



**HAL**  
open science

## L'aire urbaine de Nantes : une mine de légumes

Pierre Guillemin

► **To cite this version:**

Pierre Guillemin. L'aire urbaine de Nantes : une mine de légumes. Revue Pour, 2016. halshs-01903583

**HAL Id: halshs-01903583**

**<https://shs.hal.science/halshs-01903583>**

Submitted on 24 Oct 2018

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Mots clés** : légumes – taux de couverture – approvisionnement – MIN – Nantes – Recensement Parcellaire Graphique

## **L'aire urbaine de Nantes : une mine de légumes**

L'histoire du bassin maraîcher nantais est richement documentée, de l'analyse de son fonctionnement en filière (Jousseau *et al.* 2003) à celle du front pionnier de la mâche participant d'un changement du métier de maraîcher et des structures d'exploitation (Jousseau, 2014). C'est un bassin emblématique de l'Ouest français (Margetic, 2014). Malgré la littérature existante, les transformations récentes de ce bassin méritent toute notre attention au regard des recherches engagées dans le cadre du programme de recherche PSDR<sup>1</sup> 4 FRUGAL (Formes Urbaines et Gouvernance Alimentaire) : une recherche-action centrée sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire de différentes villes du Grand Ouest français et de Rhône-Alpes.

En effet, si la recherche engagée fournit de nouvelles connaissances sur ce bassin, elle enrichit la réflexion sur les flux alimentaires métropolitains correspondant au premier volet de recherche du programme. À partir de la modélisation systémique de la consommation alimentaire dans les onze aires urbaines étudiées dans FRUGAL (parmi lesquelles Nantes arrive en deuxième position pour le nombre d'habitants, derrière Lyon), les volumes de légumes frais consommés dans l'aire urbaine ont été confrontés aux quantités produites localement (Marie *et al.* 2017). On en présentera ici les résultats détaillés pour l'aire urbaine de Nantes, confirmant l'intérêt du recensement agricole pour une telle modélisation. Outre cette approche de géographie économique, dans une perspective de géographie sociale, nous verrons que ces productions sont le fait de maraîchers aux appartenances sociales a priori différenciées. Enfin, l'organisation de ces cultures en filières sera évoquée à l'aune de l'approvisionnement du principal lieu de concentration des flux de légumes à Nantes : le Marché d'Intérêt National. Nous verrons que les légumes constituent une part majeure de son activité et proposerons une cartographie de son aire d'approvisionnement par les agriculteurs.

### **1. « Surproduction » relative de légumes**

D'après le président de la *Maison des Maraîchers* nantais, en 2016, ce bassin de production comptait 210 exploitations réalisant 20 % du chiffre d'affaires agricole départemental grâce à 4 000 emplois à temps plein, le tout sur à peine 1 % de la surface agricole utilisée (SAU) de la Loire-Atlantique<sup>2</sup>. En 2010, l'aire urbaine de Nantes comptait 7 290 hectares (ha) de cultures de légumes<sup>3</sup>. Dans un premier temps, nous verrons la ventilation de ces cultures maraîchères par espèces de légumes, leur géographie à l'échelle communale et les modes de production qu'elles recouvrent. Ensuite, à partir de ces surfaces, nous calculerons un potentiel de production de légumes que nous confronterons au volume de légumes consommés dans l'aire urbaine.

---

<sup>1</sup> Pour et Sur le Développement Régional

<sup>2</sup> TIERS N., « *Les maraîchers nantais innovent* », *Ouest-France*, 4 octobre 2016

<sup>3</sup> Recensement Agricole - Agreste/Centre d'Accès Sécurisé aux Données

### Surfaces maraîchères et modes de productions

7 290 ha, c'est davantage que la surface « évaluée à 4 000 hectares en Loire-Atlantique » (Jousseume, 2014). Or l'aire urbaine de Nantes cumule moins de SAU que le département, plus étendu. Cet écart nettement positif n'est donc pas un problème d'échelle. De plus, la SAU en légumes du département a augmenté « de 19,4 % sur la période 2000-2010 » (*id.*). Cette tendance à la hausse semble corroborer notre estimation haute. Ce différentiel confirme l'intérêt de disposer du recensement agricole non secrétisé à l'échelle des exploitations, pour pouvoir calculer très précisément les surfaces des exploitations par type de culture, que l'on peut ensuite agréger aux échelles nécessaires. En effet, dans le cadre du programme PSDR 4 FRUGAL nous avons pu avoir accès, *via* le Centre d'Accès Sécurisé aux Données (CASD), aux surfaces détaillées à l'are près pour chaque exploitation.

