalent de 24 hectares de plein champ. Ce site devrait produire plus de 30 tonnes de denrées fraîches et locales par an.

La technique de bioponie, basée sur la reproduction d'un écosystème par l'introduction de micro-organismes, insectes et nutriments, permet d'optimiser l'espace sur un territoire où le foncier agricole est de plus en plus menacé.

Agriculture verticale de la ferme de Champerché. 2020.



## NOUS REMERCIONS

### • AU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAL D'OISE

À LA DIRECTION DE L'ACTION CULTURELLE

Magalie Bouchet, directrice  
Patrick Glâtre, chargé de mission Images & Cinéma  
et l'ensemble des collègues de la direction pour leur aide et leur soutien.

À LA DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Sébastien Girard, directeur  
Hervé Augis, chef du service Développement durable

LE SERVICE REPROGRAPHIE DE LA DIRECTION DES ACHATS PUBLICS ET DES RESSOURCES

Pascal Malderez, chef de service  
et toute son équipe

LA DIRECTION DE LA COMMUNICATION

### • ET POUR LEUR COLLABORATION

Le Parc Naturel Régional du Vexin Français, Agnès Lantier, Marie Loriné,  
La Direction Départementale des Territoire- Service de l'Agriculture, de la Forêt et de l'Environnement  
du Val d'Oise, Jean-Yves Le Gall  
La Chambre régionale de l'Agriculture, Sabine Snyder  
L'ISTOM, École supérieur d'Agro développement international, Sylvain Halftermeyer  
Les Archives communales de Cormeilles-en-Parisis, Elise Dosquet  
La Médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine  
La Médiathèque de l'INRAE, Archorales  
Les Musées Réunis de Cormeilles-en-Parisis, Vincent Farion  
Le COMPA-Conservatoire de l'agriculture à Chartres

**Nous remercions tout particulièrement, pour leur implication, leur précieuse documentation  
et leur participation aux enquêtes orales réalisées de 1993 à 2021 :**

Nelly Aubert, M. Batia, Madeleine Bazin, Maurice Bonnard, Claude Bossu, M. et Mme Bourdette, M. et  
Mme Bréant, M. et Mme Cardon, Michel et Aurélien Charles, Claude et Eric Chevallier, Gérard Claudel,  
M. Cornet, René Cousin, Michel Coville, la famille Dannaud-Delacour, James Debaizieux, Emmanuel  
Delacourt, Nathalie Delahaye, Denys De Magnitot, Monique De Smedt, Mme Deseille, Monique Destrez,  
Gaby Dezouche, M. et Mme Didelet, Ginette Eude, Françoise Faucher, Raymond Février, Jean-Marie et  
Pierre Fossier, Denis et Philémon Fumery, Nicolas Galand, Eugène Gellé, Raymonde Gillant, Jean Golinelli,  
André et Olivier Huppe, Claude Hustache, Richard Jonot, Fernand Jumentier, M. Koskas, François Larvor,  
Robert Le Caer, Hubert Leconte, Mme Lejeune, famille Lemoine, Jean-Claude Le Pezron, Hervé Lobert,  
Rémy Longé, Marie Loriné, Mme Mans, Claudine Mercier, Guy Messenger, Martine Mitch, Mme Monnier,  
Mme Nansot, Mme Payen, M. et Mme Potdevin, Jacques Poiret, Odette Poiret, Jeanine Poletti, Mme  
Prieur, Roger Salmon, Thierry Thomassin, André Tyvaert, Claude Vaessen, Nathalie Van Acke, Louis Van  
Haeck, Annette Vidal, M. Zypula.

# REMER- CIEMENTS

Cet ouvrage accompagne l'exposition  
*Partie de campagne, Mutations et parcours  
de vies*, conçue par  
le Conseil départemental du Val d'Oise,  
Direction de l'Action culturelle,  
Atelier de Restitution du Patrimoine  
et de l'Ethnologie (ARPE).

