

« Le cresson face à l'enjeu eau »

14 septembre 2007 – Norrent-Fontes



Juin 2008

SOMMAIRE

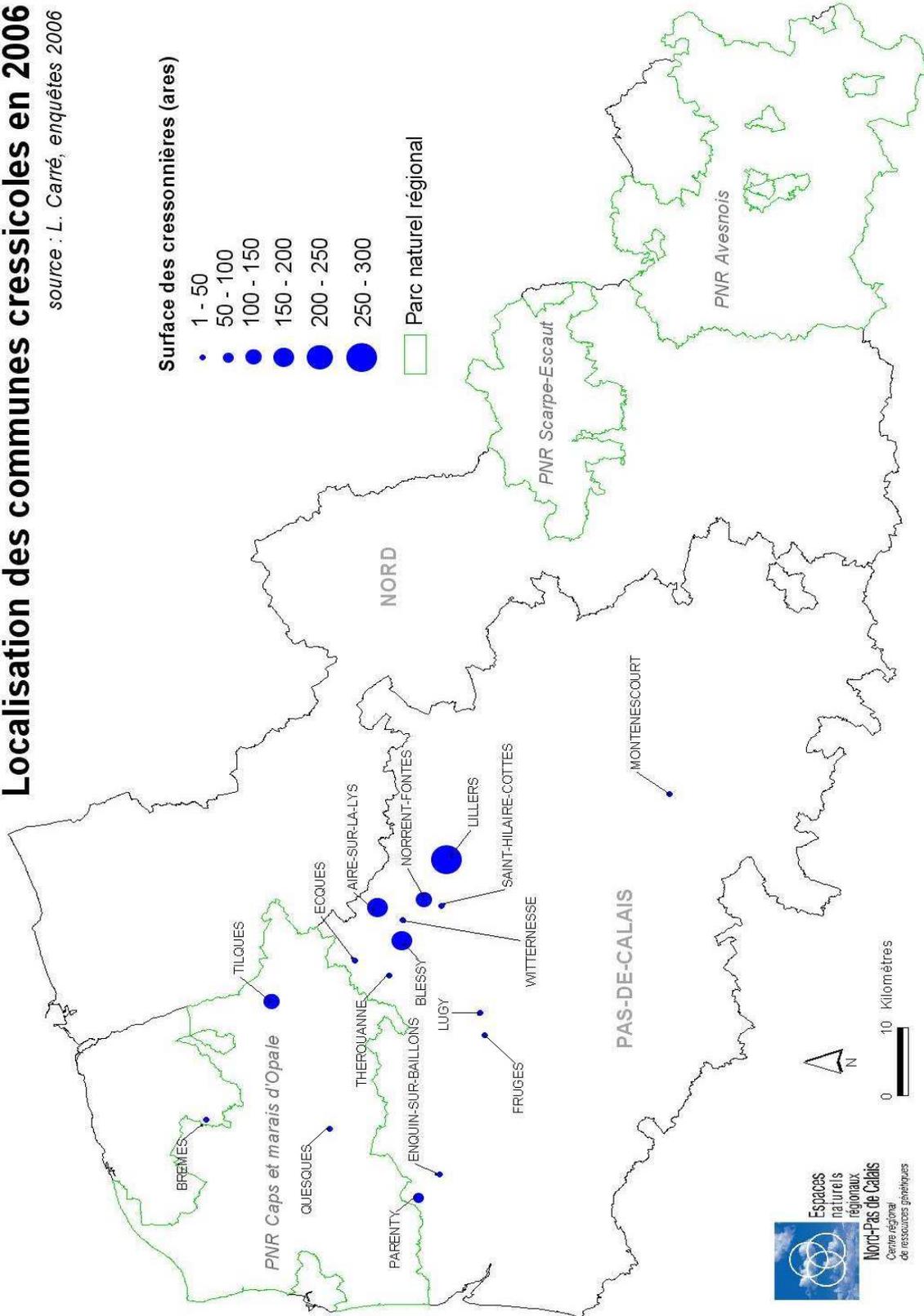
Liste des participants.....	2
DELAHAYE B., JP. COLBEAUX – Introduction.....	4
DE FOUCAULT B. - Le cresson, une crucifère parmi d'autres.....	6
CARRÉ L. - L'histoire et l'état des lieux de la cressiculture en Nord - Pas de Calais.....	12
PLUMECOCQ N. - Les prélèvements d'eau dans la nappe de la craie peuvent-ils avoir des impacts sur la cressiculture ?.....	20
BERNARD D. – Protection des ressources en eaux souterraines.....	24
MARTIN F. - Les cressonnières et le droit d'usage de l'eau.....	28
SYNTHESE et DISCUSSION.....	30

LISTE DES PARTICIPANTS

Christian BARBEROT (Fédération nationale des cressiculteurs, Président)
 Guy BASSEUR (cressiculteur)
 Daniel BERNARD (Agence de l'eau Artois - Picardie)
 Aurore BEUGNET (Chambre d'agriculture 62)
 Jean-Claude BRUNEEL (CSENPC)
 Bertrand BOUCLET (cressiculteur)
 Laurence CARRE (Espaces naturels régionaux, ENRx)
 Renée CLAISSE (CSENPC)
 Jacques COGET (CSENPC)
 Jean Pierre COLBEAUX (CSENPC, Président)
 Hervé COLIN (Syndicat eau potable Aumerval)
 Roger COULON (CSENPC)
 Francis DECOURCELLE (Communauté Artois Lys CAL, Vice-Président)
 Bruno DE FOUCAULT (CSENPC)
 Bernard DELAHAYE (ENRx-CRRG)
 André DELGERY (Mairie de Norrent - Fontes)
 Madame DERNANCOURT (Mouvement national de lutte pour l'environnement/santé)
 André FLAJOLET (CAL, Président)
 Patrice FOURDRINOY (Direction départementale de l'agriculture et de la forêt 62)
 Alain GIGAUX (CSENPC)
 Jacques GOHIER (Association de sauvegarde des puits artésiens, Président)
 André GOULLIART (CSENPC)
 Paul HANOTTE (cressiculteur)
 Marianne HEDONT (ENRx-CRRG)
 Bruno HILMOINE (cressiculteur)
 Sonia JUMELIN-DIALLO (CSENPC)
 Franck LAINE (CAL)
 Jacques LAROQUE (Direction départementale des affaires sanitaires et sociales 62)
 Alain LIEBART (cressiculteur)
 Fabien MARTIN (Direction régionale de l'agriculture et de la forêt)
 Thierry MORTIER (CSENPC)
 Daniel OCHIN (CSENPC)
 Maxime PERRUS (Pôle légumes région Nord)
 Daniel PETIT (CSENPC)
 Nadège PLUMECOCQ (ENRx-CRRG)
 Catherine RAFIN (CSENPC)
 Michel RIMETZ (cressiculteur)
 Ninon TAVERNE (CAL)
 Madame TRICROIRE (MNLE santé)
 Francis VAN LAETHEM (CSENPC)
 Virginie VERGNE (CSENPC)
 Dominique WERBROUCK (Pôle légumes région Nord).

Localisation des communes cressicoles en 2006

source : L. Carré, enquêtes 2006



INTRODUCTION

Bernard DELAHAYE (*ENRx-CRRG*) et Jean- Pierre COLBEAUX (*CSENPC*)

Cette réunion est organisée dans le cadre des **journées d'échanges** que le **Centre régional de ressources génétiques** programme chaque année avec le **Conseil Scientifique de l'Environnement Nord - Pas de Calais**.

Le sujet d'actualité choisi justifie à chaque fois des échanges d'informations ou d'idées avec un vrai besoin de mise en perspective. Il concerne bien entendu le champ d'activités du CRRG. Il est utile de rappeler que le CRRG fait partie d'Espaces Naturels Régionaux, Fédération des Parcs Naturels Régionaux Nord – Pas de Calais ; que depuis une vingtaine d'années, il a comme mission principale de sauvegarder et de valoriser les races locales et les anciennes variétés potagères et fruitières du Nord-Pas de Calais.

Le CRRG est à l'initiative d'un verger conservatoire régional avec plus de 1000 variétés fruitières, ainsi que d'un dispositif conservatoire avec le Pôle Légumes Région Nord et le Conservatoire national botanique de Bailleul autour du patrimoine légumier régional - plus d'une centaine de souches locales ont ainsi été retrouvées et mises en collection- et nous accompagnons six associations d'éleveurs de races régionales.

Sa mission a comme cadre le territoire régional. En ce qui concerne le domaine légumier, nous sommes attentifs aux productions légumières spécifiques à notre région, là où il y a des savoir-faire traditionnels qui risquent de disparaître, là où il y a un enjeu de sauvegarde d'une variété locale... et j'en arrive à notre propos d'aujourd'hui.

Nous avons conscience que **l'activité cressicole du Nord - Pas de Calais**, qui occupait 70 producteurs il y a encore 30 ans, ne compte plus à l'heure actuelle qu'une vingtaine de producteurs. C'est une activité dans notre région qui est très liée à **l'artésianisme, c'est sa spécificité**, son originalité... C'est ce qui explique que les principaux bassins de production se situent exclusivement dans le Pas-de-Calais et en particulier entre Aire-sur-la-Lys et Lillers ; Norrent-Fontes est bien au cœur de ce bassin (*Voir carte ci-jointe : localisation des communes cressicoles en 2006*).

Nous nous sommes mis en situation d'écoute des producteurs afin de mieux cerner les problématiques de cette profession. Depuis 2004, nous avons engagé un certain nombre de démarches communes avec eux. On en parlera au cours des interventions. Parmi les sujets qui ont été soulevés et qui suscitent problèmes et débats, il y a la question de l'eau.

La journée d'aujourd'hui est donc l'occasion d'échanger sur ce sujet car celui-ci est complexe, touchant à de multiples domaines : la géologie, l'hydrologie, la qualité de l'eau, le partage des usages de l'eau ; il implique divers acteurs : collectivités, institutions, entreprises, habitants...

L'utilisation de la ressource en eau s'inscrit par ailleurs dans un cadre à la fois règlementaire et institutionnel et nous remercions l'Agence de l'eau et le Ministère de l'Agriculture de nous éclairer sur ce sujet.

Nous sommes bien aujourd'hui dans une **démarche de porter à connaissance** afin de permettre à chacun de mieux appréhender une préoccupation qui relève, de notre point de vue, de l'intérêt général : **la préservation des cressonnières** est une problématique qui ne nous semble pas assez prise en compte dans les réflexions ou actions conduites par les différents acteurs, d'où le choix du thème d'aujourd'hui « **le cresson face à l'enjeu eau** ».

