

# AGRICULTURE

## L'Ile-de-France, on en fait tout un plat

A travers les portraits de producteurs franciliens présentés à Versailles dans le cadre de l'exposition «le Goût du paysage», on découvre que les terres de la région offrent la richesse et la diversité d'un repas (très) complet.



Alexandre Chemetoff, paysagiste commissaire de l'exposition.

Par **SIBYLLE VINCENDON**  
Photos **ANDRÉA MANTOVANI, HANS LUCAS**

Le paysagiste Jacques Simon disait : «*La campagne ne se consomme pas avec les yeux mais avec la fourchette.*» On lit cette phrase forte sur l'un des murs de l'exposition «le Goût du paysage», qui se tient dans l'endroit où les deux se rejoignent depuis trois siècles : le Potager du roi, à Versailles. Telle une carotte, le paysage aurait un goût ? Oui. «*Le goût du paysage, c'est celui des amateurs ? mais c'est aussi celui décrit par [l'avocat et gastronome] Brillat-Savarin et que chacun apprécie à sa façon en mangeant et en buvant.*» Ce résumé, lui aussi affiché sur un mur, sert d'exergue à cette manifestation dont le commissaire est le paysagiste Alexandre Chemetoff. Et la meilleure preuve que cette affirmation est vraie, c'est que dans cette expo-là, on mange. Chaque dimanche, jusqu'au week-end prochain, le chef Romain Alinat invite des collègues à cuisiner des produits cultivés en Ile-de-France. Les légumes du domaine de Courances servent de base mais on a aussi dégusté sur place des sushis faits avec des poissons d'eau douce, car il y a de la pisciculture dans la région. Délicieux. Les visiteurs peuvent également acheter tous les jours les produits des «paysans producteurs» et même, en cas de creux, les engloutir sur place. Tout cela au voisinage du Potager du roi. Il y a à peine comme environnement. L'exposition elle-même est «*partie de l'idée qu'un repas complet peut se préparer avec les productions locales*», explique Alexandre Chemetoff. Ainsi, première surprise, et non des moindres : l'Ile-de-France n'est pas qu'un vaste champ de céréales comme on le croit souvent. Non seulement on y fait pousser de tout, mais en plus, ceux qui tiennent la binette ne ressemblent pas forcément à un dirigeant de la FNSEA. On trouve ainsi sur les panneaux les portraits de 24 agri-

culteurs franciliens de toute sorte, auxquels s'ajoute celui de François-Xavier Delbouis, actuel jardinier du Potager du roi, héritier de Jean-Baptiste de La Quintinie qui créa l'endroit en 1683, hors catégorie, en somme.

Parmi les autres agriculteurs, figurent certes de grands céréaliers mais aussi de modestes maraîchers, conventionnels et bio, des descendants de paysans et des reconvertis d'une autre vie. L'exposition offre à chacun les mêmes trois minutes de vidéo pour expliquer qui ils sont et ce qu'ils font. A savoir, produire l'un des ingrédients nécessaires pour composer un repas, depuis le blé qui donne le pain jusqu'à la viande de bœuf ou de porc, les volailles, les fruits et légumes, les champignons, le fromage, le miel, le poisson, et même le vin et la bière. Car il y a de la vigne en Ile-de-France, et aussi du houblon. D'où la diversité des parcours.

### «ÉQUILIBRES DU MONDE VIVANT»

Alix Heurtaut cultive 150 hectares de blé, colza et betterave sucrière à Villeneuve-sur-Auvers, dans l'Essonne. Elle correspond à l'idée que l'on peut se faire de la ferme en Ile-de-France. Mais sur une surface à peine moins grande (102 hectares), la Ferme des Clos, à Bonnelles (Yvelines), bouscule le schéma. Plusieurs agriculteurs s'y sont réunis dans un collectif qui produit du miel, du houblon, des fruits et des légumes.