### • COMMISSARIAT D'EXPOSITION

Isabelle Lhomel, responsable de l'Atelier de Restitution du Patrimoine et de l'Ethnologie (ARPE)

### • RECHERCHES ET TEXTES

Isabelle Lhomel, chargée de recherches (ARPE)  
Béatrice Cabedoce, chargée de recherches (ARPE)

### • AVEC LA COLLABORATION DE

Catherine Brossais, photographe-vidéaste (ARPE)  
Patricia de Lisi, documentaliste - assistante administrative et financière (ARPE)



ALLAIRE G., *Le modèle de développement agricole des années 1960*. In *Économie rurale*. N°184-186. 1988.

DUFOUR Bernard, Cécile, Annie et ANGELUCCI Marie-Alix, *L'agriculture périurbaine : interactions sociales et renouvellement du métier d'agriculteur*. *Économie rurale*, n° 288 (2 août 2005): 70-85. <https://doi.org/10.4000/economierurale.2719>

BOURGEOIS G., *Le modèle de développement agricole des années 1960*. In *Économie rurale*. N°184-186. 1988.

DEMOTES-MAINARD L., *Les cinquante ans qui ont changé l'agriculture française*, in *Économie rurale*. N°255-256. 2000.

DELÉAGE Estelle, *Agricultures à l'épreuve de la modernisation*. Collection Synthèses. Versailles, Éditions Quæ, 2013.

DESRIERS M., *L'agriculture française depuis cinquante ans : des petites exploitations familiales aux droits à paiement unique*, in : Agreste cahiers n° 2 - juillet 2007.

DUBY G. et WALLON A. (Dir.), *L'Histoire de la France Rurale, tome III et IV*. Éditions du Seuil. 1977.

FANICA Pierre-Olivier, *Le lait, la vache et le citadin : du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*. Versailles, Quæ, 2008.

FLAMAND J.C., *Une brève histoire des transformations de l'agriculture au XX<sup>e</sup> siècle*, Mission Agrobiosciences. 2010.

FLAURAUD Vincent, *La Jeunesse Agricole Catholique (JAC)*, Rives nord-méditerranéennes [En ligne], 21 | 2005, mis en ligne le 19 janvier 2006  
URL : [rives.revues.org/496](http://rives.revues.org/496).

GUESLIN André, *Crédit agricole et agriculture en France au XX<sup>e</sup> siècle*. *Économie rurale* 184, no 1 (1988): 107-115.

GROUSSARD René et Pierre MARSAL, *Monde du vivant, agriculture et société : la pépite et le grain de blé*. Paris, L'Harmattan, 2001.

Agreste Primeur n°215, *Enquête sur la structure des exploitations 2007-2008*.

Agreste Primeur n°210, *Les rendements du blé et du maïs ne progressent plus*. 2008.

ROSENSTIEHL Augustin, *Capital agricole : chantiers pour une ville cultivée*. Édition, Paris, Pavillon de l'Arsenal, 2018.

SCEES, *Recensement agricole, 2010*.

CONTOUR Solange, *Le Val d'Oise betteravier au XIX<sup>e</sup> siècle et dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle*.  
In *Mémoires de la Société Historique et Archéologique de Pontoise du Val d'Oise et du Vexin - Tome XCVIII - 2016*.

Se référer à la bibliographie du catalogue *Partie de campagne, un siècle de révolutions agricoles*

© Conseil départemental du Val d'Oise. 2018

<http://www.valdoise.fr/2721-ressources-multimedia-partenariats-et-documentations.htm>

#### SITES INTERNET

[www.agrosociences.org](http://www.agrosociences.org)

<http://www7.inra.fr/archorales/t6-fevrier.pdf> : témoignage de Raymond Février, directeur de l'INRA

<https://agriculture.gouv.fr/le-patrimoine-audiovisuel-du-ministere-memoire-du-monde-agricole>

Bibliothèque historique du ministère de l'Agriculture : <https://www.unicaen.fr/mrsh/bibagri2/book1/le-contr%C3%B4le-laitier-des-vaches>

# BIBLIO- GRAPHIE

## CRÉDITS PHOTOS

Couv. Vexin. 2015. Photo Vitaliy Zamedyanskiy. © Vitaliy Zamedyanskiy / Unsplash

2-3 Le Perchay. Champ de betteraves. 2020. Photo Catherine Brossais. © Conseil départemental du Val d'Oise.

