

Histoire de l'Agriculture à Freneuse

Par Daniel Vaugelade

Des origines à nos jours



À l'occasion du
1^{er} Festival de l'Environnement

18 et 19 septembre 2021



➤ INTRODUCTION ➤

Fraysnosus, Fresneuze, Fréneuse, Freneuse le pays des fresnes, des arbres qui aiment particulièrement les lieux humides. Et si Freneuse porte ce nom, c'est qu'il est né en bord de Seine, grâce à la Seine. Le village a été fondé sans doute fin XII^e début XIII^e siècle par les moines du prieuré de La Roche-Guyon, lui-même fondé par Guyon de La Roche en 1087 (détruit en 1780). Ce prieuré bénédictin dépendait de l'abbaye de Fécamp, à une époque où la Normandie était devenue anglaise.

Le château de La Roche-Guyon fut construit en 1189 par Guy de La Roche grâce à la protection des rois de France : c'était la dernière place forte avant l'Angleterre.

Mais c'est la création du chemin de halage entre Paris et Rouen rive gauche de la Seine qui va engendrer la naissance des villages de la boucle de Moisson qui sont donc dits d'essartage c'est à dire de défrichage, sous la protection des moines du prieuré et du château. Le chemin de halage sera donc l'axe vital du village pendant presque 7 siècles pour les Freneusiens mais aussi pour le château qui tire un grand profit du péage sur la Seine et notamment de la revente du sel sur le marché.

Il faut donc imaginer qu'avant l'essartage, Freneuse est une forêt dans toute sa partie sablonneuse et que seules les terres limoneuses des bords de Seine et des îles sont partiellement en herbe. Peu à peu, les arbres vont laisser la place aux céréales, au chanvre, mais surtout à la vigne qui devient rapidement la culture principale. Freneuse est donc surtout un pays de vigneron. Grâce aux La Rochefoucauld, seigneurs éclairés du château au XVIII^e siècle, amis des philosophes et des savants, les Freneusiens profitent très tôt des progrès agronomiques, en particulier la culture de la pomme de terre et de la luzerne.

L'arrivée du chemin de fer à Bonnières en 1843, marque à la fois le déclin de la vigne et de la population qui diminue de moitié en un siècle. On est de moins en moins vigneron, et de plus en plus maraîchers : le village se détourne de la Seine dont le halage cesse et vit désormais au rythme des trains qui acheminent les produits frais vers Rouen ou Paris (asperge, navets, cerises...). Il dépend maintenant de plus en plus de Bonnières, chef-lieu de canton, gare, et bientôt centre d'une nouvelle activité : l'agro-industrie avec ses laiteries, ses usines pour l'alimentation des hommes et des animaux (Maggi). L'agriculture se mécanise, les tracteurs peu à peu remplacent les chevaux, les cultures céréalières prennent le pas sur la polyculture et le maraîchage.

Voici arrivé le temps des grandes fermes qui absorbent les petites exploitations au fur et à mesure du décès des vieux agriculteurs.

Après 1945, on assiste à un tournant complet : le village agricole se meurt peu à peu, remplacé par celui des ouvriers. L'arrivée de l'autoroute sonne définitivement le glas : le village s'urbanise et se tourne désormais vers la route, les espaces agricoles reculent, il est même question d'y construire une ville nouvelle comme au Val Fourré ! Projet heureusement abandonné, pour le moment, car une grande partie du territoire qui est comprise dans l'Opération d'Intérêt National Seine aval (OIN) est vouée à l'urbanisation à plus ou moins long terme : il n'y a plus qu'une seule ferme de nos jours à Freneuse. Pour combien de temps encore ?