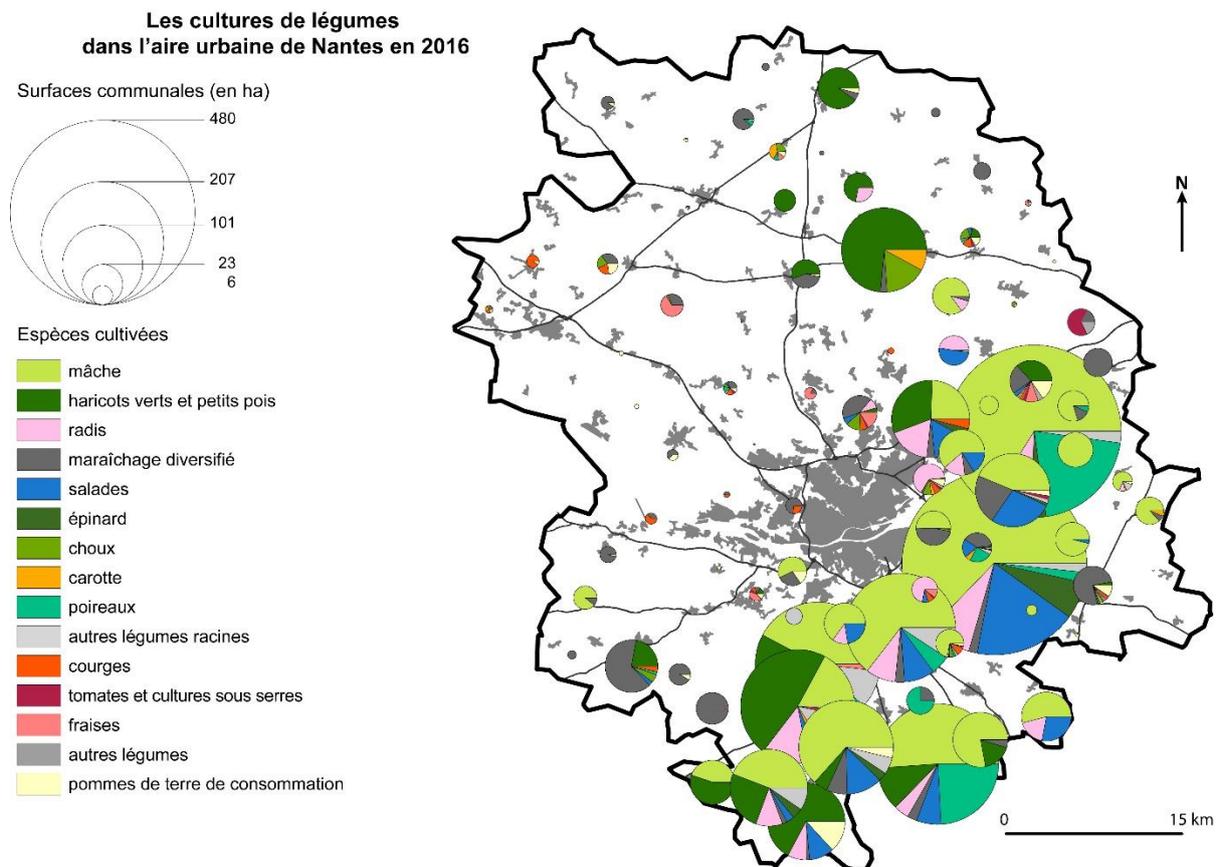
En tête de ces quelques sept milliers d'ha de légumes, arrivent les salades qui en totalisent 5 025 (figure 1). Parmi celles-ci, la mâche occupe une place prééminente avec 4 497 ha. On dénombre 38 légumes cultivés, différenciés selon les espèces ou les modes de culture (serre/plein air). Les effets de la crise de 1992 ont bien affecté durablement la culture de la carotte qui arrive en dixième position avec 72 ha alors que la double réorientation du bassin (Jousseume, 2014) se traduit dans les chiffres par espèces : plein-champ à base de mâche, poireau (501 ha) et radis (411 ha) d'une part et serristes qui cultivent 45 ha de concombres et 33 ha de tomates hors sol et chauffées d'autre part. La diversité totale en légumes semble traduire l'existence d'un maraîchage diversifié, dont on verra un exemple de mode de production biologique plus loin.

Espèces de légumes	Surfaces (en ha)	Espèces de légumes	Surfaces (en ha)
Salades	5 025,9	Potiron ou courge	20,4
Poireau	501,9	Betterave	18,8
Radis	411,4	Oignon	17,8
Haricot vert	227,2	Céleri branche	15,6
Autres légumes	226,4	Melon	10,5
Plant	113,2	Bette et carde	8,6
Navet	95,4	Tomate plein air	7,2
Choux	85,5	Flageolet	5,1
Petit pois	78	Artichaut	3,2
Épinard	73,2	Échalote	3,2
Carotte	72,7	Asperge	2,9
Concombre	45,7	Aubergine	2,8
Radis noir ou raifort cultivé	34,8	Poivron	2,6
Céleri rave	34,4	Brocoli	2,3
Tomate sous serre	33,4	Ail	1,3
Fraise	30,8	Fève	1,2
Haricot sec	30,3	Maïs doux	0,8
Fenouil	22,4	Pastèque	0,7
Courgette	22,3	Salsifis	0,4

