



Exposition
promenade

SAVEZ-VOUS PLANTER les CHOUX?

Agriculture urbaine à Paris et en Île-de-France

Dossier de presse

Parc de Bagatelle

Route de Sèvres à Neuilly, bois de Boulogne, Paris 16^e

Tarif : 5,50 €, tarif réduit : 2,75 €

Métro Pont-de-Neuilly puis bus 43 ou métro Porte-Maillot puis bus 244

12 JUIN
4 NOV.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

* Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sans frais propres à notre collectivité



Savez-vous planter les choux ?

UNE EXPOSITION PROMENADE DANS LE PARC DE BAGATELLE (PARIS 16^E)

Du 12 juin au 4 novembre 2012

Dans le cadre de la saison 2012 de la Direction des Espaces Verts et de l'Environnement, la Ville de Paris a souhaité aborder le thème de l'agriculture urbaine et péri-urbaine. Plusieurs lieux parisiens déclinent cette thématique, notamment Bercy avec l'exposition internationale « Carrot City » qui présente des projets novateurs implantés en milieu urbain dans le monde et le parc de Bagatelle qui retrace les liens étroits tissés, depuis toujours, entre Paris et la région francilienne, pour alimenter la ville et ses habitants.

L'exposition promenade, construite en partenariat avec la ville de la Courneuve, le comité d'agglomération de Plaine Commune et le magazine Rustica, met en avant le passé maraîcher d'Île-de-France et son futur, une activité florissante jusqu'au 19^e siècle. Peu à peu, les producteurs installés près de Paris se sont éloignés, rompant avec le marché de la capitale, au détriment du lien direct qui unissait producteur et consommateur, ville et campagne. En 1965, ils étaient encore 3 000 maraîchers en Ile-de-France, ils ne sont aujourd'hui plus que 300 en activité.

Peut-on renouer avec ces cultures traditionnelles, retrouver les goûts des légumes oubliés ? Les savoirs, les gestes, les outils sont-ils transmis ou perdus peu à peu ? Les variétés qui enchantaient nos grands-parents comme les cerises de Montmorency, les pêches de Montreuil, les salades du Pecq et les asperges d'Argenteuil existent-elles encore ? Peut-on créer de nouveaux circuits de distribution, plus respectueux de l'environnement et des ressources ? Quels sont les acteurs qui oeuvrent pour maintenir ou créer de nouveaux réseaux ? Comment la ville s'adapte-t-elle à ces évolutions ? Les goûts et les habitudes de consommations des citoyens changent-elles ?

Dans la cour circulaire, la pomme de terre et Parmentier sont à l'honneur.

Sur la terrasse côté Seine se trouvent les légumes traditionnellement cultivés en Ile-de-France jadis, et la cour d'honneur abrite les arbres fruitiers.

Dans le potager, les espèces franciliennes sont mises en scène par les jardiniers du parc. Gestes, astuces, proverbes illustrent les cultures traditionnelles, le rythme des saisons et les savoir-faire ancestraux.

Dans le Trianon, le parcours raconte l'histoire des maraîchers franciliens. Une histoire en lien étroit avec l'approvisionnement de la capitale. Petite et grande histoire se côtoient. Métiers, atmosphère des Halles disparues, photographies, objets usuels, outils spécialisés, réveillent notre mémoire endormie où résonnent encore les « cris de Paris ». Tous les outils proviennent de la ville de la Courneuve qui possède, aujourd'hui, la plus importante collection publique sur le thème de l'agriculture péri-urbaine.

La galerie côté Seine rend hommage à ceux qui maintiennent la tradition maraîchère aux portes de Paris. Les œuvres des photographes invités et les portraits captés par Rustica illustrent la passion qui unie tous ceux qui font vivre le terroir francilien aujourd'hui.

INFORMATIONS PRATIQUES

Parc de Bagatelle

Accès : Route de Sèvres, Neuilly, Bois de Boulogne (Paris 16^e)

M° Porte Maillot, puis bus n° 244

Exposition ouverte tous les jours de 10h30 à 18h45

Entrée : 5, 50 € en plein tarif, 2,75 € pour les tarifs réduits

Gratuit pour les moins de 7 ans

Visites guidées gratuites après acquittement du droit d'entrée les dimanches 17 juin, 22 juillet, 26 août, 30 septembre, à 10 h 30 et 11 h 30. Rendez vous à l'accueil, grille de Sèvres.

Quiz en famille disponible à l'accueil.

Parcours de l'exposition



SAVEZ-VOUS **PLANTER** LES CHOUX ?



