



ENVIRONNEMENT

Octobre 2020 • [www.institutparisregion.fr](http://www.institutparisregion.fr)

## LA GRANDE HISTOIRE DES LÉGUMES ET DE LEURS TERROIRS EN ÎLE-DE-FRANCE

**+ de 20 000 ha**  
CULTIVÉS EN LÉGUMES À L'APOGÉE  
FRANCILIEN (1960)

**150 variétés**  
PORTENT LE NOM DE PLUS  
DE 70 COMMUNES D'ÎLE-DE-FRANCE

**95 %**  
DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS  
EN ÎLE-DE-FRANCE VIENNENT  
D'ÎLE-DE-FRANCE EN 1895 ;  
AUJOURD'HUI, LE RAPPORT  
PRODUCTION/CONSOMMATION  
EST INFÉRIEUR À 10%

À L'HEURE OÙ LES CIRCUITS COURTS ET LES CULTURES NOURRICIÈRES SONT PLUS QUE JAMAIS PLÉBISCITÉS, L'HISTOIRE DES TERROIRS LÉGUMIERS FRANCILIENS TÉMOIGNE D'UN PAN MÉCONNU DU RICHE PASSÉ AGRICOLE DE LA RÉGION. LA DIVERSITÉ, LA QUALITÉ ET L'ORGANISATION DES PRODUCTIONS LÉGUMIÈRES D'HIER POURRAIENT INSPIRER LE « REDÉVELOPPEMENT » DE PRODUCTIONS LOCALES ADAPTÉES AUX ENJEUX CONTEMPORAINS, TANT EN TERMES D'ALIMENTATION DURABLE QUE D'EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES.

**B**io, locale, végétarienne... les tendances émergentes de consommation font la part belle aux légumes. Si le développement des circuits courts, ainsi que l'envie de renouer avec la nature et la saisonnalité, et de manger sain pour soi et pour la planète s'affirment aujourd'hui et ont été particulièrement mis en exergue avec la crise de la Covid-19, l'histoire des légumes en Île-de-France est pourtant écrite de longue date. Le passé légumier francilien est en effet indissociable du dynamisme économique et social de la capitale, moteur du développement de cultures commerciales aux portes de Paris.

Des terroirs ont été façonnés et transformés pour répondre à une demande toujours croissante. L'organisation du commerce, concrétisée physiquement en carreaux forains aux Halles, est née de la volonté administrative et politique de créer l'abondance et de favoriser les prix bas pour garantir la paix publique. Le développement des transports a également joué un rôle essentiel dans l'essor, puis le déclin, des productions légumières franciliennes.

Comment se saisir aujourd'hui de cette histoire encore méconnue pour répondre aux nouveaux enjeux alimentaires, sociaux, environnementaux et climatiques ?

### LA PLACE PARTICULIÈRE DES LÉGUMES

Si certains fruits, comme les pêches de Montreuil et le chasselas de Thomery, étaient glorifiés au point d'en faire des « objets d'art qu'une civilisation se doit de conserver », les légumes ne jouissaient pas du même prestige. Toutefois, à chaque époque, il y a des légumes « à la mode », que l'on se doit de servir à ses convives : l'artichaut au XVII<sup>e</sup> siècle, l'asperge aux XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup>, le chou-fleur aux XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup>...

**En couverture :** arrosage des cultures légumières à Croissy-sur-Seine.

**L'INCROYABLE RICHESSE DES TERROIRS FRANCILIENS :**

L'Île-de-France se distingue par la diversité et les spécificités de ses terroirs : « les besoins si complexes de Paris, sans cesse croissants, ont multiplié les zones de production et les industries agricoles. Alors que dans telle autre province l'exposition, les coupures du sol, le plus ou moins de fraîcheur, l'altitude même, ne causent pas de changements sensibles dans les procédés et la nature des cultures, ici le moindre changement dans la température, dans la composition du terrain, dans l'orientation, dans l'humidité, amène des procédés radicalement différents. Puis l'industrie humaine, stimulée par les avantages merveilleux du marché de Paris, a fait violence à l'ordre naturel des choses. » Victor-Eugène Arduin-Dumazet, auteur de *Voyage en France*