➤ Prieuré et château de La Roche-Guyon ➤

Freneuse, comme tous les villages de la Boucle de Moisson, a été créée au début XIII^e siècle par le prieuré de La Roche-Guyon par défrichage de la forêt qui recouvre probablement tout le territoire à l'exception des parties inondables et des îles : c'est ce qu'on appelle un village d'essartage. Les moines bénédictins font venir des paysans d'autres régions, probablement de Normandie, qu'ils logent et nourrissent en attendant que les terres deviennent cultivables. Et très rapidement la vigne devient la culture prédominante. Les paroisses nouvellement créées deviennent des fiefs du château de La Roche-Guyon qui contrôle le commerce des vins et du sel entre autres. Le curé de Freneuse et le prieur du prieuré se partagent la dîme prélevée en nature sur les récoltes et à la sortie du pressoir (10%).

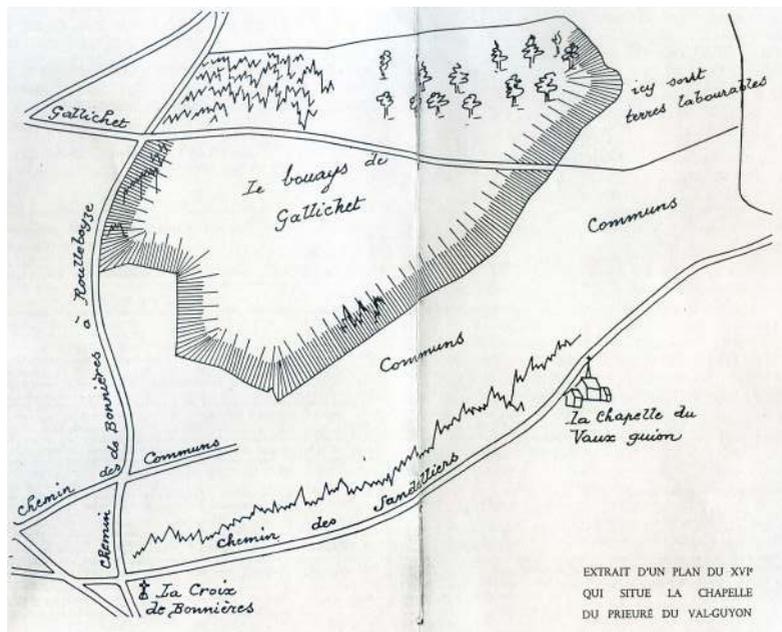


❖ Prieuré du Val Guyon ❖

Dans une moindre mesure, Freneuse a été essartée par les moines prémontrés du prieuré du Val Guyon fondé en 1234 par l'abbaye de Bellosane (près de Gournay) sur des terres données par Guy de Mauvoisin, seigneur de Rosny. Le prieuré était construit dans la Vallée des Prés à la limite des paroisses de Freneuse et de Bonnières, la chapelle à l'angle du chemin du Trou péteux, le cimetière proche du forage actuel.

Ce chemin était alors la principale voie d'accès au plateau reliant le château du Mesnil-Renard à celui de La Roche-Guyon.

Grâce aux moines, toute cette vallée étroite et une partie du Galicet ont été plantées en vigne ou transformées en pâturage, il existe même une auberge près du prieuré. Le ru dit de la Ravine qui prend sa source à Saint-Illiers la Ville y coulait en permanence.



❖ Un village tourné vers la Seine ❖

La grande route de Paris à Rouen n'est guère propice au commerce des marchandises, la côte de Rolleboise étant très difficile à franchir. Aussi lui préfère-t-on la navigation sur la Seine. Les vigneron chargent les tonneaux au port de Freneuse face à Tripleval pour Rouen ou Paris après que le château a prélevé sa taxe : le banvin.

"Droit que nul ne peut vendre vin à La Roche-Guyon et autres lieux qu'auparavant ils ne viennent demander congé à mes officiers, faire jauger, étalonner leurs mesures, goûter et essayer le vin qu'ils veulent vendre en détail et y mettre le prix » (aveu de la duchesse d'Enville vers 1772)."

De même, nul ne peut faucher ou vendanger sans que les officiers du château n'aient donné « le ban et jour de faire », ce qui permettait de contrôler les récoltes et de prélever les droits au pressoir notamment.

Les habitants sont donc soumis à la corvée pour entretenir ce chemin de halage qui est l'artère vitale du duché, soit en empêchant la végétation de repousser, soit en empierçant.

