

Bon appétit!

Marie-Claire Roux Présidente. Béatrix Goeneutte Directrice
Maison de Banlieue et de l'Architecture

Durant des siècles, le territoire de la banlieue actuelle et plus largement de la région Île-de-France a été le bassin nourricier de Paris, une ville dont les besoins alimentaires croissent depuis l'Antiquité suivant son essor démographique. Cette ressource alimentaire locale a grandement contribué à la croissance et au rayonnement de la capitale. Les atouts du Bassin parisien (climat tempéré, plateaux au sol riche entaillés par de nombreuses vallées, forêts abondantes, réseau de cours d'eau mobilisable pour le transport et la production) ont en effet favorisé une production abondante et variée : blé et pain, vin, légumes, fruits, lait et laitages, œufs, viande et poisson¹.

Pour répondre aux besoins de la capitale, l'agriculture francilienne a su faire preuve d'innovation. Aussi, production, transformation et distribution ont-elles constamment évolué². La production agri-

cole sera transformée, complétée et diversifiée par celle de l'industrie dans le milieu du XIX^e siècle, notamment dans la vallée de la Seine qui accueillera de grands moulins industriels ou d'autres usines agroalimentaires. L'aire d'approvisionnement s'étendra, par cercles concentriques du plus proche au plus loin, accompagnant l'extension urbaine et les progrès des transports. Ceux-ci vont révolutionner les modes de consommation, offrant des produits de plus en plus nombreux en provenance de régions de plus en plus lointaines, puis du monde entier.

Dans la première moitié du XX^e siècle, l'alimentation des banlieusards devient un enjeu au fur et à mesure de l'essor de la banlieue. Dans les années 1960, la consommation de masse et la globalisation des échanges font apparaître le système alimentaire contemporain³ dans lequel la banlieue perd son rôle

1. « Quand l'alimentation dessine le territoire », P. Montillet, P.-M. Tricaud et A. Rousseau, in *Une métropole à ma table : l'Île-de-France face aux défis alimentaires*, L. de Biasi (dir.), IAU Île-de-France, *Les Cahiers de l'IAU Île-de-France*, n° 173, 2017.

2. *Nourrir Paris : une histoire du champ à l'assiette*, E. Cronier et S. Le Bras, Comité d'histoire de Paris, 2019.

3. « Nourrir Paris : trajectoire de l'approvisionnement alimentaire de la métropole capitale, de la fin de l'Ancien Régime à nos jours », S. Bognon, Géocarrefour, 90/2, 2015.

nourricier tout en conservant une place centrale. Elle accueille, en effet, des équipements commerciaux ou logistiques majeurs, tels que le marché d'intérêt national de Rungis en 1969, et est le terrain privilégié de l'implantation de la distribution de masse : le premier hypermarché de France ouvre à Sainte-Geneviève-des-Bois en 1963. Un patrimoine architectural et paysager témoigne de cette histoire séculaire qui a contribué à structurer le territoire banlieusard et à dessiner ses paysages, à établir une relation d'interdépendance entre la banlieue et Paris – souvent décrite comme de servant à servi.

Ce passé résonne avec des préoccupations actuelles marquées par un regain d'intérêt pour la qualité alimentaire et la production locale : santé, protection de l'environnement, maintien de la surface et de l'activité agricole et des paysages, lutte contre le réchauffement climatique. Il s'agit de nourrir une métropole à la démographie dynamique en tenant compte de la prise de conscience des limites du système alimentaire urbain actuel et de la nécessité d'en changer.

Aujourd'hui, les initiatives se multiplient pour expérimenter ce changement. Elles sont issues de la société civile pour produire, vendre, manger autrement et relocaliser son alimentation. Elles sont aussi le fait de collectivités qui élaborent des politiques alimentaires alors qu'elles ont traditionnellement géré et organisé le foncier, l'approvisionnement et la distribution, la collecte des déchets et plus récemment la restauration collective⁴.

Le confinement du printemps 2020, lié à la crise sanitaire de la Covid, a mis en évidence l'importance toujours vitale d'assurer la robustesse de la chaîne alimentaire. Si nul ne sait dire si la tendance à se tourner vers les circuits courts et le commerce de proximité sera pérenne, cette crise incite à regarder avec plus d'attention notre modèle alimentaire tant la production, l'approvisionnement et la distribution des produits « de première nécessité dans des établissements dont les activités demeurent autorisées » nous ont préoccupés, individuellement comme collectivement.

Ce nouveau cahier se propose d'explorer les relations entre la banlieue et l'alimentation. Comment l'approvisionnement et la production alimentaires ont-ils contribué à façonner le territoire et les paysages de la banlieue ? Comment les enjeux alimentaires contemporains redessinent-ils ce territoire et ces paysages dans le cadre de la Métropole du Grand Paris ? Pour cela, cette publication fait se croiser des histoires, d'hier et d'aujourd'hui, en s'appuyant en particulier sur les territoires du Grand-Orly Seine Bièvre et du département de l'Essonne. Les autrices et les auteurs ont trouvé le temps, et surtout l'énergie, d'écrire pour la Maison de Banlieue et de l'Architecture dans cette période de grande adversité. Nous les en remercions chaleureusement et vous souhaitons de vous régaler des nourritures culturelles qu'ils vous ont cuisinées. ■

4. « Les enjeux de l'alimentation des villes », N. Bricas, in *Une métropole à ma table : l'Île-de-France face aux défis alimentaires*, L. de Biasi (dir.), IAU Île-de-France, *Les Cahiers de l'IAU Île-de-France*, n° 173, 2017.