- 1 Accueil : **planches de choux**
- 2 Cour circulaire : **hommage à Parmentier**
- 3 Cour d'honneur : **fruitiers en espaliers**
- 4 Terrasse Trianon : **de la friche spontanée...
à la friche jardinée**
- 5 Trianon : **Nourrir Paris**
- 6 Jardin d'herbes
- 7 Galerie : **de la fourche à la fourchette**
- 8 Terrasse côté Seine : **potager en carrés**
- 9 Jardin français : **fleurs et légumes d'Amérique**
- 10 Le potager
- 11 Vers la roseraie
- 12 Le jardin méditerranéen

LE TRIANON

“Nourrir Paris”

Le Trianon raconte en 5 tableaux l'histoire des maraîchers d'Ile de France et leur rôle essentiel jusqu'à une période récente. La relève est-elle possible ?

SALLE 1 : « LA BELLE MARCHANDISE »

« Les halles sont le Louvre du peuple » a dit Napoléon III. La salle 1 accueille le visiteur dans une atmosphère de marché, de halle ... c'est sur le carreau que le maraîcher étale sa production, c'est devant l'étal que se fait la transaction, c'est par les couleurs, les odeurs et les sons que l'acheteur est séduit.

SALLES 2 ET 3 : QUAND LA BANLIEUE NOURRISSAIT PARIS

Salle 2 : Paris sous cloches

Des marais aux maraîchers...dès le XIIe siècle, les terres inondables, situées rive droite, au-delà de l'enceinte fortifiée de Philippe Auguste, appelées marais, sont asséchées et cultivées sous l'impulsion du clergé. Elles servent de cadre au développement des cultures par des jardiniers, appelés maraîchers à partir du XIXe siècle. **En 1599, la corporation des maîtres jardiniers est créée.**

À partir du XVIe siècle, la demande de produits hors saison incite les maraîchers à produire des légumes en primeur, d'où l'utilisation de couches de fumier de cheval pour produire, par fermentation, de la chaleur. À Paris, 20 000 chevaux au XVIIe siècle et plus de 100 000 à la fin du XIXe offrent aux jardiniers cette matière première essentielle.



Cloches... et châssis. C'est à l'initiative des jardiniers de châteaux, et sans doute du plus illustre d'entre eux Jean de La Quintinie, que l'on doit au XVII^e siècle, l'invention et l'utilisation de **cloches de verre** pour cultiver les légumes. À Paris, cette innovation rencontre un grand succès et les jardiniers en utilisent des centaines puis des milliers. En 1914, 96 % des cloches nationales sont en région parisienne. La culture sous cloche est une spécialité des maraîchers parisiens qui sélectionnent des variétés légumières se développant en milieu clos. Ce type de culture demande beaucoup de technicité et de manipulations puisqu'il faut soulever les cloches pour arroser.



Châssis nantais et parisiens. Dès la fin du XVIII^e siècle, les maraîchers parisiens mettent au point des panneaux de coffrage vitrés, appelés châssis. Progressivement un gabarit est adopté et les jardiniers adhèrent massivement à ce système. **Cloches et châssis vont se côtoyer jusque dans les années 1930-1960.** Elles sont alors concassées et les châssis remisés. Paris perd une de ses spécificités.

Jusqu'à la Première Guerre mondiale, les maraîchers contribuent massivement à l'approvisionnement de Paris. Certains villages de banlieue sont marqués durablement par l'installation de maraîchers regroupés dans des lotissements. Créteil et Maisons-Alfort, Bobigny, Issy-les-Moulineaux, Saint-Mandé, Montrouge, Asnières, Malakoff, Étampes... Mais les maraîchers, achètent des terres agricoles plus vastes et plus éloignées. L'occupation maraîchère est une étape, entre milieu rural et urbanisation. Seule contrainte : trouver de l'eau en abondance. Au XIX^e siècle, les progrès techniques dans le domaine de l'arrosage (pompes, citernes, lances à eau) accélèrent la migration des maraîchers parisiens vers la banlieue. **En 1809, on dénombre dans Paris et sa région 763 maraîchers. Ils sont 1500 en 1828, 1804 en 1859 et 2450 en 1912. Le syndicat professionnel des maraîchers d'Île-de-France disparaît officiellement en 1973.**

Salle 3 : De la vigne aux fruits et légumes

Les vigneron et l'évolution des cultures autour de Paris. Dès le Moyen-Âge, Paris est un important centre de consommation de blés et de vins. À la veille de la Révolution, le vignoble d'Île-de-France est le plus important au niveau national. Abbayes et congrégations religieuses exploitent les grands domaines. La population agricole vit sur de petites parcelles en cultivant vignes, céréales et légumes.

La diversification des cultures. Le vigneron possède une vache et fabrique du fromage que les femmes colportent dans les rues de la capitale. Il expédie son vin en ville et consomme une boisson faite d'eau repassée sur les marcs de raisin. Grâce à son outillage, ses techniques et ses connaissances empiriques, il acclimate les plantes venues des Amériques, haricots au XVII^e et pommes de terre au XVIII^e. Cette diversification le protège des disettes.

