



# Patrimoine légumier

## de la Flandre Maritime

Mémoire et actualité  
des productions  
légumières du littoral  
dunkerquois



espaces  
naturels  
régionaux

Centre régional de  
ressources génétiques

Dunkerque   
Grand Littoral  
COMMUNAUTÉ URBAINE

## Introduction

Pourquoi une étude sur le bassin maraîcher dunkerquois ?

Le Centre Régional de Ressources Génétiques

Terminologie

p5-7

## 1. Histoire du bassin maraîcher dunkerquois

### 1.1. La culture légumière en Nord-Pas-de-Calais p10

Avant 1850. Des jardins maraîchers aux banlieues maraîchères

1850-1914. L'âge d'or des banlieues maraîchères

1920-1965. La formation des bassins légumiers

Après 1965. L'affirmation du Pôle légumier régional

p9-41

### 1.2. Le bassin légumier de Dunkerque, des origines à nos jours p19

#### 1.2.1. Une histoire qui commence à l'est, autour de Rosendaël p20

Rosendaël, une terre née ingrate

Avant 1870. Rosendaël, banlieue maraîchère

1870-1925. Rosendaël, bassin d'expédition

1926-1950. Rosendaël, spécialiste du chou-fleur

Après 1950. Rosendaël, en route vers la serriculture

Les années 1980. Rosendaël, commune horticole.

Rosendaël, un foyer dynamique de progrès

#### 1.2.2. Dunkerque-Ouest, une terre agricole devenue bassin légumier p32

Les jardiniers de Dunkerque-Ouest  
Les temps changent

#### 1.2.3. Un maraîchage qui se déplace toujours plus à l'Ouest et s'éteint p38

Encadré : Les différents bassins maraîchers dunkerquois

p42-85

p86-96

## 2. La production légumière sur le territoire dunkerquois

### 2.1. Trois légumes emblématiques p43

2.1.1. Le chou-fleur p48

2.1.2. Le pissenlit blanc p50

2.1.3 La chicorée «Tête d'anguille», un légume dans le Dunkerquois p56

### 2.2. Les légumes secs p60

2.2.1. Le pois cassé p62

2.2.2. Le Flageolet blanc de Flandre, un légume rare p64

### 2.3. Les légumes d'industrie p66

2.3.1. Le petit pois p69

2.3.2. Le haricot p72

2.3.3. Les légumes racines : carottes et salsifis p72

### 2.4. La pomme de terre primeur p74

2.4.1. Un Warhemois introduit la pomme de terre en Flandre p74

2.4.2. La pomme de terre primeur de Dunkerque p76

### 2.5. Les autres légumes p78

2.5.1. Les légumes de plein champ p78

2.5.2. Les légumes sous serre p82

2.5.3. Les légumes oubliés p82

2.5.4. L'asperge de Gravelines : mythe ou réalité ? p84

## 3. L'avenir des légumes dans le Dunkerquois

### 3.1. Un patrimoine légumier conservé p87

### 3.2. Un lycée horticole renommé p92

### 3.3. Des jardins familiaux en dynamique p94

### 3.4. Vers un renouveau ? p96

Bibliographie p98

Remerciements p99

## Les bassins maraîchers de France en 1960

## Pourquoi une étude sur le bassin maraîcher dunkerquois ?

Cette étude a pu être réalisée grâce au soutien de la Communauté Urbaine de Dunkerque (CUD) dans le cadre d'une convention signée en 2015 avec Espaces Naturels Régionaux au titre des missions du Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG). Ce travail s'inscrit dans le cadre d'une stratégie territoriale de biodiversité élaborée par la CUD, notamment sur l'aspect conservation et valorisation du patrimoine légumier.

Dunkerque est connue depuis longtemps comme l'un des principaux bassins légumiers de France et des Hauts-de-France. Néanmoins, sa transformation vers la floriculture depuis les années 1980 tend à effacer physiquement et dans les mémoires sa spécificité légumière.

Le CRRG a déjà dans ses collections une douzaine de variétés de légumes, essentiellement des choux-fleurs, provenant d'anciens maraîchers du territoire.