Il y a aussi ceux qui étaient dans le moule et qui n'y sont plus. Avec 1000 hectares (dont la moitié en forêt), le domaine de Courances, dans l'Essonne, est la plus grande propriété agricole de la région capitale. Jean-Louis de Ganay, père de l'actuelle exploitante, Valentine, «*faisait partie des céréaliers qui produisaient 100 quintaux de blé à l'hectare et plus*, explique le catalogue. *Comprenant que cette politique productiviste le menait dans une impasse, il avait, à la fin de sa vie, encouragé sa fille Valentine à pren-*

*dre une autre direction, plus attentive aux équilibres du monde vivant.*» Résultat : 500 hectares basculés en biologique en cinq ans, agroforesterie avec un mouton broutant et fertilisant chaque hectare de culture, soit un troupeau conséquent produisant une quantité de fumier appréciable à l'arrivée. Et maraîchage, évidemment. L'autre domaine très spectaculaire montré dans l'exposition, c'est Villarceaux, 370 hectares cultivés à Chaussy, dans le Val-d'Oise. Appartenant depuis 1976 à la Fondation Charles-Léopold Mayer pour le progrès de l'homme, confiée à bail à la région Ile-de-France, la Bergerie de Villarceaux a d'abord vécu toutes les avanies agricoles des années productivistes : céréales intensives, abandon du cheptel (malgré le nom de la propriété), lâchers de faisans pour des chasses organisées, gestion des espèces sauvages inexistante, forêt négligée. La totale. Mais, là encore, les propriétaires ont eu conscience qu'ils allaient dans l'impasse. Depuis plus de vingt ans, Villarceaux est passé au bio et est revenu à l'élevage. Désormais, ce ne sont plus des moutons qui fournissent l'azote de leur urine







**Au Potager du roi,  
à Versailles, le 9 juin.**

par l'association Enlarge your Paris, la Métropole du Grand Paris avec l'appui d'AgroParisTech, l'ont montré. Il n'empêche : dans bien des conversations, cette agriculture urbaine est considérée comme accessoire. Les sceptiques affirment avec raison que ce n'est pas avec des paniers Amap qu'on nourrira 12 millions de Franciliens. Breuiller le reconnaît : *«Prétendre le contraire, c'est renvoyer l'agriculture urbaine à un gadget sans intérêt. Mais si on considère qu'elle change le regard des citoyens sur les agriculteurs et inversement, là, ça devient intéressant.»*

### «USAGE INTENSIF DE CE QUI EST GRATUIT»

Mais au fait, combien de gens pourrait-on nourrir avec ce qui est produit autour d'une ville? L'exposition de Versailles s'accompagne de conférences. Ce dimanche-là, Catherine Darrot, enseignante-chercheuse en sociologie rurale à Agrocampus Ouest, a raconté une rigolote expérience faite à Rennes avec ses étudiants. A partir des productions locales, calculez l'autonomie alimentaire de la ville bretonne. *«Nous étions autonomes à 3% en patates, entre 10 et 20% en légumes et à 200% en produits d'élevage!»* Un reflet parfait de l'hyper-spécialisation agricole, qui explique au passage la pollution des rivières bretonnes par le lisier.

A côté d'elle, Marc Dufumier, ingénieur agricole et spécialiste des sols, a quand même validé l'idée d'une agriculture urbaine. Ce qui compte d'abord, c'est la proximité. *«Plus on transporte, plus on sélectionne des variétés adaptées au transport, avec pertes de vitamines et de polyphénols. Alors développer des ceintures maraîchères ou laitières autour des villes, oui, cela mérite d'être interrogé.»* En matière agricole, la doctrine de Dufumier est simple : faire un *«usage intensif de tout ce qui est gratuit»*. Le soleil, la pluie, la photosynthèse des plantes et l'azote issu du mélange entre la paille et l'urine du bétail. Pour que le système fonctionne, il faut *«avoir le plus de couverture végétale possible pour que l'eau de pluie s'infilte et que les plantes puissent faire, grâce à la transpiration de leurs feuilles, un usage intensif du gaz carbonique»* qu'elles transforment en oxygène.