La conversion des vignes. Au XIX^e siècle, l'exploitation de la vigne est délaissée au profit des fruits et légumes plus rentables sur le marché parisien. Des centres vigneron reconnus à l'échelle régionale, voire nationale : Montreuil, Argenteuil, Croissy, Chambourcy ou Groslay sont les acteurs principaux de cette

évolution. L'expérimentation individuelle est finalement adoptée par toute la communauté. À Montreuil, dès le milieu du XVIII^e siècle, les vignerons élèvent des murs pour abriter les variétés fruitières les plus sensibles. Les murs couverts d'arbres sont improprement appelés "murs à pêches", alors que les pêcheurs n'occupent que les expositions méridionales et que des cordons de chasselas sont conduits au sommet. À Croissy, en 1820, les vignerons qui cultivent des légumes, les arrosent avec des norias, multipliant par trois les récoltes de carottes, navets et poireaux. À Groslay, vers 1860, quelques vignerons mettent au point le verger moderne, regroupant les arbres dispersés, diminuant leur taille, sélectionnant les variétés les plus commerciales. À Argenteuil, la culture de l'asperge se développe en sélectionnant les plus grosses et les plus productives. À Chambourcy, la production de chou-fleur se perfectionne tant, qu'en 1898 le tiers du finage (250 à 300 ha) lui est consacré. Vignes, asperges, arbres fruitiers sont désormais associés aux fraises, violettes, légumes variés (chicorée, oseille, haricots hâtifs...).



De la jachère à la culture intensive : la Plaine des Vertus. Dès le Moyen-Âge, les terroirs au nord de Paris (Aubervilliers, Bonneuil...) sont réputés pour leurs "oignons, poiriaux, naviaux, civos", cultivés dans les courtilles des villages de La Plaine de Saint-Denis. **La Plaine** devient rapidement le jardin de la capitale. Elle s'étend au nord de Paris, entre Saint-Denis et Bobigny. Ancien bras asséché de la Marne, cette vaste zone alluviale est traversée par plusieurs rus (Croult, Rouillon, Vieille Mer) qui drainent une humidité naturelle. La culture des légumes se pratique sur de grandes surfaces. **La Plaine des Vertus est un laboratoire des techniques agricoles à ciel ouvert.** Au milieu du XVIII^e siècle, y pousse la pomme de terre, pour nourrir les vaches puis, après la Révolution, pour le marché parisien. Les zones agricoles s'étendent sur 2 000 ha vers 1860. Deux tiers des gros légumes consommés dans la capitale y sont produits (l'autre tiers vient de Croissy, à l'ouest de Paris). La Plaine est la plus grande plaine légumière d'Île-de-France et peut-être d'Europe. Les cultivateurs apportent directement leurs légumes au carreau forain des halles où ils y ont un emplacement réservé: le **carreau des Vertus**. Après 1860, l'urbanisation et l'industrialisation de Saint-Denis, d'Aubervilliers et de La Courneuve, la concurrence avec les cultures sur les **zones d'épandage** et le développement du chemin de fer mettront fin à cette suprématie.

SALLE 4 : LA DISTRIBUTION ET LES DISTRIBUTEURS

Par la route, par la Seine et par les canaux. L'acheminement des denrées par la route est essentiel pour l'approvisionnement d'une ville. Une localité éloignée d'une grande route ou d'une voie d'eau arrive difficilement à répondre à une demande qui fluctue selon les saisons et les époques. Longtemps les cultivateurs ont gardé l'habitude de venir vendre eux-mêmes leurs produits dans les rues, sur les marchés ou les halles. Les ventes sont organisées sur le carreau, une place ou la voie publique. Les marchands d'une même région ou d'une même ville y sont regroupés et l'emplacement qui leur est affecté porte leur nom : " Les Croissy ", " Les Montreuil ", " Les Vertus ", etc.



Paris, vue panoramique du quai des Célestins, © Léon et Lévy / Roger-Viollet.

Les voies ferrées bouleversent le marché alimentaire à Paris. Elles facilitent l'apport des denrées de toutes les régions de France à l'intérieur de la ville. Des voies ferrées dédiées à l'approvisionnement sont créées, ceinturant Paris afin de réduire les distances entre les Halles et les lieux de distribution locaux, n'hésitant pas à rouler dans les rues s'il le faut. Pour les fruits et légumes, l'aire d'approvisionnement de la capitale augmente et la France devient le Jardin de Paris qui s'équipe de lieux de conservation frigorifiques comme la gare monumentale située porte d'Ivry.