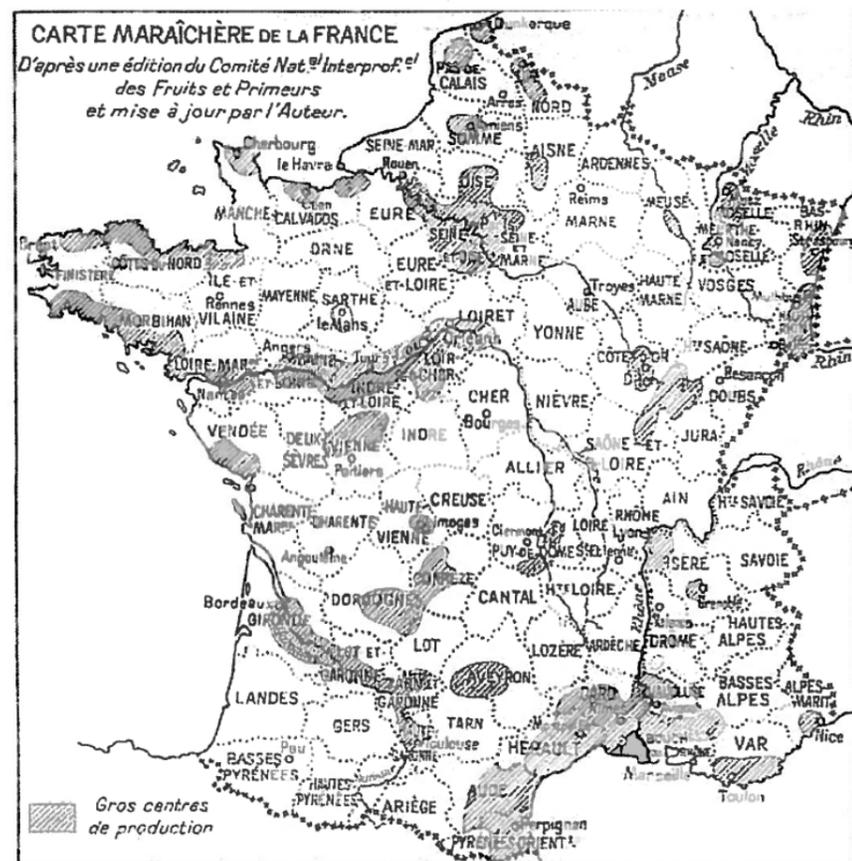
Pourquoi réaliser en 2016 une étude sur ce bassin maraîcher ? À la fois pour retracer l'histoire du bassin maraîcher et de la production légumière des origines à nos jours ; pour retrouver des variétés anciennes liées au territoire et pour obtenir des témoignages directs de maraîchers avant qu'il ne soit trop tard.

À ces objectifs, nous ajoutons celui d'un état des lieux actuel de la production légumière sur le territoire, la proposition de pistes de travail pour relancer la production de variétés anciennes au bénéfice des habitants et de la préservation de la diversité légumière de la région Hauts-de-France.

Le périmètre de l'étude n'est pas uniquement centré sur les bassins maraîchers, mais concerne toutes les traces de production de légumes sur le territoire de la CUD. L'étude a ainsi consisté à réaliser, d'une part, une bibliographie exhaustive et, d'autre part, à examiner finement l'ensemble des acteurs de la filière « légumes ».

Nous avons recueilli le témoignage d'une quarantaine de personnes, essentiellement des maraîchers actifs ou retraités, mais aussi d'autres professions liées aux légumes : grainetier, directeur de conserverie... Par cette étude, nous souhaitons rendre hommage à tous ces acteurs qui ont permis aux légumes de Dunkerque de rayonner en France et en Europe.

Suite à cette étude, un groupe de travail s'est constitué composé de la Communauté Urbaine de Dunkerque, du Centre Régional des Ressources Génétiques, du Lycée Professionnel Agricole et de l'Agence d'urbanisme de Dunkerque. L'objectif de ce groupe est d'organiser des temps forts ou des événements autour des légumes anciens et d'en assurer la promotion du champ à l'assiette (restaurateurs, centres de formation, monde agricole, distributeurs...). ■



Laumonier, 1963

# CRRG

## Le Centre Régional de Ressources Génétiques

Espaces Naturels Régionaux (ENRx) fédère trois parcs naturels régionaux (Avesnois, Scarpe-Escout et Caps et Marais d'Opale) et le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG). Le CRRG travaille depuis 1985 à la sauvegarde du patrimoine cultivé et domestique des Hauts-de-France. Intervenant principalement dans les domaines animal, fruitier et légumier, le CRRG a pour objectif de conserver, évaluer et valoriser ce patrimoine domestique régional et cultivé.



Le verger d'étude du CRRG : cerisiers et pruniers à Armbouts-Cappel  
Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

## Le patrimoine fruitier

Le CRRG gère une collection exceptionnelle de plus de 1540 variétés anciennes de pommiers, poiriers, cerisiers et pruniers, principalement dans son verger conservatoire de Villeneuve-d'Ascq et aussi dans d'autres vergers en région comme celui d'Armbouts-Cappel. Ces vergers servent à évaluer les variétés anciennes suivant différentes conditions climatiques et permettent d'appréhender la tolérance aux maladies.

Avec les pépiniéristes de la région, le CRRG travaille à relancer les variétés anciennes auprès du grand public, grâce, notamment, à l'opération « *Plantons le décor* ». Chaque habitant de la région, conseillé par ENRx, peut acheter les arbres fruitiers rustiques adaptés à son territoire.

