

# LA PLAINE AVANT LE PARC

Qu'y avait-il avant le parc de La Courneuve ? Une plaine sédimentaire mise en culture à partir du XII<sup>e</sup> siècle et qui est devenue la plus grande plaine légumière de France aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Cette exposition retrace l'histoire de cette plaine sur laquelle s'étend, en partie, le parc aujourd'hui.

Elle est le fruit de la collaboration entre le Département de la Seine-Saint-Denis et la municipalité de La Courneuve dans le cadre d'une convention de coopération culturelle.

Elle a été réalisée par le service de la culture de la ville de La Courneuve.

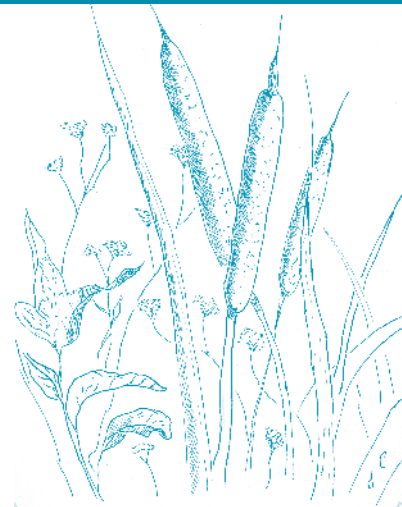


*Charles Bordier dans la Plaine, au début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale)*

# UNE PLAINE HUMIDE

La plaine qui s'étend au nord de Paris, entre Saint-Denis et Bobigny, descend légèrement d'est en ouest en passant de 40 à 30 mètres d'altitude. Elle est traversée par de nombreux cours d'eau qui y ont déposé des alluvions sur une couche de gypse, elle-même disposée sur des sables de Beauchamp et une profonde couche de marnes. Le sous-sol est particulièrement imperméable et l'eau a tendance à

stagner, créant ainsi parfois des sols marécageux. Les cours d'eau qui suivent la pente est-ouest se jettent dans la Seine entre Saint-Denis et Epinay et forment une véritable barrière qui entraîne des difficultés de circulation vers le nord. Cet ensemble formait un paysage de landes humides avec une végétation d'aulnes, de saules, de peupliers et d'osier le long des cours d'eau.



La Plaine au début des années 1960, avec le bidonville de la Campa au fond (Collection municipale)



La Fontaine Saint-Lucien, dans les années 1920  
(Collection municipale)



Pont près de Saint-Denis, en mai 1849, Eau forte de Louis Marvy (Musée d'art et d'histoire de Saint-Denis)

# UN ABBÉ AGRONOME

Des vestiges archéologiques attestent d'une occupation humaine dans la plaine depuis 3000 ans. A La Courneuve, un petit centre agricole, une « *curia* » existait autour de la chapelle Saint-Lucien (VII<sup>e</sup> siècle) ainsi qu'un manoir à Merville, attesté depuis le IX<sup>e</sup> siècle. Dans un contexte global d'extension des surfaces agricoles, à partir du XII<sup>e</sup> siècle afin de cultiver et d'exploiter ses ressources, Suger\*, abbé de Saint-Denis, entreprend des travaux dans la plaine. Certains cours d'eau sont

détournés, des retenues sont aménagées et des moulins construits ou repris en main. Un nouveau centre agricole est créé à l'est du territoire appelé « *curia nova* » ce qui a donné « cour neuve ». Des « hôtes », tenanciers libres, sont invités à planter des vignes pour approvisionner l'abbaye. Plusieurs exploitations céréalières sont implantées par la suite sur le territoire de La Courneuve : Champourtel, Saint-Honoré et Poitronville. Il s'agit de nourrir les centres urbains grandissants.



Le moulin Fayon en 1928, (Casiars archéologiques de la ville de Paris)



Sarcophages de l'église Saint-Lucien lors des fouilles de 1981 (Photographie de Christian Gaborieau)

## \*SUGER



L'abbé Suger (1080-1151) est sans doute le plus connu et le plus emblématique des abbés de Saint-Denis. Il a réformé la puissante abbaye, fait respecter ses droits et il est l'ordonnateur de la construction de la basilique gothique. Considéré comme le Premier ministre de Louis VI, il est nommé régent du royaume entre 1147 et 1149 lorsque Louis VII part en croisade. Il a œuvré à asseoir le pouvoir de la monarchie.

