

Un cultivateur hors du commun

Chez Gatien, le cresson c'est une histoire de famille : depuis trois générations, les Barberon passent une partie de l'année les pieds dans l'eau pour cultiver cette plante typique des vallées de l'Essonne où coule une eau suffisamment pure pour cette culture exigeante. Et depuis 2014, Gatien a repris le flambeau avec ses frères et ses parents.

/// Par Valérie Rosenwald

Jeune homme volontaire de 25 ans, Gatien Barberon a à cœur de défendre la cressiculture et ses produits. Et pourtant, malgré un environnement familial qui baigne dans le cresson, Gatien n'envisageait pas au départ de reprendre le flambeau. « *Quand j'étais plus jeune, je voulais être designer automobile mais les études coûtaient cher et comme je suis sourd de naissance, il me fallait en plus un traducteur en langue des signes. J'ai finalement fait une formation dans le bâtiment pour être conducteur de travaux, mais en fait, je ne savais pas vraiment vers où me diriger.* » En 2014, une cressonnière est mise en vente à proximité de la ferme familiale et les parents du jeune homme lui suggèrent de la reprendre. Gatien se laisse tenter, d'autant plus que sa mère a créé un laboratoire de transformation du cresson, qui lui permettra d'exprimer sa créativité. Mais les finances ne sont pas au rendez-vous... C'est alors qu'il fait appel à Terre de Liens, qui après s'être familiarisé avec cette culture et



ses particularités en termes d'investissement foncier, accepte de le suivre. L'argent est réuni grâce au don citoyen, et surtout grâce à un fort appui de l'Agence des espaces verts d'Île-de-France qui finance 70 % de la somme.

Le brut et le luxe

Aujourd'hui, trois ans après, Gatien chausse ses bottes en caoutchouc tous les jours de la semaine de septembre à mai, période de récolte du cresson. « *C'est un beau métier mais le travail est difficile : on cultive à l'ancienne et on passe toute la journée les mains dans l'eau pour couper les bottes de cresson avec nos couteaux et les ramasser.* » Et l'été, il ne chôme pas non plus : en début de saison, le cresson n'est plus récolté jusqu'à ce qu'il monte en fleurs et les graines sont ensuite récupérées manuellement. Puis vient le moment du nettoyage des fossés et des semis pour la récolte suivante qui se font à sec, avant que les fossés ne soient remis en eau petit à petit. Quand c'est

LA CRESSONNIÈRE SAINT-ÉLOI

» La ferme est située dans l'Essonne, à Méréville reconnue capitale européenne du cresson. C'est un bassin de 40 ares, constitué de plusieurs « fossés ». Gatien y travaille en lien avec ses frères et ses parents qui possèdent d'autres cressonnières à proximité. Le cresson, bio, est vendu en Biocoop et en Amap, ainsi qu'à Rungis d'où il part vers des grands restaurants et épiceries de luxe. Il est également transformé en divers produits (purée au cresson, pâté végétal...).