6



Rouge Flamande sur un éco-pâturage à Grande-Synthe  
Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

## Le patrimoine animal

Le CRRG travaille en étroite collaboration avec les éleveurs pour préserver et valoriser les races à petits effectifs :

- **les races bovines** « *Rouge Flamande* » et « *Bleue du Nord* »;
- **les chevaux de trait** « *Boulonnais* » et « *Trait du Nord* »;
- **la race ovine** « *Mouton Boulonnais* »;
- **une vingtaine de races de basse-cour**, notamment « *Poule de Bourbourg*, *Canard de Bourbourg*, *Lapin Géant des Flandres*... »

Il travaille également avec les collectivités territoriales à la valorisation des milieux naturels (*éco-pâturage*). Ainsi, la *Rouge Flamande* est présente sur les communes de Grande-Synthe et Bergues, sur le Port de Dunkerque et sur d'autres pâturages de la Communauté Urbaine de Dunkerque (*Bois des Forts*,...).

7



Champ d'essais de laitue au Pôle Légume Région Nord à Lorgies.

## Le patrimoine légumier

Grâce à un partenariat avec le Pôle Légumes Région Nord de Lorgies et le Conservatoire Botanique National de Bailleul, le CRRG maintient dans sa collection environ 230 variétés d'une vingtaine de légumes. Il participe à la valorisation des variétés anciennes en apportant son soutien à des filières engagées dans des signes officiels de qualité : Label Rouge (*ex: Flageolet vert*); Indication Géographique Protégée (*ex: Lingot*

*du Nord*, *Ail fumé d'Arleux*). Il apporte aussi son soutien à des filières qui se structurent en associations de producteurs : « *Flageolet Blanc de Flandre*, *Carotte de Tilques* »... Le CRRG inscrit des variétés anciennes de légumes au catalogue des espèces potagères, ce qui permet leur rediffusion auprès du grand public. Quinze variétés sont disponibles à ce jour pour les jardiniers amateurs.



## TERMINOLOGIE

### Jardinier

Avant 1940, les producteurs de Rosendaël et de Dunkerque-ouest se définissaient comme jardiniers. Ils produisaient différentes sortes de légumes sur de petites surfaces et sur des terrains de haute qualité.

### Maraîcher

Suite à l'agrandissement des exploitations et l'expédition des légumes en France et à l'étranger, les jardiniers du dunkerquois se sont appelés maraîchers.

### Producteur de légumes

Ils sont différents des jardiniers-maraîchers. Ils sont spécialisés dans un ou deux légumes de plein champ sur de grandes surfaces comme les producteurs d'haricots secs ou de légumes pour la conserverie.

# 1 Histoire du bassin maraîcher dunkerquois

**D**ans le Nord et le Pas-de-Calais, quatre bassins de production légumière ont coexisté durant près d'un siècle : Dunkerque, Sin-le-Noble et Saint-Omer, plus ou moins spécialisés dans la production de choux et tournés vers l'expédition (*région, France, Belgique, Angleterre*), et Lille, spécialisé dans l'approvisionnement local avec des cultures plus diversifiées.

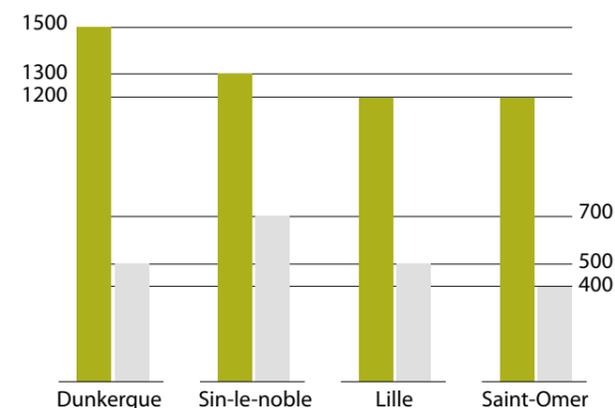
Les études les plus sérieuses sur l'évolution des bassins maraîchers en région Hauts-de-France sont celles de Vezin et Vandamme (1938), de Thomassin (1959) et Vaudois (1991). En 1938, dans le département du Nord, selon Vezin et Vandamme, Dunkerque est le 1<sup>er</sup> centre de production légumière devant Sin-le-Noble et Lille avec une taille d'exploitation plus grande. Contrairement aux autres centres uniquement dédiés au maraîchage intensif,

coexistent à Dunkerque, sur les mêmes exploitations, du maraîchage, des pommes de terre primeurs et des chicorées à café.

