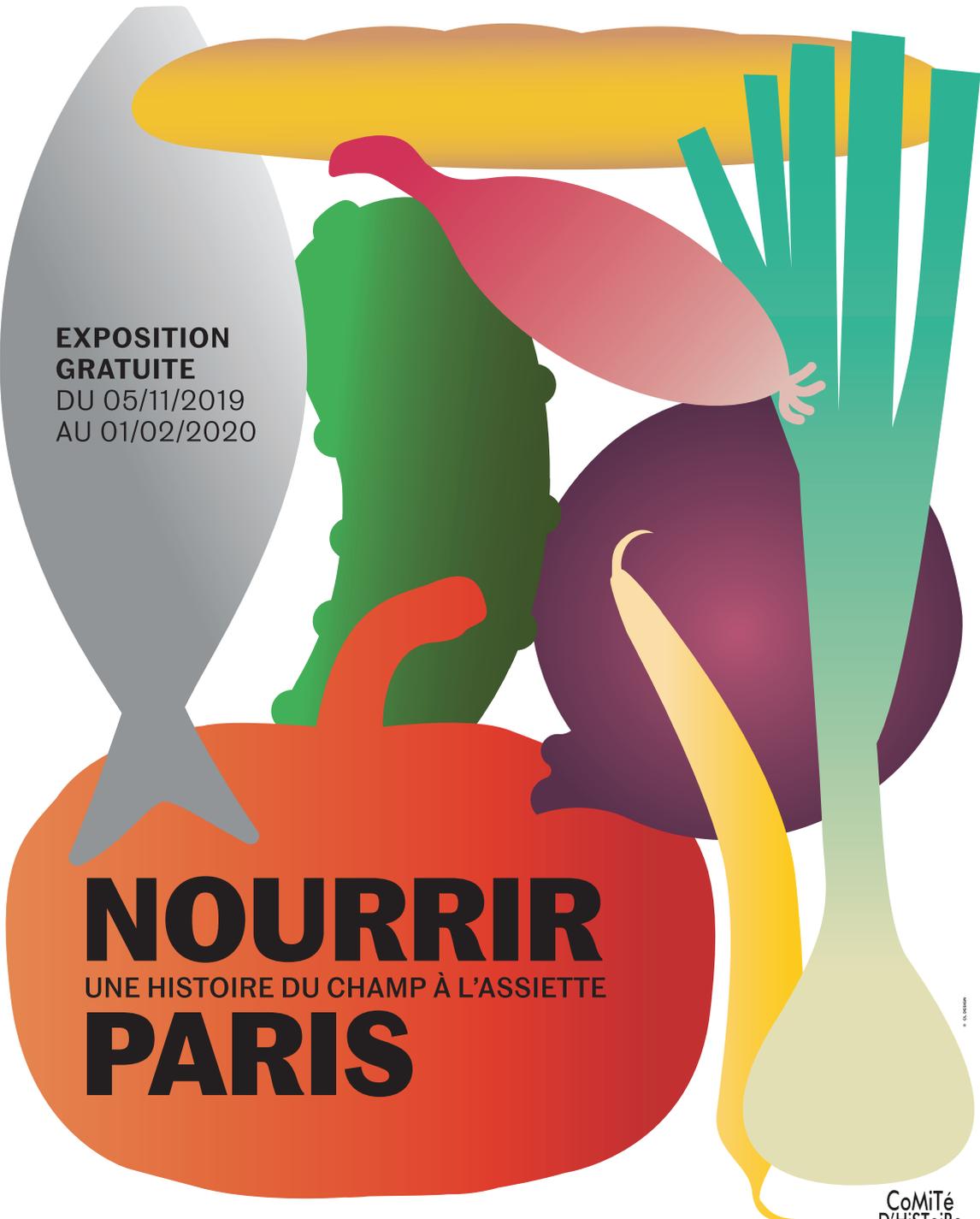




**EXPOSITION
GRATUITE**
DU 05/11/2019
AU 01/02/2020



NOURRIR
UNE HISTOIRE DU CHAMP À L'ASSIETTE
PARIS

BIBLIOTHÈQUE FORNEY – 1, RUE DU FIGUIER 75004 PARIS
DU MARDI AU SAMEDI DE 13H À 19H – TOUT LE PROGRAMME SUR PARIS.FR

CoMiTé
D'HiSToIRe
de LA vILLe
de pARIS

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette

5 novembre 2019 - 1^{er} février 2020

Bibliothèque Forney 1 rue du Figuier, Paris 4^e

Exposition réalisée par le Comité d'histoire de la Ville de Paris / Entrée libre

Nourrir Paris, entre permanences et mutations. Dès le Moyen Âge, les autorités municipales ou royales ont le souci permanent d'assurer et d'assumer l'approvisionnement alimentaire de la capitale. Hors crises (épidémies ou guerres), celui-ci est constant, encadré par des mesures de contrôle (des transports, des privilèges, des prix, des poids, de la qualité) souvent strictes. Cette offre alimentaire, diverse, est soutenue par la création régulière de nouveaux marchés avant leur concentration dans les Halles centrales à compter du milieu du XIX^e siècle puis à Rungis au siècle suivant.

Nourrir Paris, une identité spécifique. Les marchés, les Halles centrales, les abattoirs de la Villette, la Halle aux vins, les guinguettes ou les restaurants donnent à la capitale une identité particulière, celle d'un immense lieu d'écoulement et de consommation, cité de l'industrie alimentaire et de gastronomie. Mais, pendant longtemps, on cultive aussi dans l'enceinte même de la ville – jardins potagers – puis au-delà vers une périphérie proche et nourricière – froment et seigle de La Courneuve, choux d'Aubervilliers par exemple – avant que les transports viennent révolutionner les modes de consommation, offrant des produits de plus en plus nombreux, de plus en plus lointains.