# COURTILLE DES CHAMPS ET COURTILLE DES VILLES

Les villes de Saint-Denis et de Paris possèdent au Moyen-âge des courtilles, des courtilages ou des coutures (« *curtillia* »), qui sont des jardins de ville où l'on cultive les légumes destinés à la consommation de la population. Au XIII<sup>e</sup> siècle, Etienne Boileau\* mentionne les productions d'Aubervilliers et de Bonneuil qui arrivent sur le marché parisien. Le terroir d'Aubervilliers est déjà réputé pour ses « *oingnons, poiriaux, naviaus, civos* ». En 1229, une courtille est mentionnée sur le territoire de La Courneuve, près de Champourtel. C'est une courtille bien différente des autres puisqu'elle est

située dans les champs, ce qui lui a valu son nom de Courtille des Champs. Au XVII<sup>e</sup> siècle, il y a une couture à Saint-Denis sous l'emplacement actuel du parc de la Légion d'Honneur, la couture Saint-Lazare à proximité de Villetaneuse, et une courtille des champs à La Courneuve, sous l'actuel parc des sports de Marville. La dîme\* est perçue par l'abbaye sur les productions légumières des courtilages. Afin de se soustraire à cet impôt les cultivateurs vont chercher d'autres lieux de culture.



La ferme de Merville, en 1840. Dessin anonyme à la mine de plomb (Bibliothèque nationale)



Carte de Marie-Laure Simon  
(Service de cartographie de Plaine Commune)



Vestiges de la ferme de Merville en 1926  
(Collection municipale)

## \*DÎME (latin *décima*, dixième)

C'est un impôt mis en place au Moyen-âge et qui est prélevé par le clergé catholique sur les fruits de la terre, c'est-à-dire principalement les productions agricoles, les céréales, le vin, les fruits et légumes, etc. De nombreux procès jalonnent l'histoire de cet impôt que les paysans ont très souvent refusé de payer ou tenter de détourner. Le taux de perception est variable selon les régions, autour d'un dixième. Il s'agit d'une gerbe sur douze sur les céréales. Pour les fruits et légumes, le taux de perception est de 6%. Le prélèvement est effectué directement en nature sur place.

## \*ETIENNE BOILEAU

(1200-1270). Prévôt de la ville de Paris de 1261 à 1271 a écrit le Livre des Métiers qui est le recueil des statuts des métiers de Paris en 1268.

# NOURRIR PARIS



Par delà les qualités naturelles de la Plaine, c'est le poids du marché parisien qui permet d'expliquer la genèse de son formidable développement. Le peuple de Paris ne peut se nourrir sans les apports des légumes de la Plaine. Le peuple parisien vit au jour le jour et doit accéder presque quotidiennement au marché ou aux charcutiers. Il a besoin d'aliments roboratifs et énergétiques. Il vient pour l'essentiel de la campagne ; c'est un mangeur de raves, de légumes et de viande cuite

au pot. L'expression vivre à pot et à feu a du sens pour le peuple. La croissance du marché et la concurrence d'autres centres de production vont obliger tous les professionnels du secteur à se spécialiser dès la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Chacun s'est concentré sur le créneau où il était le plus performant. Les jardiniers parisiens ont abandonné les gros légumes et se sont spécialisés dans les cultures forcées, sur fumier ou sous cloches. Ils ont aussi laissé les asperges aux vignerons.



Le Retour de Gonesse en 1649 (Bibliothèque nationale)



Les cris de Paris, XVI<sup>e</sup> siècle  
(Bibliothèque nationale)

# LES CULTURES DÉROBÉES ET ASSOCIÉES AU XVII<sup>E</sup> SIÈCLE



Plan Général de Jubert de Basseville, XVIII<sup>e</sup> siècle (Archives municipales de Saint-Denis, GG 148)