En 1959, la situation a évolué. Dunkerque et surtout Sin-le-Noble perdent leurs places de leaders au profit de Lille et de Saint-Omer. Pour Sin-le-Noble, c'est un effondrement ; pour Dunkerque, c'est le début d'un lent déclin qui durera encore 25 ans. ■

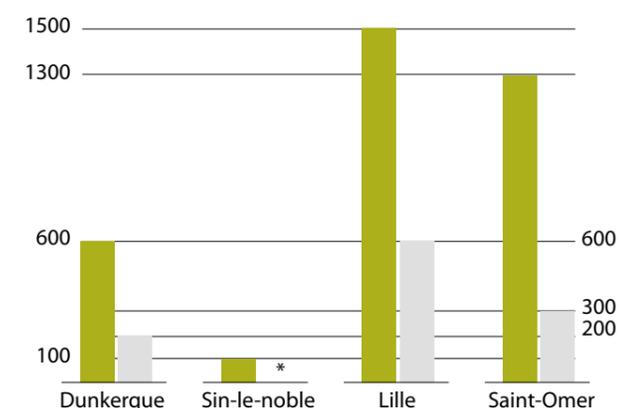
## Importance des bassins maraîchers régionaux

### 1938



d'après Vézin et Vandamme (1938)

### 1959



d'après Thomassin (1959)

■ Nombre d'hectares    ■ Nombre de producteurs



## 1.1 La culture légumière en Nord-Pas-de-Calais

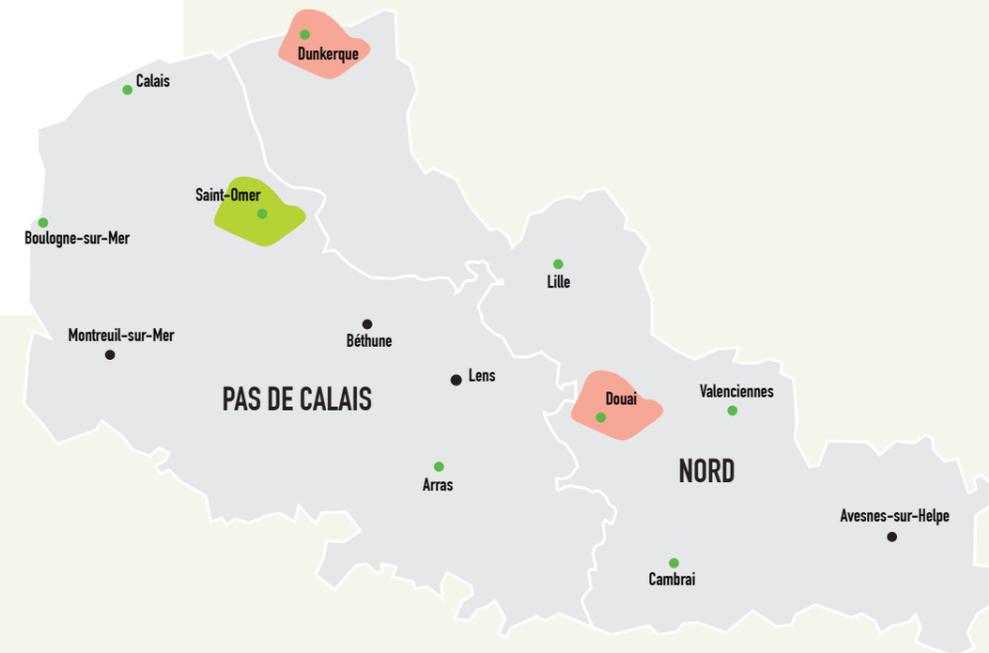
En 1991, Jean Vaudois, géographe de l'Université de Lille, a réalisé l'étude la plus complète sur l'évolution des cultures maraîchères et légumières en région Hauts-de-France. Il définit 3 périodes charnières : la Révolution industrielle (vers 1850), la 1<sup>re</sup> Guerre mondiale (1914-1918), l'organisation des marchés (vers 1960-1970).

### XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles

Centres d'expédition et banlieues maraîchères en Nord-Pas-de-Calais

- Villes ayant des banlieues maraîchères
- Bassins légumiers d'expédition actifs
- Bassins légumiers d'expédition disparus

0 30km



## Avant 1850

### Des jardins maraîchers aux banlieues maraîchères

Dès le Moyen-Âge, l'activité commerciale et manufacturière suscite l'émergence d'un réseau de villes actives qui fait progressivement du Nord-Pas-de-Calais, l'une des régions les plus peuplées et urbanisées de France. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la région est dominée par 8 grandes cités : Arras, Boulogne-sur-Mer, Cambrai, Douai, Dunkerque, Lille, Saint-Omer et Valenciennes.

Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)



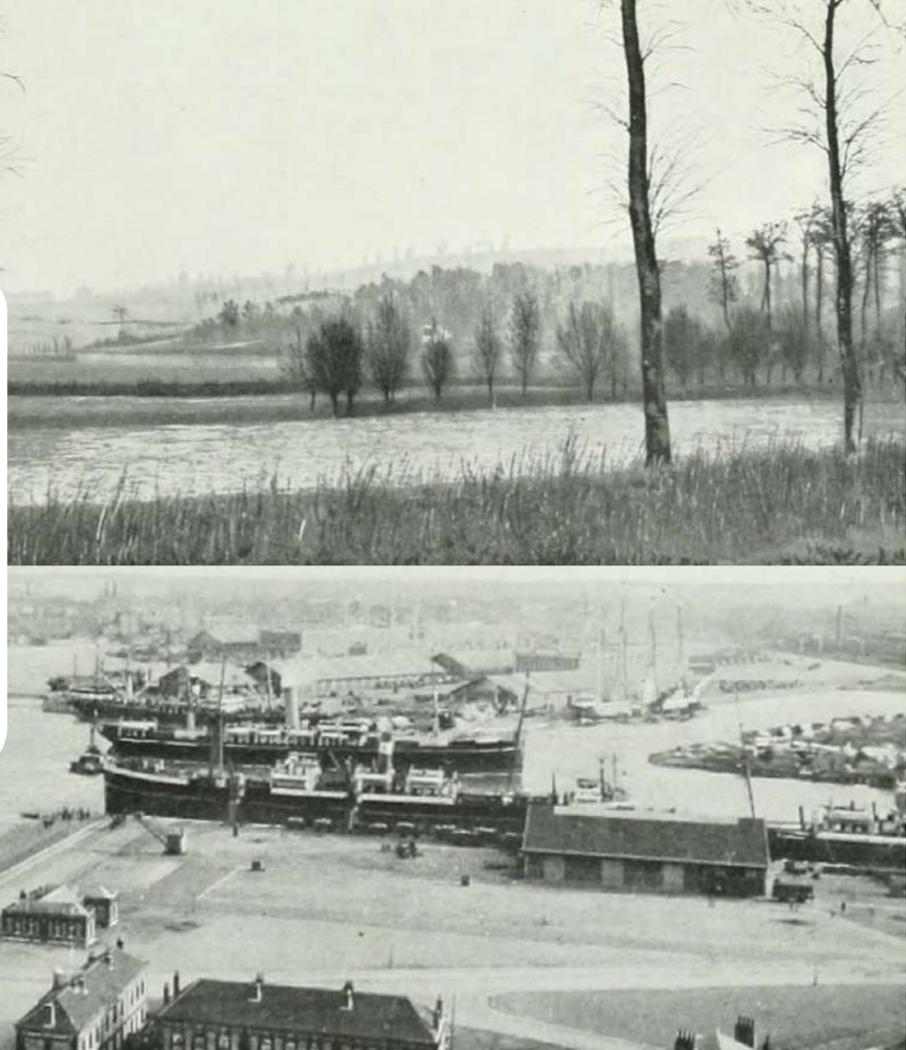
C'est à leur voisinage immédiat ou sur leur territoire que sont nées les premières zones de production légumière, le plus souvent dans des zones humides (*d'où le lien étroit entre les termes « marais » et « maraîcher »*). À ces époques, les surfaces cultivées étant petites, les producteurs de légumes ne se définissent pas comme maraîchers, mais plutôt comme jardiniers.

Peu à peu, en parallèle du développement urbain, les banlieues maraîchères prennent de l'importance. Elles fournissent en légumes la ville proche mais, très vite, certains producteurs commencent à pratiquer la culture « en grand » pour exporter vers

d'autres marchés régionaux. C'est le cas des maraîchers de Sin-le-Noble près de Douai mais surtout de ceux de Saint-Omer qui fournissent en légumes Calais, Dunkerque, Bergues... Ces expéditions remettent en cause le monopole des jardiniers locaux. Ainsi, en 1789, dans les cahiers de doléances (*De Saint Léger et Sagnac, 1908*), les jardiniers de Petite-Synthe et de Rosendaël formulent le vœu que « pour empêcher la ruine des jardiniers, il soit défendu aux jardiniers étrangers, surtout à ceux de Saint-Omer, d'apporter leurs légumes aux marchés de Dunkerque ». ■

1670

La création du canal de Baubourg, entre Saint-Omer et Dunkerque participera au développement de ces activités commerciales