De tout temps **les autorités parisiennes** cherchent à encadrer les circuits de distribution pour contrôler le nombre d'intermédiaires et les prix du marché. Elles privilégient longtemps la vente directe par les producteurs, gage d'une alimentation bon marché et de paix sociale. Par ordonnance royale, les marchands forains ne peuvent acheter dans un rayon de 20 km autour de la capitale afin que les cultivateurs des villages viennent eux-mêmes sur le carreau des halles. Les revendeurs ne peuvent acheter en dehors des marchés ou des halles et des horaires prescrits. Sous l'Ancien Régime, les municipalités, dont Paris, perçoivent l'octroi sur l'importation des marchandises. À la veille de la Révolution, les Fermiers généraux érigent un mur, percé de portes appelées barrières, fortement impopulaire. Beaumarchais parle du " mur murant Paris, rend Paris murmurant ". La suppression des barrières ne sera effective qu'en 1860, mais la perception de la taxe perdurera jusqu'en 1943.

Le marchand forain ou l'approvisionneur

Les forains

Si le cultivateur ne peut vendre lui-même sa production, il la confie à des marchands forains qui sillonnent la campagne avec leurs montures ou leurs charrettes. **Au XXe siècle, le marchand forain prend le nom d'approvisionneur et le camion succède à la charrette.** Si le marchand forain caractérise Thomery, Marcoussis et la vallée de Montmorency, la revendeuse vient de Montreuil ou de villages proches de la capitale, comme Issy, Vanves ou Vaugirard.

Des centaines puis des milliers de **revendeurs** vendent dans la capitale les fruits et légumes qu'ils disent produire eux-mêmes alors qu'ils les achètent aux cultivateurs des environs de Paris et se déguisent en paysans pour tromper les autorités. La revendeuse est une figure emblématique de la vie parisienne, immortalisée par les séries des **Cris de Paris**. Les marchandes des quatre saisons installent leurs étalages dans tous les quartiers de la capitale ou sillonnent les rues avec leurs éventaires.

L'installation de **halles centrales** au cœur de Paris commence au XIIe siècle avec la création d'un marché en plein air au lieu dit des champeaux, " petits champs ", sur d'anciens marécages. Situées extra-muros, au croisement stratégique de trois voies importantes (rue Saint-Denis, Montmartre et Saint-Honoré), elles sont agrandies, réaménagées, réglementées mais restent au cœur de la ville jusque dans la seconde moitié du XXe siècle. Aux halles de bois succède la halle aux blés et des marchés aux fruits, légumes et fleurs où on négocie chaque jour des tonnes de denrées. Dès cette époque Paris rencontre des difficultés de circulation. Les cultivateurs livrent journellement et créent des encombrements terribles (5 000 charrettes par jour dans la capitale en 1850) qui font craindre l'asphyxie du cœur de la ville.

Le carreau s'adapte et s'étend continuellement. Le quartier subit de nombreuses transformations sous le Premier et le Second Empire à la recherche d'une organisation plus rationnelle. Avec son développement, le chemin de fer paraît la meilleure solution pour amener les denrées intra-muros. Mais il faut organiser d'autres cheminements afin de désengorger le centre de Paris. En 1811, Napoléon I^{er} projette de faire construire une nouvelle halle où regrouper le commerce en gros des produits alimentaires. En 1842, le préfet Rambuteau crée une commission pour étudier la possibilité de maintenir ou de déplacer les halles. Un concours d'architecture est lancé en 1848. Il est remporté par **Victor Baltard**. La révolution de 1848 stoppe le projet qui sera définitivement accepté en 1852. Les derniers pavillons ne seront achevés qu'en 1936.

Livraison aux Halles, Paris 1er arr., 1938, photographie de Roger Schall (1904-1995), Paris-musée Carnavalet.



Les pavillons de Baltard, symbole de la nouvelle architecture métallique, forment un ensemble de 12 pavillons de fer et de fonte, au chevet de l'église Saint-Eustache. Chaque pavillon a sa spécificité. Les fruits et légumes, vendus sur le carreau dans les allées couvertes, colonisent très vite les rues alentours. La vie grouillante du quartier environnant est source d'inspiration pour les écrivains et les artistes. Elles resteront le symbole de la vie parisienne des petits bistrots et de la bonne chair, jusqu'à leur transfert à Rungis en 1969.



Roger Henrard (1900-1975), les Halles de Paris, 1952, Paris-musée Carnavalet

Le déménagement des Halles est décidé en 1960 car le quartier est totalement engorgé et le site ne répond plus aux besoins de la capitale. La destruction des pavillons de Baltard et le déménagement à Rungis marquent brusquement la fin d'une époque. Au lieu de la création d'un marché d'intérêt national, on assiste à l'ouverture d'un marché international, plaque tournante pour la redistribution des produits entre les pays du nord et du sud de l'Europe. Pour rétablir les liens avec les producteurs franciliens, le **carreau d'Île-de-France** ouvert en 2004, succède aux auvents vétustes où travaillaient les cultivateurs venus des Halles en 1969. Rungis est aujourd'hui le premier marché international de produits frais. Le carreau a retrouvé sa vitalité, garant de saisonnalité, de fraîcheur, donc de goût. Détaillants, grossistes, restaurateurs s'y retrouvent six jours sur sept, au rythme des saisons.