Lorsque la faible taille des courtilles ne permettra plus de répondre à la demande grandissante des villes, les jardiniers de la Plaine sauront convertir les champs consacrés ordinairement aux céréales. Dès le XII<sup>e</sup> siècle, il est imposé aux cultivateurs de « *cultiver par soles et saisons ordinaires* », c'est-à-dire de respecter l'assolement triennal, avec une année sur trois de repos (jachère\*). Mais au XVII<sup>e</sup> siècle, alors que « *Le pain de Gonesse et les choux d'Aubervilliers sauvaient Paris de la famine* » certains cultivateurs transgressent la règle et plantent des légumes sur les terres en jachère et cultivent les légumes à la « dérobée ». La partie en jachère ne payait pas de dîme, « dérobait », et privait les collecteurs d'une recette. Ces derniers engagent des procès et perçoivent ainsi, dès le début du XVII<sup>e</sup> siècle, la dîme sur les navets et les poireaux de jachère. Mais les cultivateurs rusent encore, mêlent et associent plusieurs légumes, en refusant de payer sur la deuxième récolte. Ces deux techniques, culture associée et culture dérobée ont perduré jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle.

## \*JACHÈRE

A partir du XII<sup>e</sup> siècle, l'assolement triennal est mis en place sur les terres de l'abbaye de Saint-Denis. C'est un système de rotation des cultures (blé d'hiver la première année, blé de printemps la deuxième) qui met une partie des terres au repos, en jachère, tous les trois ans. En fait ce n'est pas vraiment un repos puisque les terres se régénèrent en recevant les déjections des troupeaux de moutons ou de vaches qui viennent y paître.

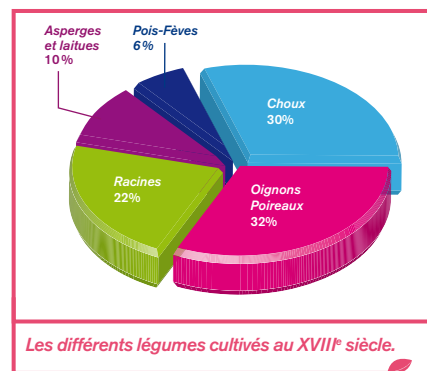
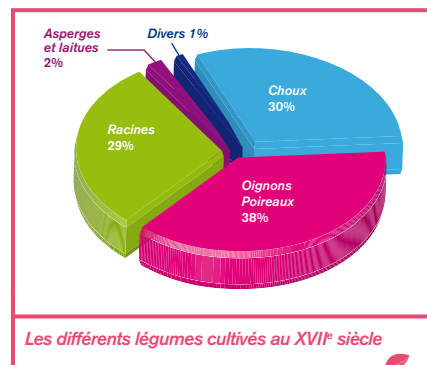
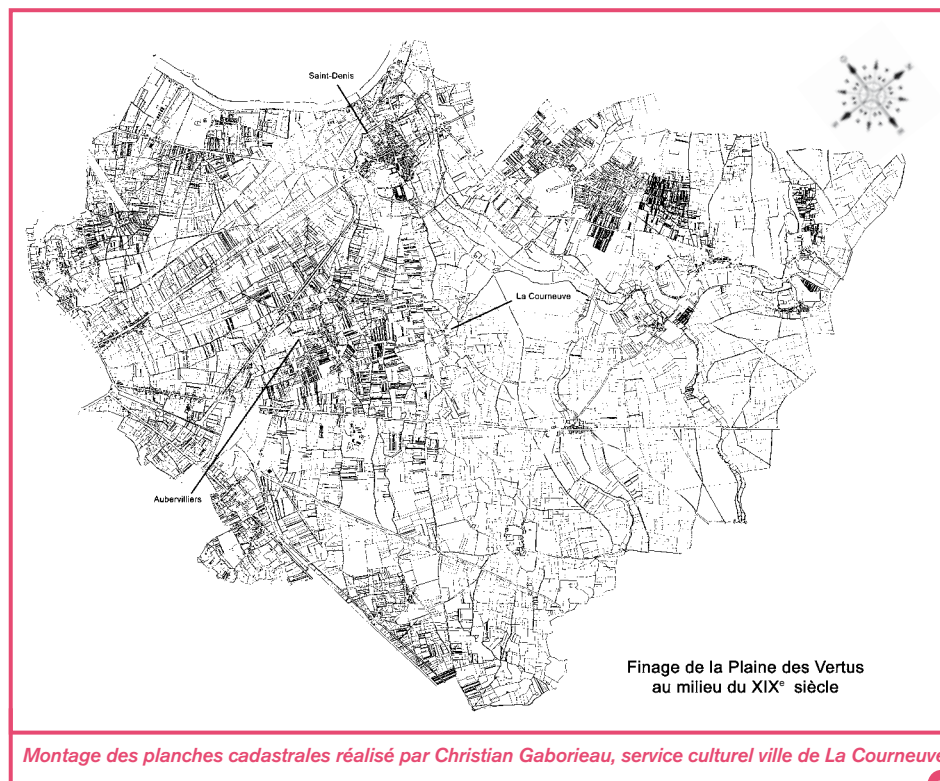
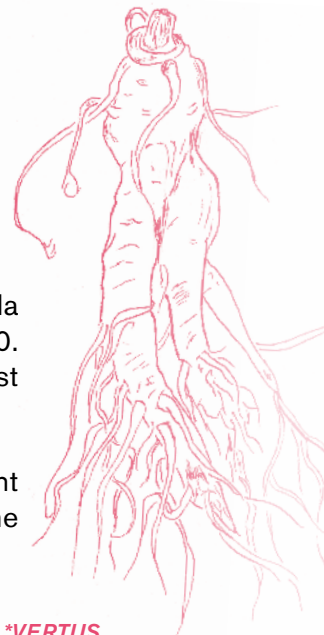
# LA PLUS GRANDE PLAINE LÉGUMIÈRE DE FRANCE