Source : Domaine public

1850-1914

L'âge d'or des banlieues maraîchères

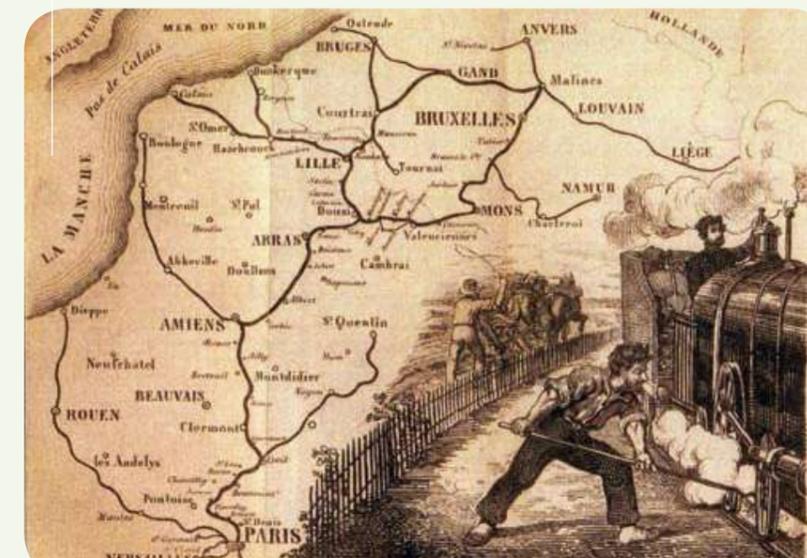
La révolution industrielle bouleverse profondément l'économie et l'agriculture régionales. Première conséquence : un accroissement de la population urbaine en général et le développement des villes minières et sidérurgiques avec, pour corollaire, le développement de marchés gourmands en légumes. Ce développement urbain est une aubaine pour les zones maraîchères. Il sera aussi la cause de leur perte ou de leur déplacement suite à la pression foncière. Elles seront alors de plus en plus éloignées des villes.

Deuxième conséquence : depuis leur mise en œuvre à partir de Gravelines, dès 1820-1830, les échanges s'amplifient à partir de 1850 avec l'arrivée du chemin de fer. Celui-ci permet d'expédier rapidement et plus loin les denrées agricoles. Le premier à en bénéficier est le marché anglais et ce, jusqu'à la perte du marché londonien avant 1914.

Les lignes de chemins de fer en 1852

Néanmoins, selon Jean Vaudois, « la naissance de la légumiculture marchande est plus tardive à Dunkerque qu'elle n'a pu l'être ailleurs en région. Elle est contemporaine de l'extension urbaine et portuaire consécutive au rattachement de la ville à la France en 1662 ». Le quintuplement de la population entre 1660 et 1789 (de 5 100 à 28 000 habitants) et le développement de l'activité portuaire suscitent alors, sur le rebord interne du cordon dunaire, la création de deux noyaux maraîchers à l'ouest et à l'est de la ville.

La décision de Louis XIV en 1670 de creuser le canal de Bourbourg entre St-Omer et Dunkerque permet de développer les activités commerciales, notamment l'acheminement de marchandises par transport fluvial. Il semble que ce lien entre les deux villes ait d'abord profité à Saint-Omer pour le commerce des légumes. ■



Source : W. Maufroy, directeur du Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

## 1903 Expédition de légumes provenant de la banlieue de Dunkerque

3300 tonnes en Angleterre

4500 tonnes en Belgique

2000 tonnes en France



Étude sur la Flandre - Source : Blanchard (1906)



Source : Domaine public

14

Les maraîchers se tournent également vers Paris et la Belgique, et dans une moindre mesure vers l'Allemagne.

L'âge d'or des banlieues maraîchères fait clairement apparaître une spécialisation entre les ceintures vertes comme Lille qui alimentent les villes proches et les bassins d'expéditions qui sont au nombre de trois : Saint-Omer, Sin-le-Noble et le dernier apparé, Dunkerque.

Selon Jean Vaudois, en éloignant les producteurs des marchés, le développement du commerce d'expédition rend alors indispensable le recours à des courtiers, inter-

médiaires commerciaux, qui se chargent de regrouper l'offre et d'en assurer l'acheminement. Comme à l'heure actuelle, les intermédiaires sont rapidement accusés de faire beaucoup de profit au détriment des producteurs. Pour défendre leurs intérêts, les maraîchers s'organisent en syndicats. À Dunkerque, ils sont regroupés depuis la fin des années 1890 en deux associations syndicales : « *L'Amicale des jardiniers du canton Est* » et « *L'Association des jardiniers du canton Ouest* ». Ces 2 zones de production pourtant si proches ne se mélangent pas ! Cette particularité persistera durant le XX<sup>e</sup> siècle. ■

## 1920-1965

### La formation des bassins légumiers

L'après-guerre augure une nouvelle période avec la perte des marchés à l'exportation, le repli sur le marché français, une concurrence accrue entre l'ensemble des bassins de production français et belges. Les bassins légumiers doivent trouver des solutions techniques et commerciales pour résister. C'est dans la région dunkerquoise, après 1925, que se produisent les évolutions les plus spectaculaires avec l'introduction de deux nouvelles productions : le chou-fleur précoce appelé « *Malines* » et le pissenlit blanc forcé en cave dont les expéditeurs assurent rapidement la promotion. La culture du chou-fleur s'accompagne des premières serres vitrées nécessaires à la production des plants hivernés qui permettent de surcroît la production de tomates en été.