Et pour se passer des pesticides? Il y a du bon sens à semer des légumineuses dans les champs de céréales à l'intersaison, à y faire pâturer des bêtes qui les brouteront et fertiliseront les sols avec leurs déjections avant de semer une céréale qui poussera grâce à cet azote naturel et gratuit. Cela se fait déjà à Courances et à Villarceaux. On l'avait un peu oublié : les terres d'Ile-de-France sont les plus fertiles du pays. ◆

**Le Goût du paysage, au Potager du roi, à Versailles. Expo jusqu'au 13 juillet, dégustations jusqu'à dimanche.**

mais des vaches de race salers. En région parisienne.

Loin des difficultés auxquelles sont souvent confrontés les milieux agricoles, ce que l'on voit sur les murs de l'exposition est assez réjouissant. Vincent Fouché, meunier à La Ferté-Alais, en Essonne, sixième génération de meuniers depuis 1860, fournit sa farine, la «Gâtine», directement aux boulangers, qu'il aide aussi à s'installer le cas échéant. Contrairement aux grosses machines industrielles de la minoterie, il se présente sur son site comme *«un moulin dont on peut joindre le patron»*.

A la pisciculture de Villette, qui existe depuis 1896 dans les Yvelines, Emmanuel Coupin élève des truites, des saumons de fontaine, des esturgeons, vend des poissons fumés et des rillettes, et accueille les pêcheurs dans ses bassins, même les enfants.

A Coutevroult, en Seine-et-Marne, en bordure de Disneyland et des milliers de maisons de lotissement qui l'entourent, Julien Levesque a mis au point un distributeur de pommes de terre qu'il cultive. Elles sont dans des boîtes en carton car la machine ne saurait gérer les tuber-

cules en vrac. Et ça marche : le soir, au retour du travail, la machine tourne à plein rendement. A Neuville-sur-Oise, dans le Val-d'Oise, Laurent Berrurier cultive 200 variétés de légumes d'Ile-de-France qu'on ne voyait plus, comme l'asperge d'Argenteuil, le poireau de Gennevilliers, le chou de Pontoise ou le pissenlit de Montmagny. Il les vend à une clientèle de grands chefs, assez différente de celle des pommes de terre mais, comme on l'aura compris, il en faut pour tous les goûts.

### BESOIN DE RÉSILIENCE

Géographiquement, la plupart des exploitations qui figurent dans l'exposition sont situées dans les départements de la grande couronne, à l'exception notable de Sophie Besnard, éleveuse de volailles à Mandres-les-Roses (Val-de-Marne). Peut-on dès lors parler d'agriculture urbaine? Certes, on n'est pas dans l'approche des Paris-culteurs, appel à idées qui vise à planter tout ce qui peut l'être dans Paris et sa proche banlieue (toitures, bouts d'asphalte, pieds d'immeubles) afin d'obtenir à terme 100 hectares plantés, ne serait-ce



que pour lutter contre l'îlot de chaleur qui coiffe la ville dense. Mais la démarche d'Alexandre Chemetoff met clairement en scène la tension permanente existant entre la pression de la ville, qui pousse à l'artificialisation des sols, et le besoin de résilience de la métropole face au dérèglement climatique. Vice-président de la Métropole du Grand Paris chargé, entre autres, de l'agriculture en ville, Daniel Breuiller rappelle : *«Nous avons une histoire*

*agricole dans ce périmètre du Grand Paris.»* D'une certaine façon, les toitures plantées de Paris et les vaches salers de Villarceaux racontent la même histoire.

Depuis un an, la question de l'agriculture urbaine a quitté le champ des lubies de baba cool pour entrer dans celui des enjeux sérieux. L'exposition «Capital agricole», au pavillon de l'Arsenal à Paris l'hiver dernier, et la série des Rencontres agricoles du Grand Paris, montées