La Seine c'est aussi là où on rouit le chanvre cultivé notamment dans l'île, là où on élève les saules qui vont fournir l'osier indispensable aux vignerons. À noter : il y avait au moins deux autres îles entre Gloton et Freneuse, détruites au XIX^e siècle avec l'arrivée des bateaux à vapeur et la construction des barrages de Méricourt et de Port-Villez.



Un pays de vigneron : gamay, chasselas et bacot

Alors que la « plaine de Freneuse » entre le village et le fleuve est vouée au pâturage et au blé, la partie sablonneuse de la paroisse est vouée à la vigne. Cette culture apporte du travail à de multiples artisans, tonnelliers, ferronniers... C'est pourquoi le village est très peuplé, 1000 habitants en 1800, 1500 avec son hameau de Méricourt. Les vigneron sont pour beaucoup propriétaires de leurs terres, d'autres sont fermiers, et leurs revenus sont assez réguliers et rémunérateurs, la pauvreté est moindre en pays viticole, l'éducation bien meilleure qu'en pays de métayers.

Les cépages sont nobles : le gamay pour le rouge et le chasselas pour le blanc. Sans compter les petits cépages locaux tels le Dennemont. L'hiver on fume la vigne avec le fumier de la ferme, on taille. En mars on provine, c'est à dire qu'on marcotte les sarments en bout des rangs, on replante les jeunes plants.

Jusqu'à la Révolution, il faut attendre que le château publie les bans pour pouvoir vendanger et amener le raisin dans les trois pressoirs banaux seigneuriaux du village dont on ne connaît pas l'emplacement exact : un près de la ferme seigneuriale très probablement, les deux autres dans une grange. On sait qu'ils sont en bois et que l'entretien en revient au château. Après 1789, la commune rachète les droits banaux des pressoirs et du moulin à la duchesse d'Enville, et c'est désormais le maire qui publie les bans.

La culture de vigne décline rapidement avec l'arrivée du chemin de fer qui profite aux vins du midi et supplantent rapidement les productions locales. Le phylloxéra donne le coup de grâce : en 1900, il ne reste plus qu' 1,5 hectare de vigne à Freneuse, et le bacot, issu d'un cépage américain résistant à ce puceron ravageur, devient le cépage principal après 1902.



Bacot

Les vigneron sont très humbles, ils cultivent seulement quelques arpents, et subviennent par eux-mêmes à une partie de leur nourriture.

La maison ne compte qu'une grande pièce principale avec une cheminée, une chambre et des alcôves. Au-dessus, c'est le grenier où sont stockés le blé et le foin sur terre battue. Le toit est en chaume, les murs en pierre, sable et chaux. Les briques et les tuiles ne se répandent qu'au cours du XIX^{ème} siècle. Les outils sont en bois, le fer coûte cher, seule la pointe des socs de charrue est en métal.

Lentilles, pois, pommes de terre, navets, farine : les réserves sont variées et importantes. Pour la boisson, outre le vin et le cidre, on note une « boisson d'aisne » qui pourrait bien être de la frênette, une boisson fermentée à base de feuilles de frêne que les anciens savaient encore faire il n'y a pas si longtemps.

De la vigne au maraîchage : le triomphe de la pomme de terre

L'arrivée du chemin de fer en 1843 à Bonnières va révolutionner l'économie locale. Les premières industries vont naître à Bonnières : laiteries et raffineries pour commencer, puis métallurgie. Dans le même temps, l'agriculture connaît de grands changements rapides : on arrache les vignes et on se lance dans le maraîchage pour nourrir Paris et Rouen. La pomme de terre est la grande gagnante, c'est elle qui supplante la vigne, passant de 10 hectares en 1792 à 60 hectares en 1900.

