

Dès le milieu du XIX^e siècle, Nanterre, gros bourg rural connu pour ses produits agricoles et ses salaisons de viande de porc, profite de la proximité de Paris, de la ligne de chemin de fer et de l'essor industriel pour réussir sa transformation. C'est la fin progressive de la paysannerie locale.

Il y a 100 ans, les paysans de Nanterre

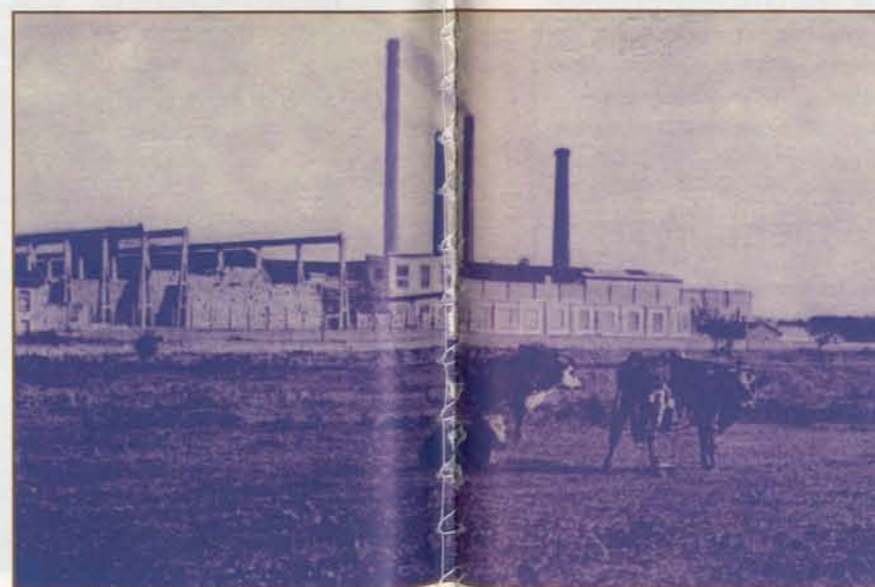
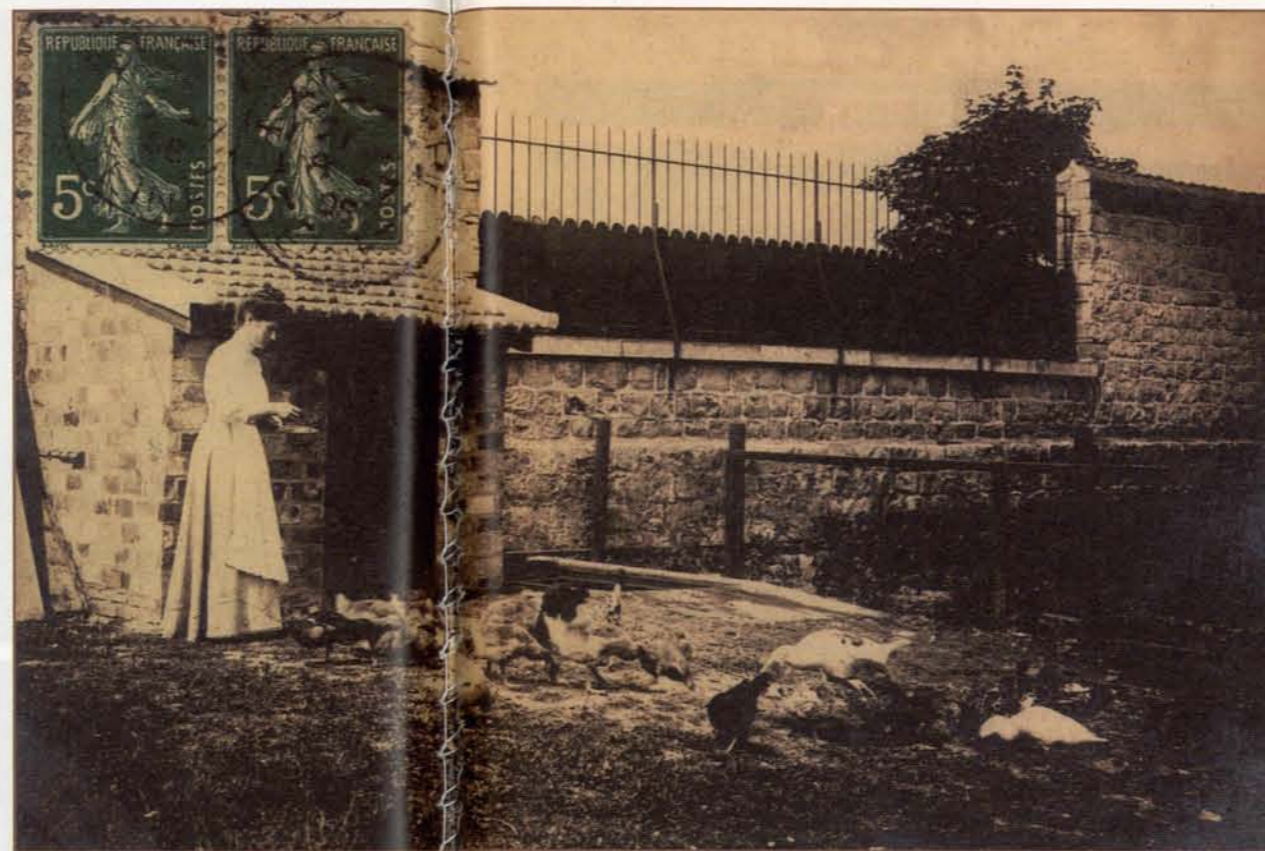
Le 22 janvier, les cultivateurs fêtent la Saint-Vincent. Ils se rendent en procession à la messe, quatre gardes-messiers, armés chacun d'une hallebarde enrubannée, encadrent la bannière du saint patron des vigneron. La cérémonie perpétue la tradition vigneronne, mais le saint vendangeur est resté impuissant devant les effets conjugués de la concurrence des vins du Midi, des ligues de moralité antialcoolique, et du pavillonnaire.