4 (haut) Pontoise. Ramassage des pommes de terres. 1930. Photo Stéphane Passet. 22 mars 1930. © Archives de la planète – Musée Albert Kahn.  
(bas) Frouville. Ramassage de la paille. 1960-1970. © Collection particulière.

5 Luzarches. Fabrication de la soupe pour les cochons. 1950/1960. © Collection particulière.

6 (haut) Méry-sur-Oise. Tracteurs de la ferme de la Haute-Borne. 1969. © Collection particulière.  
(bas) Méry-sur-Oise. Ferme de la Haute-Borne. 1969. © Collection particulière.

7 Affiches publicitaires. Vers 1960. © D.R.  
(milieu) Pierrelaye. Serge Doiteau sur son tracteur. Vers 1960. © Collection particulière.  
(bas) Essais de moissonneuse dans un champ de maïs. 1950-1960. © Collection particulière.

8 (haut) Vexin, 1989. © Philippe Lhomel.

9 (bas) Méry-sur-Oise. Irrigation du maïs au domaine de la Haute-Borne. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
9 Vexin, 1989. © Philippe Lhomel.

10 (haut) Plaine de Méry-Pierrelaye. Ouverture d'une bouche d'irrigation. 2002. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(milieu) Méry-sur-Oise. Irrigation d'eau usées sur le domaine de la Haute-Borne. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(bas) Gadancourt. Fumier au bord d'un champ. 2000. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.

11 (haut) Ile-de-France. Chargement des gadoues pour servir d'engrais. 1934. Photo François Kollar. 1934. © Médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine.  
(bas) Pierrelaye. Femmes travaillant aux champs. 1940-1950. © Collection particulière.

12 (haut) Sagy. Philémon et Denis Fumery. 2021. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(milieu) Méry-sur-Oise. Récolte des artichauts. 1928. © Collection particulière.  
(bas) Belloy-en-France. Vers 1940. © Collection particulière.

13 (haut) Méry-sur-Oise. La famille Zypula, dans une bouverie de la Haute-Borne. Fin années 1960. © Collection particulière.  
(bas) Pierrelaye. La famille Hustache à la cueillette des artichauts. 1954. © Collection particulière.

14 Ile-de-France. Ouvriers agricoles au travail. 1931-1934. La France travaille. [Série] K, La vie paysanne. Photo François Kollar, 1931-1934. © Médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine.  
(illustration) *Rustica*. *Votre jardin est-il prêt ?* : 19<sup>e</sup>ème année- numéro 11 – 17 mars 1946. © Collection particulière

15 (haut) Méry-sur-Oise. Ouvriers agricoles pendant la récolte des céleris, domaine de la Haute-Borne. 1970-1980. © Collection particulière.  
(milieu) Ile-de-France. Le binage dans un champs de betteraves. 1931. Photo François Kollar, 1931-1934. © Médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine.  
(bas) Sarcelles. Trimards à la cueillette des petits pois. 1930. Photo Stéphane Passet. 22 mars 1930. © Archives de la planète – Musée Albert Kahn

16 (haut) Frouville. 1964. © Collection particulière.  
(bas) Pierrelaye. 1978. © Collection particulière.

17 (haut) Bezons. Années 1970. © Collection particulière.  
(bas) Non localisé. 1931-1934. La France travaille. [Série] K, La vie paysanne. Photo François Kollar, 1931-1934. © Médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine.