La pomme de terre a été cultivée très tôt à Freneuse au cours de la deuxième moitié du XVIII^{ème} siècle, grâce aux efforts et incitations de la duchesse d'Enville, grande amie des Physiocrates et de Turgot, qui cherchait à diversifier les productions et à éteindre les famines. La pomme de terre convient parfaitement au sol sablonneux de Freneuse pour les variétés hâtives : entre 1883 et 1887, Félicien Rouvel plante des Marjolaines hâtives (Marjolin) début mai en poquets, récolte des Quarantaine en août (Quarantaine de la halle demi-hâtive), et des Saucisses en octobre (tardives), probablement en bord de Seine. Le catalogue Vilmorin-Andrieux de 1886 compte 200 variétés de pommes de terre !



Pomme de terre Marjolin

Les asperges

Au XVIII^{ème} siècle, les asperges ne sont cultivées que dans les potagers des châteaux, à La Roche-Guyon par exemple. Leur culture ne se démocratise que dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle. L'asperge n'apparaît à Freneuse qu'en 1845, et devient importante seulement après la Guerre de 1870 et le petit âge glaciaire. Un marché aux asperges naît le 5 mai 1894. Cette culture est certes bien adaptée aux sols sablonneux de Freneuse, mais elle est très exigeante. Il faut d'abord semer afin d'obtenir des griffes que l'on peut replanter au bout de deux ans puis attendre ensuite 4 ans pour la première récolte ! L'asperge demande beaucoup de fertilisants, elle est très gourmande et épuise les sols après une dizaine d'années de récoltes. Il faut attendre au moins 12 ans avant de replanter !



Cette culture n'a pu émerger que grâce au chemin de fer : d'abord parce que c'est un légume fragile qui doit être consommé dès sa récolte, et le train permet de l'acheminer sur Paris ou Rouen dans la journée. Ensuite parce que grâce au train, on peut se procurer à bas prix des fertilisants tels que les gadoues de Paris, les fumiers de champignonnières ou encore les poils de lapin. Les premiers engrais chimiques tels que le superphosphate de chaux sont connus et utilisés début XX^{ème} siècle mais ils coûtent encore cher, on les réserve aux céréales de préférence.

Le navet de Freneuse



Navet de Freneuse - 1883

Le sol sablonneux se prête bien à la culture des navets que l'on sème en particulier entre les rangs d'asperges. Le navet le plus cultivé était destiné à la nourriture des animaux : la duchesse d'Enville avait répandu la culture des turneps ou navets fourragers en bord de Seine entre la Vacherie et Freneuse. Au XIX^{ème}, les paysans lui ont d'abord préféré le topinambour qui résiste bien à la sécheresse et au gel, mais l'inconvénient de cette culture, c'est que la plante se multiplie excessivement et qu'on en est vite envahi.

Les navets communs (des Vertus, Marteau) sont cultivés pour être vendus sur les marchés de la région tandis que le vrai navet de Freneuse est cultivé au potager pour la consommation personnelle. De qualité supérieure, considéré comme l'un des meilleurs pour son goût, il avait le double inconvénient d'être fourchu et d'un rendement moindre. Les cuisiniers le recherchaient particulièrement si bien qu'encore de nos jours, on trouve sur les cartes des menus de certains restaurants le Potage Freneuse, un velouté au navet. Malheureusement, la graine est perdue.

Maggi

En 1848, naît à Bonnières la société Michaux, première industrie agro-alimentaire de la région : Jules Michaux possédait alors toute la place actuelle qui lui servait de pâturage pour les chevaux de la Poste. Il y construisit une laiterie et un abattoir, sur Freneuse une fabrique de poudre de colle à partir de poudre d'os, et en bord de Seine une distillerie d'huile de schiste et de pétrole.



Ferme Maggi au Galicet

La Société Michaux est reprise en 1884 par la Société Gentil qui y ajoute une distillerie de betteraves. Et en 1909, c'est la Société des Boissons Hygiéniques qui reprend à son compte toutes les installations agro-alimentaires. Fondée en 1899 à Zurich, elle s'est spécialisée dans la fabrication et la vente de boissons. Elle constitue autour de Bonnières un domaine agricole de plus de 600 hectares sans compter l'Île aux Dames à Mantes où paissent 400 vaches !

Le défrichement et la mise en culture des terres du Galicet entamés par Michaux se poursuit.