Source : RA 2010, Agreste/CASD - Auteur : Guillemin P., UMR ESO, 2017

Figure 1 : Cultures de légumes frais et secs dans l'aire urbaine de Nantes en 2010

Les contraintes de l'accès sécurisé aux données du recensement agricole ayant compliqué la cartographie des surfaces maraîchères communales en 2010, c'est à partir du recensement parcellaire graphique 2016 (RPG) qu'elle a pu être effectuée, malgré de sérieuses limites liées à cette source. A l'échelle de l'aire urbaine nantaise, d'après le RPG les surfaces totales cultivées en légumes s'élèvent à 2 904 ha, soit 4 386 hectares de moins que dans le dernier recensement agricole. La lacune concerne principalement la mâche. Avec 1 307 ha en 2016, il en manque 3 190 ha par rapport à 2010. Un tel recul serait connu : ce n'est pas le cas. Le RPG n'est pas exhaustif dans le recensement des cultures de légumes, un autre exemple en atteste : en 2016, il recense 0,23 ha de cultures sous serres, quand nous verrons plus loin qu'un seul serriste de l'aire urbaine en exploite 4 ha. Il manque aussi plus de 320 ha de poireaux. Cela confirme donc l'intérêt du recensement agricole, certes daté, pour modéliser des volumes de production théorique (Marie *et al.*, 2017). Néanmoins, la carte révèle une géographie déjà connue, avec trois pôles maraîchers principaux (figure 2). Le premier et principal se situe à l'est de Nantes. Il regroupe entre autres les communes de Saint-Julien-de-Concelles, Divatte-sur-Loire fusionnée au premier janvier 2016 avec La Chapelle-Basse-Mer commune maraîchère bien connue (Jousseaume *et al.* 2003) ou encore Thouaré-sur-Loire. Le second, au sud-ouest de la métropole vers le lac de Grandlieu, s'étend sur les communes de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, La Chevrolière, Pont-Saint-Martin et Les Sorinières. Le dernier, un peu plus à l'est, au sud de Nantes, comprend les communes de La Planche et de Remouillé. Cette géographie dessine le « maraîchage nantais » d'après-guerre, la « spécialisation autochtone dans la vallée de la Loire » des années 1960 concomitante à « l'expansion des maraîchers nantais » cartographiés par Valérie Jousseaume (2014).



Source : Recensement Parcellaire Graphique 2016 - Auteurs : Guillemain P. et Marie M., UMR ESO, 2018

Figure 2 : Le bassin maraîcher nantais en 2016

Cette géographie du bassin maraîcher nantais est le produit de différents de modes de productions impliquant des agriculteurs aux profils sociaux différenciés. Après l'exploitation maraîchère chapelaine intégrée et basée notamment sur le poireau et la mâche (Jousseau *et al.* 2003), deux autres types d'exploitants se singularisent : le serriste qui produit des tomates de contre-saison hors sol<sup>4</sup> et le maraîcher biologique sur petite surface<sup>5</sup>.

Le premier exploite 4 ha de serres à Basse-Goulaine où il produit sur laine de roche des tomates entre fin février et novembre en serre traditionnelle, et de mi-novembre à août dans des serres éclairées artificiellement. Le rendement de 85 kg de tomates par m<sup>2</sup> implique de lourds investissements pour l'éclairage : autour de deux millions d'euros l'hectare. Le mode de production est hautement technologique : centrale de cogénération pour revente d'électricité et chauffage des serres, lunettes antifatigue visuelle pour les salariés, programmation automatique de l'ouverture-fermeture des ruches pour les bourdons pollinisateurs<sup>6</sup>. Cet exploitant vise l'embauche d'une dizaine de saisonniers supplémentaires et sa Société Civile d'Exploitation Agricole déclare embaucher entre 10 et 19 salariés<sup>7</sup>. Dans ce cas, comme dans celui de deux associés chapelains producteurs de mâche, poireau, carotte et muguet et employant 17 salariés<sup>8</sup>, on peut faire référence à la classe bourgeoise du grand patron maraîcher de banlieue parisienne des années 1950 « dont le genre de vie ne diffère pas de celui du chef d'une entreprise industrielle ou commerciale analogue » (Philippeau, 1956, pp. 382-383).



