

Histoire de... quelques anciennes activités locales...

Le miel et l'apiculture :



Ruche conique
(osier et argile)

Le miel fut dans nos régions, jusqu'à l'expansion de la betterave à sucre sous l'Empire, à peu près le seul moyen de sucrer les aliments. On peut juger de son importance dans les recettes de nos aïeux ! Nombreux étaient les villageois qui tentaient d'en produire au moins pour couvrir leurs besoins.

Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, les ruches coniques en osier n'étaient pas rares dans les environs de Thoiry, toutes exposées au sud-est. On les recouvrait, en hiver, de paille tressée enduite de terre argileuse.

Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, on devait tuer les abeilles pour récupérer le miel ; c'est seulement au XIX^{ème} qu'on met au point la méthode qui consiste à les transvaser d'une ruche à l'autre. Les ruches « modernes », à cadres, apparaissent, elles, vers 1860 et se généralisent à la fin du siècle.

C'est peu dire que les crapauds, gros mangeurs d'abeilles, étaient rudement traqués à cette époque !

On légiféra de façon très pointilleuse sur les distances à maintenir entre les ruches et les habitations ou les routes : un arrêté du préfet daté du 27 août 1890 imposa - dans les terrains non clos - une distance de 15 m pour 10 ruches et moins, et de 30 m pour 25 ruches et 60 m au-delà.

Le nom de famille Bigre ou Le Bigre, assez répandu dans les environs (et notamment par une ancienne famille de gros propriétaires du Val de Gally, mais qu'on trouve porté aussi par quelques anciens habitants dans les Registres de Thoiry) provient du nom médiéval de l'agent seigneurial chargé de rechercher et de recueillir dans les bois les essaims sauvages, le miel et la cire pour le compte d'un seigneur. La fonction évolua plus tard et fit de ce bigre un agent chargé de relever les redevances sur les ruches des tenanciers.

De ce terme découla la *bigrierie* d'abord le lieu où l'on élevait des abeilles puis, très logiquement, l'endroit familièrement appelé « *Hôtel aux mouches* » où l'on percevait en miel, en cire, voire en ruches, le « *droit d'abeillage* ».



La vigne et le vin :

La vigne a une très longue histoire à Thoiry et dans les environs immédiats. Ces pages s'en sont déjà fait l'écho maintes fois. Elle est attestée dès le début du IX^{ème} siècle, exploitée sur des domaines dépendant de l'Abbaye de Saint-Germain-des-Prés à Villarceaux et surtout à Auteuil-Le-Roi, le plus souvent cultivée à flanc



de coteaux, sur des sols lourds et argileux (argile dite « verte »), difficilement exploitables pour les céréales. Les plants, cultivés sur échelas en taille longue sur des tuteurs de bois renouvelés régulièrement sont multipliés par marcottage et les rangs de vignes ne sont pas du tout alignés comme ceux d'aujourd'hui !

Thoiry même ne produisait quasiment rien sous l'Ancien régime, mais, à la veille de la Révolution, Garancières cultivait encore 150 ha de vignes, Auteuil, 72 ha, Boissy-sans-Avoir, 61 ha et Autouillet 58 ha, Villiers-Le-Mahieu, 42 ha (Villiers qui avait alors supplanté Villarceaux).

A Thoiry (et surtout son hameau de Villarceaux), on recensait encore 6 vigneron sur le Registre de la Taille de 1790 (équivalent des rôles d'impôts actuels). Un pressoir y était encore mentionné.

Certaines rumeurs affirment que la treille qui couvre la façade du presbytère de Thoiry serait l'unique trace restant de cette activité viticole locale.

Les baux de location des vignes se concluaient à la Saint-Martin (11 novembre) pour une durée de 9 ans, le plus souvent. Le ban des vendanges était proclamé entre la Saint-Michel (29 septembre) et

la Saint-Denis (9 octobre). Vers 1860, le « *grappillage des pauvres* » - qui permettait aux plus démunis de récupérer les raisins encore sur ceps après les vendanges - était autorisé et réglementé par des arrêtés municipaux.

