



Etablissement Horticole

FORCERIES DE RUEIL

SPECIALITÉ DE FRUITS FORCÉS



« Les forceries de Rueil Malmaison », établissement horticole en serre, produisant fruits et fleurs en primeur se situaient de 1920 à 1973, à l'emplacement de la résidence Beauharnais. A cette époque, Rueil Malmaison a depuis longtemps une tradition de culture fruitière et maraîchère.

Jules Parent crée les forceries rue du vieux chemin de Paris, vers 1880. Il adopte et élève son neveu Léon, fils de son frère décédé en 1874.

De 1901 à 1925, Léon Parent traite avec 88 propriétaires pour obtenir la surface désirée soit 3 hectares et demi au lieu-dit « les plantés » et vers 1910, projette de s'y installer. En 1913, il commence à déménager les serres de la rue Jules Parent vers sa nouvelle installation des « plantés » chemin de Buzenval. Il y associe ses deux fils, Marcel et René qui petit à petit, reprendront sa succession.

L'établissement fermera en 1973 date de la vente au promoteur « Frank Arthur » pour y construire la résidence « Beauharnais ».

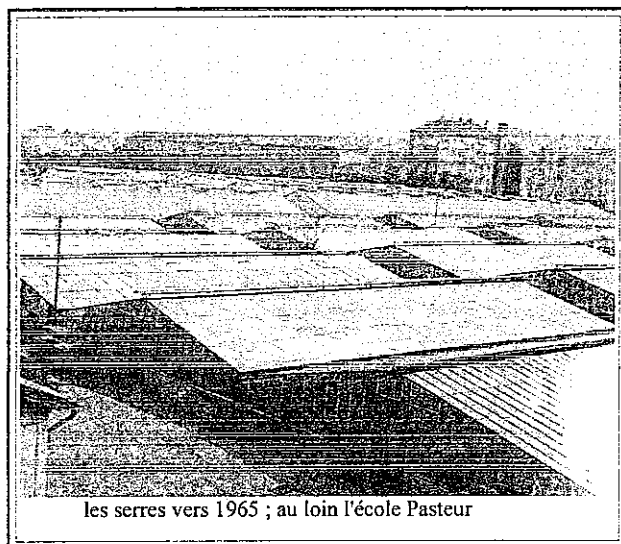
Les forceries permettent de cultiver des fruits en excitant et amplifiant les phénomènes biologiques de la végétation sous serres. Afin de diminuer la durée du cycle végétatif, pour obtenir ces fruits avant la saison, l'ensemble des éléments nécessaires doivent être contrôlés avec rigueur :

la qualité nutritive du sol, l'arrosage, l'hygrométrie, l'aération et la température (peu de différence entre le jour et la nuit).

Les serres étaient chauffées, au début par des chaudières au charbon qu'un ouvrier surveillait jour et nuit, elles furent remplacées par des chaudières automatiques au fuel.

De 1920 à 1973, sous les serres, sont forcés les pruniers, les pêchers, les cerisiers, les brugniers, la vigne, les fleurs et les légumes (tomates et concombres).

Les arbres fruitiers et la vigne étaient taillés pour « pousser » en tonnelle le long des vitrages.



Les fruits ne pouvant être forcés qu'une année sur deux, il fallut diversifier les cultures ; c'est ainsi que la culture des fleurs pour bouquets apparut : arums et chrysanthèmes, puis, après la venue d'un hollandais en 1936, tulipes et ensuite roses et gerberas.

Les fruits et les fleurs étaient livrés par des mandataires aux Halles à Paris, puis à Rungis à partir des années 60.

Mais, certains fleuristes des environs venaient s'approvisionner sur place.

La belle qualité de la production permit à la famille de devenir fournisseur de grands restaurants et également des traiteurs réputés Fauchon et Hédiard.

En plus des 4 hectares situés « aux plantés », la famille cultivait des terrains aux alentours et notamment, louait à Chambourcy, des terrains plantés de poiriers.



La culture des fruits nécessite une attention toute particulière.

Les grappes de raisin étaient ciselées à la main à l'aide de ciseaux spéciaux à long bec. Le ciselage consistait à enlever une partie des grains de raisin de façon à faire grossir les autres et à donner une belle forme à la grappe qui pouvait peser jusqu'à 1,8 kg !

Le raisin était cueilli dès le mois de juin en primeur et la vente s'échelonnait jusqu'en décembre voire janvier.

Pour conserver le raisin, la tige de chaque grappe restait trempée dans une bouteille d'eau contenant un petit morceau de charbon de bois afin d'éviter le développement de la moisissure. L'ensemble de ces bouteilles était placé dans une chambre froide à 10° (il en existait deux de 16 m²). Ce procédé de conservation nécessitait une surveillance quotidienne.

Les pêches étant cultivées à l'abri du vent, leur surface restait duveteuse, le vent ne pouvant pas éliminer le duvet. Avant d'être commercialisées, elles devaient être brossées à la main, travail très ingrat et délicat, les fruits étant murs et les ouvrières devaient se protéger pour ne pas être incommodées.