LE CRESSON, UNE CRUCIFÈRE PARMIS D'AUTRES

Bruno de FOUCAULT
CSENPC

La famille des CRUCIFERES (en latin CRUCIFERAE ou, de façon plus moderne, BRASSICACEAE, mais le précédent est toujours autorisé par le Code international de nomenclature botanique) est une famille cosmopolite très homogène comprenant environ 420-430 genres, en incluant la famille des CAPPARACEAE comme le montrent les récentes investigations moléculaires, et 3700 espèces. Elle est bien représentée en France.

Ce sont surtout des espèces herbacées et des sous-arbrisseaux, des arbustes et des arbres chez les ex-CAPPARACEAE. L'appareil végétatif est peu diversifié, à l'exception de la pilosité, formée de poils simples ou fourchus, offrant ainsi des caractères utiles pour la reconnaissance des genres et espèces. L'appareil reproducteur rassemble des fleurs sur des inflorescences de type grappe ou corymbe (Fig. 1a, b).



Fig 1a – Grappe de la Bourse à pasteur.



Fig. 1b – Corymbe de l'Ibérus toujours vert.

La structure de la fleur est très homogène et bâtie sur le type 4 (Fig. 2) : quatre sépales, les internes souvent renflés à la base et contenant le nectar sécrété par les nectaires de la base des étamines ; quatre pétales libres, rarement absents, disposés en croix, d'où le nom de *crucifère* (Fig. 3) ; en général six étamines (parfois quatre seulement), les deux externes étant plus courtes que les quatre internes qui entourent le pistil (étamines dites *tétradynames* ; Fig. 4), avec les nectaires à leur base. Le pistil est formé par la soudure de deux carpelles ouverts en un ovaire uniloculaire à placentation pariétale ; la loge ovarienne unique est divisée en demi-loges par une fausse cloison

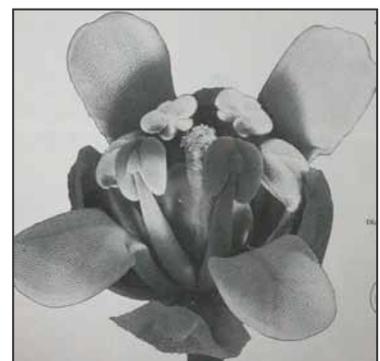


Fig. 2 – Vue générale d'une fleur de crucifère.

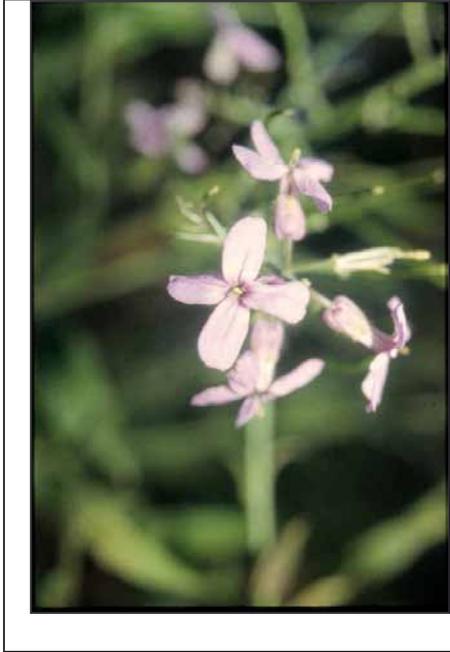


Fig 3 – Corolle cruciforme.



Fig 4 – Étamines tétradyames et nectaires.

Le caractère essentiel pour déterminer les Crucifères est le fruit dérivé de l'ovaire, renfermant les graines dérivées des ovules. Le mode de déhiscence est dit *paraplacentaire*, l'ouverture du fruit se faisant par quatre fentes de part et d'autre des placentas, où sont fixés les ovules puis les graines (Fig. 5). Ces fentes de déhiscence libèrent des valves qui tombent, laissant apparaître la fausse cloison et les graines sont ainsi disséminées. Rarement, le fruit ne s'ouvre pas spontanément ; il est alors dit indéhiscence. Outre son éventuelle déhiscence paraplacentaire, le fruit varie dans sa forme et l'on peut distinguer la *silique*, fruit très étroit, beaucoup plus long que large, et la *silicule*, fruit à peine plus long que large à plus large que long.

Ces types de fruits permettent donc de classer quelque peu les genres et les espèces. On peut distinguer :

- les Crucifères à siliques déhiscences, comme l'Alliaire (*Alliaria petiolata*), commune au printemps au pied des haies et dans les sous-bois riches (Fig. 6), l'Arabette des dames ou de Thalius (*Arabidopsis thaliana*), petite annuelle très commune dans toute la France, très connue dans le monde scientifique comme modèle pour les études génétiques (à cause de son développement rapide, de son génome de faible taille... ; Fig. 7), le Raifort (*Armoracia rusticana*), les Moutardes noire (*Brassica nigra* ; Fig. 8) et blanche (*Sinapis alba*), le Chou sauvage (*Brassica oleracea*), grosse herbe croissant dans les fentes des falaises calcaires de la mer du Nord, de la Manche et de l'Atlantique, protégée en région Nord – Pas de Calais (ancêtre de plusieurs légumes : Brocoli, par développement des inflorescences, Chou de Bruxelles, par développement des bourgeons axillaires... ; Fig. 9), quelques espèces cultivées, comme le Navet (*Brassica rapa*), le Colza (*Brassica napus*)..., ou ornementales, comme l'Aubriétia (*Aubrietia deltoidea*)...

Fig. 5 – Organisation du fruit d'une crucifère : en pointillé, la fausse cloison ; en vert les graines dérivées des ovules ; les doubles flèches rouges correspondent aux quatre fentes de déhiscence.

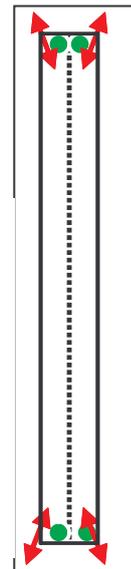




Fig 6 – L'Alliaire.



Fig 7 – L'Arabette des dames.



Fig 8 – La Moutarde noire.



Fig 9 – Le Chou sauvage.

- les Crucifères à siliques indéhiscentes, comme le Radis ravenelle (*Raphanus raphanistrum* ; Fig. 10), dont dérive le Radis cultivé par développement de l'hypocotyle (partie inférieure de la tige ; Fig. 11) ;



Fig 10 – Le Radis ravenelle.



Fig 11 – Les hypocotyles comestibles du Radis cultivé.

- les Crucifères à silicules déhiscentes, comme la Capselle bourse à pasteur (*Capsella bursa-pastoris*, à fausse cloison très étroite, silicule dite *angustiseptée* ; Fig. 12) ou la Monnaie du pape (*Lunaria annua*, à fausse cloison très large, silicule dite *latiseptée* ; Fig. 13)... ;



Fig 12 – La Capselle bourse à pasteur...



... et sa silicule angustiseptée.



Fig 13 – La Monnaie du pape...

... et sa silicule latiseptée, dont il ne reste que la fausse cloison plus ou moins argentée utilisée dans les bouquets secs.

- les Crucifères à silicules indéhiscentes, avec surtout le Chou marin (*Crambe maritima*, à ne pas confondre avec le Chou sauvage), des plages de galets atlantiques, protégé au niveau national (Fig. 14).



Fig 14 – Le Chou marin...

... et sa silicule indéhiscente.

Le Cresson, *Nasturtium officinale* (Fig. 15), se place plutôt dans les Crucifères à silique, mais celle-ci est assez courte et peut être considérée aussi comme une silicule. Les feuilles sont profondément divisées en segments ; les fleurs sont blanches. En réalité, dans notre région, à l'état sauvage existent deux espèces de cresson ; en plus de l'officiel, à fruit de $10-17 \times 2-2,2$ mm et à graines sur deux rangs, à faces marquées d'un réseau de vingt-cinq mailles, on peut plus rarement trouver le Cresson à petites feuilles (*N. microphyllum*), à fruit de $16-24 \times 1,5-2$ mm et à graines généralement sur un rang, à faces marquées d'un réseau de plus de cent mailles. Le Cresson officinal est dispersé dans le monde tempéré et les montagnes tropicales ; il caractérise les sources aux eaux pures et les prairies flottantes (Fig. 16), en compagnie de l'Ache (*Helosciadium nodiflorum*, Ombellifère), de Véroniques (*Veronica beccabunga*, *V. anagallis-aquatica*, Plantaginacées en systématique moderne, anciennement Scrophulariacées), de la Menthe aquatique (*Mentha aquatica*, Labiée)...



Fig. 15 – Le Cresson.



Fig. 16 – Une cressonnière naturelle, avec l'Ache, au milieu, et la Menthe aquatique, en bas à droite.

Au plan chimique, les crucifères sont caractérisées par des glucosides sulfurés qui sont hydrolysés en présence d'une enzyme spécifique, la myrosinase pour donner des essences sulfurées à odeur caractéristique forte ; ces essences entrent dans la moutarde, préparée à partir d'un mélange de graines de Moutarde blanche (*Sinapis alba*), de Moutarde noire (*Brassica nigra*) et de Moutarde de Chine (*B. juncea*).

L'HISTOIRE ET L'ÉTAT DES LIEUX DE LA CRESSICULTURE EN NORD - PAS DE CALAIS

Laurence CARRÉ
ENRx

Une demande a été formulée, en fin d'année 2005, par la mission Préservation et Valorisation du Patrimoine légumier du Centre régional de ressources génétiques, à la mission ethno-sociologie d'Espaces naturels régionaux. Il s'agissait :

- d'une part, de faire un travail sur l'histoire de la cressiculture dans la région Nord - Pas de Calais (NPDC), en particulier à travers la mémoire qu'en ont les producteurs actuels ou retraités ;
- d'autre part d'apporter des éléments de compréhension de la situation actuelle, en particulier l'état du relationnel entre cressiculteurs..., sachant les difficultés auxquelles est confronté le CRRG dans son travail de mobilisation en vue de valoriser le cresson.

Cette demande s'intègre dans la mission que s'est donnée le CRRG de garantir la biodiversité des espèces domestiques de la région sur le long terme par le développement de débouchés dans l'économie actuelle. L'organisme propose donc une valorisation à la fois culturelle et économique de ces éléments du patrimoine régional. Cette valorisation passe bien sûr par un travail de connaissance, de compréhension et de reconnaissance de l'étendue des savoirs locaux... dont il faut assurer la transmission, la réappropriation et l'adaptation par les jeunes générations.

Un accord a été trouvé sur un protocole d'étude ethno-sociologique à partir de la parole des cressiculteurs. Il s'agit donc, dès le départ et de manière claire, de porter le regard sur une partie seulement d'une réalité professionnelle, à partir d'un matériau (à constituer) en grande partie oral : des informations sur les cressonnières, la mémoire vive des expériences, les témoignages et réflexions sur l'évolution des pratiques, le métier, les récits et histoires personnelles et familiales, les « archives » privées et en général le discours d'une profession sur elle-même, sur son présent et son avenir, à partir d'entretiens semi-directifs individuels.