À la même époque, les légumes de conserverie (*pois et haricot*) font leur apparition avec Bonduelle à Renescure en 1926 et La Semeuse à Bierne en 1932. Les graines alimentaires de légumineuses (*pois pour les « casseries »*) font, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, partie des cultures industrielles sur le littoral et dans les arrondissements de Béthune et d'Hazebrouck. Les premières conserveries de légumes sont d'ailleurs le plus souvent issues des casseries de petit pois. La production de légumes pour l'industrie (*conserve et par la suite surgelé*) prend de l'ampleur au point que le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie deviennent les principales régions productrices de légumes d'industrie en France. ■

### Repiquage du chou-fleur sous serre



Source : J.-M. Muyils

15

# Après 1965

## L'affirmation du Pôle légumier régional

À u milieu des années 1960, l'agriculture est à nouveau bouleversée par la modernisation. La production se mécanise permettant l'agrandissement des exploitations. Les maraîchers, dont le métier commence à se spécialiser, se recentrent sur les cultures les plus rentables.

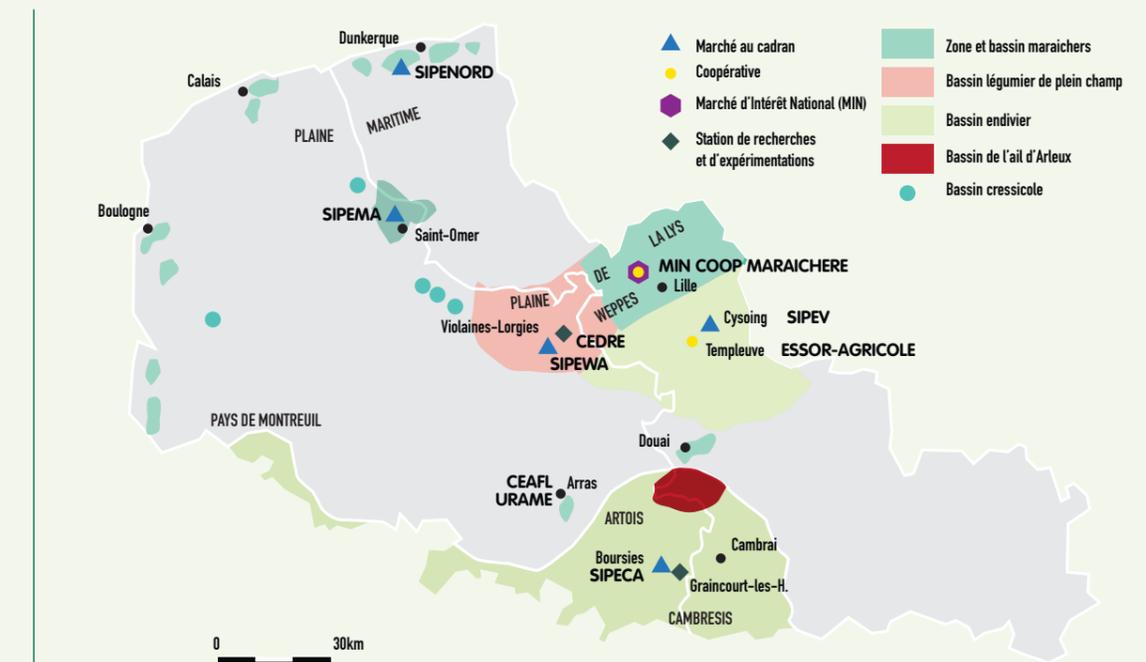
Vers 1975, l'arrivée des premières endives hybrides marque une nouvelle étape décisive, les autres légumes suivent dans la foulée (*choux, poireaux*). Les maraîchers abandonnent peu à peu les métiers annexes tels que l'autoproduction de semences et l'élevage des plants.

L'exigence de qualité croissante (*calibrage, lavage, conditionnement, logistique...*) voulue par les marchés demande aux producteurs des efforts constants pour s'adapter aux nouveaux modes de commercialisation alors même que l'arrivée de la grande distribution modifie les rapports de force et provoque la concentration de l'offre. Les échanges s'internationalisent davantage. La concurrence entre bassins de production s'exacerbe...

Les bassins de Dunkerque et de Saint-Omer se transforment pour s'adapter à la demande. Ainsi, les producteurs réagissent en améliorant leur organisation économique notamment grâce à une nouvelle génération de marchés physiques : les marchés au cadran par enchères dégressives gérés par des coopératives. Sont créées la SIPEMA (*Société Interprofessionnelle des Producteurs et Expéditeurs du Marais Audomarois*) pour Saint-Omer en 1972 et la SIPENORD pour Dunkerque en 1974. Seul bassin d'expédition de Sin-Le-Noble ne suit pas ce mouvement, conduisant à son déclin inexorable dès le début des années 1970.