Le deuxième, installé sur 5 000 m<sup>2</sup> aux Sorinières tend à réduire cette surface emblavée sur laquelle il cultive 70 espèces et près de 400 variétés de légumes biologiques (150 pour les seules tomates)<sup>9</sup>. Contrairement au précédent mode de production gourmand en intrants divers, il travaille manuellement, ne tolère aucun traitement, même ceux certifiés ou les purins de plantes. À l'opposé du forçage artificiel mobilisé par le serriste de Basse-Goulaine, il s'accommode du facteur limitant qu'est l'eau pour confronter ses légumes à un stress hydrique afin de les concentrer en chair et donc en goût. Il écoule sa production auprès de chefs nantais et parisiens ainsi que par une vente à la ferme hebdomadaire (chaque débouché assure 35 % de son chiffre d'affaires de 102 000 euros en 2016) et complète ses recettes par la vente de plants et le conseil en maraîchage sur petite surface. Cet

ingénieur agronome passé par la Hollande, la Côte d'Ivoire, le Québec, la Thaïlande, la Suisse et le Japon<sup>10</sup> s'inscrit dans une forme de déplacement social (Paranthoën, 2014) depuis la classe de l'encadrement (agricole en l'occurrence<sup>11</sup>) à une petite bourgeoisie agricole renouvelée dans le cadre de l'écologisation et de la mise en proximité de l'agriculture (Paranthoën, 2013). Cette

<sup>4</sup> BONNARDEL X., « L'hiver, il produit des tomates comme en plein été ! », *Ouest-France*, 17 janvier 2017

<sup>5</sup> VAN HOUDENHOVE I et BOUCOURT F., « 5 000m<sup>2</sup> de saveurs », *Les 4 saisons du jardin bio*, hors-série n° 13, pp. 34-39

<sup>6</sup> BONNARDEL X., « L'hiver, il produit des tomates comme en plein été ! », *Ouest-France*, 17 janvier 2017

<sup>7</sup> <https://www.societe.com/societe/earl-de-la-giraudiere-352032627.html> (consulté le 13 juillet 2017).

<sup>8</sup> SAYAGH J., « Temps trop doux : destruction de mâche », *Ouest-France*, 21 décembre 2015.

<sup>9</sup> VAN HOUDENHOVE I et BOUCOURT F., « 5 000 m<sup>2</sup> de saveurs », *Les 4 saisons du jardin bio*, hors-série n° 13, pp. 34-39.

<sup>10</sup> *Id.*

<sup>11</sup> Il a par exemple été technicien pour l'Office technique des maraîchers genevois et vaudois.

trajectoire valorisée commercialement et médiatiquement, nous rappelle une représentation sociale ancienne à travers laquelle « la bourgeoisie urbaine considère le maraîcher comme un artisan produisant et vendant des légumes comme d'autres produisent et vendent objets et manufactures » (Philipponneau, 1956, p. 40)<sup>12</sup>.

Ce rapport social producteur-consommateur et sa dimension d'échange marchand, nous ramènent à l'objet du premier volet de recherche du FRUGAL : les flux alimentaires métropolitains, notamment le rapport entre production et consommation internes à l'aire urbaine.

### *Modélisation d'un taux de couverture théorique de la consommation en légumes frais*

La consommation de légumes frais (hors conserves, plats préparés et restauration hors domicile) dans l'aire urbaine de Nantes est évaluée à 32 225 tonnes (Marie *et al.*, 2017). Appréhender le flux de légumes local nécessite de confronter consommation et production locales (c'est-à-dire de l'aire urbaine). Sur la base des surfaces détaillées plus haut et à partir de moyennes de rendements moyens, comme pour les dix autres aires urbaines étudiées dans FRUGAL, un volume théorique de production de légumes a été calculé pour Nantes *via* de simples multiplications. Après de légères modifications du rendement moyen de certains légumes vis-à-vis des données existantes (*id.*), le résultat s'élève à presque 170 000 tonnes potentielles, soit un taux de couverture de 469 %. La littérature offre des niveaux de productions inférieurs mais à l'échelle du bassin : 140 000 tonnes (Jousseume, 2014), soit un taux de couverture de 434 %. Ce différentiel peut s'expliquer par les biais de la modélisation sur la base de moyennes de rendements moyens, bien que celles-ci aient été construites afin de lisser les contextes pédoclimatiques et de modes de production dans l'optique de comparer 11 aires urbaines françaises. Une agrégation de toutes les salades développées dans le recensement agricole est pour le cas nantais particulièrement préjudiciable : le rendement de la mâche nantaise à l'hectare s'élève à 5,5 tonnes (Jousseume et Margetic, 2007), soit quatre à cinq fois moins que le rendement moyen lissé de la laitue par exemple. Avec la proportion de cette culture dans les surfaces maraîchères de l'aire urbaine de Nantes, et donc des tonnages, la modélisation produite dans le cadre de FRUGAL semble surestimée et les chiffres préexistants dans la littérature (Jousseume, 2014) sont certainement plus proches de la réalité. Quoiqu'il en soit, dans les deux cas, Nantes et ses environs surproduisent des légumes par rapport au niveau de la consommation locale et se placent en tête pour le taux de couverture de la consommation de légumes par la production locale au sein des 11 aires urbaines (suivis par Lorient qui, avec le bassin légumier de Plouhinec et Caudan aux portes de la ville, couvre 288 % de ses besoins en légumes). Rien d'étonnant pour deux bassins légumiers emblématiques de l'Ouest français (Margetic, 2014).