SYNTHÈSE ET ÉTAT DES LIEUX

Aux origines des cressonnières : forages et creusements

L'histoire de cette culture remonte dans notre région à la fin du XIX^e siècle, mais surtout au début du XX^e siècle, et ceci quasi exclusivement dans le Pas-de-Calais. Comme pour l'endive, cette production a pris son essor grâce à l'investissement du monde ouvrier dans ce domaine agricole. Quelques familles constituent l'origine commune des cressiculteurs actuels, en particulier s'agissant des principaux bassins de production de cresson dans la région : entre Aire-sur-la-Lys et Lillers, autour de Tilques et d'Ardres.

Le creusement des fosses (ou bassins) et la création des puits artésiens éveillent beaucoup de fierté et de nostalgie : c'est **l'époque des « pionniers » et de « l'héroïsme »** auquel certains de nos interlocuteurs ont participé. De la force et de l'intelligence, il en a fallu pour aménager ces systèmes hydrauliques complexes, le plus souvent à la main... Mais il a fallu aussi beaucoup d'entraide et c'est bien à une aventure collective que les uns et les autres font allusion.

L'avènement de la cressiculture a également été **création d'un univers** fait de pratiques, de savoirs, de langage, d'imaginaire partagés par les professionnels du Pas-de-Calais..., avec toutefois des variantes entre les communes !

L'enfance et le métier de cressiculteur

Si la cressonnière est objet d'attachements, même dans le discours de ceux qui « s'en séparent » (après avoir trop bu de cette eau...), c'est aussi parce que c'est un lieu qui ramène à **l'enfance** : une enfance entre liberté de courir, d'inventer des jeux « à l'air libre », d'aller « à l'pêche aux épinoches » et l'obligation évidente d'aider les parents. L'apprentissage du travail a été toujours très précoce pour les enfants de cressiculteurs qui ont repris l'activité. De cette vie sont restés le goût d'être dehors et l'incapacité à travailler « enfermé ».

Que la reprise de l'activité du père ait été plus ou moins imposée ou qu'un choix personnel soit à l'origine de la situation professionnelle actuelle, **le métier de cressiculteur ne se pratique pas « sans être aimé »**..., d'abord parce qu'il est dur, parce que c'est une sorte de défi. Si la plupart des cressiculteurs a tendance à décrire ce lieu comme « bienfaisant », c'est pourtant le dégoût de la solitude et de l'effort non récompensé qui l'emporte parfois à la fin.

La culture du cresson et l'entretien des cressonnières

Les cressiculteurs suivent tous **un cycle de culture sur une base à peu près identique** : faire la graine, nettoyer et préparer les bassins à la recevoir (niveler les fonds), semer, repiquer, faucher et bouturer, couper et faire la botte, aplatir après la coupe... Ils s'accordent tous à dire que le contrôle des niveaux d'eau est une tâche fort importante, tout le long de l'année de cresson (à cheval sur deux ans).

Cependant, les uns et les autres ont développé **des stratégies, des habitudes, voire des théories qui diffèrent** : certains s'arrêteront l'hiver, d'autres non. La plupart arrêtent de couper vers le mois de mai, d'autres qui ont mis en place un autre système (semis direct...) continuent plus tard dans l'année.

Le travail d'entretien semble prendre **beaucoup d'énergie et de temps** : les fossés doivent être régulièrement nettoyés pour laisser s'écouler l'eau, les digues doivent être tondues, voire « refaites » régulièrement, les haies doivent être taillées... et les ragondins écartés.

Les comportements diffèrent également quant à l'utilisation des engrais et produits phytosanitaires pour nettoyer les bassins, entretenir les berges, lutter contre les pucerons, etc. On sait que le cresson n'a pas tellement besoin d'apport d'azote, puisqu'il le fixe très bien... Un besoin d'autant moins évident que la teneur en nitrates des eaux sortant de la nappe a tendance à augmenter (selon plusieurs de nos informateurs). Si certains se disent « **pour ainsi dire en bio** », il semble tout de même que l'abandon total de l'usage des herbicides et pesticides à proximité de l'eau soit toujours considéré comme impossible... même si problématique !

La fierté : « du beau cresson de salade »

La principale semence que ces cressiculteurs ont en commun est « **Le Blond amélioré à larges feuilles** » : « le cresson d'ici ». Certains en cultivent d'autres en parallèle ou en exclusivité. Le climat joue un grand rôle dans ces choix mais également le niveau de technicité de la production... qui permet de s'affranchir des aléas climatiques.

C'est avec beaucoup de sérieux et d'enthousiasme professionnel que certains nous ont dépeint très précisément ce que sont un beau cresson, une belle cressonnière... et un bon cressiculteur. Cette thématique tend à susciter des discours très personnalisés, où le cressiculteur parle de lui, de ses valeurs « à travers son cresson » : celui-ci doit être vif et tendre à la fois, pétillant de fraîcheur, bien proportionné, pas trop piquant mais plein de vitamines, honnête et propre... **La fierté** est de pouvoir dire que c'est « **un cresson à manger en salade** ». Le tout est qu'il arrive frais jusqu'à la table de la cuisinière, et pour cela les « trucs » ne manquent pas. Car la conservation et la présentation de ce produit précieux et fragile sont des étapes d'une grande importance, qui demandent beaucoup de précautions.

Évolution du métier de cressiculteur

Beaucoup s'accordent à dire que le métier a bien peu évolué, qu'il **reste « fort artisanal »**. Pourtant, la baisse des niveaux d'eau touche la grande majorité des cas (certains, ayant des puits artésiens très profonds, ne la ressentent pas). Elle a été à l'origine du réapprofondissement de nombreuses cressonnières, mais les tentatives d'amélioration sont allées dans le sens du nivelage des digues (exportation de la terre).

L'évolution a aussi consisté à poser des plaques de béton tout autour des bassins, pour retenir les berges et amoindrir le travail d'entretien. Beaucoup ont également fait disparaître des saules têtards (pas tous) qui servaient à l'élaboration des liens en osier... remplacés aujourd'hui par des liens plastifiés portant le nom, l'adresse et le n° d'agrément de la cressonnière (dans un but de traçabilité).

À part pour ceux qui se sont dotés de machines plus perfectionnées (pour la tonte, pour le transport de la marchandise ou pour l'exportation des fanes...), **les évolutions techniques** ont consisté en quelques nouveautés... importantes : d'abord les bâches, puis les voiles de forçage,

la débroussailleuse, les produits phytosanitaires et les engrais, les chambres froides et les camions frigorifiques, les emballages (de la toile de jute à la caisse « perdue », en passant par le panier, les caisses et des tentatives de présentation sous vide)... et puis les liens sanitaires, mis en place après la « crise de la douve », dans les années 1970, et maintenant, l'obligation *a priori* de « clore » (clôturer...) la cressonnière pour des raisons sanitaires.

Si la mécanisation de la production n'a, en général, pas été très marquante, on remarque par contre des évolutions évidentes du métier.

- **D'abord la part de plus en plus importante prise par la vente et les déplacements** (transport de la marchandise) dans le temps de travail et les préoccupations des cressiculteurs :

« Il ne suffit plus de produire, il faut vendre le cresson », et le plus souvent s'occuper du conditionnement et « aller au client ». La vente du cresson a eu tendance à baisser et à devenir problématique, en particulier depuis « la douve » : le prix est resté très bas, en particulier lorsque la commercialisation passe par les grossistes, et même par les centrales d'achat. La part de la vente en gros a énormément augmenté par rapport à la vente de détail. À cela il faut ajouter une perte de contact, pas seulement avec la clientèle, mais également avec les responsables de magasins. Il est intéressant de savoir que certaines centrales d'achat préfèrent maintenant venir elles-mêmes chercher le cresson chez le producteur... On peut se demander si cette tendance va se généraliser, allégeant ainsi la charge de la commercialisation.

- **Ensuite le passage d'un travail collectif à un « travail individuel » :**

En effet, même si aucun cressiculteur n'est complètement seul toute l'année pour faire face à ses multiples tâches, même s'il a encore souvent des aides familiales indispensables, la tendance est à l'isolement. Ce sentiment est d'autant plus fort par rapport au reste de la société qu'il a « le nez dans le guidon » et ne peut participer aux joies des vacances prolongées à l'heure des RTT...

- **Il s'agit de s'adapter à l'évolution du marché** qui met aujourd'hui le cresson en concurrence avec d'autres salades, et ceci toute l'année.

D'où le passage d'une culture saisonnière à une culture qui tente d'être productive toute l'année... toujours prête à répondre à une éventuelle demande.

La collaboration des femmes

Les femmes de cressiculteurs que nous avons rencontrées ont souvent été **des cressicultrices** à part entière. Du moins peut-on l'estimer ainsi. Elles ne viennent en général pas d'une famille de cressiculteurs, ce qui diffère de leurs aînées. Car les femmes ont souvent été les vecteurs par lesquels les cressonnières ont été transmises dans l'histoire, des pères... aux gendres.

Les femmes qui prennent leur retraite avec leur mari cressiculteur ont largement participé à l'exploitation des cressonnières. Avec le recul, elles apparaissent aujourd'hui comme « des bêtes de somme ». En général, elles prenaient part à toutes les tâches répétitives mais elles ont très peu ou jamais touché à ce qui fait « le métier » : la gestion des niveaux d'eau aux moments les plus délicats, le nivelage des bassins... Certaines aidaient à différents niveaux d'organisation du travail, sans toutefois « descendre dans les bassins » : soit que les maris considéraient que ce n'était pas un métier de femme (trop dur), soit qu'elles ne le désiraient pas, soit enfin qu'elles étaient suffisamment occupées par la gestion du foyer et/ou un travail extérieur. Elles s'occupent souvent de l'emballage et le plus souvent, du commerce de détail (marchés, petit magasin, animation dans les grandes surfaces...). Elles sont la plupart du temps très discrètes sur leur participation, mais leur collaboration rend ou non possible le maintien de l'activité ! Tout comme le revenu de celles qui ont un emploi en dehors des cressonnières, condition *sine qua non* pour équilibrer le budget du ménage.

Les relations entre cressiculteurs et l'organisation de la profession en NPC

Durant toute cette enquête, la **notion d'individualisme** a été évoquée par nos interlocuteurs pour définir les relations qu'ils entretiennent entre eux : chacun chez soi, chacun pour soi, méfiance, malveillance et concurrence... C'est un **tableau très sombre** qui est le plus souvent dépeint par les cressiculteurs eux-mêmes. Les critiques touchent particulièrement « ceux qui divisent plutôt que de rassembler » : effectivement, il existe en quelque sorte deux syndicats de cressiculteurs... et pas mal d'autres producteurs qui n'adhèrent ni à l'un ni à l'autre. Cause ou conséquence : c'est aussi une production qui semble fort peu intéresser les organismes de développement agricole.