À côté de ces légumes d'exception, les légumes moins nobles, appelés « gros légumes » (pommes de terre, carottes, choux, navets, poireaux...) servent de base à l'alimentation paysanne et ouvrière en complément du pain. Chez les riches, ils entrent dans la composition des bouillons ou des fonds de sauce, mais apparaissent rarement sur la table. Les légumes qui servent à se distinguer finissent par se démocratiser, gagnant peu à peu toute la population. De nouvelles variétés font alors leur apparition, et les quantités produites augmentent et entraînent une baisse des prix. La région parisienne se classe parmi les premières régions productrices de légumes qui font « la gloire de notre pays ». Les groupes paysans des environs de Paris sélectionnent des variétés adaptées à leur système de production, au terroir et à la demande. Les villages donnent même leur nom aux différentes variétés créées, plébiscitées par les consommateurs : petit pois de Clamart, oseille de Belleville, oignon des Vertus, chou de Vaugirard, asperge d'Argenteuil... Plus de 150 variétés portent ainsi le nom d'une commune d'Île-de-France. Paris règne avec 33 appellations : concombre blanc long parisien, potiron jaune de Paris... Rançon du succès, dès qu'une variété domine le marché, elle perd son nom vernaculaire pour prendre celui des Halles ou de Paris. Le crosne, tubercule originaire d'Asie, prend carrément le nom du village dans lequel il a été implanté au XIX<sup>e</sup> siècle.

**DE L'ORIGINE DES GRANDS SYSTÈMES LÉGUMIERS**

Une dizaine de « terroirs » légumiers se sont développés en Île-de-France au cours des siècles, soit concomitamment, en concurrence les uns avec les autres, soit successivement, en fonction de la demande et de l'organisation des marchés. Le fonctionnement des Halles de Paris et des carreaux forains a ainsi orienté les types et les modes de production. Historiquement, il y avait deux types de producteurs de légumes. D'un côté, les jardiniers-maraîchers parisiens cultivaient dans Paris des légumes fins et chers pour les vendre quotidiennement aux Halles à une place attirée ;

de l'autre, les cultivateurs de banlieue vendaient des « gros légumes » et fréquentaient le carreau des Halles deux fois par semaine, sans place fixe.

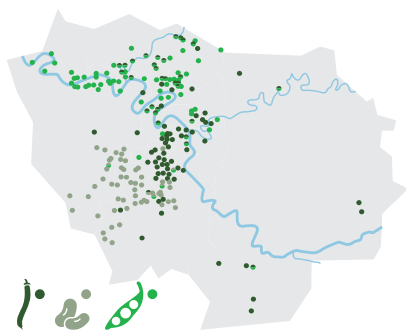
**Le maraîchage, la plus emblématique des productions légumières**

Le maraîchage remonte au Moyen-âge. Les maraîchers avaient pour ancêtres les courtilliers, qui se livraient à de la polyculture dans Paris. Au XII<sup>e</sup> siècle, les terres en marais sont asséchées, mises en prairie puis cultivées en légumes par des maraîchers. Au XVI<sup>e</sup> siècle, ce berceau est peu à peu construit. Le système se diffuse alors, convertissant les terres labourables alentour en « marais », terres de maraîchage. Ce processus migratoire fait partie de l'ADN du maraîchage.

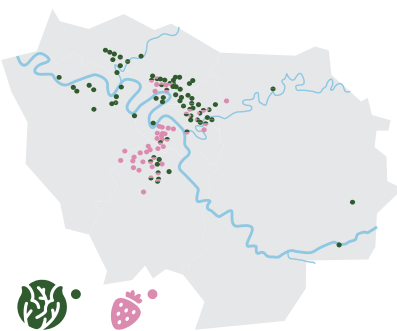
Dès le Moyen-âge, les productions de Paris entrent en concurrence avec celles d'Aubervilliers ou de Bonneuil, déjà réputées. Au XVII<sup>e</sup> siècle, l'arrivée de nouveaux producteurs accroît encore la concurrence que les maraîchers parisiens tentent de combattre de manière réglementaire, en essayant de restreindre l'accès des autres producteurs aux carreaux, puis par des évolutions techniques. Ils abandonnent ainsi les plantes vivaces, qui occupent la terre trop longtemps, pour se spécialiser dans la culture de primeurs et de légumes à cycle court. Deux logiques prévalent : être les premiers sur le carreau et renouveler le plus possible les productions tout au long de l'année. Ils « forcent » les productions avec l'utilisation de fumier et des cultures sous cloches, puis sous châssis.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, ils se lancent dans une course à l'intensivité et vers la culture perpétuelle, qui consiste en une association de trois ou quatre plantes différentes et des successions de cultures sans interruption. Ce système particulier, urbain, innovant, intensif, hors-sol et industriel engendre des rendements phénoménaux : de véritables « fabriques à légumes ». Ainsi, sur 1 m<sup>2</sup>, en utilisant 1 m<sup>3</sup> d'eau et 1 m<sup>3</sup> de fumier, un maraîcher produit 25 kg de légumes ! Cette technique, née des contraintes parisiennes, s'est exportée progressivement dans les villages de banlieue. Le maraîchage est un maillon