En grande partie décimé par le phylloxéra, le vignoble ne recouvre plus que douze hectares principalement répartis sur les pentes du Mont-Valérien. L'état de « vigneron » n'existe plus. En 1903, au conseil municipal, quatre élus sont « cultivateurs », ils sont les descendants des onze vignerons qui constituaient la majorité de la municipalité de 1791, dont le maire.

Cependant, les quatre gardes-messiers, gardiens de l'ordre des champs et des récoltes, veillent toujours au grain, verbalisant les grappilleurs et les arracheurs de feuilles de vigne, d'autre part, la chasse n'est ouverte qu'après les vendanges.

Dans l'annuaire-guide « Hubby », paru en 1894, figurent 132 cultivateurs, accompagnés de 11 maraîchers, 19 champignonnistes et 39 jardiniers employés dans les propriétés bourgeoises. La main-d'œuvre nécessaire aux travaux saisonniers est recrutée parmi les deux cent soixante-sept journaliers recensés. L'embauche se fait le jour venu sur la place du Martray, de 5 à 7 heures. Sur l'ensemble du territoire, soit une superficie de 1 243 hectares, 934 sont des terres labourables en culture, en jachère ou en prairies artificielles. La production est surtout destinée à l'alimentation des animaux, la luzerne sur 210 hectares, les betteraves fourragères sur 125 hectares et l'avoine sur 124 hectares. Puis viennent les pois et les haricots sur 95 hectares, le froment 124 hectares, le seigle 60 hectares. La culture maraîchère ne recouvre que 12 hectares, bien que nécessitant plus de travail elle assure le meilleur rapport. Les légumes récoltés le jour sont transportés la nuit même aux halles de Paris.

La culture sous serre est pratiquée dans une forçerie installée boulevard de la Seine, on y porte à maturité du raisin de table, des



Quand les rues de Nanterre résonnaient des cris familiers des animaux de la basse-cour.

pêches et des brugnon. Quelques horticulteurs fournissent l'industrie de la parfumerie et les fleuristes, en fleurs coupées.

Le champignon de couche, appelé « champignon de Paris », est cultivé sur des cordons de compost, alignés dans les carrières souterraines épuisées, louées aux champignonnistes.

L'élevage est surtout représenté par l'espèce chevaline, une statistique établie en 1902 dé-

Au début du XX^e siècle, élevage et industrie constituaient encore le paysage nanterrien.

nombre 461 chevaux, ils sont utilisés par les cultivateurs, les entreprises de transport et les particuliers.

Dix-huit nourrisseurs élèvent des vaches. Certaines vacheries sont établies au cœur même du bourg : rue Volant, rue de l'Église, rue du Docteur-Foucault, etc. Les

GRANDE VACHERIE NORMANDE

Beurre de Normandie
ŒUFS
Fromage à la Crème

Lait pur
Matin & Soir

C. POUPARD

NOURRISSEUR

19, Rue Saint-Germain, 19

On porte à domicile

ON TRAIT DEVANT LES PERSONNES

Attention, chez C. Poupard, l'on traite la vache devant le client !

poulailler, les clapiers et parfois quelques chèvres. Un chevrier vient vendre ses fromages dans le bourg, accompagné de son troupeau.

Depuis 1892, les cultivateurs se sont organisés en Société des cultivateurs. Elle a pour but de surveiller et contrôler l'ordre général des champs et des récoltes, de procurer des engrais, des semences, les outillages nécessaires, et de rechercher les moyens d'améliorer les rendements.

SEMENTES, FARINES DIVERSES, LEGUMES SECS

ALIMENTATION GENERALE

Des Animaux

C. PAULHAYE

18, Rue de Courbevoie, 18

LIVRAISON A DOMICILE

Vendu à St Denis

1100

Le groupe des cultivateurs demande l'agrandissement des halles et la suppression de la vente aux regrattiers, qui achètent aux producteurs pour revendre.

Mais les méthodes culturales heurtent la sensibilité olfactive des résidents. Les terres plutôt pauvres, sont fertilisées par épandage des gadoues et des boues de Paris, apportées par tombereaux par les cultivateurs.

En outre les produits de vidange sont traités pour être utilisés comme engrais.

Les aliments pour la volaille constituent une bonne partie des stocks des grainetiers.

90 ans de renommée

BINETTES A LAMES INTERCHANGEABLES ACIER SUPERIEUR TREMPÉ SPECIALE

VERITABLE NANTERRE

D. FRANÇOIS

L'outil de jardinage obtient son label de qualité.

Les cultivateurs sont aussi confrontés aux effets de la grande pauvreté pour une part importante de la population. Les vols de nourriture sont fréquents, asperges, pommes de terre, pois, fruits, raisins, poules, sont trop tentants pour ceux qui ont faim.

L'industrie pionnière sera un concurrent important sur le marché du travail, les salaires y sont un peu plus élevés et déjà les ouvriers agricoles et les journaliers répondent au chant des sirènes, qui appellent à l'embauche le

matin, au grand déplaisir de résidents, qui estiment avoir le droit avec leur famille, de dormir tranquilles, à la campagne.

Robert CORNAILLE

Société d'Histoire de Nanterre