

Cahier n°28 :

*A table la banlieue ! Production alimentaire et approvisionnement d'hier et d'aujourd'hui.*

Le terroir francilien a été le bassin nourricier de Paris durant des siècles. Pour répondre aux besoins formidables de la capitale, l'agriculture y a produit quantité de denrées : blé et pain, vin, légumes, fruits, lait et laitages, œufs, viande et poisson. Cette production sera transformée, complétée et diversifiée par l'industrie à partir du milieu du XIXe siècle.

Avec l'extension de la banlieue dans la première moitié du XXe siècle, l'alimentation des banlieusards devient un nouvel enjeu. Puis, dans les années 1960, apparaît le système alimentaire globalisé que nous connaissons. La banlieue perd son rôle nourricier, mais conserve une place primordiale en accueillant des équipements majeurs tels que le premier hypermarché de France ou le Marché international de Rungis.

Tout un patrimoine témoigne de cette histoire séculaire qui a structuré le territoire banlieusard et a dessiné ses paysages. Ce passé résonne avec des préoccupations bien actuelles : nourrir une métropole à la démographie dynamique avec le souci d'améliorer la qualité de l'alimentation et de produire davantage localement. Les initiatives se multiplient pour répondre à ce défi.

Cet ouvrage explore les relations entre la banlieue et l'alimentation. Comment l'approvisionnement et la production alimentaire ont-ils contribué à façonner le territoire et les paysages ? Comment les enjeux alimentaires contemporains redessinent-ils ce territoire et ces paysages dans le cadre de la Métropole du Grand Paris ?