Par ailleurs la capitale a su maintenir la vitalité des **marchés de quartier**. A chaque époque, les autorités ont cherché à rapprocher les lieux de distribution de la population afin d'éviter que tout le monde aille se ravitailler dans les halles centrales. Dès le XVIIIe siècle chaque faubourg est doté d'un marché local. Ils seront plus de 40 dans les années 1870.

Paris 5e arr., la place Maubert et son ancienne fontaine élevée en 1674

SALLE 5 : QUELLES PROPOSITIONS POUR DEMAIN ?

Pour sensibiliser le grand public : la ferme de Paris dans le bois de Vincennes. Elle mène sa mission pédagogique au sein de la Direction des Espaces Verts et de l'Environnement de la Ville de Paris, propose de renouer avec la nature afin de mieux la sauvegarder. Le site abrite encore des bâtiments, construits sous le Second Empire, à l'époque où Georges Ville créa son champ expérimental agricole. Pédagogique et environnementale, elle a vocation à sensibiliser le public aux thèmes liés à l'agriculture durable, aux filières de transformation et de distribution, à l'alimentation et à la consommation responsables. Ouverte au public depuis mars 1989, la Ferme reçoit près de 50 000 personnes par an.

Les débouchés offerts aux produits ont une grande influence sur le maintien ou non des activités de production agricole dans une région. Depuis toujours, des systèmes de vente directe se sont développés et la Région Île-de-France pour soutenir des projets visant à **rapprocher le producteur du consommateur**. Ainsi la filière pain bio d'Île-de-France, créée en 2004 sous l'impulsion d'un groupement d'agriculteurs et le CERVIA (centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire), créée en 2007, qui a lancé la marque "saveurs Paris Île-de-France". Depuis quelques années, la production s'est adaptée et les initiatives se sont multipliées...

L'exploitation à grande échelle s'est développée, comme pour la laitue dont l'Île-de-France est grande consommatrice, donc productrice, car trop fragile pour supporter le voyage. Les marchés forains restent vitaux pour alimenter Paris en fruits et légumes frais. **Les marchés parisiens**, très fréquentés, offrent des débouchés à plusieurs exploitations maraîchères d'Île-de-France. **Les paniers de légumes** et de fruits de saison connaissent un grand succès. Vendus par internet, dans les stations de RER, au marché flottant ou par le réseau des **AMAP**, ils rapprochent agriculteur et consommateur, au rythme des saisons. Les Paniers "fraîcheur", opération lancée en 2007 en association avec la SNCF, proposent des fruits et légumes dans les gares. **Les jardins de Cocagne**, maraîchers biologiques à vocation sociale et professionnelle, remettent des paniers hebdomadaires à des adhérents consommateurs, tout en réalisant un travail d'insertion. Quant à **la ruche qui dit oui**, elle combine les circuits courts et les achats groupés pour garantir fraîcheur et ventes au meilleur prix.

Penser une politique alimentaire à l'échelle des villes. Depuis 1945 l'alimentation des pays industrialisés a connu des transformations profondes. Le système agricole, du fait de l'extension urbaine, s'est éloigné des villes. Le lien entre producteur et consommateur a disparu. Au milieu des années 2000, la population mondiale a basculé. En 2050, plus des 2/3 des humains vivront en ville. L'urbanisation se fera au détriment des terres alentours. Or, une ville ne peut assurer son autosuffisance. Comment nourrir ces mégapoles tout en respectant les objectifs de développement durable, dont l'accessibilité pour tous à une alimentation de qualité ? Comment modifier nos comportements ?

L'agglomération parisienne est toujours au cœur de la première région agricole de France. Plus de la moitié du territoire francilien est consacré à l'agriculture, dont 1,2 % à l'agriculture biologique. Mais seules les céréales sur les plateaux subsistent, élevage et cultures maraîchères sont réduits à la portion congrue. La plus grande partie de l'approvisionnement de Paris se fait en dehors de son territoire et impose un **acheminement** par la route, d'où fragilité (Paris n'a que quelques jours d'autonomie alimentaire) et pollution atmosphérique. La prise de conscience des enjeux liés à l'agriculture en milieu périurbain, tels que la qualité des aliments et du paysage, la préservation de la biodiversité et des emplois, est au cœur d'une réflexion politique qui vise à réintroduire une agriculture de proximité dans les territoires.