18 (haut, gauche) Pierrelaye. 1950-1960. © Collection particulière.  
(haut, droite) Méry-sur-Oise. 1940-1950. © Collection particulière.  
(milieu) Méry-sur-Oise. 1969. © Collection particulière.  
(bas) Pierrelaye. 1948. © Collection particulière.

19 (haut) Garges-lès-Gonesse. 1940-1950. © Collection particulière.  
(bas) Pierrelaye. 1944. © Collection particulière.

20 (haut) © Collection particulière.  
(bas) Méry-sur-Oise. Le billonnage. 1969. © Collection particulière.

21 Le silo de Louvres. 1950. © Archives agricoles, AGORA, 2012.  
Le Silo de Marines, vue d'ensemble. 2018. Photo André Morin. ©ADAGP, Paris.

22 (haut) Affiche. Les engrais complets de Saint-Gobain. Jeunes agriculteurs. 1928. © Collection Loubet Del Bayle  
(bas, gauche) Guiry-en-Vexin. André Huppe sur son tracteur. 1957. © Collection Huppe.  
Carte religieuse. Vers 1945. © D.R.

23 Publicité Massey Ferguson MF-65 Mark II. Vers 1965. © D.R.

24-25 Vexin. Les agriculteurs valdoisiens manifestent contre la PAC sur la Nationale 14 en juillet 1992. © Collection particulière.

26 Pierrelaye. Serge Doiteau sur son tracteur. Vers 1960. © Collection particulière.  
Publicité, tracteur D22, Renault. 1950-1968. © D.R.

27 (haut) Puiseux-Pontoise. Ferme du Château. 1940-1950. © Collection particulière.  
Publicité Engrais d'Auby. Vers 1950. © D.R.  
(milieu) Goussainville. Ferme Rue du Pont. 1976. © Collection particulière.  
(bas) Fontenay-en-Parisis. 1950-1960. © Collection particulière.

28 (haut) Aavernes. 2000. Photo Jean-Yves Lacôte Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(milieu) Pierrelaye. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(bas) Fontenay-en-Parisis. Années 1950. © Collection particulière.

29 (haut) Remonter le temps. © Géoportail.  
(bas) Auvers-sur-Oise. 1950-1960. © Collection particulière.

30 (haut) Remonter le temps. © Géoportail.  
(milieu) Pierrelaye. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(bas) Remonter le temps. © Géoportail.

31 Vexin. 2000. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.

32-33 (haut) Baillet-en-France. 2013. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(bas) Cergy. Un groupe d'agriculteurs manifestent sur le chantier de la future préfecture. 1967. © Archives de la Préfecture.

34 (haut) *Rustica*. *Légumes géants* : 27<sup>e</sup>ème année – numéro 4 – 24 janvier 1954. © Collection particulière.  
(bas) Paris, Les Halles. J. Devaux, agriculteur à Viarmes, pose avec des badauds devant ses sacs de navets. 1930-1940. © Collection particulière.

35 (haut, gauche) Pierrelaye. Grattage du céleri rave sur des biquettes, trépieds en bois. Années 1950-1960. © Collection particulière.  
(haut, milieu) Méry-sur-Oise. Ramassage de pommes de terre. 1969. © Collection particulière.  
(haut, bas) Pierrelaye. Épluchage des poireaux. 1995. Photo Pierre Gaudin. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(haut, droite) Méry-sur-Oise. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d'Oise.  
(bas, droite) Pierrelaye. Récolte des artichauts. 1954. © Collection particulière.

36 (haut) Vente des légumes de Méry-Pierrelaye au Marché de Puteaux. 1959. © Collection particulière.  
(milieu) *Rustica*. *Radis noir et navet rond* : 26<sup>e</sup>ème année, numéro 29 – 19 juillet 1953 © Collection particulière.  
(bas, gauche) Maraîchers de Méry-Pierrelaye aux Halles de Paris. 1950-1960. © Collection particulière.  
(bas, droite) Maraîchers de Pierrelaye aux Halles de Paris. 1950-1960. © Collection particulière.