La pollinisation des arbres fruitiers était facilitée par la présence de ruches installées ponctuellement dans les serres, à l'époque de la floraison. Sinon ces ruches étaient rassemblées coté rue Paul Olivier. Tous les fruits étaient cueillis à maturité et les pêches exclusivement par MM Marcel et René Parent.

Pour la commercialisation, aucun fruit, sauf les poires, n'était vendu au kilo.

Les pêches étaient conditionnées dans des boîtes en carton ondulé, recouvert de papier blanc, puis de frisure de bois et enfin d'un coussin de ouate ; elles y étaient disposées selon leur grosseur, par un, deux, trois, cinq ou six fruits. Cette présentation n'était faite que par les « Dames Parent ».

Les cerises étaient vendues dans des barquettes tapissées de papier de soie. Elles étaient triées par taille et par couleur, puis rangées cote à cote en cachant la queue. Chaque barquette contenait de 20 à 35 cerises. Seule la partie ronde de la cerise était visible. Il fallait environ une heure pour cueillir et préparer quinze barquettes.

Toute cette production artisanale, la « haute couture » de la production fruitière, nécessitait une surveillance et des soins quotidiens assurés par une main d'oeuvre composée d'une quinzaine d'ouvriers agricoles permanents et de 10 à 15 saisonniers.

L'établissement était clôturé par une palissade de planches passées au grésil noir,



« les planches Parent », ainsi nommées par les voisins et les enfants de l'Institution St Nicolas.

Les poires cultivées en plein air des deux cotés de la palissade étaient très tentantes pour les gamins de Buzenval parfois reçus par le garde des forceries armé d'un fusil à gros sel !

Un ancien se rappelle que le chemin longeant les serres avait été baptisé « chemin des puceaux » car de nombreuses rencontres sentimentales trouvaient là un semblant de quiétude et de tranquillité.

Dans les serres, la terre était désinfectée à la vapeur à l'aide d'une machine et des wagonnets sur rail étaient utilisés pour déplacer les matériaux à l'intérieur de la propriété.

Pour protéger les cultures du soleil et faire de l'ombre à l'intérieur, les toits en verre (28.000 m²) étaient « chaulés ».

Le bon niveau d'hygrométrie était assuré par quatre bassins par serre, dans lesquels l'eau de pluie était récupérée. En plus, deux puits, toujours en état en 1944, existaient dans la propriété.

Pendant la guerre de 1939 - 45, les forceries ont continué à fonctionner. Malgré les restrictions de charbon, les livraisons sur Paris se faisaient avec une camionnette marchant au gaz.

En 1948, René Parent prit seul la direction des forceries, son père étant décédé en 1943 et son frère Marcel en 1948.

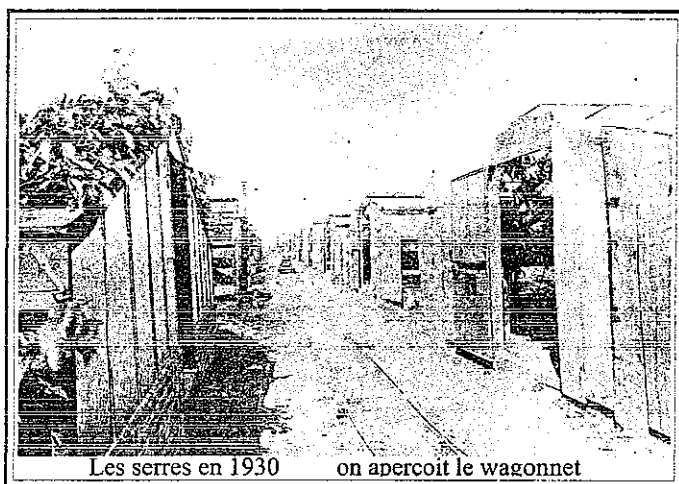
A partir de 1962 son fils François, le seconda.

Ils continueront à garder la renommée des forceries jusqu'aux années 73, date à laquelle, ils décident d'arrêter à cause de la concurrence des arrivages venant en avion des quatre coins du monde.

La Société Frank Arthur achète en 1973 les forceries et, en plusieurs tranches, construit la Résidence Beauharnais.

Cette résidence forme un rectangle délimité par les rues suivantes :

à l'ouest l'avenue de Buzenval, au nord la rue des Pyrénées, à l'est la rue Paul Olivier, au sud la rue Pasteur.



Les serres en 1930 on aperçoit le wagonnet

Des anciennes Forceries, il ne reste que quelques tilleuls entre le 59 et le 63 Avenue de Buzenval, et au N° 57, un cèdre de l'Atlas planté en 1931 à l'occasion de la naissance d'un enfant.

Plan de la Forcerie en 1926

- en rouge : N° 1 pavillon de M. René Parent
- N° 2 pavillon de M. Marcel Parent
- N° 3 logement des ouvriers, chambre froide et salle des emballages
- en jaune : rail du wagonnets
- en marron : palissade
- 4 : porte de sortie des camionnettes
- 5 : porte d'entrée avec les tilleuls
- 6 : porte « chemin des puceaux » (Paul Olivier)
- 7 : cèdre
- 8 : puits
- 9 : ruches
- S : serres
- G : garage
- A : atelier