Nourrir Paris, une question d'abondance. Quelques chiffres permettent de mesurer à quel point cette offre s'inscrit très tôt dans un modèle d'abondance alimentaire. Au début du XV^e siècle, environ 4 000 moutons, 750 bovins, 800 porcs y sont consommés chaque semaine. En 1866, plus de 10,5 millions de kilogrammes de beurre et 232 millions d'œufs sont vendus sur les marchés parisiens. Au milieu des années 1950, les abattoirs de la Villette reçoivent près de 400 000 bœufs, 190 000 veaux, 600 000 moutons, 110 000 porcs, tandis que près de 400 000 tonnes de viande sont écoulées dans les milliers de restaurants et de commerces alimentaires franciliens.

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette



Léon Lhermitte, Les halles (détail), huile sur toile, 1895
© Stéphane Piera/Petit Palais/Roger-Viollet

Nourrir Paris, des enjeux multiples. Car de grande ville au Moyen Âge, Paris est devenu une mégapole colossale au XIX^e siècle. Et si les enjeux pour nourrir 200 000 personnes vers 1330 sont nombreux, ils deviennent pesants quand la capitale enfle au XIX^e siècle, dépassant le million dans les années 1840 puis les deux millions trois décennies plus tard. L'emprise foncière repousse les productions de plus en plus loin du centre, tandis que des millions de franciliens se fournissent par le biais d'infrastructures commerciales de plus en plus étoffées. Dans le même temps, de nouvelles exigences émergent chez les consommateurs, autour d'impératifs de santé ou de développement durable.

L'approvisionnement parisien

L'approvisionnement de la capitale, pendant longtemps la ville la plus peuplée d'Europe, doit faire face à la concurrence entre espaces ruraux et espaces urbains. La question est d'autant plus sensible que les productions agricoles de proximité sont indispensables au ravitaillement de la population parisienne tant que le réseau de transports reste peu développé.