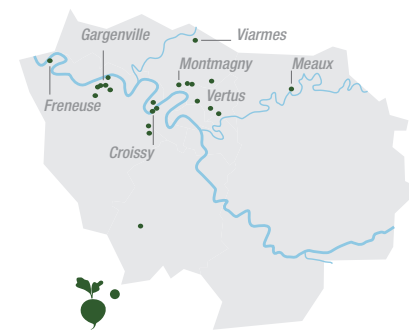
**Haricots, pois...**



**choux, fraises...**



**navets... à chacun son terroir**

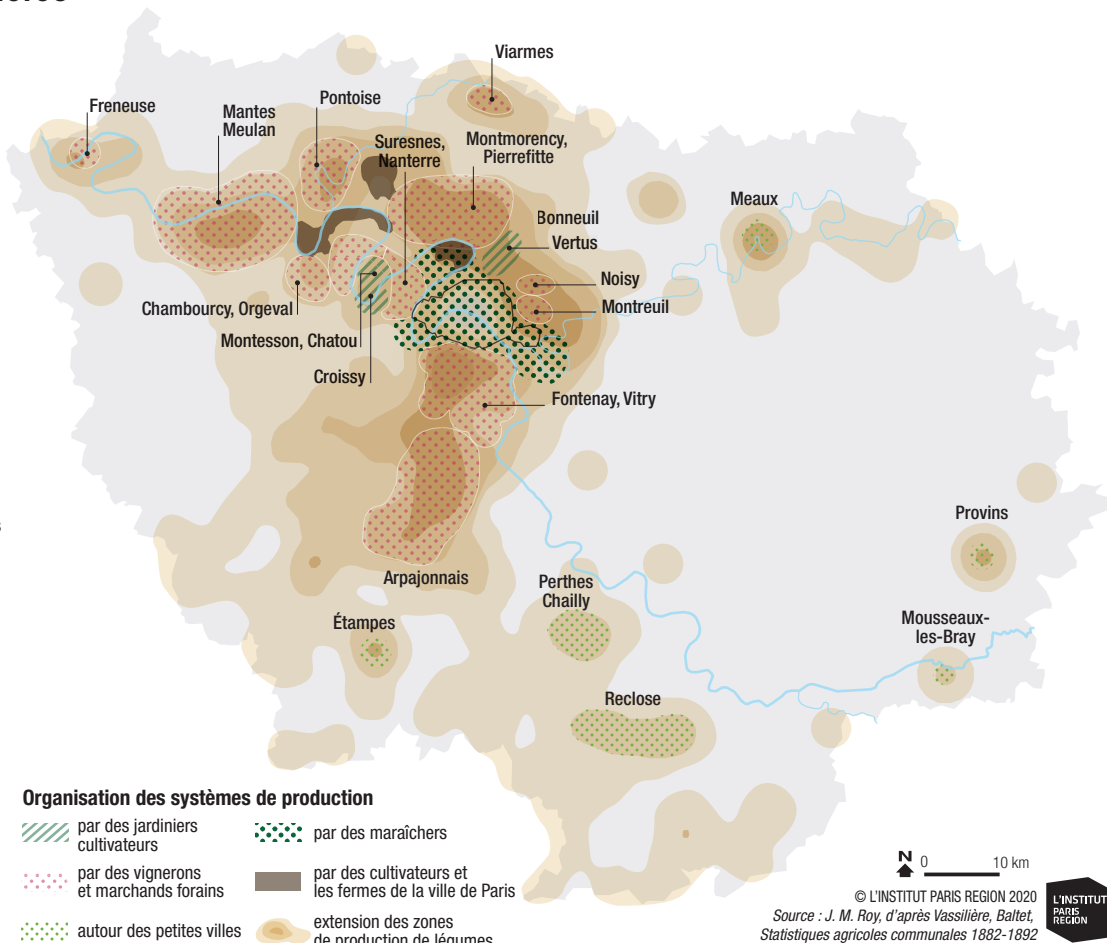


© L'INSTITUT PARIS REGION 2020 – Source : J. M. Roy, d'après Vassilière, Baltet, statistiques agricoles communales 1882-1892

Chaque production est adaptée à un terroir. Ainsi, pour tirer au mieux parti des sols et des climats, on ne cultive pas au même endroit haricots et pois, fraises et choux, etc. Le haricot sec est une spécialité des terres argilo-sableuses du sud-ouest de la région. Les pois primeurs se cultivent principalement dans les terres calcaires de l'ouest, adoucies par le climat de la Seine. Les fraises abondent sur les coteaux du sud, autour de Longjumeau, ou au nord d'Épinay-sur-Seine. Les choux aiment les terres argileuses du nord. Une autre image de la finesse des terroirs est donnée à travers la culture des navets : il y a autant de variétés de navets que de sols, de microclimats et de savoir-faire. Ainsi, en Île-de-France, une dizaine de variétés de navets voient le jour, toutes différentes les unes des autres.