La Plaine prend le nom des Vertus parce qu'elle était principalement cultivée par les habitants d'Aubervilliers-les-Vertus\*.

Un système agro-technique unique et très performant se met petit à petit en place. L'humidité naturelle de la plaine permet une forte croissance des légumes. Les boues et gadoues de Paris servent d'engrais et nourrissent les plantes. Les cultures de légumes atteignent 150 hectares

au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, 500 à 600 ha, à la veille de la Révolution, et 2000 ha à son apogée dans les années 1860. Près de 40% du territoire du département de la Seine\* est alors consacré à la culture des légumes.

La Plaine a été le véritable Jardin de la capitale durant plus de deux siècles et sans doute la plus grande plaine légumière de France à l'époque moderne.



## \*VERTUS

Une statue de la Vierge du XIV<sup>e</sup> siècle, conservée dans une chapelle d'Aubervilliers, est à l'origine d'un pèlerinage important et de la construction d'une église : Notre-Dame-des-Vertus. En 1529, des catholiques parisiens se rassemblent à Notre-Dame de Paris et partent en procession à Notre-Dame-des-Vertus pour supplier la Vierge miraculeuse de conjurer la Réforme protestante. Un vitrail de l'église actuelle représente cette scène. Par extension, le village d'Aubervilliers puis la Plaine ont pris le nom des Vertus.

## \*SEINE

Le département de la Seine, créé en mars 1790, était composé de la ville de Paris et de 81 communes proches. C'est en découpant la Seine et la Seine et Oise qu'ont été créés le 1<sup>er</sup> janvier 1968, la Seine-Saint-Denis, les Hauts-de-Seine et le Val-de-Marne.

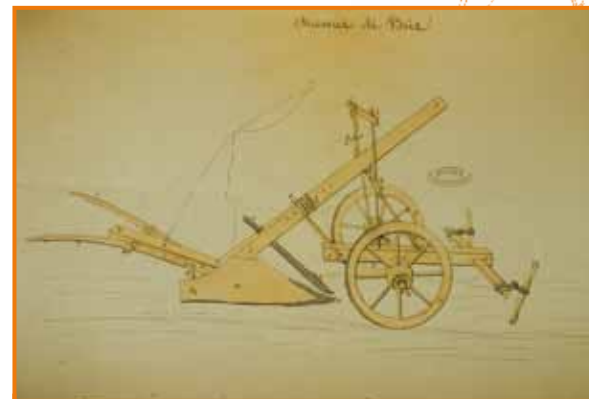
# DES OUTILS ET UN MATÉRIEL ADAPTÉS

Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, l'homme qui possède et utilise une charrue s'assure un statut social, celui de laboureur. Le système agro-technique des Vertus est fondé sur la généralisation de l'utilisation de la charrue et l'extension de son usage pour limiter au maximum le travail à bras trop coûteux. Par exemple, l'arrachage des légumes se fait avec une charrue à laquelle le coutre a été retiré. Le hersage avec une herse en bois à dents de chêne suit le labour pour égaliser la terre, briser les mottes et, le cas échéant, recouvrir les semis.

A partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, les cultivateurs adoptent les rouleaux en bois et le roulage succède aux deux précédentes façons, labour et hersage. Mais il faut compter aussi avec toute la panoplie des outils à bras, des houes, hoyaux, binettes, béquilles, couteaux à sarcler, fourches, fléaux, faux, faucilles, couteaux, chevalets à botteler, planches à poireaux, billots, ... tous les paniers et les mannes ... les sacs et les sachets... Tout ce matériel forme ce que les agronomes nomment le train de culture.



*Binage de choux dans la Plaine, dans les années 1920 (Collection municipale)*



*Charrue de Brie au début du XIX<sup>e</sup> siècle  
(Archives nationales, Série F10)*



*Détail de la photographie de la Fontaine Saint-Lucien,  
dans les années 1920 (Collection municipale)*

# LES HOMMES À LA CHARRUE, LES FEMMES AUX HALLES



La division sexuelle des tâches existe bien dans l'agriculture des Vertus. Aux hommes, les travaux pénibles des champs et la conduite des opérations, les labours principalement et aux femmes l'entretien des cultures, la préparation des produits pour le marché ainsi que la vente. Cette répartition conduisait jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle à confier les nouveaux nés à des nourrices en Normandie ou en Picardie. Les femmes n'avaient pas le temps d'user les draps de leurs lits puisqu'elles

partaient le soir pour les Halles de Paris vendre les légumes et ne revenaient qu'en fin de matinée, pour s'occuper ou superviser toutes les tâches domestiques. Le surmenage était la règle pour les femmes. Les hommes s'en tiraient mieux et arrivaient à se ménager du temps de loisir, en fréquentant les lieux de sociabilité masculine comme le cabaret et à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, la société de tir à l'arc, le club de canne ou en pratiquant la chasse.



*Bottelage des légumes, carte postale début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale, 8fi 355)*



*Bordier cultivateur La Courneuve, carte postale des Halles début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale, 8fi 242)*



*Famille Cousin, impasse Carême Prenant, carte postale début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale, 8fi 240)*

# LES DOMESTIQUES ET LE TRAVAIL À TÂCHE



Les ménages de cultivateurs qui n'avaient pas au moins un ou deux domestiques étaient extrêmement rares aux Vertus. Les enfants, dès qu'ils le pouvaient, travaillaient avec leurs parents et lorsqu'ils entraient dans l'âge adulte devenaient domestiques « gagés ». Les garçons étaient principalement charretiers et dormaient sur une couchette, dans l'écurie, avec les chevaux. Les filles étaient servantes, s'occupaient des enfants, des travaux ménagers et des travaux des champs. Les gages étaient calculés à l'année et servaient à constituer la dot, les « gains

et épargnes » mobilisés pour le mariage. Le but était de s'installer par le mariage et de fonder une famille et une exploitation autrement dit : « être mis dans les brancards ». Les domestiques gagés étaient nourris et blanchis. Des tâcherons, hommes et femmes, étaient aussi employés pour les travaux des champs. Pour une somme forfaitaire, ils recevaient la charge de l'entretien d'une parcelle. Ils étaient parfois payés à la journée (journalier). Une femme gagnait les deux tiers du salaire d'un homme et ce rapport est constant du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle.



L'arrachage des oignons dans la Plaine, dans les années 1920 (Collection municipale)



Bottelage des salsifis, au début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale)



Préparation des betteraves, au début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale)