Pour **pérenniser les espaces agricoles** que la ville a enclavés, la Région Île-de-France doit renforcer la capacité de résistance des espaces ruraux face à l'urbanisation. Des outils de gouvernance territoriale ont été progressivement mis en place à l'échelle régionale. Depuis 2003, **le projet agri-urbain du Triangle vert**, rassemblant élus agriculteurs et usagers dans une même association (Orly-Rungis au nord, Palaiseau, Saclay à l'ouest), travaille sur des actions en faveur du développement harmonieux entre ville et campagne. Il a reçu le grand prix de l'Environnement des villes d'Île-de-France et fait école pour d'autres communes ou intercommunalités de la grande couronne parisienne.

Nourrir les villes... et développer les campagnes pour une alimentation durable et responsable. Cette ambition impose d'inventer une nouvelle façon de produire et de distribuer nos aliments, plus équitable et plus respectueuse des ressources naturelles, tant pour les producteurs que pour les consommateurs. Redéfinir la place de l'agriculture sur le territoire urbain est un enjeu prioritaire pour les grandes métropoles du XXI^e siècle, transformées en laboratoires d'innovations. Car il s'agit bien d'innover et d'agir vite !

La visite du Trianon se poursuit dans la galerie côté Seine de l'autre côté de la cour d'honneur, à la rencontre des légumes oubliés d'Île-de-France, des outils et des hommes qui font la richesse du terroir parisien. Sans oublier de vous rendre au parc de Bercy où l'exposition Carrot City vous permettra de découvrir des projets et des expériences internationales, totalement innovants, pour réintroduire l'agriculture dans le monde des villes.

Projets, idées débats sont à retrouver sur www.paris.fr

Vous aussi contribuez, partagez vos expériences, vos projets, vos idées.



Galerie côté Seine

“ De la fourche à la fourchette ”

Dans le Trianon et dans le parc, l'histoire des légumes d'Ile de France, même si elle trouve une légitimité confortée dans les enjeux urbains d'une grande métropole, ne peut se raconter sans évoquer le plaisir de la table et sans rendre hommage à ces producteurs qui ont maintenu les cultures maraîchères aux portes de la capitale. Potagers et légumes n'ont jamais rencontré un tel succès ! Le terroir parisien n'a jamais été aussi à la mode !

Pour passer de la fourche à la fourchette il faut : passion, technique, art, goût du travail bien fait, harmonie avec la nature, inventivité et respect de la tradition. Tant de mots qui évoquent des moments de partage et d'émotion.

Que serait devenu cet art culinaire sans ceux qui ont perpétué ces espèces, ceux qui ont conservé ces savoir faire, ceux qui quotidiennement cultivent ou interprètent l'art du potager dans les jardins ou sur leurs fourneaux ?

Plusieurs artistes photographes se sont penchés sur les stars de nos potagers pour dresser une galerie de portraits où hommes et plantes rivalisent de séduction pour notre plus grand bonheur !

Pour composer cet hymne à la nature aux portes de Paris : Dominique Fontenat, Valerie Evrard, Isabel Tabellion, Marc Dantan, Sebastien Siraudeau et Guillaume Servièrè.

Une invitation concoctée avec la participation de Rustica, du CAUE 77, des semenciers Clause et Vilmorin et du conservatoire de Savigny le Temple, sans oublier les élèves de l'EPSAA qui n'ont pas hésité à écrire une nouvelle page pour ce récit tout en images.

Laissez vous entraîner et passez de la terre à la table en bonne compagnie.





La Ville de la Courneuve et la communauté d'agglomération Plaine Commune sont partenaires de l'exposition « Savez-vous planter les choux ? » de Bagatelle organisée par la Ville de Paris. Elles souhaitent faire connaître le passé maraîcher de ce territoire et mettre en valeur les richesses culturelles et touristiques.

La Plaine des Vertus, au nord de Paris, a été la plus grande plaine légumière de France à l'époque moderne et alimentait les Halles de Paris. Au-delà même de l'histoire agraire, une histoire commune au sein de cette plaine « sert de lien » et justifie l'existence et les contours de la communauté d'agglomération Plaine Commune. La mise en valeur à l'échelle de la communauté d'agglomération est un des éléments structurant du nouveau schéma touristique communautaire.

La municipalité de La Courneuve possède la plus importante collection publique nationale sur le thème du jardinage et de l'agriculture péri-urbaine.

La Courneuve a collecté dans les années 1980 plus de 6000 items : objets, photos, interviews auprès des derniers maraîchers existants ou de leurs descendants et dispose d'une collection sur l'outillage de l'Île-de-France remarquable. Elle sera mise en valeur à l'échelle de l'agglomération.

Une partie de cette collection est présentée dans le Trianon et la galerie de Bagatelle.

Sur Plaine Commune subsiste le plus ancien lotissement maraîcher d'Île-de-France encore en activité.