Dès lors, à Nantes, qu'en est-il de la destinée de tous ces légumes ? Si la production obtenue sur un demi hectare peut s'écouler avec une haute valeur ajoutée sans intermédiaire et au sein de réseaux proches socialement et/ou géographiquement, il n'en va pas de même pour les potentiels 3 400 tonnes de tomates produites sur paille de roche ultra chauffée et éclairée à Basse-Goulaine ou pour les 30 000 à 32 000<sup>13</sup> tonnes de mâches produites localement (Jousseume, 2014). Ces volumes ne sont évidemment pas destinés à une consommation exclusivement locale. On sait par exemple que la moitié des tonnages de mâche s'exporte

---

<sup>12</sup> Ce maraîcher a fait l'objet, avec deux confrères francilien et sarthois, d'un article dans *Paris-Match* où cet « ingénieur de la plante » est qualifié « d'orfèvre du terroir » : JARY E., SOLOMON C., MALLET J.-F. et BORNET C., « Olivier Durand. Ingénieur de la plante », *Orfèvres du terroir. Ils écoutent pousser leurs légumes*, *Paris-Match*, 12-18 décembre 2013, pp. 153-156.

<sup>13</sup> SAYAGH J., « Temps trop doux : destruction de mâche », *Ouest-France*, 21 décembre 2015.

chaque année vers l'Allemagne<sup>14</sup> ou qu'une partie des récoltes approvisionne la branche légumes d'Agrial, via la *joint venture Nantial*, créée avec *Nanteurop*<sup>15</sup>. Pour le reste des volumes, quels réseaux de distribution captent la production locale ? Pour y répondre, il faut s'intéresser à l'un des principaux catalyseurs des flux issus des productions maraîchères de l'aire urbaine de Nantes : son Marché d'Intérêt National.

## 2. Concentration puis éclatement d'une production d'intérêt national

Le MIN de Nantes, aux 1 100 emplois et 470 millions d'euros de chiffre d'affaires<sup>16</sup>, compte 24 grossistes en fruits et légumes, 13 en alimentation générale et fournitures, 8 en fleurs et plantes<sup>17</sup>. Les légumes, avec les fruits, constituent ainsi son activité principale. Avant d'envisager la géographie de cet approvisionnement, il est nécessaire de caractériser la structuration de l'approvisionnement du MIN de Nantes par les "producteurs vendeurs"<sup>18</sup>.

### *Structuration de l'approvisionnement du MIN de Nantes par les agriculteurs*

Les légumes constituent le premier produit agricole apporté au MIN de Nantes, avec 33 producteurs-vendeurs sur 47 en 2017. Les fruits arrivent en deuxième position, loin derrière avec seulement trois exploitations. Puis suivent les fleurs-reproduction de plantes et produits laitiers avec respectivement deux exploitations et enfin le pain et le poulet pour lesquels un seul producteur assure l'approvisionnement. Malgré une enquête téléphonique au printemps 2017 renouvelée à l'été 2017 et des recherches complémentaires sur des sites internet tels que <https://www.societe.com/>, pour cinq entreprises les produits apportés au MIN restent indéterminés comme sur le fichier .pdf en ligne sur le site du MIN.

La gamme de légumes est variée (19 espèces)<sup>19</sup> et déclinée en conserves par un producteur. La source utilisée ne fournit pas les volumes livrés. Cependant, malgré l'indétermination des productions de certains producteurs (10 sur 47) et le fait que certaines espèces soient amalgamées sous le terme « légumes », on peut en déduire la structuration de l'approvisionnement comme représenté en figure 3 : les salades (qui amalgament sûrement beaucoup de mâche) concernent 15 producteurs, devant les radis (6), la mâche (5), la betterave (cuite ou non), les choux, la fraise, la tomate (respectivement 3) et le poireau (2). Toutes les autres espèces ne sont mentionnées que par un seul producteur (figure 4). Pour les trois premiers légumes apportés au MIN (salades et mâche agrégées), on retrouve les deux premières cultures en termes de surfaces : la mâche et les radis (figure 1).

---

<sup>14</sup> *id.*

<sup>15</sup> <http://vegetable.fr/2012/09/27/agrial-et-nanteurop-fondent-nantial/> (consulté le 19 janvier 2018)

<sup>16</sup> ABED-DENESIE L., « Du marché de gros au Min de Nantes », *Nantes Passion*, n° 246, octobre 2014.

<sup>17</sup> <http://www.minnantes.com/print.html> (consulté le 15 juillet 2017).

