



**Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres**
Rue de St Ghislain, 16 - 7950 Chièvres
068/64 59 61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

Les cultures maraîchères dans la région de Huissignies au début du XXe S.

Vers les années 1900, les cultures maraîchères représentaient des surfaces et surtout des emplois dans des ceintures autour des grandes villes. La présence de sols faciles à travailler facilitait de telles implantations. Les vidanges des fosses d'aisances des villes apportaient une fertilisation bienvenue pour des cultures exigeantes installée en périphérie.

Des grandes villes comme Mons, Tournai ou Charleroi avaient des zones importantes de production en pleine saison. Il y a une quarantaine d'années, nous en voyions encore leur présence significative. Des villages comme Ghlin ou Saint-Symphorien près de Mons ou comme Kain et Warchin près de Tournai hébergeaient encore pas mal de fermes maraîchères spécialisées ou en productions diversifiées. Le marché vespéral de Charleroi rassemblait les productions locales complétées aussi par des légumes et fruits venant d'autres régions du pays ; il est resté très important jusque dans les années '80.

Parmi les principales surfaces dédiées au maraîchage, notons la grande importance du chicon. La production de ses racines occupait 9000 ha au début du 20^{ème} S en Belgique, dont la moitié dans la seule province du Brabant et l'autre moitié autour des grandes villes. La diversité des légumes produits est large. La saisonnalité est la règle générale, avec quelques techniques pour avancer ou retarder la période de vente du produit.

Dans les villages comme Huissignies, la production maraîchère était présente. Ces cultures se trouvaient disséminées dans les petites fermes d'agriculture et d'élevage. Le débouché restait local. Les raisons étaient d'une part la distance séparant de grands centres urbains et aussi la nature des sols à tendance argileuse et fort humides en hiver. De plus, les fermes de nos villages étaient déjà fort

spécialisées en élevage bovin et en productions agricoles de « grandes cultures » comme les céréales, les betteraves sucrières et fourragères et la pomme de terre.

A côté de cette production limitée mais à dimension professionnelle, les potagers aménagés près de presque toutes les maisons rurales apportaient les compléments alimentaires pour leurs habitants et quelques proches.

Les cours de l'école primaire incluaient de solides bases de connaissance pour mener à bien les cultures maraichères et potagères. Le quatrième cycle (écoliers de 12 à 14 ans environ) est mis en place progressivement dans les années qui suivirent la Première Guerre mondiale ; il développe la théorie et la pratique nécessaires à ces cultures spéciales. Le rayonnement des écoles agricoles Collège Saint-Eloi à Leuze et de l'Ecole de Culture et d'Elevage à Ath se fait sentir significativement dans les villages comme Huissignies.

Sur le marché du village et en tant que commerçants ambulants, des producteurs installés sur les terres légères qui se réchauffent plus vite au printemps apportaient les légumes primeurs bien appréciés. Ceux-ci venaient de la Campine Hainuyère (Villerot, Sirault, Baudour, Hautrage, ...) et de Quevaucamps et les villages voisins.

L'assortiment des légumes est large vers les années 1900. Il est différent de celui que nous connaissons aujourd'hui. Plusieurs raisons l'expliquent.

- La technique du froid est bien connue et est utilisée en industries et dans les moyens de transport maritimes. Mais les armoires frigorifiques ne sont pas du tout présentes dans les maisons. Les légumes frais sont donc demandés chaque semaine de l'année. Le recours à ceux récoltable en automne tardif et en hiver est plus important que de nos jours.
- Les usages culinaires font très peu appel aux productions hors saison. Les produits importés de régions lointaines, par le chemin de fer, sont relativement chers.
- Les migrations estivales des habitants belges vers les pays du sud sont très rares et sont réservées à une certaine élite. Les habitudes culinaires des régions méditerranéennes sont peu connues du grand public avant le milieu du 20^{ème} S.
- Les boîtes de conserves étaient peu connues du grand public avant la Première Guerre mondiale. Ce sont souvent les secours alimentaires venant des Etats-Unis dès l'hiver 1914-1915 qui les ont fait connaître plus



**Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres**
Rue de St Ghislain, 16 - 7950 Chièvres
068/64 59 61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

largement. La technique de la stérilisation en bocaux était pratiquée couramment.

La conséquence pratique est que, dans tous les potagers et chez les maraîchers, les poireaux, les choux d'hiver, les grains secs de légumineuses (fèves, haricots, pois), les racines entreposées en silos (carottes, betteraves rouge, céleris raves) étaient bien plus importantes dans les assolements que de nos jours.

De plus, des techniques éprouvées et simples permettant les cultures malgré les rigueurs hivernales ont été bien utilisées. L'emploi de paillasses la nuit, les châssis vitrés, le chauffage du sol par le fumier et le thermosiphon sont quelques-unes de ces techniques. Nous aurons l'occasion d'y revenir prochainement.

Pour le Musée de la Vie Rurale de Huissignies,

Christian Ducattillon

Documents consultés :

GADISSEUR Jean Contribution à l'étude de la production agricole en Belgique de 1846 à 1913. Université de Liège.

Collectif. Ministère de l'Intérieur, Annuaire statistique de la Belgique et du Congo Belge, 1913.