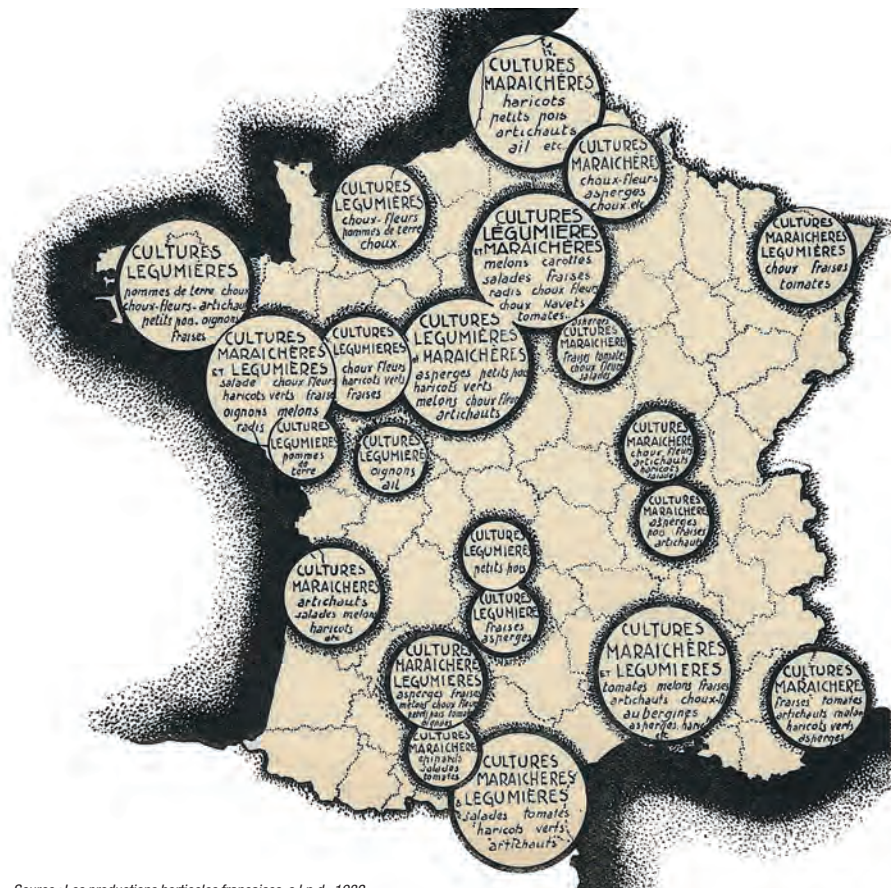
## Les cultures légumières en 1900

En 1900, Paris et les Yvelines (ex-départements de la Seine et de la Seine-et-Oise) sont les principales zones de production de légumes et fournisseurs de la capitale. Les pôles maraîchers anciens sont toujours en place aux portes de la capitale, malgré l'urbanisation et l'industrialisation de la banlieue. Un élargissement de la zone de production selon un axe nord-sud s'est opéré au XVIII<sup>e</sup> siècle et se renforce au début du XX<sup>e</sup> siècle, de Viarmes à Arpajon, et dans de grandes plaines légumières (plaines des vertus, de Croissy, de Bonneuil...). Le développement vers le nord-ouest, déjà palpable à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, est indéniable en 1900, avec Pontoise, le Mantois, la région de Freneuse et de Bonnières, ainsi que celle de Chambourcy et de Poissy, portées essentiellement par des systèmes vigneron. Quelques petits pôles légumiers plus isolés complètent ce tableau pour la partie seine-et-marnaise.