<sup>18</sup> Nomenclature utilisée par le MIN : <http://www.minnantes.com/images/producteurs.pdf> (consulté le 23 août 2017).

<sup>19</sup> Betterave cuite, carotte, céleri, choux, cornichon, fraise, haricot vert, mâche, melon, panais, patate douce, persil, poireau, radis, radis noir, rutabaga, salade, tomates et topinambours

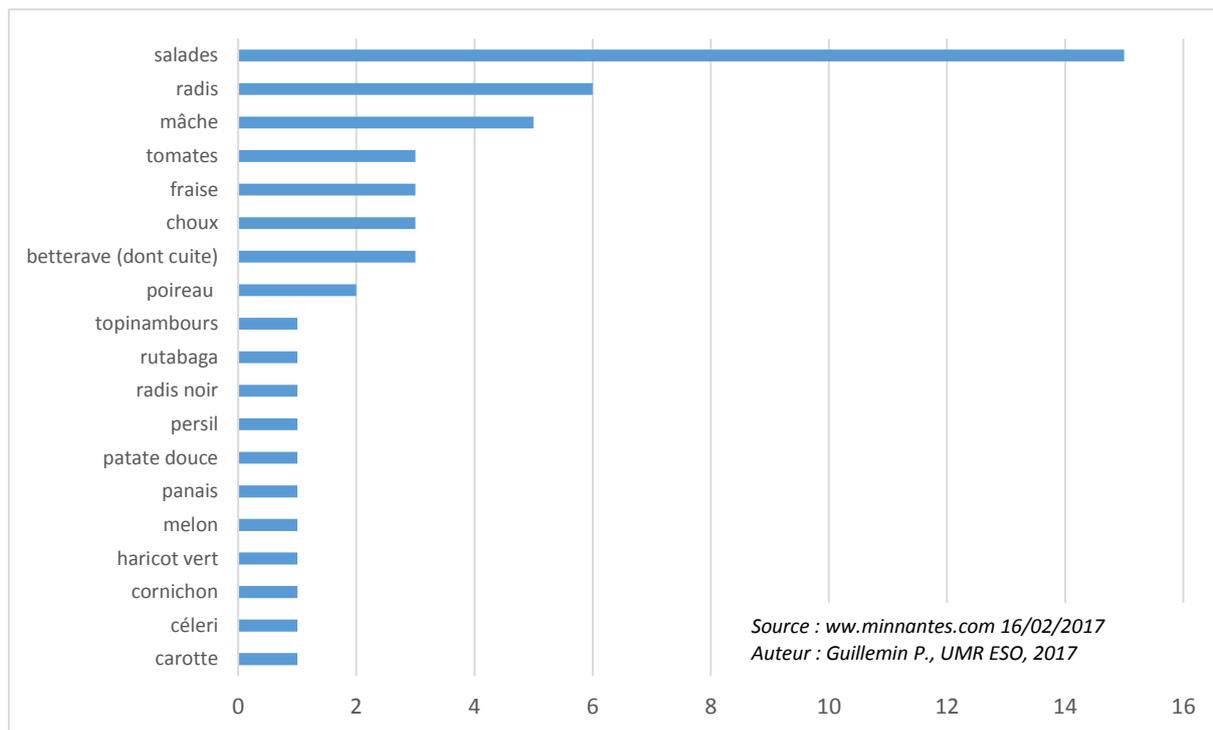


Figure 3 : Nombre de producteurs par espèces de légumes

Huit producteurs sur 47 livrent des produits issus de l'agriculture biologique (AB) : 6 pour les légumes, un pour les fruits et un pour le pain. A minima, d'après les mentions d'une exploitation de L'Île -d'Elle, les légumes AB sont constitués de tomates, salades et radis.

### *Géographie de l'approvisionnement du MIN de Nantes*

Sur 47 producteurs, 24 viennent de Loire-Atlantique, 3 de Maine-et-Loire dont le producteur de fromages, 3 de Vendée, le producteur de pain boulange en Ille-et-Vilaine (figure 4) et pour 16 producteurs la commune de siège d'exploitation est inconnue. Les 24 producteurs de Loire-Atlantique sont localisés intégralement dans l'aire urbaine. Côté Maine-et-Loire, l'aire d'approvisionnement s'étire sur 138 km à l'est *via* l'autoroute A11. Côté Vendée, elle s'étire sur 131 km *via* l'autoroute A83. Côté Ille-et-Vilaine, elle s'étire vers le nord de 103 km *via* la route nationale 137, jusque dans une commune de l'aire urbaine de Rennes, autre terrain d'études de FRUGAL. Pour le pain, nous avons donc affaire à un flux sortant de transformation d'un produit à base de céréales dans l'aire urbaine de Rennes, devenant un flux entrant dans un lieu de distribution en gros de l'aire urbaine de Nantes, et là, son suivi s'arrête faute de données supplémentaires.