**37** (haut) Pierrelaye. Maraîchers lavant leurs carottes. 1940-1950. © Collection particulière. (milieu) Pierrelaye. Train de légumes à destination des Halles. 1920-1930. © Collection particulière. (bas) Pierrelaye. Camion chargé de sacs de légumes à destination des Halles. 1930-1940. © Collection particulière.

**38** (haut) Méry-sur-Oise. Cueillette des haricots verts. 1970-1980. © Collection particulière. *Rustica. Songez aux premiers semis de petits pois* : 24ème année, numéro 7 – 18 février 1951. © Collection particulière.

**39** (haut) Pierrelaye. La récolte des artichauts. 1954. © Collection particulière. (milieu) Sachet de graines. M. Lefebvre. Vers 1960. © Collection particulière. (bas) Méry-sur-Oise. Ramassage des pommes de terres. 1969. © Collection particulière.

**40** (haut) Champignonnière du Clos du Roi à Montingny-les-Cormeilles. 2006. Photo Catherine Brossais. © Conseil départemental du Val d’Oise. (milieu) Argenteuil. Mise en bottes de asperges. 1900-1920. © D.R. (bas) Argenteuil. Récolte des asperges. 1957. © Collection particulière. (illustrations) *Rustica. La culture du champignon de couche dit « de Paris »* : 23ème année, numéro 49 – 3 décembre 1950. © Collection particulière. *Rustica. La production de l’asperge* : 26ème année – numéro 47 – 22 novembre 1953. © Collection particulière.

**41** (haut, gauche) Béthemont-la-Forêt. La cueillette des pommes. 1942. © Collection particulière. (haut, droite) Saint-Prix. Verger de Montlignon. 1993. © Philippe Lhomel. (bas) *Rustica. Comment doit-on récolter les pommes ?* : 23ème année – numéro 39 – 24 septembre 1950. © Collection particulière.

**42** (fond) Moisson à Montgeroult. 2018. Photo Catherine Brossais. © Conseil départemental du Val d’Oise. (bas, droite) Gouzangrez. Moissonneuse-batteuse, mise en sac du grain. 1938. © Collection particulière. (bas, gauche) Vexin. 1990. © Philippe Lhomel.

**43** (haut, gauche) Goussainville. 1960-1970. © Collection particulière. (haut, droite) Montgeroult. 2018. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise. (bas) Arnouville-lès-Gonesse. La dernière gerbe de la ferme des Condos. 1970-1980. © Collection particulière.

**44** (haut, gauche) Ile-de-France. Chargement de paille sur la route en direction de Paris. 1931. Photo François Kollar, 1931-1934. © Médiathèque de l’Architecture et du Patrimoine. (haut, droite) Mareil-en-France. Rentrée de paille à la ferme. 1947. © Collection particulière. (bas) Bouffémont. Retour des champs. 1930-1950. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**45** (haut) Pierrelaye. Ouvriers agricoles devant une batteuse. Vers 1920. © Collection particulière. (milieu, gauche) Villiers-le-Bel. Battage dans la cours de la ferme Bourdette. 1953. Collection particulière Bourdette. (milieu, droite) Ennery. 1945. Collection particulière Bourdette. (bas) Ennery. Pose de la dernière gerbe de blé sur une meule. 1945. Coll. ARPE /Don Gérard Claudel © Conseil départemental du Val d’Oise.

**46** (haut) Méry-sur-Oise. Ferme de la Haute-Borne. La récolte du maïs. 1969. © Collection particulière. (bas) *Rustica. Le maïs en Lauragais* : 25ème année – numéro 49 – 7 décembre 1952. © Collection particulière

**47** (haut) La betterave à sucre Maxima. Catalogue. Vers 1910. © Collection particulière. (bas) © Photo Pascal Xicluna / Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation.