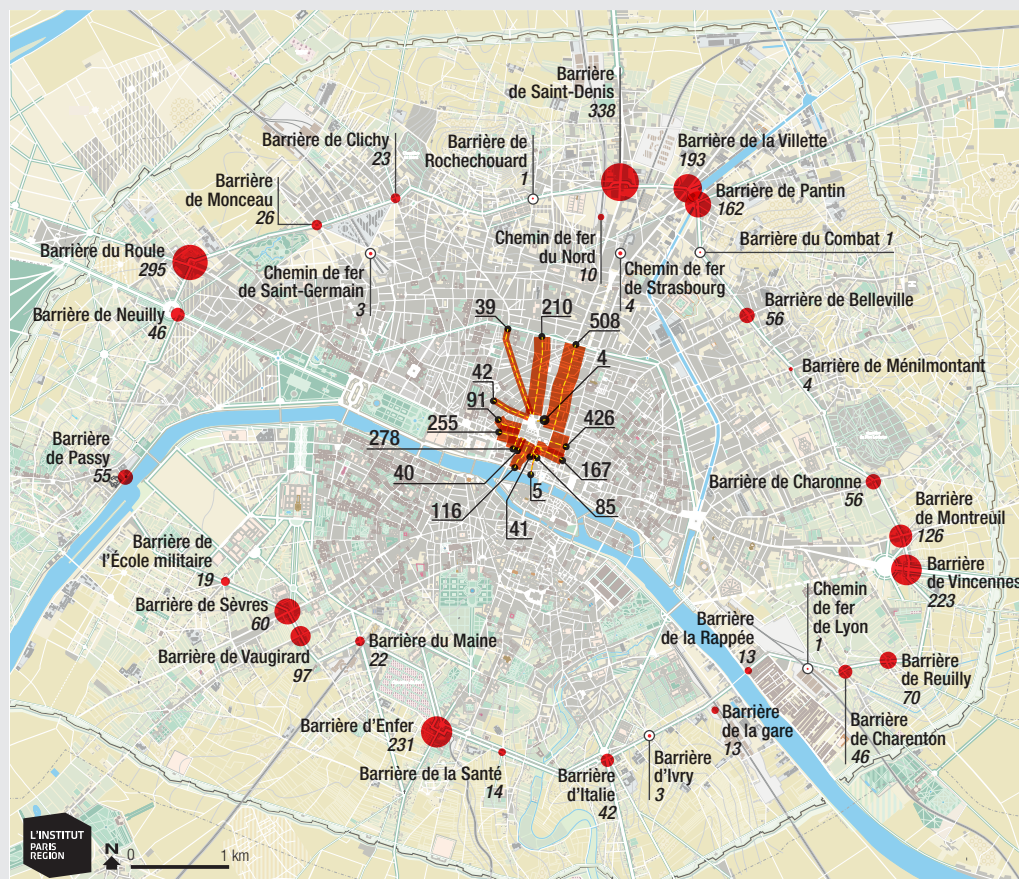
## Les principales productions maraîchères dans les années 1930

La deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle a vu l'apogée des terroirs légumiers franciliens. Le développement du chemin de fer a rebattu les cartes, s'accompagnant d'une spécialisation et d'une concurrence entre régions. Certaines d'entre elles se tournent vers le marché parisien, augmentant massivement leurs productions. Pour autant, l'Île-de-France tire son épingle du jeu : dans les années 1930, la région apparaît encore comme l'une des principales régions productrices de légumes de France, avec comme principaux légumes listés melons, carottes, salades, fraises, radis, choux-fleurs, choux, navets et tomates.



## Approvisionner Paris

L'implantation et le développement des productions légumières sont indissociables d'une analyse filière, du champ à l'assiette. Ainsi la commercialisation et le transport ont-ils un rôle moteur et structurant dans l'organisation des productions.



### DES HALLES AU MIN DE RUNGIS

Les Halles ont été créées et organisées pour favoriser l'abondance et le bon marché. Les prix de gros sont maintenus très bas, alors que les prix de détail sont élevés. Les producteurs approvisionnent les Halles directement et vendent en gros sur le carreau, puis au détail. En 1839, 90 % des approvisionneurs fréquentant les Halles apportent des légumes, des fruits ou des fleurs. Même si l'approvisionnement est saisonnier, on comptabilise, en 1841, près de 100 000 voitures de légumes, soit 80 000 tonnes de marchandises avec les charges à pied et les sommes à cheval. En 1884, ce sont 12 000 voitures qui circulent chaque jour, avec parfois 50 000 à 60 000 acheteurs et plus de 600 000 tonnes de légumes.

Le problème récurrent est le manque de place et l'engorgement des Halles, au point que, dès les années 1850, l'Administration envisage d'interdire l'accès aux petits producteurs. Le transfert des Halles à Rungis en 1969 aura raison d'eux, et laissera majoritairement la place aux gros producteurs et aux grossistes.

Aujourd'hui, les fruits et légumes représentent encore plus de la moitié des arrivages du marché d'intérêt national (MIN) de Rungis, contre un tiers pour les produits carnés.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, plus de 90 % des fruits et légumes apportés aux Halles provenaient de la région. Ce pourcentage chute continuellement au XX<sup>e</sup> siècle. Il n'est plus que de 45 % en 1950 et de quelques pourcents aujourd'hui. En 2004, un carreau des producteurs a été créé pour inciter les producteurs à vendre sur le MIN. Ils sont entre 60 et 80, fluctuant selon les saisons et les années. La concurrence est rude, les productions locales étant, en particulier l'hiver, peu diversifiées. En 2016, le comptoir du carreau a vu le jour pour élargir l'offre, avec notamment des produits d'épicerie. Le projet de cité de la gastronomie, qui devrait voir le jour en 2024 sur le MIN, pourrait aussi être l'occasion d'accompagner les productions locales et de remettre à l'honneur la qualité des produits et des savoir-faire.