# LE BOOM LÉGUMIER DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE



Durant la Révolution française, la pénurie de blé, conduit les consommateurs à manger davantage de vaches et de taureaux, y compris les reproducteurs, et le cheptel bovin marque ensuite un réel déclin. Il faudra près de 50 ans pour retrouver le niveau antérieur à la Révolution. La rareté de la viande de bœuf sera compensée par l'accroissement des apports de viande de porcs

et de légumes. La surface consacrée à la vente des légumes, le Carreau\* des Halles, ne cesse de s'étendre. Le développement du marché parisien est le moteur de l'accroissement de la Plaine. La croissance de la ville et la frénésie de construction font venir à Paris des dizaines de milliers de maçons et de manœuvres auvergnats ou limougeots au début du XIX<sup>e</sup> siècle

provoquant une hausse de la demande en légumes. La pomme de terre entre dans l'assolement traditionnel et devient un aliment indispensable dans la soupe aux choux des travailleurs de Paris. Les gens des Vertus acquièrent les terres des anciennes fermes céréalières et de jeunes ménages s'y installent. Il y a un doublement du nombre des exploitants dans les années 1820-30. Les villages s'étendent. Le besoin de terre conduit cependant à la construction de petites unités d'habitations et d'exploitations dont la maison de culture du 11 rue de l'Abreuvoir à La Courneuve témoigne.



Charrette de choux, au début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale)

## \*CARREAU

Le carreau est un emplacement sur la voie publique ou sur une place destiné à recevoir des producteurs et des marchandises. On parle de carreau forain lorsque ce sont des producteurs ou des marchands forains qui apportent les produits. Les marchands d'un même secteur géographique sont regroupés ensemble et l'emplacement porte leur nom, par exemple, « Les Croissy », « Les Montreuil », « Les Vertus », etc.

# LE « GRAIN DE TERRE »



Les cultivateurs ont très tôt compris que certains terroirs sont plus favorables à la culture des légumes que d'autres. Les terres « fraîches » du nord du territoire conviennent particulièrement bien aux choux et aux artichauts. Ces terres se trouvent en grande partie sous le parc actuel et sous le parc des sports. Les « sables fins et frais » conviennent bien aux asperges. On les retrouve principalement à Aubervilliers ou à Saint-Ouen. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, plus de 30 ha d'asperges sont cultivés sur ces sols. En 1871, les déclarations des dégâts aux récoltes, commis par les armées prussiennes et françaises, permettent de visualiser les cultures légumières de la Plaine. C'est une sorte de carte agronomique de la Plaine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à son apogée.

“ *L'artichaut étant une plante à racine pivotante demande un sol profond ; il se plaît surtout dans les terres qui à cette profondeur, réunissent la fraîcheur et la fertilité*

p. 161

*L'asperge veut avant tout une terre légère, sablonneuse, riche en humus et défoncée*

p. 162

*Le persil aime les terres fraîches et meubles*

p. 172

*Le salsifis recherche des terres profondes et fraîches*

p. 176

Citations extraites du *Traité élémentaire de l'agriculture du département de la Seine*,  
Edouard Lecouteux,

Paris, 1840.

# LA CONCURRENCE

Les cultivateurs de la Plaine ont toujours eu des concurrents, à l'échelle locale, avec Bonneuil-en-France, Vaugirard, les jardiniers parisiens, mais ils conservent une position quasi hégémonique à toutes les périodes. A partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, les cultivateurs de Croissy-sur-Seine réussissent, sur une plaine de 150 ha, à effectuer trois récoltes successives par an. En 1860, ils contribuent pour un tiers à l'approvisionnement de Paris. Mais la plus grosse concurrence vient de la création des plaines d'épandage par la Ville de Paris. Il s'agit de déverser les « eaux usées »

de la ville sur les terres agricoles pour les filtrer. Les essais montrent des rendements exceptionnels et ce sont 2000 ha de terre à Gennevilliers et autour de Méry-Pierrelaye qui sont mis en culture selon ce système. La surproduction fait s'effondrer les cours des légumes à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle. La concurrence vient aussi de l'extension de l'aire de production et d'approvisionnement grâce au chemin de fer. Si 95 % des fruits et légumes consommés à Paris en 1850 sont produits régionalement, dans les années 1920-30, il n'en reste plus que 5 % !



Scène de binage de légumes dans la Plaine de Croissy-sur-Seine, carte postale du début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection particulière)



La récolte des carottes dans le quartier des Gabillons à Croissy-sur-Seine, carte postale du début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection particulière)



Principales productions légumières en France dans les années 1930.