**48** (haut, gauche) Guermandes. 14 octobre 1930. © Archives de la planète – Musée Albert Kahn (haut, droite) Illustration betterave. © D.R. (milieu) Gouzangrez. L’arrachage de betteraves. 1938. © Collection particulière. (bas) Vexin. 1997. Photo Jean-Yves Lacôte, Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**49** (haut) Gouzangrez. Hommes et femmes arrachant des betteraves. 1938. © Collection particulière. (milieu) Gouzangrez. Arrachage de betteraves. 1938. © Collection particulière. (bas) ) Vexin. La récolte des betteraves. Vers 1990. © Philippe Lhomel.

**50** (haut) La sucrerie d’Us. 1900-1910. © Collection particulière. (bas) Carte postale. La Distillerie de Puiseux-Pontoise. 1900-1910. coll. ARPE. © Consil départemental du Val d’Oise.

**51** (haut) Vexin. La récolte des betteraves. Vers 1990. © Philippe Lhomel. (bas) Méry-sur-Oise. Ferme de la Haute-borne. Ramassage des betteraves. 1968. © Collection particulière.

**52** (haut) Station météorologique agricole. © D.R. (bas) Vexin. Épis de blés. 2000. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**53** (haut) Loire-et-Cher. Récolte des betteraves dans un champ de l’IPES de Saint-Maurice. 1958. © Ministère de la Justice- Enpjj- Roubaix (milieu) © INRA (bas) Vexin. Épis de blé, 1997. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**54** (haut) Guiry-en-Vexin. Cour de la ferme du Château. 1940-1950. © Collection particulière. (milieu) Jouy-en-Josas. Atelier mécanographique à l’INRA, station de génétique animale CNR2. 1966. © INRA / Raymond Février. (bas) Non localisé. La traite électrique des vaches. Vers 1950. Photo François Kollar. 1934. © Médiathèque de l’Architecture et du Patrimoine.

**55** (haut) *La zootechnie et son enseignement*. Extrait du magazine «Ethnozootechnie» n°54, 30 novembre 1994. Société d’Ethnozootechnie. © BNF / Gallica (bas, gauche) Reproductrice de la race porcine Large-white. © IFIP (bas, droite) André-Max Leroy et Raymond Février à Lyon. Octobre 1949. © Inra / Raymond Février.

**56** (haut) Le professeur de zootechnie André-Max Leroy dans l’amphithéâtre Tisserand de l’INA Paris. Fin 1930-début 1940. © Collection Musée du vivant, AgroParisTech. (bas) *Le Figaro Agricole n°183*. Février 1967. © IFIP.

**57** (haut, gauche) © Collection Musée du vivant, AgroParisTech. (haut, bas) Fiche zoométrique. Seine-et-Oise. © Collection Musée du vivant, AgroParisTech. (haut, droite) Atelier de génétique animale de l’INRA. 1950. © INRA / Raymond Février. (bas, droite) Jouy-en-Josas, taureau de race Frisonne Pie noire sur le domaine de l’INRA. 1958. © Inra / Raymond Février.

**58** (haut) Publicité. 1940-1950. © D.R. (milieu) Publicité. 1940-1950. © D.R. (bas) Affiche publicitaire. 1960. © D.R.

**59** (haut, gauche) Paris. Distribution du lait à l’école Mendès. 1954. Photo Roger-Viollet. ©Agence Roger-Viollet (haut, droite) Gonesse. Carte publicitaire pour le domaine du lait du Coudray. 1900-1920. © Collection particulière. (bas, gauche) Vexin. 1992. © Philippe Lhomel. (bas, droite) Étiquette. Camembert Perrette. Vers 1920. © Camembert Museum.

**60** Vexin. 1992. © Philippe Lhomel.

**61** (haut) Guiry-en-Vexin. Herd-book de la race bovine française, Frisonne. Caroline née le 03 mars 1951. 1950-1960. © Collection particulière Olivier Huppe. (bas) Illustration issue de l’article «La race bovine hollandaise», H. Mahuet, *Journal d’agriculture pratique, de jardinage et d’économie domestique*, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1930, volume 1, p. 254.© Université de Caen Normandie.