### DES MARCHANDS FORAINS À LA RÉVOLUTION DES TRANSPORTS

Maraîchers parisiens et producteurs proches de la capitale produisaient et commercialisaient leurs légumes. Les producteurs plus lointains ont, quant à eux, très tôt fait appel à des intermédiaires pour transporter et vendre leurs productions. Des marchands forains ont ainsi sillonné les campagnes pour approvisionner la capitale. C'est surtout chez les vigneron qu'ils trouvaient en abondance des légumes à apporter au marché, et parfois chez les maraîchers des petites villes : Meaux, Coulommiers, Dourdan, Étampes, Provins, Nemours, Laon et Noyon.

Ils ont suscité l'envie de produire et ouvert des débouchés aux producteurs plus éloignés : « les marchands forains pouvoient aux besoins de l'avenir ».

L'ouverture des lignes de chemin de fer met à mal cette organisation. D'autres intermédiaires voient le jour, avec notamment les maisons de commission et les mandataires. Leur rôle n'est plus de collecter dans les campagnes, mais de vendre ce qui arrive de toute la France. La production francilienne, gage de fraîcheur et de qualité, n'est pas tout de suite impactée par la mise en concurrence et profite un temps de cette logistique facilitée. La production régionale apportée sur le carreau double même entre 1895 et 1937, alors que les apports de la France entière par le rail et la route sont multipliés par quatre. Toutefois, cela n'est qu'éphémère, et la part de l'approvisionnement francilien finit par décliner.

Le rail est lui-même concurrencé par le transport routier, plus flexible et sans rupture de charge. Aujourd'hui, deux tiers des importations de fruits et légumes arrivent en Île-de-France par la route. L'emblématique train des primeurs, qui achemine chaque année 400 000 tonnes de marchandises de Perpignan à Rungis (équivalent à 25 000 camions par an) est menacé, malgré les impératifs écologiques...

entre le rural et l'urbain, tant spatial que temporel. Il fait le lien physique entre la ville et la campagne et, bien souvent, représente un état transitoire avant l'urbanisation. Plus de 50 communes – Issy, Bobigny, Stains, Créteil, Montrouge... – ont ainsi accueilli des maraîchers et ont été en partie façonnées par cette culture. L'héritage des anciens clos maraîchers se perçoit encore aujourd'hui dans les formes urbaines (parcellaire laniéré, murs autour des parcelles...). Cette culture, gourmande en eau, en main-d'œuvre et en fumier, a décliné rapidement dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, concurrencée par des procédés moins onéreux.

### Les terroirs légumiers aux alentours de Paris

La Plaine des Vertus, autour d'Aubervilliers, est une plaine humide où se pratique une culture de gros légumes sans arrosage. La superficie passe de 150 ha au XVII<sup>e</sup> siècle à près de 2 000 dans les années 1870. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la Plaine assure à elle seule entre les deux tiers et les trois quarts de l'approvisionnement de Paris en gros légumes. Durant des siècles, elle a été le creuset de la sélection variétale paysanne et un lieu d'élaboration de techniques singulières. C'est là que se développe la transformation d'un produit agricole brut avec la vente de betteraves potagères cuites.

La Plaine de Croissy, Montesson et Chatou est plus réduite : 400 ha dans les années 1870. Elle produit toutefois un tiers des gros légumes dans les années 1820. Les jardiniers de Croissy font deux à trois saisons sur la même parcelle, et cultivent successivement navets, carottes et poireaux. Ils sélectionnent des navets qui arrivent entre les navets primeurs des maraîchers et ceux des Vertus.

La Plaine de Bonneuil se spécialise dans les choux, et essaie de glisser ses productions entre celles des maraîchers et celles de la Plaine des Vertus. De 50 ha au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle passe à 200 ha au siècle suivant, en cultivant pommes de terre, choux, concombres et chicorée.

Concomitamment à ces terroirs légumiers très localisés, un autre système s'est développé autour des petites villes franciliennes (Marcoussis, Argenteuil, Freneuse, Montmorency, Corbeil...). Il s'agit du système vigneron, associant vigne et légumes dans des proportions variables au fil du temps. En 1780, le vignoble d'Île-de-France est le plus important du pays, avec plus de 44 000 ha. Le vin produit est commercialisé à Paris et dans les grandes fermes de la région. Les vigneron se livrent à de la polyculture vivrière sur de très petites surfaces, où ils cultivent froment, seigle, méteil, orge, pois, fèves, fêverole... Au XVII<sup>e</sup> siècle, ils acclimatent les haricots, puis les pommes de terre au XVIII<sup>e</sup>. À partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, la forte demande en fruits et légumes les incite à se consacrer plus largement à ces produits. À partir de 1840, la révolution des chemins de fer met tous les terroirs de France en relation avec la capitale, ce qui entraîne un mouvement de spécialisation

national et encourage les vigneron franciliens à abandonner progressivement la culture de la vigne, au profit des fruits et des légumes. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la confection du vin, qui était jusqu'alors vendu, devient pour eux un loisir, avec concours et dégustations. S'opère alors une inversion de leur système économique avec la commercialisation des productions vivrières et l'autoconsommation des anciennes productions commerciales.