Carte de Marie Laure Simon  
(Service de cartographie de Plaine Commune)

# LE DÉCLIN DE LA PLAINE



La Plaine connaît un déclin dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, grignotée sur ses marges par l'urbanisation et l'industrialisation de Saint-Denis, d'Aubervilliers et de La Courneuve, par la construction de l'Arpajonnais\*, par la concurrence des cultures des zones d'épandage (6000 ha en 1930) et par la production légumière acheminée par transport ferroviaire. Les cultivateurs se replient sur les productions les plus rémunératrices.

« *L'esprit de culture* » quitte peu à peu ces hommes et ces femmes. Beaucoup auraient aimé cependant « *continuer la terre* ». Depuis le milieu

du XIX<sup>e</sup> siècle, les revenus du marché foncier avait permis à quelques uns de s'installer en boutique, principalement dans l'alimentation. D'autres étaient entrés dans ces usines qui annonçaient ou précipitaient leur fin. Des alliances se font aussi avec des centres concurrents, comme Croissy, eux aussi menacés de disparaître avec l'avancée des villes. M. Louis-Charles Gilbert, né à Croissy, s'installe à La Courneuve et pose pour la postérité aux Halles. Les petits continuent et les gros se retirent de la culture ; ils changent simplement de métier et deviennent marchands de terrains, c'est-à-dire propriétaires terriens ou rentiers.



Dessin de Charles Bordier se représentant lui même en 1904 (Collection municipale)



Louis Charles Gilbert cultivateur de La Courneuve, carte postale des Halles du début du XX<sup>e</sup> siècle (Collection municipale, 811 93)

## \*ARPAJONNAIS

L'Arpajonnais était un chemin de fer secondaire sur route (type tramway) reliant la région d'Arpajon aux halles de Paris, mis en service en 1893, supprimé en 1937 et servant à approvisionner la capitale en fruits et légumes produits dans cette zone. Les cultivateurs des Vertus ont créé un syndicat pour lutter contre la concurrence de ce mode d'approvisionnement.



Photographie aérienne du nord de la Plaine dans les années 1920 (IGN)

# LA SOCIÉTÉ DU GRAND PARIS

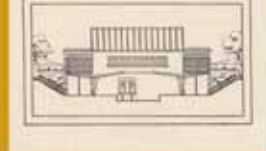
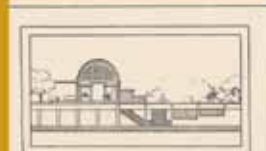
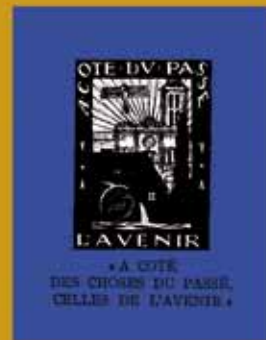
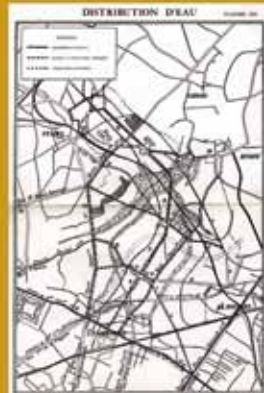
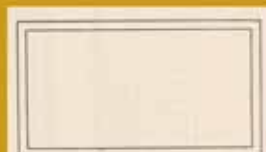
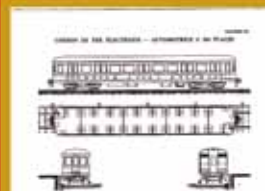
## EN 1922

En 1922, la Ville de Paris et le Conseil général de la Seine veulent répondre au déficit du mal logement et de la croissance de la capitale. Ils créent *La Société du grand Paris* et lancent le projet de construire une ville nouvelle pour 100 000 habitants au milieu des champs, reliée directement à Paris par une ligne de voies ferrées électriques. Le projet est confié à Marcel Auburtin qui vient de réaliser la Cité Jardin du *Chemin Vert* à Reims, et à Raoul Dautry, ingénieur de la Compagnie des chemins de fer du nord. Les premières expropriations ont lieu dès 1923 et une réserve foncière de plus de 400 hectares est créée au nord de la Plaine. Le projet n'aboutit pas, faute de crédits, mais la réserve foncière demeure !