Consciente de ce patrimoine culturel, Plaine Commune et La Courneuve en particulier souhaitent mieux valoriser cette histoire, ces témoignages, créer des lieux d'animation, monter des visites sur les traces de cette histoire maraîchère.

rustica

L'esprit de Collection Passions de Rustica » se prolonge à l'occasion de cette exposition en nous faisant découvrir un reportage photographique réalisé par Guillaume Rivière pour Rustica.

Venez découvrir les portraits insolites de ces derniers maraîchers d'Île-de-France, lumineux, émouvants et plein de surprises !

CLAUDE

Clause et Vilmorin sont des maisons grainetières implantées dès la fin du XIX^e siècle quai de la Mégisserie dans le 1^{er} arrondissement de Paris. Aujourd'hui encore, Clause et Vilmorin perpétuent une longue tradition végétale et proposent des créations variétales récentes destinées aux maraîchers et aux jardiniers amateurs pour répondre à leurs attentes spécifiques en matière de goût mais aussi d'abondance, de résistance...

Elles assurent également une mission très importante de préservation des variétés anciennes qui permet de proposer sur le marché les variétés telles que nos grands-parents les connaissaient et les appréciaient ! Le meilleur de ces variétés anciennes côtoient les variétés plus récentes pour offrir un très large choix aux jardiniers comme aux maraîchers.

SAVIGNY LE TEMPLE

Retrouver les légumes oubliés c'est renouer avec les semences d'autrefois.

C'est le sens du programme de préservation et de mise en valeur de la biodiversité cultivée d'Île-de-France, mis en œuvre par la Ville de Savigny-le-Temple, au domaine de la Grange-la Prévôté avec son réseau de partenaires.

lagrangelaprevote@savigny-le-temple.fr

Tél. : 01 60 63 29 40

EPSAA

Les étudiants de première année de la section arts graphiques de l'EPSAA (École Professionnelle Supérieure d'Arts Graphiques et d'Architecture de la ville de Paris) ont eu pour projet la conception d'une tour potagère.

L'idée était de réfléchir à la notion de bâti et de culture maraîchère/potagère tout en pensant le rapport de la ville (et plus spécifiquement de Paris) et du végétal.

Tels ont été les enjeux du projet avec la contrainte de travailler sur la verticalité et le hors sol.

Les jeunes graphistes de l'EPSAA ont mis en page leur projet afin de communiquer sur la thématique proposée par la Direction des Parcs et Jardins de la ville de Paris.

Les étudiants ont réfléchi par groupe de 3 et présentent 9 concepts différents.

Ils proposent ici le fruit de leur travail sous forme de planches de recherches et de conception (board) ainsi qu'une maquette au 1/10^{ème}.



PHOTOGRAPHES

Yann CROCHET

« Quand je suis fatigué de la ville, je cours dans les parcs et jardins de Paris y chercher une bouffée d'oxygène, une respiration.

La nature omniprésente et généreuse, offre des trésors de couleurs. C'est une source inépuisable d'inspiration photographique. Elle révèle ses petits secrets à qui sait les observer, les écouter et les apprécier. »

<http://yanncrochet.com/>

Marc DANTAN

« La Photographie m'a rapproché de la nature. C'est la nature qui m'a rapproché de la photographie. »

Marc Dantan est un photographe autodidacte et talentueux, qui met en scène chaque objet. Derrière son objectif, les légumes prennent vie, s'exposent, dansent au gré des saisons.

Les photos de Marc Dantan présentées dans la galerie de Bagatelle sont tirées de l'ouvrage de Katheleen et Yves Paccalet intitulé légumes oubliés d'hier et d'aujourd'hui et 125 recettes aux éditions Hoëbeke.

<http://marc.dantan.free.fr/>

Valérie EVRARD

Valérie Evrard a durant de nombreuses années réalisé des natures mortes pour de prestigieuses maisons de couture. Elle vient de présenter à Paris une exposition intitulée « les natures silencieuses ».

À Bagatelle, ses photos d'outils de maraîchers présentés en regard des légumes cultivés cherchent à saisir la poésie et à mettre en lumière ce que l'on ne voit pas, ce que l'on ne voit plus.

<http://valyevrard.free.fr>

Isabel TABELLION

La sélection de photos d'Isabel Tabellion, présentées dans la galerie, sont extraites de l'ouvrage « Agriculture en Seine et Marne » porté par la profession agricole et réalisé par la Chambre d'Agriculture de Seine et Marne et du CAUE 77. Elles illustrent chacune des rencontres de l'auteur Michel Billecocq avec les agriculteurs et agricultrices du plus grand département d'Île-de-France qui partagent les valeurs d'une agriculture proche de leur territoire. Elles témoignent d'un monde souvent voisin, et presque toujours méconnu.