Si cet état relationnel se place dans la continuité avec des histoires et mésententes interfamiliales (« un individualisme **ancestral** »), il a sans doute été accentué par la **Crainte de la douve** et de la mauvaise réputation qu'elle fait toujours planer sur le cresson. Aujourd'hui l'hétérogénéité des productions ne facilite sans doute pas les rapprochements.

Pourtant, nous ne devons pas ignorer qu'une **entraide** continue à exister, une **organisation informelle** autour de la semence, des échanges de savoirs et d'expériences, le partage de marchés, etc. Il s'agit toujours d'alliances partielles, alimentant des oppositions. En tout, il n'est pas difficile de remarquer que les cressiculteurs se fréquentent de moins en moins, aussi par **manque de temps**.

La question de l'avenir

Il y a également eu plusieurs tentatives de valorisation du produit et des efforts entrepris dans ce sens par quelques-uns au profit de tous. Mais aucun accord n'a été trouvé pour joindre durablement les énergies à revaloriser ce **produit si mal rémunéré dans la région**. On parle de « guerre des prix », de « vol de clientèle »... En fait, c'est plus banalement une absence d'envie de communiquer, d'espoir quant à une entente possible, de capacité à s'investir dans une action collective et à travailler ensemble, et l'entretien généralisé de la **méfiance** qui caractérisent les attitudes et rendent toute initiative caduque.

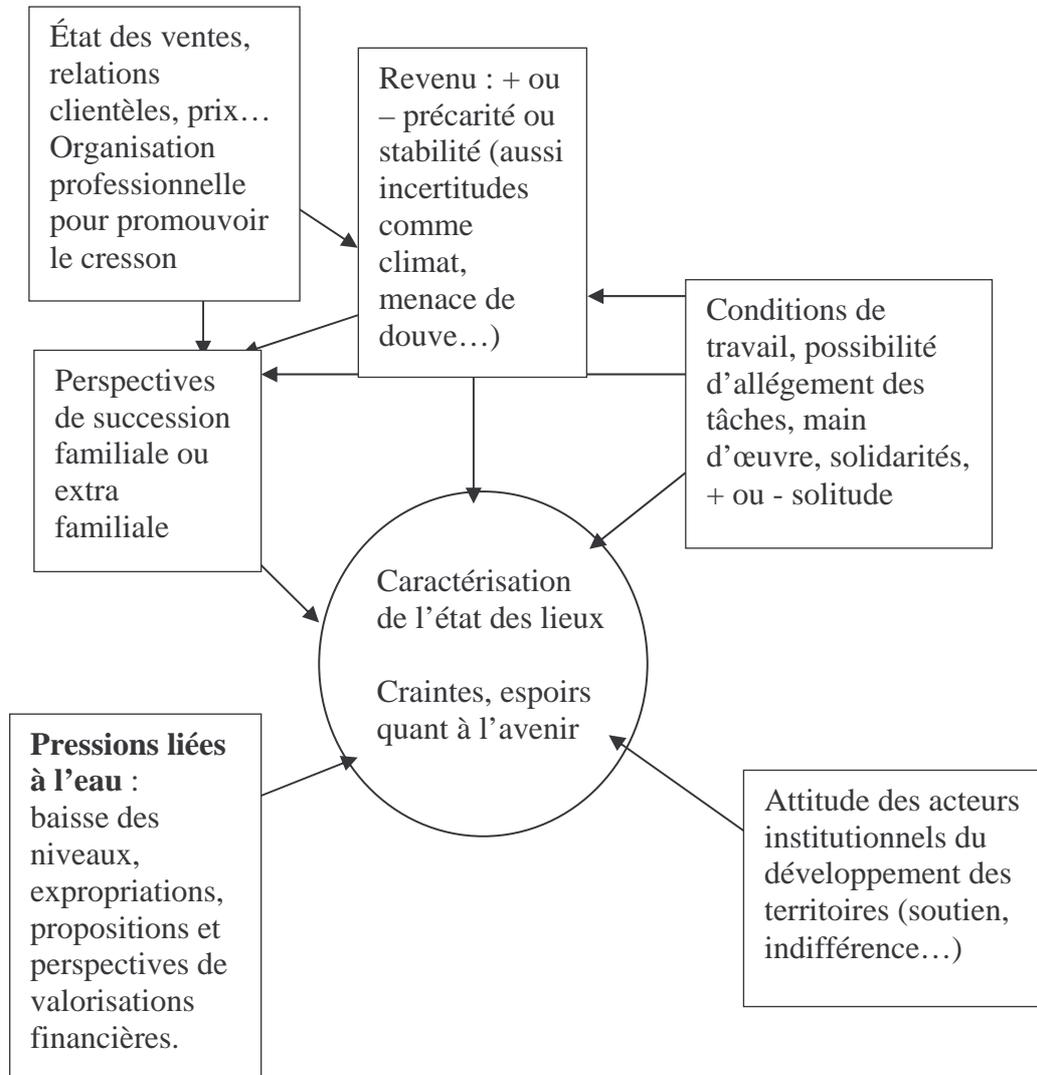
À cela vient s'ajouter **la tension que crée l'enjeu sur l'eau** : baisse des niveaux, menaces sur les cressonnières, expropriations acceptées, mort annoncée de la cressiculture dans le Pas-de-Calais... Certains – ils sont connus – se sont battus bec et ongles contre un processus qui les menaçait directement. Personne ne se souvient d'une lutte commune, « d'un seul corps », pour faire échec à la « fatalité » (appelée ainsi lorsque les choix de société ne sont pas énoncés ouvertement). Certains participent au combat d'une association de défense des puits artésiens ; ils ne sont pas nombreux parmi les cressiculteurs. Le dispositif syndical se montre quand même présent pour négocier le maintien de l'activité des volontaires... mais à la marge. L'enjeu est trop grand et les sommes alléchantes pour ces hommes et ces femmes parfois usés et désabusés, qui n'envisagent aucun avenir pour leur activité : un travail trop dur, sans assurance de revenu, des journées longues et « l'impossibilité d'être malade »... et pas de suite, pas de reprise en vue, pas d'intérêt chez les jeunes générations.

Parmi les cressiculteurs qui vivent encore de cette activité à titre principal, il en est **très peu qui ont des perspectives d'avenir serein** pour leurs cressonnières... **mais il en est qui** :

- ont investi pour s'alléger la tâche et s'assurer de la productivité : leur cressonnière « fonctionne » ;
- s'ouvrent à l'international et/ou réinvestissent la proximité avec la clientèle (vente directe, promotion d'un « produit de terroir », pédagogie, médiatisation...).

La majorité met son énergie à... se maintenir, en espérant pouvoir tenir jusque la retraite : ils ne rêvent pas ou veulent se montrer « réalistes » en écartant toute perspective quelque peu « utopique ». Toutefois, un jeune vient de s'installer dans la vallée de la Course, à la suite de son père et de son grand-père...

Un schéma pour tenter de comprendre les facteurs qui font la situation actuelle de la cressiculture dans le Nord - Pas de Calais :



POSITIONNEMENT PAR RAPPORT À LA SITUATION DIAGNOSTIQUÉE

- **Accepter et travailler avec la diversité des profils**

Si nous avons mis en évidence des tendances de fond, cette étude s'est également attachée à rendre compte de **la diversité des situations** :

- des profils de cressonnières très différents : grands bassins à hautes digues, parfois sans forme géométrique / bassins plus petits, peu profonds, à digues plates et de forme rectangulaire ; avec une dominante de puits artésiens ou de sources ; sur des sols plutôt tourbeux ou argileux, voire caillouteux (présence de silex dans la vallée de la Course)... ;
- des cressonnières « au naturel » et d'autres qui tendent à s'éloigner des aléas de la « nature »... avec une maîtrise technique plus grande ;
- des cressiculteurs qui ont une dominante clientèle en vente directe... mais surtout ceux qui commercialisent « en gros » (les deux catégories n'étant pas du tout étanches) ;
- etc.

N'est-il pas intéressant de **préserver cette diversité**, dans une certaine proportion ? N'y a-t-il d'avenir que pour deux ou trois cressiculteurs... « standardisés » ?

- **Le cressiculteur, « gardien de l'eau » : un rôle vis à vis de la collectivité... mais pas sans une base de production**

N'est-il pas intéressant que le cressiculteur se maintienne, non seulement comme producteur mais également comme « gardien des sources et des fontaines » (selon l'expression utilisée par l'un d'entre eux) ?

L'eau, il la connaît mieux que personne, dit-il : c'est son affaire. Elle le met dans une relation nécessaire à son environnement et lui fait jouer un rôle particulier au sein de la collectivité locale :

- il est « aux premières loges », à la source, et connaît l'état de la nappe dont il dépend (niveaux, qualité...);
- il travaille avec cette eau mais son idée est qu'il ne la « salit » pas, au contraire... il la dénitrifierait ;
- il entretient l'accès à cette nappe via ses puits et sources ;
- il doit s'assurer de l'état des fossés et rivières de l'aval, par lesquels l'eau qui passe dans les cressonnières doit s'évacuer... Il est donc concerné par la problématique des inondations qui risquent de lui amener... la douve !

Pour que cette expression (« gardien des sources et des fontaines ») ne soit pas seulement un support de promotion, il faut sans doute faire la lumière sur les pratiques et sur la possibilité de cultiver le cresson en **bio** : pourquoi ceci ne serait-il pas possible ici ?

Les cressiculteurs ont un **savoir à faire partager** aux adultes aussi bien qu'aux enfants. Encore faut-il que la multifonctionnalité de ces exploitations cressicoles garde bien une **base de production** qui fonctionne, pas question de se diriger vers une agriculture uniquement pédagogique ou d'agrément!

- **Un produit de terroir et un patrimoine commun pour la région**

Nous avons rencontré ces artisans de la terre et de l'eau pour qui le **patrimoine** est histoire de transmission familiale, d'héritage, de bien foncier de valeur sentimentale, mais également de valeur économique... à faire fructifier. Dans ce cas, nous parlons de patrimoine dans son sens premier : il est du domaine **privé**.

Mais au regard :

- des multiples études qui ont posé la question de la mobilisation entre cressiculteurs en vue d'assurer un avenir à l'activité,
- des constats d'individualisme qui remontent loin dans le temps et qui promettent à l'activité un piètre avenir dans notre région,
- de toutes les tentatives avortées de réunir les énergies...,

il semble que l'avenir du cresson dans la région ne doive plus être envisagé en faisant porter la charge uniquement aux professionnels. La cressiculture du Pas-de-Calais doit entrer de plein pied dans les **préoccupations des territoires**.

