COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les cressonnières de Cailly-sur-Eure

11 juillet 2025

L'Agglo Seine-Eure vient d'acquérir auprès de la Mairie de Paris un terrain de 12 hectares à Cailly-Sur-Eure. Le projet porté par l'Association des Grandes cressonnières de Cailly-sur-Eure pourra voir le jour.

L'Agglomération Seine-Eure propriétaire

Le long de l'Eure, le moulin Ste-Cécile et le moulin des sources se détérioraient petit à petit. L'association des Grandes cressonnières de Cailly-sur-Eure, présidée par Olivier de Vrégille, ont le projet d'y développer la culture du cresson, qui a longtemps fait la renommée de Cailly-sur-Eure.

Le site de 12 hectares, constitué de forêts, de coteaux, de 3 moulins et de 7 sources appartenaient depuis 1920 à la ville de Paris, qui l'avait acquis pour alimenter la capitale en eau. « Il n'a finalement jamais vraiment été utilisé et est parti peu à peu à la dérive », relate Bernard Leroy. L'Agglomération, soutenant le projet de développement de l'association s'est alors rapprochée de la ville de Paris pour le racheter. Le conseil communautaire de l'Agglo Seine-Eure a validé ce projet pour un montant de 300 000 €. La ville de Paris a validé cette vente.

Si l'Agglo conserve la forêt elle cède à l'association, pour 230 000 € le moulin Ste-Cécile, le moulin des Sources et les cressonnières (dont les bassins sont à restaurer), pour y mener son projet.

3 projets en un

1 – Un restaurant et des chambres d'hôtes

Une fois réhabilité, le moulin des Sources sera transformé en restaurant. Le chef est déjà trouvé : Baptiste Renouard, du restaurant l'Ochre à Rueil-Malmaison (1 étoile au Michelin), qui rêve de préparer ses plats à partir de son propre potager, près de son restaurant. Sa cuisine serait essentiellement composée de cresson bien entendu. Au-dessus du restaurant, une dizaine de chambres serait aménagée avec une vue imprenable sur la rivière.

2- Un centre de formation

Le moulin Ste-Cécile deviendrait un centre de formation à la production du cresson. Actuellement Eric Legendre est le seul cressiculteur encore en activité à Cailly. « Le métier de cressiculteur est en voie de disparition. Le centre de formation serait une opportunité pour des jeunes d'apprendre ce métier et de développer à nouveau le cresson à Cailly » présente

Eric Legendre.

3- Développer la production de cresson

Actuellement, Eric Legendre exploite 5 000 m2 de cressonnières. Le site pourrait en accueillir 1 000 m2 supplémentaires. « Le cresson de Cailly était servi à la table de Louis XIV, rappelle Olivier de Vrégille. Cette plante est sur le blason de Vernon et on pense même que Guillaume le Conquérant la dégustait. » La renommée du cresson de Cailly tient à la qualité de l'eau. Les sources sont très pures et coulent toute l'année à une température constante (12°). La production dure 9 mois et 7 à 8 coupes sont effectuer par an. Actuellement, Eric Legendre produit 40 à 50 000 bottes de 300 gr par an.

À PROPOS DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMERATION SEINE-EURE

L'Agglomération Seine-Eure est située à 30 minutes de Rouen, 1h de Paris et 1h de la mer. Elle compte 60 communes, avec près de 103 285 habitants. Premier pôle économique du Département de l'Eure, avec un environnement industriel fort de multiples expertises comptant plus de 1 500 entreprises. Ce territoire à Haute Qualité de Vie en Normandie dispose de nombreuses infrastructures : 3 gares SNCF, autoroutes A 13 et A 154, un parc des loisirs, les centres aquatiques intercommunaux Caséo et Aquaval, et la patinoire intercommunale Glacéo.

CONTACT PRESSE - Direction de la valorisation du territoire et de la communication
Giovanna Berdeaux - Chargée des relations presse et médias
02 76 46 03 54 / 06 72 61 30 06 - giovanna.berdeaux@seine-eure.com

www.agglo-seine-eure.fr

Suivez-nous sur
et sur notre appli *«Seine-Eure avec vous»*

seine-eure agglo