# Apiculture :

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 pailles tressée enduite de terre argileuse.
Jusqu'au XVIIIe siècle, on tuait les abeilles pour récupérer le miel ; dès le XIXe, on les transvase d'une ruche à l'autre. Les ruches « modernes », à cadres, apparaissent vers 1860 et se généralisent à la fin du siècle.
Les crapauds, gros mangeurs d'abeilles étaient rudement traqués à cette époque.

On légiférait aussi sur les distances à maintenir entre les ruches et les habitations ou les routes : un arrêté du préfet daté du 27 août 1890 impose - dans les terrains non clos - 15 m pour 10 ruches et moins, 30 m pour 25 ruches et 60 m au delà.

Le nom de famille Bigre ou Le Bigre (qu'on trouve d'ailleurs dans les Registres de Thoiry) provient de celui de l'ouvrier médiéval chargé de recueillir les essaims sauvages pour le compte d'un seigneur.

# Le cidre :

Le cidre devient une boisson ordinaire au XIX° siècle et détrône la piquette locale.
Ici, on le fait, par une fermentation de 6 mois, pour une conservation assez courte, avec des pommes à cidre de plusieurs variétés :
on mêle des pommes précoces (mûres en septembre), des moyennes (mûres en octobre) et des tardives (mûres en novembre) qu'on dispose en tas pour un début de fermentation. Les pommes sont ensuite déchiquetées au broyeur puis écrasées au pressoir.
Le jus est mis en fûts tandis qu'on « *détasse* » le marc afin de le mettre en cuve, affleurant pendant 24 heures dans de l'eau. Ce nouveau jus est 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 ».

Sources :

Archives de la commune de Thoiry.
« Coutumes et traditions en Yvelines » Victor Belot - Librairie Guénégaud - 1977.
« Histoire de Septeuil » Raoul Moulin.
« Histoire de Mantes et du Mantois des origines à 1792 » Marcel Lachiver - Meulan 1971.
« Histoire de Meulan et de sa région par les textes » Marcel Lachiver - 1965.
« Histoire du canton de Meulan » Edmond Bories - Editions Champion 1906 - réimpression Jeanne Laffitte -1978.

# Vigne, vignoble et vin :

A Thoiry, on recense encore 6 vignerons sur le Registre de la Taille de 1790. Un pressoir y est aussi mentionné.
La treille qui couvre la façade du presbytère de Thoiry serait l'unique trace restant de cette activité viticole.
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* » 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 échalas avaient au moins 80 cm de hauteur. Les cépages exploités vers 1830 étaient, dans la région : Meunier, Ganet, suivis un peu plus tard par Othellos, Bacco, Noaa et Seibel.

Le vignoble d'Auteuil-Le-Roi donnant des vins rouges et blancs réputés, se compose en 1890 de 50 ha de vignes et en 1940, d'encore 35 ha. Vers 1930, restaient deux pressoirs fixes datant d'avant la Révolution.
En 1939 : on produit toujours un vin local à Garancières, Goupillières et Marcq.

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 vin de Bennecourt, 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 du vignoble local est due à de multiples causes :
prix bas, aléas de la culture, fumures pauvres, gelées printanières fréquentes, mauvaises défenses contre le phylloxéra et le mildiou ; les transports, par chemin de fer, de vins supérieurs d'autres régions.
A 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 que la vannerie d'osier locale ne survécut pas à cette disparition de la viticulture.

Sources :

Archives de la commune de Thoiry.
« Coutumes et traditions en Yvelines » Victor Belot - Librairie Guénégaud - 1977.
« Histoire de Septeuil » Raoul Moulin.
« Histoire de Mantes et du Mantois des origines à 1792 » Marcel Lachiver - Meulan 1971.
« Histoire de Meulan et de sa région par les textes » Marcel Lachiver - 1965.
« Histoire du canton de Meulan » Edmond Bories - Editions Champion 1906 - réimpression Jeanne Laffitte -1978.