Le cresson du Pas-de-Calais est un produit banalisé, sans identification régionale et sans valorisation économique particulière. Les atouts identitaires indéniables du cresson de l'Artois-Lys (artésianisme¹, méthode traditionnelle) sont pourtant des bases crédibles pour envisager une politique de différenciation économique et territoriale salutaire pour l'avenir de la filière.

Tout cela est possible : il suffit qu'il n'y ait pas de rencontre entre une certaine tradition et une certaine modernité, un maillon manquant et on oublie très vite comment faire, l'intérêt de savoir faire, le goût des produits et comment distinguer le bon du mauvais...

La Région Nord-Pas-de-Calais risque juste de perdre :

→ **Un « patrimoine culturel et naturel vivant »** avec tout ce qu'il comprend : métier qui s'est maintenu dans un caractère artisanal (contrairement à d'autres régions), savoirs et savoir-faire, spécificités du travail du cresson avec les puits artésiens, expressions et vocabulaire particuliers... tout « un monde » et des paysages de production.

→ **Une occasion d'agir dans le sens du développement durable** en assurant le maintien d'une diversité de productions alimentaires et autres. L'enjeu est le maintien de la proximité entre production et consommation : déjà des grandes surfaces de la région s'achalandent auprès de producteurs de cresson d'autres régions (l'offre ne répond plus à la demande ?).

Contrairement à ce que pensent certains cressiculteurs, le fait qu'ils soient de moins en moins nombreux n'est pas une garantie de préserver des débouchés dans un contexte de baisse (relative) des ventes : si la connaissance, l'habitude de voir du cresson et des cressonnières, en un mot la familiarité avec cette production se perd dans et autour des bassins de production, c'est l'habitude d'en acheter et d'en manger qui s'épuise également.

J'entends par durabilité dans ce domaine l'amointrissement des distances et des coûts de transport entre lieux de production et lieux de consommation, traçabilité et relation de confiance, d'échange équitable et sécurisant entre producteurs et consommateurs, éducation du consommateur au « comment on produit ce que je mange », maintien d'une agriculture périurbaine diversifiée et renforcement des liens villes-campagnes...

→ **Une opportunité de montrer que la région NPDC sait se donner les moyens de n'être pas qu'une zone de production industrielle**, y compris au niveau agricole, qu'elle sait transformer sa culture de l'innovation dans un sens un peu moins industrielle et productiviste... où l'on donne plus de place au bien-être (dont bien manger)².

Cette innovation passe par la reconnaissance de tout un passé plus contrasté qu'il n'y paraît, où chacun a tenté de maîtriser son sort par de multiples stratégies (l'exploitation de cressonnières en faisait partie) et combinaisons de savoirs. Ici, aucune étanchéité entre monde ouvrier et monde paysan. Cette histoire peut être traduite en terme de potentialités pour l'avenir : « ici aussi, on a su faire ». Cette innovation passe aussi par la reconnaissance de l'existence de « terroirs », souvent perdus de vue³, et de la nécessité de ne pas trop jouer avec ce mot.

Le point de vue de cette analyse est donc qu'il appartient désormais AUSSI au domaine public local de faire un choix pour l'avenir des territoires ; un choix que ne peuvent assumer seuls les cressiculteurs.

Jusqu'à présent, tout un chacun intéressé par la pérennité de cette production et prêt à s'y investir est parti du principe que rien n'était possible sans une condition initiale : que les cressiculteurs se rassemblent enfin, travaillent ensemble, s'inscrivent dans des projets communs... Cette condition n'étant pas remplie, le CRRG, par exemple, ne peut poursuivre son projet de sauvegarde d'un légume et d'une activité par le développement.

¹ Phénomène singulier qui porte d'ailleurs le nom d'un territoire géologique.

² Là où réside sans doute tout un potentiel pour une économie d'avenir, équilibrée (plus lisible et donc plus maîtrisable, qui fait sens dans une simplification des relations, à côté de la complexification des échanges commerciaux mondialisés).

³ Par exemple, on sait qu'il a existé quelques cressonnières dans le Nord. Mais aujourd'hui, plus ou presque plus de traces. Il n'existe plus aucune cressonnière en activité dans ce département et peu d'éléments sur leur présence dans l'histoire. L'oubli s'est installé. Hélène François (2003) explique cette disparition « par le fait que les ressources en eau du Nord ont largement diminué » (notamment avec une utilisation massive de celle-ci par les industries et la formation de canaux).

Ce rassemblement semble impossible aux cressiculteurs eux-mêmes. Il faut donc **dépasser la problématique strictement professionnelle** pour faire entrer le cresson dans la problématique du territoire... pas sans les cressiculteurs évidemment, mais en n'attendant pas d'eux une mobilisation, un accord collectif de départ.

C'est de la notion de **patrimoine commun** dont il est question. Les territoires et les institutions qui les gouvernent doivent s'approprier un enjeu, sans attendre la mobilisation collective des professionnels ; à savoir donner un avenir à un patrimoine culturel commun dans une perspective de développement durable assumée : le maintien de la diversité des productions alimentaires dans la proximité des zones de consommation..., une diversité liée à des terroirs, à une histoire, à des savoir-faire spécifiques.

La question de l'avenir du cresson est aussi un très **bon point d'ancrage pour une réflexion partagée démocratiquement sur la gestion de la ressource en eau** dans la région :

Si les collectivités territoriales sont responsables et que la question du captage et de la distribution de l'eau ne leur échappe pas entièrement, ne doivent-elles pas de manière urgente manifester le choix de maintenir puits artésiens et cresson ?... Ces « patrimoines » ne sont pas si anecdotiques que cela au regard des grandes préoccupations liées à cette richesse menacée : ne sommes-nous pas en train – avec la fermeture des puits artésiens et l'abandon des cressonnières - d'externaliser un certain nombre de contraintes et d'effacer tout ce qui pourrait gêner une course qui ne va nulle part ?

DES PROPOSITIONS

- **Que faire pour maintenir et installer des jeunes... et assurer une suite**

- « Ne pas lâcher le consommateur » : créer une AOC ? Une route du cresson ? Mobiliser les restaurateurs...
- Mettre l'accent sur la conservation et la présentation du cresson..
- Soutenir la profession.
- Informer et former des jeunes : organiser une main d'œuvre qualifiée et de futurs cressiculteurs.
- Aider à l'installation.

- **Créer une dynamique**



... d'abord des liens entre les initiatives existantes !

LES PRÉLÈVEMENTS D'EAU DANS LA NAPPE DE LA CRAIE PEUVENT-ILS AVOIR DES IMPACTS SUR LA CRESSICULTURE ?

Cas du Pays de la Lys romane

Nadège PLUMECOCQ
ENRx-CRRG

Une réflexion a été engagée par le Centre régional de ressources génétiques pour la sauvegarde des cressonnières face à l'enjeu eau, en collaboration avec le Conseil scientifique de l'environnement Nord Pas de Calais.

Caractérisation du phénomène d'artésianisme

L'artésianisme, phénomène naturel spécifique au territoire, est présent dans l'est du Pas-de-Calais avec une direction nord-ouest/sud-est.

Au sud-ouest du Pas-de-Calais, la nappe de la craie est en régime libre (à l'intérieur du Crétacé) contrairement au nord-est où elle est en régime captif (*sous pression*). L'artésianisme est présent lorsque le niveau piézométrique de la nappe (*limite fictive où l'eau est à la pression atmosphérique*) est au-dessus du sol, c'est-à-dire toujours dans le cas d'une nappe captive. **Il provoque un jaillissement naturel de l'eau puisque l'eau de la nappe est mise sous pression grâce au terrain imperméable.** La nappe peut être captive : soit quand elle est mise sous pression par les terrains tertiaires, soit localement par les alluvions du Quaternaire.

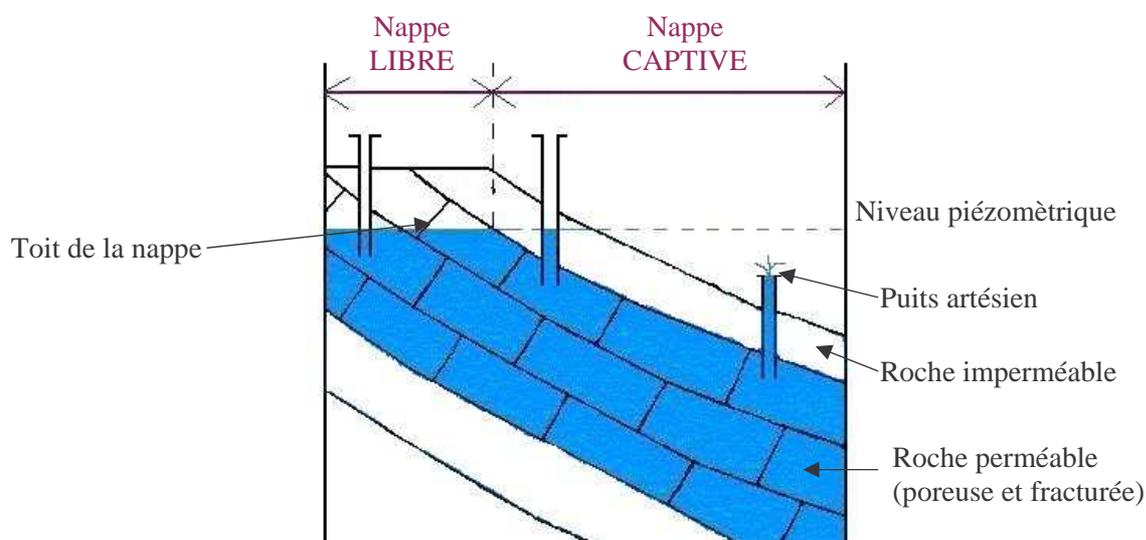


Figure 1 : Artésianisme - Schéma explicatif

La cressiculture en Pas-de-Calais est dépendante de l'artésianisme, sachant que le niveau d'eau dans les puits artésiens varie avec le niveau piézométrique. **Un des objectifs de l'étude est donc de mettre en évidence la relation entre le niveau piézométrique de la nappe de la craie et l'artésianisme.**

L'étude s'est focalisée sur un territoire pilote regroupant la majorité des cressonnières : le **Pays de la Lys romane** (situé dans le Pas-de-Calais, entre Béthune et St-Omer, aux environs de Lillers).