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette



Couverture du catalogue général, hiver 1933, Paris, Bibliothèque Forney © Forney/CHVP



Albert Harlingue (1879-1964), Jardins ouvriers aux portes de Paris, 1901-1950, Musée Carnavalet - Histoire de Paris © Albert Harlingue/Musée Carnavalet/Roger-Viollet

Au fil du temps, la ville tentaculaire dévore les terres agricoles. Au Moyen Âge les paysans, repoussés du centre de Paris par les lotissements et les constructions, produisent cultures potagères et fourragères, pièces de vigne et céréales au sein de grands domaines seigneuriaux ou ecclésiastiques. Les troupeaux de cochons continuent de parcourir la capitale, amenant leur lot de nuisances. La modernisation des pratiques agricoles qui commence au XVIII^e siècle dans le Bassin parisien permet de mieux satisfaire les besoins alimentaires de la capitale. Mais la dépendance à l'égard des marchés extérieurs s'accroît à mesure que la population augmente. Le développement du réseau de transports favorise les importations spécialisées, même si Paris a de longue date été ouvert aux produits venus de l'extérieur – des régions ou de l'étranger – qui touchent d'abord les consommateurs aisés avant de se démocratiser.

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette

Les Halles, ventre de Paris

Fondées au Moyen Âge, les Halles centrales de Paris répondent à un besoin ancien des autorités municipales : concentrer en un endroit les différentes branches du commerce de l'alimentation nécessaire au peuple parisien.

Dès le XII^e siècle, le pouvoir royal y favorise l'établissement de marchands, facilitant leur installation par des constructions pérennes (murs d'enceinte, toitures, pavillons en bois) et l'encadrement des pratiques. Au XVI^e siècle, François Ier s'engage dans la rénovation du quartier des Halles, donnant naissance à des galeries couvertes entourant le Carreau où se vendent les produits alimentaires du quotidien comme le fromage, le beurre, et le pain. Avec les aménagements et les rénovations successives, les Halles s'agrandissent mais sans réelle cohérence ; les marchés au blé, aux poissons, aux fruits et légumes coexistent avec les boutiques et les vendeurs ambulants.



Anonyme, Le quartier des Halles à 6 h du matin, vers 1900, photographie © Léon et Lévy / Roger Viollet

Dans un souci de rationaliser cette activité vitale et fourmillante, mais également afin d'améliorer les conditions sanitaires du commerce alimentaire, le préfet Rambuteau, sous Louis-Philippe, amorce la refondation des Halles et de leur quartier en 1842. Victor Baltard (1805-1874) devient l'architecte désigné de ce projet colossal, s'étirant des années 1850 aux années 1930.

Ces « Halles Baltard » constituent pendant près d'un siècle le cœur de l'activité alimentaire nationale, en plein centre de Paris dont elles deviennent un symbole. Mais dans les années 1950, notamment en raison de la difficulté d'accès et de leur vétusté, elles deviennent la cible de nombreuses critiques ; leur transfert vers Rungis est acté la décennie suivante. Effectué en 1969, il est le prélude à la destruction des pavillons au début des années 1970.

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette

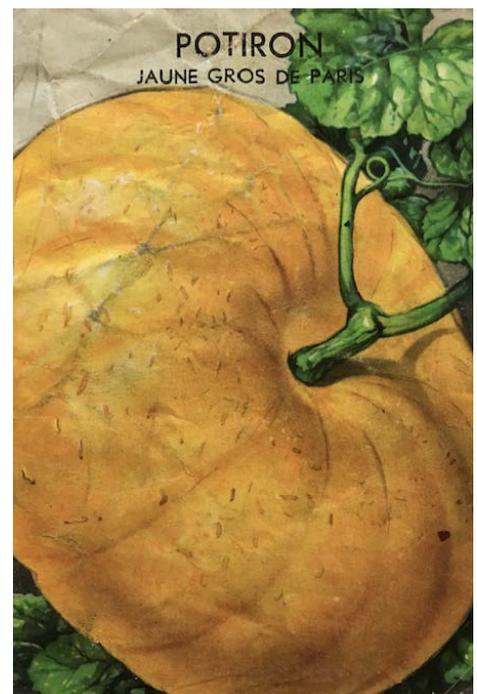
Consommer à Paris

Au fil des siècles, le besoin de se nourrir tend à se complexifier, recouvrant des enjeux variables selon les époques, les moments, les classes sociales ou les modes.

