

# L'histoire agricole de Carrière-sur-Seine

## Carrières-sur-Seine, une histoire agricole riche

Les premières cultures développées sur le sol de Carrières-sur-Seine ont été la viticulture. En effet, dès le VIII<sup>e</sup> siècle, la majorité des terres cultivées appartiennent à la communauté de Saint-Denis. Celle-ci étendra la réputation des cépages de Carrières comme « petit vin de messe ».

La terre caillouteuse, argileuse et riche en alluvions est propice à la plantation de vignobles. Petit à petit, d'autres cultures apparaissent comme celles des céréales, pois, seigle, orge et même les asperges qui font leur apparition courant XVII<sup>e</sup> siècle.



## Le XVIII<sup>e</sup> siècle, l'apogée de la viticulture à Carrières

Au XVIII<sup>e</sup> siècle apparaît la pomme de terre qui mettra définitivement toute la population à l'abri de la famine. En effet, les hivers rudes ou les pluies diluviennes ont souvent fait pourrir ou mourir les cultures fragiles comme les céréales.

La fin du XVIII<sup>e</sup> siècle sera le point culminant de la viticulture à Carrières-sur-Seine. Le village compte 504 ha dont 100 de vignes. A partir de cette date, l'exploitation des vignes ne cessera de diminuer pour finalement disparaître. En 50 ans, la moitié de ces vignes n'existeront plus et un siècle plus tard, les cépages n'occuperont plus que 15 à 20 ha de la ville. Cette diminution correspond aussi à l'apparition en 1848 de droits exorbitants sur les vins de très petite qualité. La variété de raisin la plus utilisée dans la région est le gamet noir. Celui-ci a un très fort rendement mais est également assez médiocre.

## Les carrières couvent les champignons

À la même époque, un horticulteur Chambry découvre l'utilité que peuvent avoir les anciennes carrières après l'abandon de leur exploitation. Ces cavités sous la surface du sol offrent une température ambiante stable autour des 11°C et s'avèrent propices au développement des champignons.

En quelques dizaines d'années, le département de la Seine comptera 236 champignonnières. Mais pour des raisons de sécurité, la pierre de carrières n'étant pas assez solide, les champignonnières vont peu à peu disparaître. Aujourd'hui, une seule champignonnière est en activité.

## Les traditions maraîchères s'installent dans les environs

Avec un climat tempéré favorable au maraîchage, la culture des légumes va au fur et à mesure prendre le pas sur la viticulture pour devenir omnipotente sur les sols de Carrières.



Le développement des cultures légumières correspond à la demande croissante de produits frais sur Paris. Une culture « commerciale » s'installe alors peu à peu et les marais légumiers deviennent de plus en plus importants faisant disparaître les autres cultures.

Au XXe siècle, les légumes traditionnellement associés au pot-au-feu occupent une grande place : carottes, poireaux, céleris, persil, salsifis, pois, oignons, asperges. Récemment, l'asperge disparaît, le persil se fait rare et la production de salades se développe.

Dans les années 70, la culture des salades occupe 80% des exploitations et dès 1980, elle se situe au premier rang des cultures.

Alors que plus de la moitié des surfaces des plaines alluviales des environs ont été soustraites à l'agriculture avant la Deuxième Guerre Mondiale, la Plaine de Montesson est, quant à elle, restée jusqu'à ce jour agricole.

Aujourd'hui, toutes les exploitations de Carrières-sur-Seine ont des productions diversifiées de maraîchage.

Ce dernier est relativement intensif : il permet 3 récoltes par an.