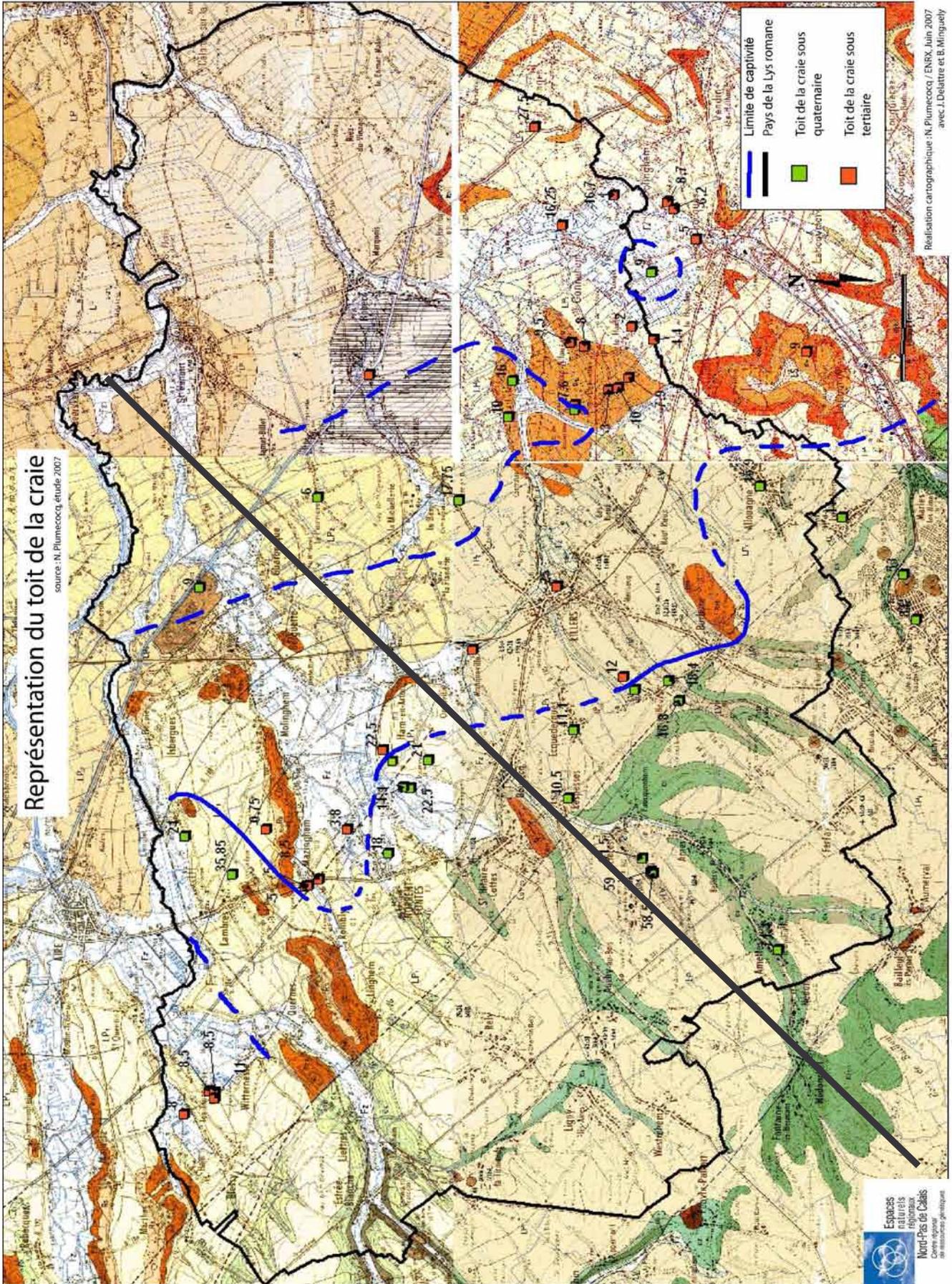


Figure 2 : Limite de captivité de la nappe sur le territoire du Pays de la Lys romane

Grâce aux données des forages référencés dans la base Infoterre du BRGM (*Bureau de recherches géologiques et minières*), la limite de captivité a été définie sur le Pays de la Lys romane (fig. 2) et trois cas ont été identifiés (*se référer à la coupe géologique fig. 3*) :

Cas 1. Nappe libre : toit de la nappe dans le Crétacé, l'eau peut s'y infiltrer,

Cas 2. Nappe est captive : toit de la nappe sous les alluvions imperméables du Quaternaire,

Cas 3. Ou lorsque le toit de la nappe est sous les terrains Tertiaire, la nappe est captive également.

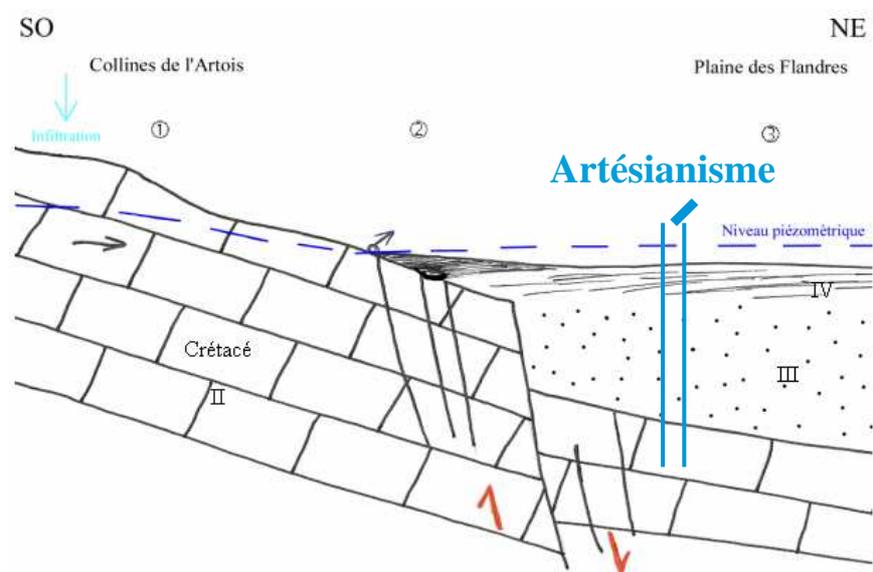


Figure 3 : Coupe géologique - selon l'axe indiqué sur la figure 2

Interactions entre forages

Des cartes de localisation des forages ont été réalisées et permettent de visualiser la situation sur le territoire (Fig. 4).

La majorité des forages sont situés sur une ligne allant du nord-ouest au sud-est. Ceci laisse présager une **interaction entre les prélèvements d'eau et les puits artésiens des cressonnières**.

Bilan et perspectives

L'enquête auprès des cressiculteurs, qui avait pour objectif de déterminer l'impact des forages sur les cressonnières, confirme la nécessité de prendre en compte l'interaction entre l'artésianisme et les prélèvements d'eau pour maintenir les cressonnières et le phénomène d'artésianisme.

D'après les éléments recueillis, **l'installation de nouveaux captages** industriels et d'alimentation en eau potable ainsi que **l'augmentation des prélèvements actuels** constituent des **menaces potentielles** pour la cressiculture.

Il existe cependant d'autres menaces comme :

- les **facteurs climatiques** qui peuvent engendrer des variations du niveau de la nappe,
- la **création d'étangs** par les particuliers : l'eau est « gaspillée », qui entraîne une diminution de pression dans les puits artésiens proches et une prolifération d'algues dans le cours d'eau à la sortie de la cressonnière - citons l'exemple de l'Essonne où un arrêté préfectoral interdit la transformation des cressonnières en étangs.

La culture du cresson est un **savoir-faire traditionnel ancré dans son territoire** :

- l'artésianisme est un phénomène naturel qui contribue à la spécificité de cette culture,
- il est nécessaire que les acteurs et utilisateurs de l'eau prennent en compte l'activité cressicole pour sa pérennité,
- notons qu'une dynamique territoriale a été initiée sur le Pays de la Lys romane (Communauté Artois Lys) et est à élargir à l'ensemble du bassin cressicole.

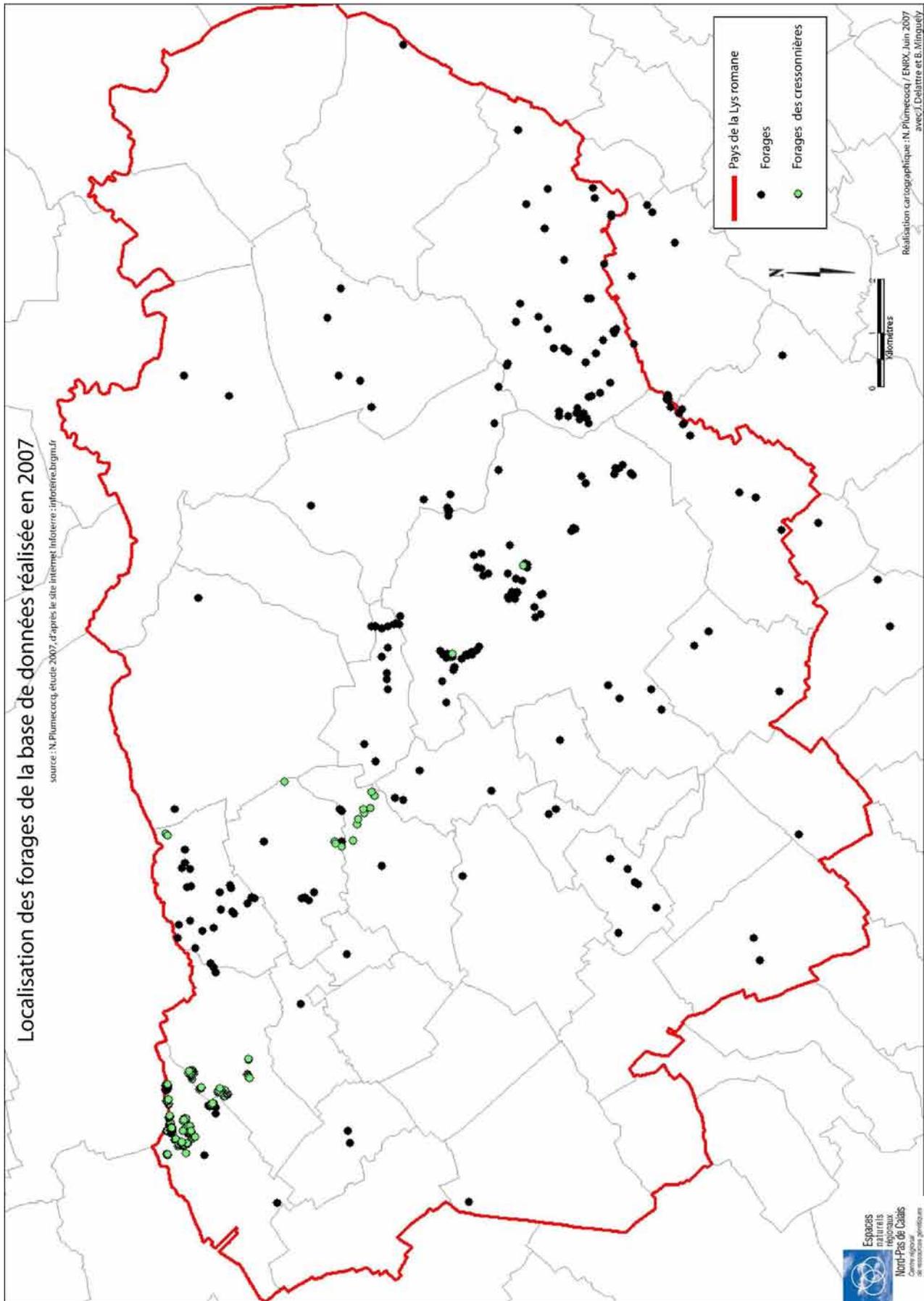


Figure 4 : Localisation des forages à partir des données du BRGM (2007)

PROTECTION DES RESSOURCES EN EAUX SOUTERRAINES

Daniel BERNARD
Agence de l'eau Artois - Picardie

Le 9^e programme d'interventions de l'Agence de l'eau couvre les années 2007 à 2012. Au niveau du bassin Artois Picardie, parmi les enjeux prioritaires figurent la garantie de l'alimentation en eau potable ainsi que la maîtrise de l'usage de l'eau et la satisfaction des besoins.