Les vignes étaient plantées à 50 centimètres d'écartement, donnaient lieu à 2 labours par an ; on taillait à 2 yeux sur 2 scions de chaque pied et les apports de fumure n'étaient faits que tous les 3 ans. Les échelas avaient au moins 80 cm de hauteur. Les cépages exploités vers 1830 étaient, dans la région proche : Meunier, Ganet, suivis un peu plus tard par Othellos, Bacco, Noaa et Seibel.

Cette activité périclita progressivement dès la Révolution.

Le vignoble davantage exploité d'Auteuil-Le-Roi (ses coteaux bien exposés au sud n'y sont pas pour rien), donnant des vins rouges et blancs réputés, se compose en 1890 de 50 hectares de vignes et en 1940, d'encre 35 hectares. Vers 1930, restaient deux pressoirs fixes datant d'avant la Révolution. En 1939 : on produisait toujours un vin local à Garancières, Goupillières et Marcq. Saluons au passage l'initiative des « Arpents de Bacchus » l'association dynamique qui a relancé la vigne à Auteuil Le Roi et produit un petit vin blanc acidulé mais somme toute fort agréable (le « *Clos Saint-Sanctin* »).



« Cornue » servant aux vendanges

Dans l'ensemble, le vin produit ici était une piquette faite avec des raisins qui n'avaient pu atteindre leur pleine maturité ; les gens aisés se fournissaient en vins de Benne court, Gommecourt, Limay ou Juziers qui lui étaient bien supérieurs.

Le vin était conservé en tonneau, laissé en perce avec un fausset pointu nommé *pinette* ou *pignette* ou encore *pignoche*. Comme à l'ouverture, le jet fusait en courbe, on recueillait le vin dans un *guinchon* en grès.

La disparition de ce vignoble local est due à de multiples causes :

Les prix à la baisse, les aléas de la culture, les fumures trop pauvres, des gelées printanières trop fréquentes ainsi que de très mauvaises défenses contre le phylloxéra et le mildiou... Mais surtout le coup de grâce fut porté par des vins de qualité largement supérieure, acheminés à des coûts devenus raisonnables et compétitifs par les nouveaux moyens de transports (chemin de fer essentiellement).

Ce à quoi on peut ajouter les deux récoltes épouvantables de 1793 et 1794, l'essor de la culture de la pomme de terre dans le Mantois vers 1785 et une hausse importante des prix céréaliers causée par la pénurie de blé durant la Révolution, incitant les agriculteurs à changer leurs cultures.

Notons pour finir que les quelques activités locales qui y étaient le plus liées et dépendantes comme la tonnellerie ou encore la vannerie d'osier ne survécurent pas à cette disparition de la viticulture.

Le cidre :

Le cidre apparu en Normandie dès le XII^{ème} siècle, répandu ensuite dans les provinces de l'Ouest vers le XVI^{ème}, devient une boisson commune au XIX^{ème} siècle et détrône rapidement la *piquette* locale.



Ici, on le faisait, par une fermentation de 6 mois et pour une conservation assez courte, avec des pommes à cidre (douces) de plusieurs variétés : on mêlait des pommes précoces (mûres en septembre), des moyennes (mûres en octobre) et des tardives (mûres en novembre) qu'on disposait en tas pour un début de fermentation. Les pommes étaient ensuite déchiquetées au broyeur puis écrasées au pressoir.

Le jus était alors mis en fûts tandis qu'on « *détassait* » le marc afin de le mettre en cuve, affleurant pendant 24 heures dans de l'eau. Ce nouveau jus était destiné à compléter le volume des fûts en cours de fermentation.

Dans les grandes fermes de la région, le cidre était distribué à volonté aux travailleurs agricoles et autres « *chemineaux* », manouvriers de passage...