Au Moyen Âge, la consommation alimentaire à Paris se caractérise par une grande simplicité, reposant essentiellement sur le pain, confectionné par les boulangers, fait majoritairement à partir de seigle et de forme ronde. Poissons et viandes, souvent en sauce, viennent agrémenter les repas des plus aisés, mais restent exceptionnels pour les couches populaires, plus habituées à consommer porc ou hareng fumés, salés ou séchés. À l'époque moderne, nouveaux produits, nouvelles manières de conserver ou de cuire permettent de diversifier le repas, toujours avec des variations selon les classes sociales.



Anonyme, Lait stérilisé de la ferme des Aigles, 1894, lithographie en couleur, Bibliothèque Forney © Forney/Roger-Viollet



Sachet de graines, Potiron jaune gros de Paris, Bibliothèque Forney © Forney/CHVP

La période contemporaine marque une nette rupture avec l'irruption et la généralisation de la société de consommation : les espaces d'achat se multiplient, alors que la révolution des transports permet de consommer des produits venus du monde entier. Mais dans le même temps, les considérations et inquiétudes pour la santé se multiplient, auxquelles répondent de nouveaux produits.

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette

>> Exposition réalisée par le Comité d'histoire de la Ville de Paris

Département de l'histoire, de la mémoire et des musées associatifs

Sous-direction du Patrimoine et de l'histoire

Direction des Affaires culturelles de la Ville de Paris

>> Commissariat

Emmanuelle Cronier, maître de conférences en histoire contemporaine, UFR D'histoire et de géographie, université de Picardie-Jules Verne

Stéphane Le Bras, maître de conférences en histoire contemporaine, université Clermont-Auvergne, Centre d'histoire "Espaces et cultures".

>> Bibliothèque Forney - Hôtel de Sens

1, rue du Figuier, Paris 4^e

Métro : Pont-Marie ou Saint-Paul

Du mardi 5 novembre 2019 au samedi 1^{er} février 2020

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, de 13h à 19h.

Fermeture les dimanches, lundis, jours fériés et les 24 et 31 décembre

Entrée libre

www.bibliotheques.paris.fr

>> Visites commentées gratuites

Chaque samedi à 15h par **Justine Perrichon**, médiatrice culturelle de la bibliothèque Forney.

Pour les visites de groupes, réservation obligatoire : justine.perrichon@paris.fr

Par les commissaires de l'exposition

Emmanuelle Cronier

Samedi 9 novembre - 15h

Jeudi 23 janvier 17.30h

Stéphane Le Bras

Mercredi 27 novembre 13h30

Jeudi 9 janvier, 17h

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette

>> CYCLE DE CONFÉRENCES au Petit Palais : Nourrir Paris du Moyen Âge à nos jours

Avenue Winston Churchill, Paris 8^e

Entrée libre dans la limite des places disponibles

8 novembre 2019 > 31 janvier 2020

Vendredi 8 novembre – 12h30

Se nourrir à Paris à la fin du Moyen Âge

Par Christine Jehanno, Université du Littoral
Côte d'Opale

Vendredi 22 novembre – 12h30

L'évolution de l'approvisionnement de Paris
en viandes de boucherie 1811-1945 : du
marché aux bestiaux de Poissy aux abattoirs
de la Villette

Par Sylvain Leteux, Université de Lille 3

Vendredi 29 novembre – 12h30

Pas par le pain seul

Par Steve Kaplan, Université de Cornell (EU)
et Membre du Comité d'histoire

Vendredi 13 décembre – 12h30

Arcy-en-Brie, une ferme laitière de 250
vaches en 1880

Par Pierre-Olivier Fanica, Ingénieur agronome

Vendredi 10 janvier – 12h30

Boire à Paris à l'époque contemporaine

Par Stéphane Le Bras, Université Clermont
Auvergne, commissaire de l'exposition
Nourrir Paris