Le 13 décembre 1912, la société prend le nom de Société Laitière Maggi : constatant que de plus en plus de femmes travaillent en usine, Julius Maggi a l'idée de fabriquer des soupes toute prêtes à base de légumineuses, puis le fameux bouillon Kub (en 1890) à base d'extraits de viandes.

À Freneuse, Maggi développe le maraîchage et la culture des légumineuses. On construit une usine de séchage de légumes le long de la grande route de Paris. Pour pouvoir irriguer les cultures et les pâturages, Maggi fait construire deux grands réservoirs, l'un sur la colline à l'aplomb du barrage de Méricourt alimenté par une usine de pompage dans la Seine, l'autre au Galicet, alimenté par un forage dans le Val-Guyon et qui nous sert de nos jours de château d'eau (4000 m³ !). Au Galicet, la société construit une étable modèle qui dénote alors dans le paysage avec son architecture typiquement montagnarde suisse et comme l'activité principale est l'élevage, Maggi fait venir de Suisse plusieurs familles de vacher : les Haueter, Bertholet, Müller etc.

En 1934, la société est devenue internationale et le holding décide de recentrer ses activités : en 1935, le domaine Maggi est démantelé.

De Vexigranulait à Chéron

Avicultrice à Villers en Vexin, Madame Chéron est une avant-gardiste à la pointe du progrès. Elle est l'une des toutes premières en France à produire des œufs et des poussins à grande échelle, de race Sussex, Wyandotte et Leghorn. Mais pour nourrir ses volailles à moindre coût, elle a l'idée de fabriquer elle-même des granulés à base de lait et de céréales. En 1932, elle crée donc la société Vexigranulait et rachète les grands séchoirs Maggi de Freneuse qu'elle transforme en usine de fabrication d'alimentation animale, pour volailles bien sûr mais aussi pour porcins et bovins. Soixante personnes sont employées à concasser les céréales auxquelles on ajoute de la farine d'équarrissage, de la poudre d'os (produite de l'autre côté de la route), de la farine de poisson et de la craie broyée. Après guerre, l'élevage industriel en Bretagne et en Normandie connaît un vrai boom : l'usine Chéron emploie alors 160 personnes.



La côte de Cayenne

Les agriculteurs locaux ont là un débouché facile pour leurs céréales mais l'essentiel des matières premières arrive par péniche, par wagon ou par camion : tourteaux d'arachide, de lin, de figes, de dattes, pulpe de betterave, viennent compléter les céréales

fournies par les coopératives locales créées en 1936. Et pour tester les différentes compositions de granulés, on élève des volailles dans une ferme derrière l'usine, à l'emplacement d'Intermarché.

Après le décès de Madame Chéron en 1962, l'usine est vendue à une société marseillaise qui décide rapidement de la démanteler en 1970, tandis que l'élevage de volailles de Villers périclité face à la concurrence pour s'être refusé d'hybrider ses poules et avoir voulu garder des races pures.

❖ CONCLUSION : UNE AGRICULTURE EN SURSIS ❖

Freneuse ne se prête aux cultures céréalières (blé, orge, maïs) qu'en bord de Seine, mais sur une surface insuffisante pour faire vivre une exploitation moderne. Aussi ces terres riches seront cultivées à l'avenir par des entreprises venues du plateau de Lommoye et non plus par des agriculteurs locaux.

Quant à la plaine sablonneuse peu propice aux céréales, elle n'est plus cultivée que par un seul jeune agriculteur qui est passé récemment au bio. Prendre les leçons de l'histoire pourrait servir de base de réflexion pour pérenniser une agriculture en sursis : un retour au maraîchage, aux pommes de terre, aux lentilles, aux asperges, aux navets, pourquoi pas à la vigne, bref aux cultures dont on sait qu'elles ont bien marché parce que parfaitement adaptées au sol et au climat de Freneuse.



Route de Tripleval - Rue de l'eau



Ferme seigneuriale



Conception, réalisation et impression : commission
Communication • Mairie de Freneuse
01 30 98 97 97 • mairie@freneuse78.fr