La création des lignes de chemin de fer et des gares apporte d'autres changements : les cultures légumières se développent dans les boucles de la Seine, la région de Pontoise et de Mantes, pour approvisionner Paris et Le Havre.

À partir des années 1860, l'épandage des eaux usées, à Gennevilliers, puis Triel, Achères, Pierrelaye..., va considérablement accroître les surfaces cultivées et provoquer, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, une grave crise de surproduction, une chute des cours et des faillites. Au XX<sup>e</sup> siècle s'ajoutera la mise en évidence de problèmes sanitaires conduisant à interdire les cultures alimentaires sur certaines parcelles.

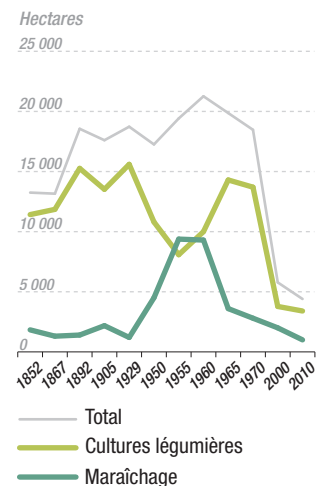
### ENTRE DÉCLIN ET REDÉCOUVERTE

Aujourd'hui, le nombre de producteurs légumiers a drastiquement diminué. Entre les deux derniers recensements agricoles (2000 et 2010), une exploitation agricole sur cinq a disparu en Île-de-France, dont deux sur trois en maraîchage. Les productions légumières se résument désormais à salades, carottes, choux, navets et pommes de terre, avec des systèmes de production qui ont beaucoup évolué, délaissant le maraîchage au profit des légumes de plein champ en diversification des exploitations de grandes cultures. Au total, en 2010, il restait environ 440 exploitations ayant une production de légumes, dont seulement 85 spécialisées en maraîchage. En 2017, la surface dédiée à la production légumière est de 4 430 ha. Certes, l'Île-de-France est toujours la première région productrice de persil et de cresson, et, parmi les premières pour la salade et l'oignon blanc, mais, au total, moins de 10 % des besoins alimentaires en fruits et légumes sont couverts par la production francilienne.

Pourtant, paradoxalement, les cultures légumières n'ont jamais été autant plébiscitées.

Dans un contexte agricole et périurbain difficile, les agriculteurs tentent de s'adapter au marché et à ses demandes. Les légumes arrivent en tête (30 %) des produits commercialisés en circuits courts. Quelque 157 exploitations, soit un tiers des exploitations bios franciliennes, produisent des légumes sur 1 225 ha (Gab idF 2019). De manière plus anecdotique en termes de volumes, mais intéressante d'un point de vue sociétal, le développement de l'agriculture urbaine participe également à cette réappropriation des légumes par les citoyens ainsi que par les collectivités, dont les stratégies alimentaires font la part belle aux productions légumières.

### Grandeur et décadence des légumes franciliens



© L'INSTITUT PARIS REGION 2020  
Source : série des Statistiques agricoles de la France

Après un formidable essor sur la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, le maraîchage décline. Il s'éloigne de son berceau parisien et la culture de légumes change de nature, faisant la part belle aux cultures légumières de plein champ. La seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle voit ainsi apparaître de nouveaux centres légumiers (Périgny-Mandres-les-Roses, plaine de Bière, Saint-Rémy-l'Honoré...) dans des projets d'aménagement conçus pour relocaliser la production. Toutefois, cela n'empêche pas le déclin régional des surfaces cultivées en légumes à partir des années 70.

## D'HIER À DEMAIN... COMMENT RÉINVENTER NOS TERROIRS LÉGUMIERS ?

Dans ce nouveau rapport à l'alimentation, des opportunités s'ouvrent pour développer à nouveau les cultures légumières en tenant compte des spécificités et des savoir-faire franciliens. Ces modèles restent bien sûr à adapter aux contraintes et aux besoins actuels. Il s'agit de les moderniser tout en conservant l'esprit. Maraîchage, semi-maraîchage, légumes de plein champ, agriculture urbaine, en bio ou conventionnelle... les réponses sont multiples et complémentaires. Elles traduisent combien ces productions légumières ont été, et continuent d'être, un formidable terreau d'adaptation, d'expérimentation et d'innovation.