Vendredi 24 janvier – 12h30

Pénurie et partage de la nourriture à Paris
pendant la Première Guerre mondiale

Par Emmanuelle Cronier, Université de Picar-
die-Jules Verne, commissaire de l'exposition
Nourrir Paris et membre du Comité d'histoire

Vendredi 31 janvier – 12h30

Nourrir Paris en 2050 : deux trajectoires
possibles du système agro-alimentaire

Par Gilles Billen, Université Pierre et Marie
Curie

>> AUTOUR DE L'EXPOSITION

Le potager

Pour évoquer les nombreux jardins ouvriers ou familiaux qui existaient dans Paris jusqu'au mi-
lieu du XX^e siècle, des carrés potagers sont installés dans la cour de la bibliothèque Forney.

Ateliers découverte et entretien du potager pour les familles :

à 14h30 les samedis 11, 18, 25 janvier et le 1er février (sans inscription)

NOURRIR PARIS

Une histoire du champ à l'assiette

>> CONFÉRENCES EN BIBLIOTHÈQUES

Entrée libre dans la limite des places disponibles

Mardi 26 novembre – 18h30

Bibliothèque Historique de la Ville de Paris (24 rue Pavée, Paris 4^e)

De la biscuiterie Olibet à l'épicerie Potin : l'invention d'un modèle de consommation (1880-1940)

Par Olivier Londeix, Université Paris Nanterre

Vendredi 17 janvier – 18h

Médiathèque Jean-Pierre Melville (79 rue Nationale, Paris 13^e)

Nourrir Paris : regard rétrospectif sur l'approvisionnement alimentaire de la capitale (XVIII^e-XXI^e siècles)

Par Sabine Bognon, Museum d'histoire naturelle

>> ÉDITION

Catalogue d'exposition édité et réalisé par le Comité d'histoire de la Ville de Paris

Brochure dos cousu collé. 64 Pages. 17 x 24 cm

Quadrichromie

Une 50aine d'illustrations

Gratuit / diffusion sur place

Contacts Presse :

Demande d'interview des commissaires et visuels presse

Bibliocité : **Annabelle Allain** 01 44 78 80 46 / annabelle.allain@bibliocite.fr

Anna Lecerf 01 44 78 80 58 / anna.lecerf@bibliocite.fr

Service de presse de l'Hôtel de Ville

presse@paris.fr

Le comité d'histoire de la Ville de Paris

La Mairie de Paris, par l'intermédiaire de son Comité d'histoire, organise des expositions sur l'histoire de la capitale. Ces expositions gratuites sont destinées à rendre accessibles au public des originaux provenant des centres de conservation municipaux mis en valeur par une scénographie immersive. L'exposition est accompagnée de conférences organisées au Petit Palais et en bibliothèques municipales, et d'un ouvrage gratuit et illustré à destination des visiteurs.

Le comité d'histoire de la Ville de Paris a été créé en 2007 par le Maire de Paris. Commission consultative ayant force de propositions et placée sous la présidence de Danielle Tartakowsky, spécialiste de l'histoire politique de la France au XX^e siècle, elle est composée de 49 membres siégeant à titre bénévole, universitaires, chercheurs et représentants de grandes institutions travaillant sur l'histoire de Paris de l'Antiquité à nos jours. [www.paris.fr/histoire et mémoire](http://www.paris.fr/histoire-et-memoire)

Ce comité soutient la recherche historique relative à Paris en proposant l'organisation de colloques, de séminaires et de publications scientifiques. Il diffuse auprès d'un large public le résultat de ses recherches en organisant régulièrement pour cela des expositions et des conférences ouvertes à tous. Il peut être saisi pour avis par les élus sur toute question mémorielle et tout projet historique relatif à Paris. Enfin, lui a été confiée par la municipalité l'organisation du Prix Augustin Thierry de la Ville de Paris.

Ses propositions approuvées par la Maire de Paris sont mises en œuvre par le Secrétariat général du Comité d'histoire dont le service administratif support est le Département de l'histoire, de la mémoire et des musées associatifs (DHMMA), rattaché à la Direction des Affaires culturelles.