On peut aussi s'interroger sur l'évolution de l'approvisionnement du MIN. Toute proportion gardée, on connaît pour le marché de gros de Caen, un abandon progressif par les derniers maraîchers de la ville au profit des centrales d'achats plus prévisibles et rémunératrices (Graby et Guillemin, 2016). Or, pour le MIN de Nantes, un producteur diversifié de La Chevrolière contacté par téléphone nous déclarait au sujet des volumes apportés au MIN : « *le MIN de moins en moins, on passe de plus en plus par les centrales d'achats à Nantes et en France* ». Cette tendance est-elle spécifique à cette exploitation ou plus générale ? Seule l'enquête approfondie pourrait nous l'apprendre. Cette cartographie des fournisseurs du MIN étant réalisée, il serait souhaitable de pouvoir réaliser une cartographie de la clientèle du MIN. Cette réalisation permettrait d'identifier une partie des flux sortant du MIN vers l'aire urbaine de Nantes, mais aussi les flux du MIN vers l'extérieur de l'aire urbaine, peut-être en partie vers d'autres aires

urbaines étudiées dans le programme FRUGAL. C'est ce qui a été montré de manière ponctuelle sur le terrain lorientais à travers l'origine géographique des produits écoulés sur les marchés de plein-vent du pays de Lorient. Majoritairement les aliments qui y sont écoulés proviennent du Pays de Lorient ou du Morbihan (69 %), mais d'autres communes, dont Nantes, contribuent à leur approvisionnement : « Ces communes sont à mettre en relation avec la présence des MIN de Rennes et de Nantes, qui permettent un approvisionnement en grosse quantité, de fruits et de légumes notamment » (Gigan *et al.*, 2017, p. 70). Si cette réflexion peut servir d'appel à données, avis aux potentiels lecteurs ou lectrices concerné-e-s !