### Une logique de terroirs

La connaissance fine des terroirs d'antan est nécessaire à leur préservation, à leur redécouverte et à de nouvelles créations. Les sols, longuement amendés, représentent une richesse en soi. En déménageant, les maraîchers emportaient d'ailleurs la couche superficielle de terreau. Les anciennes variétés locales présentent l'intérêt d'être particulièrement adaptées à nos sols et climats. À partir des variétés recensées et conservées par le centre régional des ressources génétiques d'Île-de-France, un travail complémentaire avec les semenciers et les grainetiers pourrait être intéressant. À l'instar de certains chefs étoilés qui travaillent les légumes anciens, les variétés franciliennes pourraient être utilisées pour réintroduire des saveurs oubliées. Enfin, les savoir-faire et les outils sont un patrimoine à retrouver (par des enquêtes ethnographiques, par exemple), à préserver et à valoriser. À cet égard, un conservatoire des outils pour les cultures légumières est installé à la ferme urbaine de Saint-Denis.

### Une logique climatique

Les modèles « sols-climat-techniques » mis en place hier peuvent aujourd'hui être réexplorés pour implanter de nouvelles cultures. L'étude de microclimats urbains peut aussi être intéressante pour la ville et les cultures. À l'instar du fumier de cheval, de nouvelles sources de chaleur – chauffage urbain, datacenters, méthanisation... – peuvent être utilisées pour les serres, par exemple. À l'inverse, les cultures en ville peuvent contribuer à faire face aux dérèglements climatiques : îlots de fraîcheur en période de canicule ou encore zones d'expansion des crues.

### Une logique d'économie circulaire et de métabolisme urbain

En lien étroit avec la ville, les cultures légumières ont servi à recycler fumier de cheval et boues urbaines. Aujourd'hui encore, la ville, ses habitants et leurs déchets peuvent servir de ressources pour boucler les cycles de matières (azote et phosphore). Marc de café, déchets verts, cartons... mais aussi excreta humains sont à mobiliser. Les initiatives et expérimentations se multiplient : composteurs, méthaniseurs, toilettes sèches, récupérateurs d'urine...

### Une logique d'innovation permanente

Parmi les pistes d'innovation, l'intensivité est toujours d'actualité pour se distinguer des autres marchés : l'intensité dans l'utilisation des substrats et des solutions nutritives (hydroponie, aéroponie...), l'intensivité écologique (permaculture)... Assolements et techniques, en pleine terre et hors-sol, sont en perpétuelle réinvention. De nouveaux modèles de transformation, de commercialisation et de logistique sont également à trouver. Ces quelques pistes restent à approfondir pour développer à nouveau des productions légumières locales qui répondent aux enjeux contemporains d'alimentation durable, mais aussi aux exigences environnementales, en particulier en termes d'adaptation aux sols et aux climats. Il s'agit là de pierres à l'édifice vers une plus grande résilience alimentaire et environnementale des métropoles. ■

Laure de Biasi, ingénieure en agronomie  
département Environnement (*Christian Thibault, directeur*)  
Jean-Michel Roy, docteur en histoire, ethnographe et consultant

## RESSOURCES

- Edmond Garnier, *L'agriculture du département de la Seine*, Paris, Le Marché parisien, 1939, 283 p.
- Gustave Heuzé, *Les plantes légumières cultivées en plein champ*, Paris, Maison Rustique, 2<sup>e</sup> édition, 1898, 372 p.
- Michel Phlipponneau, *La vie rurale de la banlieue parisienne, étude de géographie humaine*, Thèse de géographie soutenue en 1955, Paris, 1956, 593 p.
- L'agriculture spécialisée en Île-de-France, Areear, 1976, 424 p.
- Jean-René Trochet, Jacques-Jacques Péru et Jean-Michel Roy, *Jardinages en région parisienne*, Paris, 2003, 275 p.
- Manuel Pruvost-Bouvattier, Martial Vialleix, Aurélie Joveniaux et Fabien Esculier, Valoriser l'azote et le phosphore des urines pour une meilleure sécurité écologique et alimentaire, *Note Rapide n° 858*, L'Institut Paris Region, juillet 2020.

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
Fouad Awada  
**DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION**  
Sophie Roquette  
**MAQUETTE**  
Jean-Eudes Tilloy  
**INFOGRAPHIE/CARTOGRAPHIE**  
Cécile Mauclair, Sylvie Castano

**MÉDIATHÈQUE/PHOTOTHÈQUE**  
Inès Le Meledo, Julie Sarris  
**FABRICATION**  
Sylvie Coulomb  
**RELATIONS PRESSE**  
Sandrine Kocki  
33 (0)1 77 49 75 78

**L'Institut Paris Region**  
15, rue Falguière  
75740 Paris cedex 15  
33 (0)1 77 49 77 49

ISSN 2724-928X  
ISSN ressource en ligne  
2725-6839