Alimentation en eau potable (AEP)

Les interventions financières de l'Agence seront conditionnées, pour les études et travaux relatifs à l'eau potable :

- un rendement du réseau d'eau potable supérieur à 70% en moyenne sur les trois dernières années ;
- un prix de l'eau (hors taxes et part assainissement) : minimum de 0.7 €/m³ en 2007 (puis 0.8 en 2008 et 0.9 en 2009) ;
- la compatibilité avec les schémas d'alimentation en eau ou de gestion des ressources ;
- la protection réglementaire des captages par DUP (stade dossier d'enquête finalisé).

Les aides aux unités de traitement pourront être attribuées en cas de :

- problème de salubrité publique,
- engagement d'un programme d'actions de reconquête de la qualité en cas de dégradation liée à des pollutions diffuses d'origine agricole.

Les aides nouvelles pour l'alimentation en eau potable concernent la mise en place de SATEP (services techniques d'assistance pour l'eau potable), et la substitution à l'eau potable.

Sous ces conditions, les modalités d'interventions financières sont les suivantes :

Alimentation en eau potable	Taux de financement
Études préalables	S 50 %
Installations de désinfection	S 50 %
Création, extension, modernisation des ouvrages de production	S 25 % (+ 20 % S U/R)*
Restructuration et interconnexion	S 25 % (+ 20 % S U/R)*
Télégestion	S 25 % (+ 20 % S U/R)*
Compteurs au départ des réseaux d'alimentation	S 25 % (+ 20 % S U/R)*
Traitement physico-chimique	A 50 % (remboursable en 20 ans avec 1 an de différé)
Recherche fuites	S 50 %
Économie d'eau	S 25 %
Substitution eau potable	S 25 %
SATEP	S 50 %
Suivi de la ressource (niveaux dans le forage)	S 70 %
Travaux urgents	A 100 %

* pour les communes et groupements éligibles.

(S : subvention, A : avance remboursable)

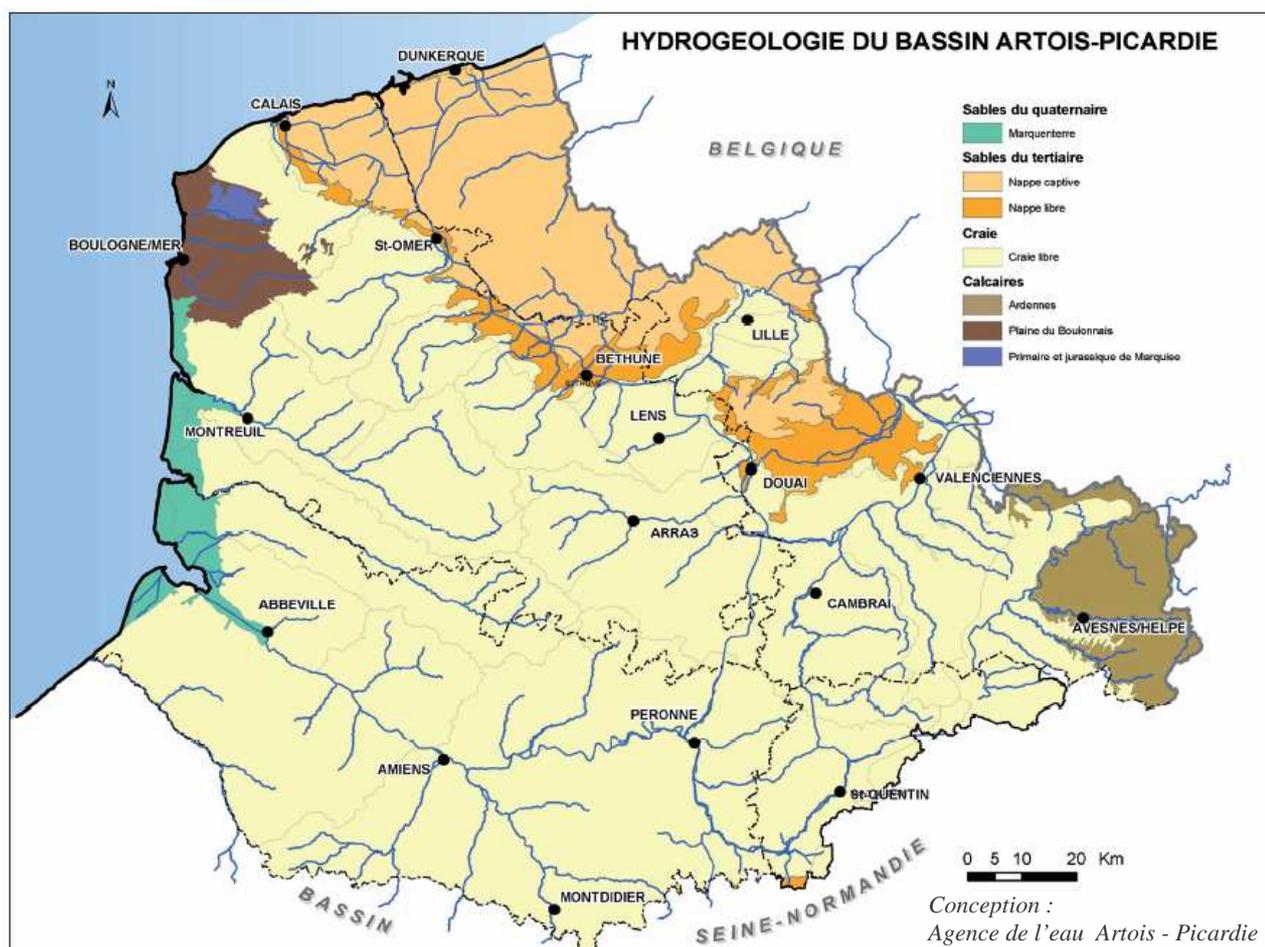
Protection de la ressource

La protection de la ressource vise essentiellement les interventions relatives aux ressources pour l'alimentation en eau potable :

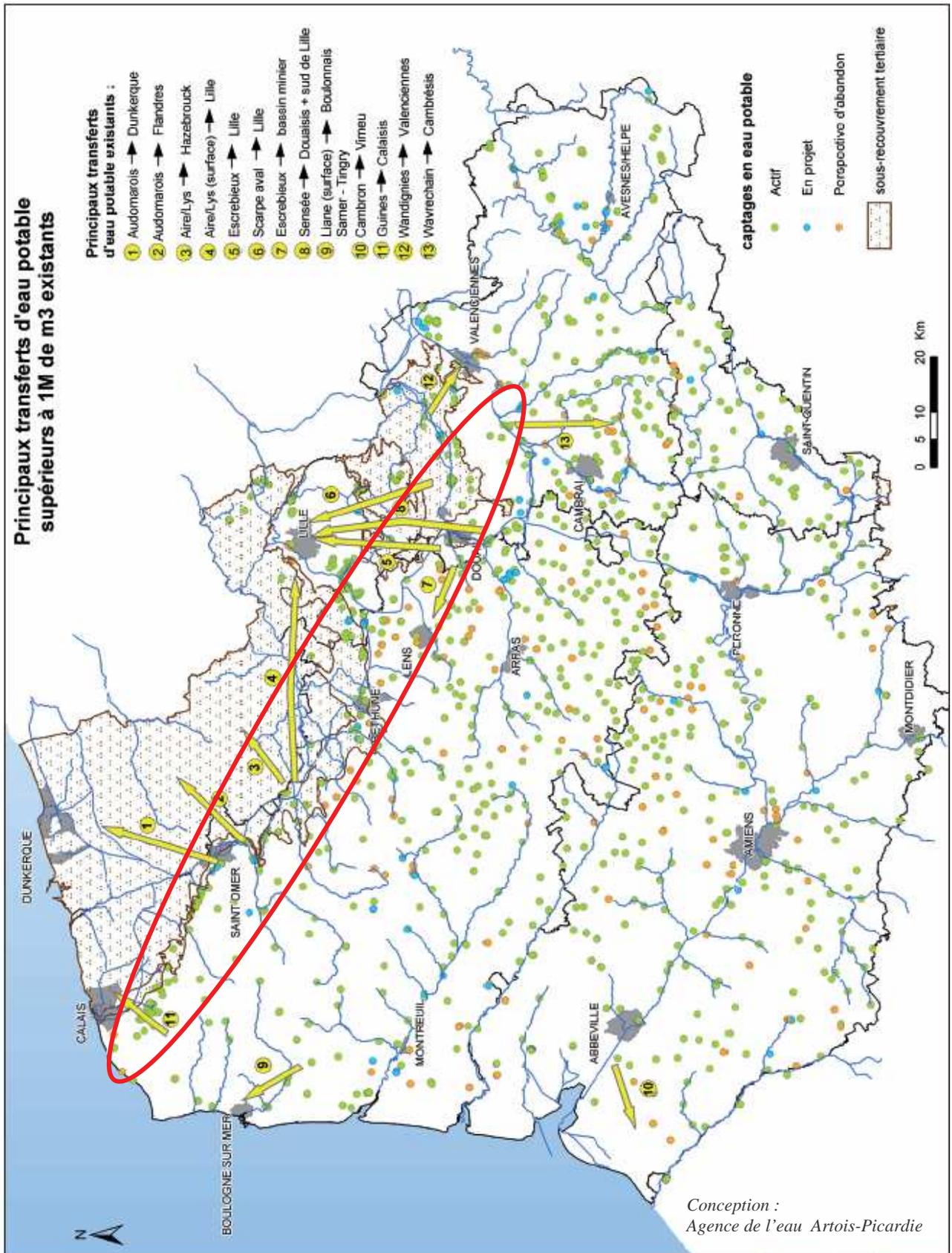
Protection	Taux de financement
Procédure administrative de protection	S 70 % (S 35 % à partir du 1er janvier 2010)
Etudes hydrogéologiques pour définition PPN	S 70 %
Travaux liés à la DUP	S 70 %
Rebouchage de puits	S 70 %
Acquisition de terrains – boisements (dans périmètre de protection)	S 50 %

(S : subvention, A : avance remboursable)

Nappe captive et artésianisme



La carte suivante présente les principaux transferts d'eau potable sur le bassin Artois-Picardie : 40% des prélèvements pour l'alimentation en eau potable se font en lisière de captivité (cf cercle rouge sur la carte).