**62** (gauche) Arnouville-lès-Gonesse. Ferme des Condos. La ferme de la famille Lemoine. 1950-1960. © Collection particulière. (droite) Luzarches. François Larvor, ferme familiale. Début 1960. © Collection particulière. (bas) Guiry-en-Vexin. Photo d’identité de Ake’s Swartje, vache Frisonne Pie noire importée de Hollande. 1946. © Collection particulière.

**63** (gauche) Concours aux Pays-Bas. Monsieur Hustache et une vache hollandaise. 1950-1960. © Collection particulière. (droite) Arnouville-lès-Gonesse. Ferme des Condos. La ferme de la famille Lemoine. 1950-1960. © Collection particulière. (bas) Paris. Ferme Terrisse, laitiers-nourrisseurs, rue de Belleville. 1930-1940. © Collection particulière.

**64** (haut) illustration © Collection particulière. (haut droite) Eaubonne. Hôpital général Emile Roux. Vue intérieure de l’étable de la «ferme modèle» avec trayeuses électrique. 1937. © Archives de l’hôpital d’Eaubonne. (milieu droite) Arnouville-lès-Gonesse. Ferme des Condos. Phillipe Lemoine à la traite. 2017. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

(bas) Salle de traite en épis. Illustration. © Leroux Ploudaniel.

**65** (haut) Arnouville-lès-Gonesse. Ferme des Condos. Philippe Lemoine prépare le lait pour les veaux. 2017. Photo Catherine Brossais Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise. (gauche, de haut en bas) Ennery. Ouvriers agricoles à la traite. 1945. Coll. ARPE / Don Gérard Claudel © Conseil départemental du Val d’Oise Luzarches. Ferme Larvor. La traite manuelle. 1950-1960. © Collection particulière. Pierrelaye. La traite électrique en extérieur. 1981. © Collection particulière. (bas, droite) La traite mécanique. Vers 1990. © Philippe Lhomel.

**66** (haut) Vexin. 1992. © Philippe Lhomel (bas) Ile-de-France. Le ramassage du lait. 1931. Photo François Kollar, 1931-1934. © Médiathèque de l’Architecture et du Patrimoine.

**67** (haut) Camion Renault laitier type TI 85 cv 6.5 tonnes. 1934 © Renault communication / D.R. (milieu) Ramassage du lait. 1950. © S.C.E.T.A. SNCF (bas) © D.R.

**68** (haut) *Rustica. Bons oeufs, bons poussins* : 25ème année – numéro 4 – 27 janvier 1952. © D.R. (bas) Moiselles. 1902. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**69** (haut) Mareil-en-France. Fernand Jumentier amenant un veau au pis. 1997. © Collection particulière Jumentier. (milieu) Génicourt. Poules rousses de la ferme des Sablons. 2021. © D.R. (bas) © Unsplash.

**70** (haut) Vexin. Années 2000. © PNR / Vexin français. (bas) Vexin. 2012. © Pixabay.

**71** (haut) Montgeroult. 2018. Aurélien Charles sur sa moissonneuse. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise. (milieu) Publicité du Crédit Agricole. Années 1950-1960. © D.R. (bas) Sagy. Denis Fumery près de sa moissonneuse. 2018. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**72-73** (fond) Montgeroult. 2018. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise. (bas) Ghislain Malatesta, responsable expérimentation à l’ITB, gère les suivis par drones d’une partie des essais Aker. 2018. © C. Gloria.

**74** (haut) Publicité. Quinorexone SP Desherbant complet à haut rendement pour céréales. 1969. © Bibliothèques patrimoniales (milieu) Les agriculteurs font la guerre aux sauterelles qui envahissent les champs en Haute-Loire. 1953. © Archives Le Progrès. (bas) Vexin. 1992. © Philippe Lhomel.