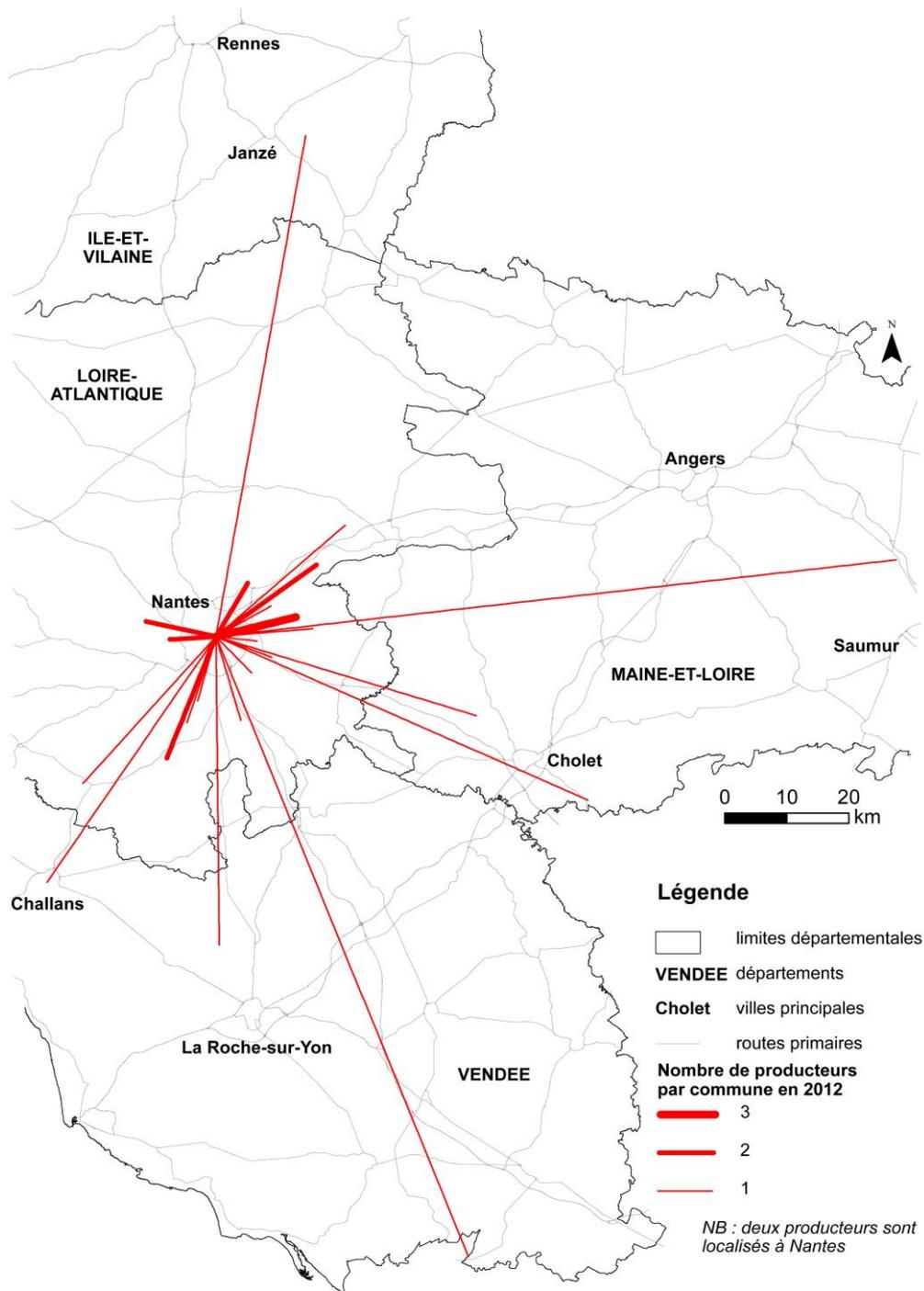


Figure 4 : Communes d'origine des producteurs approvisionnant le MIN de Nantes

## Conclusion

À partir de l'exemple des légumes, ce texte contribue à la compréhension du système alimentaire nantais. Les résultats présentés participent à la caractérisation de la production agricole « professionnelle » locale (nature des produits, volumes, types de systèmes productifs engagés) et à une poursuite (Jousseau, 2003 et 2014) de la description des filières organisées, transformation, acheminement et distribution, avec l'exemple du MIN. Néanmoins, ces résultats nécessitent d'être approfondis à l'aune de la géographie quantifiée (en volume) de l'éclatement local, régional et national de légumes par le MIN de Nantes.

Au final, alors qu'arrive pour FRUGAL l'heure de croiser les résultats dans la perspective d'une approche systémique de l'approvisionnement alimentaire métropolitain et de son encadrement, cette réflexion suggère des questions relatives à la gouvernance alimentaire nantaise. En effet, l'ingénieur-maraîcher des Sorinières, en aménageant des potagers de palettes sur d'anciens parkings et en plaidant pour le développement du modèle de l'agriculture urbaine, participe d'une *action publique ordinaire* qui s'institutionnalise dans les instances locales de l'agriculture et de l'alimentation, en premier lieu desquelles le Plan Alimentaire Territorial (PAT). Au-delà de cet exemple individuel, l'objet de la seconde partie de ce texte, le MIN de Nantes prochainement transféré à Rezé<sup>20</sup>, offre un cas d'étude parangon à la croisée de l'analyse de la gouvernance et des formes urbaines alimentaires... à suivre donc.

## A lire

GIGAN G., FONTAINE-TOUCHARD B., LAFONT M. et LEMARQUAND D., 2017, *Étude des flux alimentaires du Pays de Lorient : démarches et résultats préliminaires*, rapport de projet tuteuré du Master ART-ESO, Université de Caen Normandie, 133 p.

GRABY A. et GUILLEMIN P., 2016, « De l'approvisionnement en légumes d'un marché de plein-vent aux débouchés commerciaux de ses maraîchers : l'exemple du marché Saint-Sauveur à Caen », *POUR*, n° 229, pp. 7-19

JOUSSEAU V., CROIX N. et MERCIER D., 2003, *La Chapelle-Basse-Mer commune ligérienne. Guide de géographie locale*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 95 p.

JOUSSEAU V. et MARGETIC C., 2007, « Autre légume, autres lieux. La mâche dans le bassin maraîcher nantais », *Méditerranée*, n° 109 pp. 47-53

JOUSSEAU V., 2014, « Le front pionnier » du bassin maraîcher nantais », dans *Atlas des campagnes de l'Ouest*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, pp. 186-187

MARGETIC C., 2014, « Des bassins légumiers emblématiques », dans *Atlas des campagnes de l'Ouest*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, pp. 184-185

MARIE M., GUILLEMIN P., BERMOND M. et GUENNOC D., 2017, *Évaluation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises*, 54<sup>ème</sup> colloque de l'Association de Science Régionale De Langue Française, 17 p. [en ligne]

PARANTHOËN J.-B., « Processus de distinction d'une petite bourgeoisie rurale. Le cas d'une « association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) », *Campagnes populaires, campagnes bourgeoises*, AGONE/51, Marseille, 2013, pp. 117-130

PARANTHOËN J.-B., 2014, « Déplacement social et entrées en agriculture. Carrières croisées de deux jeunes urbains devenus maraîchers », *Sociétés contemporaines*, n°96, p.51-76

PHLIPONNEAU M., *La vie rurale de la banlieue Parisienne. Etude de géographie humaine*, thèse de doctorat d'Etat de Géographie, Colin, Paris, 1956, 593 p.

---

<sup>20</sup> ABED-DENESIE L., « Du marché de gros au Min de Nantes », *Nantes Passion*, n° 246, octobre 2014