Protection des ressources en eau et cressonnières

En termes de préservation de la ressource en eau, la zone où se situe la plupart des cressonnières est reconnue comme un capital à préserver. La zone d'artésianisme (nappe captive) est une zone de forte productivité, mais qui peut être très sensible à la pollution.

Historiquement, l'Agence de l'eau a procédé au rachat de cressonnières abandonnées pour sauvegarder la ressource.

LES CRESSONNIÈRES ET LE DROIT D'USAGE DE L'EAU

Fabien MARTIN

Direction régionale de l'agriculture et de la forêt

Les enjeux de la ressource en eau, surtout dans les secteurs où l'urbanisation et l'industrialisation ont conduit à exploiter, sans précaution, ce bien indispensable, risque de réduire épisodiquement l'artésianisme et probablement faire disparaître l'exploitation des cressonnières.

Une réglementation de plus en plus exigeante tend à sensibiliser les acteurs économiques à cette difficulté qui pèse sur la ressource en eau. Suivant l'usage de l'eau des contraintes s'imposent, ainsi qu'une procédure administrative encadrée.

C'est ainsi que la directive européenne n° 2000-42 précise l'obligation de mettre en place un plan de gestion pour l'eau et de définir des mesures pour répondre au bon état écologique pour 2015.

La **L.E.M.A. (loir sur l'eau** et les milieux aquatiques) et ses nombreux décrets permettent une exploitation de l'eau, dans le respect de la réglementation en vigueur. Elle décline trois niveaux juridiques hiérarchiques. Le **S.D.A.G.E. (schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux)** est la pièce maîtresse du bassin Artois-Picardie; il sera publié en 2009 accompagné de mesures.

En clair, les dispositions du S.D.A.G.E. s'imposent aux **S.A.G.E. (schémas d'aménagement et de gestion des eaux)**, dont les préconisations s'imposent au contrat de rivières. Ces documents sont opposables aux administrations et aux tiers. Les documents d'urbanisme doivent être rendus compatibles avec le S.D.A.G.E. et les S.A.G.E.

Le S.D.A.G.E. et les S.A.G.E. sont en cours d'élaboration et les textes sont en pleine évolution (septembre 2007).

Les **puits artésiens** (forage du sol pour permettre le jaillissement naturel de l'eau de la nappe) intègrent d'office cette réglementation relative aux prélèvements. Les autres systèmes de prélèvements d'eau sont susceptibles d'entrer dans le cadre de la LEMA (sources naturelles, prélèvements dans un cours d'eau). Pour information, le S.D.A.G.E., dans son projet {disposition n° 25} prévoit de protéger les puits artésiens en référence à l'art.L214-1 du code de l'environnement. Certains SAGE s'y sont déjà engagés.

D'autres rejets peuvent avoir une incidence sur la qualité de l'eau des cressonnières ;

- rejets des stations d'épuration (STEP) ;
- déversoir d'orage des réseaux d'assainissement urbain ;
- épandage des boues de STEP ;
- rejet des eaux pluviales urbaines et d'infrastructures.

L'incidence des cressonnières sur le milieu naturel peut être reconnue par la réglementation : en cas de I.O.T.A. (installation, ouvrages, travaux, aménagement) en lit majeur (zones d'expansion des crues), en cas d'effets sur la vie piscicole, en présence de plan d'eau, dans les zones humides ou classées en zones Natura 2000.

La réglementation rend les rejets des traitements des cressonnières incompatibles avec les objectifs de qualité des cours d'eaux.

Mais qu'apporte la culture du cresson à la **qualité de l'eau** (aspect quantitatif ; effets de la fin d'exploitation annuelle) ?

SYNTHESE et DISCUSSION

La cressiculture dans le Nord - Pas de Calais : une activité soutenable

Dans le cadre de la réflexion globale coordonnée par le CRRG autour du **maintien des cressonnières**, sont ressortis les enjeux suivants :

- promouvoir le produit avec une communication appuyée sur l'aspect patrimonial,
- assurer la viabilité des exploitations et la transmission : constitution d'une réserve foncière, formation au métier, aide à l'installation...,
- améliorer le revenu des producteurs : diminution des charges, développement de marchés...,
- et prise en compte de l'activité cressicole pour les questions de ressource en eau.

Concernant l'enjeu « eau »

Pour une meilleure prise en compte de la cressiculture, il apparaît donc essentiel de développer une **dynamique commune** entre acteurs locaux (professionnels, institutions...), en particulier dans les politiques de **gestion de la ressource en eau**.

➤ Pour cela, les discussions ont mis en évidence la nécessité de qualifier l'impact de l'activité cressicole sur la **qualité de l'eau**.

Se pose la question des impacts que peut avoir la phase de traitement des cressonnières sur le milieu naturel.

Une **campagne d'analyses d'eau** avec des prélèvements réguliers à différents moments de la culture, permettrait d'apporter des données concrètes sur l'impact des pratiques et de la plante elle-même sur la qualité de l'eau. Si le cresson présente un **effet dénitrifiant**, il serait bon de pouvoir le démontrer et communiquer à ce sujet. Des analyses (teneur en nitrates, phosphates) seraient nécessaires à la sortie du puit artésien et à la sortie de la cressonnière.

Qui réaliserait ce travail ? Avec **quels financements** ?

Il est souligné que des analyses faites à titre personnel sont rarement prises en compte.

Au cours de l'exposé de l'Agence de l'eau, il a été présenté des possibilités de financement à 70% pour des études hydrogéologiques liées à la connaissance de la ressource en eau. Il faudrait pouvoir **estimer le coût** de telles études.

Les professionnels présents considèrent que peu de produits phytosanitaires sont utilisés en cours de culture. Par ailleurs il existe très peu de **produits homologués sur cresson de fontaine**. Le Pôle légumes Région Nord, impliqué au niveau national sur les questions d'homologation, rappelle que, pour lancer une demande d'homologation (*ou d'extension d'usage*), il faut disposer d'un argumentaire basé sur des données concrètes. Pour le cresson de fontaine, considérée par ailleurs comme culture mineure, il faudrait le profil du produit en milieu aquatique.

Le président de la Fédération nationale des cressiculteurs mentionne le travail en cours à la FREDON de l'Essonne autour de l'application de produits phytosanitaires en production de cresson de fontaine.

Il est rappelé que l'utilisation des produits phytosanitaires sera de plus en plus restrictive et que la réglementation tend vers la diminution de l'usage de produits phytosanitaires. De plus l'application de produits phytosanitaires en milieu aquatique est en général considérée comme problématique.

Plusieurs participants mettent en avant au cours des échanges la nécessité d'enclencher une démarche **vers des alternatives à l'utilisation de produits phytosanitaires** pour la production de cresson en milieu aquatique.

Aujourd'hui il n'existe plus d'exploitation en agriculture biologique en région.

Les professionnels présents conçoivent plus une évolution vers une **production « raisonnée »**.

La lutte intégrée (comme l'implantation de haies) est évoquée pour lutter contre les parasites et prédateurs non spécifiques. Pour les cressiculteurs, il n'est pas possible de laisser des plantes auxiliaires dans les bassins, comme proposé.

La montée d'eau dans le bassin de production peut permettre de « soulever » les pucerons. Mais

maintenant on parle plus de baisse du niveau d'eau que de montée....

➤ Les échanges ont aussi porté sur la **place de la cressiculture dans la gestion de la ressource en eau** et sur la **baisse du niveau d'eau dans les cressonnières**.

Pour le représentant de la mission inter-services de l'eau (DDAF 62) qui note que, quand on parle d'alimentation en eau potable, on ne doit pas considérer que l'eau de consommation, l'activité des cressonnières et les prélèvements d'eau dans la nappe sont compatibles. La loi sur l'eau de 2006 contraint à **compenser la baisse du niveau piézométrique** causée par un forage. Mais, pour mieux préserver les **puits artésiens**, il est nécessaire de quantifier le réseau et d'avoir des **données sur les débits** selon les périodes de l'année.

Un moyen concret à mettre en place : système de contrôle piézométrique. Idéal : sur chaque exploitation, pour suivre les variations de niveaux d'eau.

Le président du Conseil scientifique rappelle que l'**artésianisme** (dérivé du nom des collines de l'Artois) est un **élément fort du patrimoine régional** et déplore que les politiques actuelles amènent à remplacer ce phénomène naturel par des pompes.

La loi sur l'eau n'impose une autorisation de forage qu'à partir d'un débit de 8 m³/h. Mais un puit artésien est plus proche d'un débit de 2-3 m³/h. Il est alors dit que cette loi ne devrait pas s'appliquer dans une zone à forte concentration en artésianisme, pour **éviter la sortie d'eau inutile**. Le représentant de la DRAF recommande de revoir ces éléments avec l'évolution de la loi sur l'eau.

Suite à une question sur la **prise en compte de l'artésianisme et de la cressiculture dans l'élaboration du SAGE de la Lys**, le président de la Communauté Artois-Lys précise que le document est en phase d'approbation et que la commission locale de l'eau a pris ses dispositions pour prendre en compte l'avis des agriculteurs. En cas d'insuffisance sur un secteur donné, il y a possibilité de revoir le document, en insistant sur le fait qu'il s'agit d'un document d'intérêt public qui ne peut être la somme de particularismes. C'est un partenariat entre le monde agricole, industriel et les collectivités.

A été notée la possibilité d'infiltration de polluants par les puits artésiens. Le président de l'Association de sauvegarde des puits artésiens ajoute que la zone des **puits artésiens** est **très sensible aux pollutions** et que le puit peut devenir une source de pollution quand le niveau de la nappe est bas et qu'il y a inversement des écoulements.

D'autre part, la **transformation des cressonnières en étang** est présentée comme une menace pour le maintien des cressonnières. Il est rappelé que la signature du maire suffit à la transformation en étang si la surface est inférieure à 1000 m². Il serait utile de porter à connaissance les abandons d'activité.

Face à la question de son implication dans l'achat de cressonnières et de la transformation en étang, l'Agence de l'eau précise qu'elle n'a pas vocation à maintenir une activité économique, mais de sauvegarder la ressource pour l'alimentation en eau potable. La DDASS n'est pas informée de l'arrêt d'activité des cressonnières dans le cadre de son inventaire. Des relations sont à faire entre les services.

Pour conclure, les participants ont souligné l'intérêt de mettre à disposition les informations communiquées ce jour.