**75** (haut) Publicité. Fuyez ! mes frères ! Les graines ici semées sentent le «Corbeau». Vers 1913. Paris : Affiches Marcial, Goffin et Cie. © Bibliothèques patrimoniales Publicité. Taupin Cérégam produit à double action contre le Taupin ! et les maladies des semences. 1959. © Bibliothèques patrimoniales Publicité. La Grosboisine détruit radicalement rats, souris, campagnols, cafards et tous insectes … «Qu’allons-nous devenir ??». 1900-1920. © Bibliothèques patrimoniales (bas) Vexin. 1992. © Philippe Lhomel.

**76** (haut) Vexin. 1992. © Philippe Lhomel. (milieu) Vexin. Années 2000. © D.R (bas) Sagy. Denis Fumery. 2018. Photo Catherine Brossais Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**77** (haut) Vitry-sur-Seine. Brebis éco-tondeuse. 2018. © Sylvain Lefeuvre (milieu) Nicolas Galand, maraîcher bio à Guiry-en-Vexin. 2018. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise. (bas) Chaussy. Le potager géant de la ferme bio du Mouton Noir. 2018. ©M.L/La Gazette du Val-d’Oise)

**78-79** (fond) Vexin. 1992. © Philippe Lhomel.

**78** Plaine de Méry-Pierrelaye. Décharge sauvage. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**79** Vexin. 1992. © Philippe Lhomel.

**80** Sarcelles. La cueillette des petits pois. 3 juillet 1930. Photo Stéphane Passet. © Archives de la planète – Musée Albert Kahn

**81** (haut) Méry-sur-Oise. Ferme de la Haute-Borne. 1930-1940. © Collection particulière. (bas) *Rustica. Moisson familiale* : 22ème année – numéro 32 – 7 août 1949. © Collection particulière.

**82** (haut) Méry-sur-Oise. Ferme de la Haute-Borne. 1970. © Collection particulière. (bas) Maffliers. Ramassage de pommes de terre. Photo Stéphane Passet. 25 septembre 1930. © Archives de la planète – Musée Albert Kahn

**82-83** (fond) Méry-sur-Oise. Ferme de la Haute-Borne. Cueillette des pois. 1920-1930. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**83** (haut) Pierrelaye. Épluchage des petits pois. 1970-1980. © Collection particulière.

**84** (haut) Pierrelaye. 1943. © Collection particulière. (fond) Pontoise. Ferme Alexandre. 1950-1970. © Collection particulière.

**85** (haut) Arnouville-lès-Gonesse. Ferme des Condos. Monique Lemoine à la boutique. 2017. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise. (bas) Le Heaulme. Nathalie Delahaye. 2020. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**86** Vexin. Vers 1990. © Philippe Lhomel.

**87** Canappeville. Le Prieuré Notre-Dame des Bois. 1956. © D.R.

**88-89** Buhy. 2014. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**88** Agriculture verticale de la ferme de Champerché. 2020. Photos © champerchés.fr

**90-91** Le Perchay. 2020. Photo Catherine Brossais. Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**92** Plaine de Méry-sur-Oise. 2001. Photo Jean-Yves Lacôte Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

**Dos de couv.** Le Perchay. 2020. Photo Catherine Brossais Coll. ARPE © Conseil départemental du Val d’Oise.

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

© Conseil départemental du Val d’Oise

**GRAPHISME :** Élodie Godefroot / *Il était une Image*  
**IMPRIMÉ par** le Conseil départemental du Val d’Oise

Diffusion gratuite  
© Conseil départemental du Val d’Oise, 2021.  
ISBN: 978-2-36196-047-6





Le Perchay, 2020.

Conseil départemental du Val d'Oise  
2, avenue du Parc  
CS20201 CERGY  
95032 CERGY-PONTOISE CEDEX

tel : 01 34 25 30 30  
fax : 01 34 25 33 00  
[www.valdoise.fr](http://www.valdoise.fr)  
[communication@valdoise.fr](mailto:communication@valdoise.fr)

**val**  
**d'oise**  
le département