PROMENADE DANS LE PARC

Le parcours dans le parc invite le visiteur à découvrir la diversité des plantes potagères :

- dès l'entrée un jardinier habillé de plantes et de légumes vous attend dans un parterre de choux particulièrement décoratif ;
- dans la cour circulaire un champ de pommes de terre rend hommage à Parmentier. Sur son pourtour vous pouvez découvrir l'histoire étonnante de différents types de légumes présentés sur des racks horticoles ;
- vers la galerie le jardin d'herbes propose des plantes cultivées dans les jardins potagers pour leurs qualités aromatiques ou condimentaires ;
- dans La cour d'honneur un verger miniature propose des arbres fruitiers palissés ;
- sur la terrasse côté Seine un jardin en carrés présente des variétés franciliennes ou cultivées en Île-de-France. Chaque carré est accompagné de panneau ludique ;
- sur la terrasse du Trianon est présenté le jardin intitulé.

« De la friche spontanée... à la friche jardinée »

Quelques bacs de différentes tailles, fabriqués à partir de matériaux recyclés ancienne table et planches de coffrage -, rythment l'espace. Ces contenants, transportables, servent de support à des cultures hors-sol de plantes potagères, aromatiques, condimentaires, légumes et fleurs ; preuves que même en ville on peut cultiver ses légumes, à condition de veiller à la qualité du sol !

Ce jardin, réalisé par les élèves de l'Ecole du Breuil : Première&Terminale, Bac Pro « Aménagements Paysagers », encadrés par Olivier BERGER, Paysagiste DPLG – Enseignant / Mail : olivier.berger@paris.fr, a été présenté à Jardins/jardin grâce à RUSTICA.

Ecole Du Breuil,
Arts & techniques du paysage
Route de la Ferme – 75012 PARIS

Site : www.ecoledubreuil.fr

Tel : 01.53.66.14.05

Vers le château, pour la joie des petits et grands, on trouve une collection d'expressions familières comportant un fruit et un légume à rougir comme une tomate.

La visite se poursuit vers le potager du parc de Bagatelle qui met l'accent sur l'histoire de nos salades et vers le jardin méditerranéen.



SAVEZ-VOUS PLANTER les CHOUX ?

Agriculture urbaine à Paris
et en Île-de-France

QUIZ

LES LÉGUMES D'ÎLE-DE-FRANCE

Associe le légume à son lieu de production :

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1- L'asperge - | • Croissy |
| 2- Le cresson - | • Aubervilliers |
| 3- L'oignon jaune paille - | • Argenteuil |
| 4- Le chou - | • Paris |
| 5- Le cornichon Petit Vert - | • Freneuse |
| 6- Le chou-fleur - | • Créteil |
| 7- La salade - | • Méréville |
| 8- Le navet - | • Montesson |
| 9- La carotte - | • Chambourcy |
| 10- Le poireau - | • Plaine des Vertus |

1. L'asperge d'Argenteuil / 2. Le cresson de Méréville / 3. L'oignon jaune paille de la Plaine des Vertus / 4. Le chou de Créteil / 5. Le cornichon Petit Vert de Paris / 6. Le chou-fleur de Chambourcy / 7. La salade d'Aubervilliers / 8. Le navet de Freneuse / 9. La carotte de Croissy / 10. Le poireau de Montesson

1. LE CHOU

D'où vient la légende qui dit que les enfants naissent dans les choux ?

2. LA CAROTTE

A-t-elle toujours été orange ?

3. LA TOMATE

Est-elle un fruit ou un légume ?

4. LA POMME DE TERRE

Qui a promu la consommation de la pomme de terre dans l'alimentation humaine ?

5. LE POTAGER DU ROI

Quel jardinier nommé par Louis XIV a aménagé le potager de Versailles ?

6. LA RATATOUILLE

Quels légumes de la ratatouille sont originaires de la région méditerranéenne ?

7. LA FÈVE

D'où vient la coutume de placer une fève dans la galette des rois ?

8. LA CHICORÉE

De quelle boisson la racine de chicorée peut-elle être un substitut ?

9. LE LOTUS

Les graines de lotus peuvent-elles germer après plus de 1 000 ans ?

10. LA COURGE

D'où sont originaires les potirons ?

1. Dans l'antiquité grecque, le chou est associé à la fécondité. Il était servi en soupe aux jeunes mariés. / 2. Non, elle résulte d'un croisement des variétés à chair rouge et à chair blanche réalisé par les hollandais au XVII^e siècle en l'honneur de la famille d'Orange. / 3. Un fruit servi comme légume. / 4. Antoine Parmentier au XVIII^e siècle. / 5. Jean-Baptiste de La Quintinie / 6. Aucun. La tomate vient d'Amérique du sud, la courgette d'Amérique centrale, l'oignon d'Asie centrale et l'aubergine d'Asie méridionale. / 7. Dans l'antiquité romaine les graines servaient de jetons pour désigner le roi du banquet. / 8. Le café / 9. Oui / 10. Du continent américain.