Vue de la Plaine depuis le clocher de l'église des Six Routes, années 1920  
(Collection municipale)

### UN PROJET DE VILLE MODELE AUX PORTES DELA CAPITALE



Assemblage de quelques figures du Projet de ville modèle d'Auburtin en 1922 (réalisation François Fournet)

# LES DERNIERS CULTIVATEURS AU XX<sup>E</sup> SIECLE



Entre 1930 et 1950, bon nombre de cultivateurs vont planter leurs choux ailleurs, à Dugny, à Gonesse voire beaucoup plus loin, en Seine-et-Marne. Expropriés, ceux qui restent tentent de survivre et perpétuent « l'esprit de culture ». Même réduite, même repliée, la Plaine continue à porter des cultures. Les céréales retrouvent une place importante. Des scènes de labour aux scènes de moisson, les familles immortalisent une dernière fois des pratiques qu'elles savent en déclin.

« C'était que des terrains de maraîchers, La Courneuve. Moi quand je suis né, il y avait encore des chevaux, pas mal de charrettes, des tombereaux, qui circulaient dans la ville de la Courneuve. Pas mal de maraîchers, d'agriculteurs, qui faisaient des légumes de plein champs. Juste à la sortie de La Courneuve, où il y a maintenant le parc de la Courneuve ; et avant le cimetière, tout ça c'était des agriculteurs de La Courneuve, qui allaient jusqu'à Dugny. Et à Dugny, il n'y avait déjà presque plus d'agriculteurs. Mais ils étaient tous situés dans la région de la Courneuve. »

**Entretien avec Monsieur N. Pierre, 2012.**

Scène de battage dans la Plaine, dans les années 1940 (Collection municipale)



Scène de battage dans la Plaine, dans les années 1940 (Collection municipale)



Exploitation  
maraîchère  
de la  
famille  
Choichillon  
et son  
jardin,  
en 1965  
(Collection municipale)

# LA CRÉATION DES PARCS

Après l'abandon du projet de ville nouvelle d'Aubertin, le nord-ouest de la Plaine devient le parc des sports de la Ville et du Département de la Seine en 1930. Trente associations sportives et des milliers de sportifs fréquentent les équipements qui sont aménagés. Les terrains ont donc vocation à devenir des lieux de loisir et de détente pour les citoyens. Le bureau d'étude de la Ville de Paris dessine les plans d'un parc dédié au Maréchal Pétain « *Parc Pétain* » en 1942 mais ce projet n'est pas mené à bien. En

1954, l'idée d'un parc est reprise par Albert Audias, ingénieur des services paysagers de la ville de Paris, qui veut faire de cet espace le pendant du Bois de Boulogne pour le nord de la capitale. Un projet de jardin d'acclimatation est définitivement écarté en 1958 et en 1960 la première tranche de 140 ha est aménagée. En 1967, le parc passe sous le contrôle du département de Seine-Saint-Denis et une nouvelle tranche d'aménagement est lancée sur 250 ha.



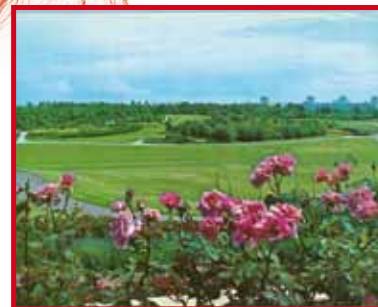
Carte postale du parc de La Courneuve  
(Collection municipale, 8fi 330)



Carte postale du parc de La Courneuve  
(Collection municipale, 8fi 328)



Photographie aérienne en 1961 (collection IGN)



Carte postale du parc de La Courneuve  
(Collection municipale, 8fi 330)



Carte postale du parc de La Courneuve  
(Collection municipale, 8fi 328)



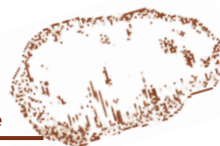
Betterave



Blé



Oignon

Pomme  
de terre

Poireau



Salade romaine



Artichaut



Chervis

# LÉGUMES CULTIVÉS AUX VERTUS

AUBERVILLIERS, LA COURNEUVE,  
STAINS, SAINT-DENIS, SAINT-OUEN  
DUGNY, BOBIGNY,



Carotte



Persil



Navet



Asperges



Panaïs



Choux



Salsifis