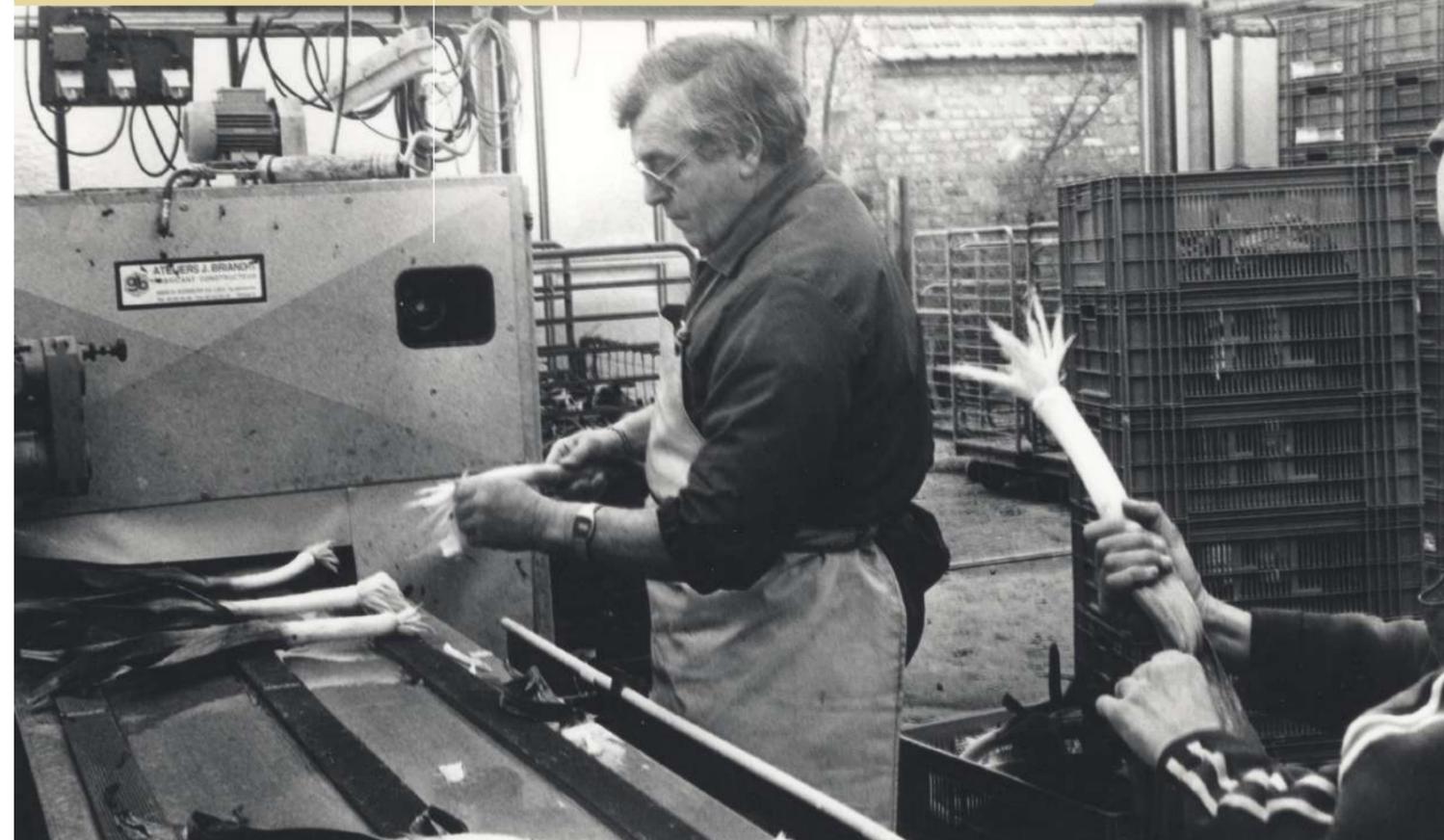
Dans le même temps, émerge un nouveau bassin d'expédition dans les Weppes, au sud-ouest de Lille, autour de sa coopérative : la SIPEWA située à Violaines. Ce nouveau centre légumier n'est plus composé uniquement de maraîchers mais aussi de producteurs de légumes de plein champ cultivant de grandes surfaces. Ils n'ont pas ou peu de contraintes naturelles, contrairement à Saint-Omer, ni de contraintes foncières comme à Dunkerque.

## 1991 Zones et bassins légumiers et maraîchers



D'après Jean Vaudois (1991)

## Épluchage des poireaux



Malgré sa modernisation, le bassin de Dunkerque subit un lent déclin à la fin des années 1970 provoqué par :

- **le développement de la sidérurgie, arrivée dans les années 1960**, qui exerce une pression foncière sur les zones de production empêchant l'extension des exploitations ;
- **l'orientation de la production vers l'horticulture plus rémunératrice ;**
- **la concurrence de Saint-Omer et des Weppes** qui ont moins de contraintes foncières et souhaitent prendre à Dunkerque sa place de spécialiste des choux-fleurs précoces (notamment grâce à l'emploi de voiles de forçage).

Il s'éteint quasiment à la fin des années 80. ■

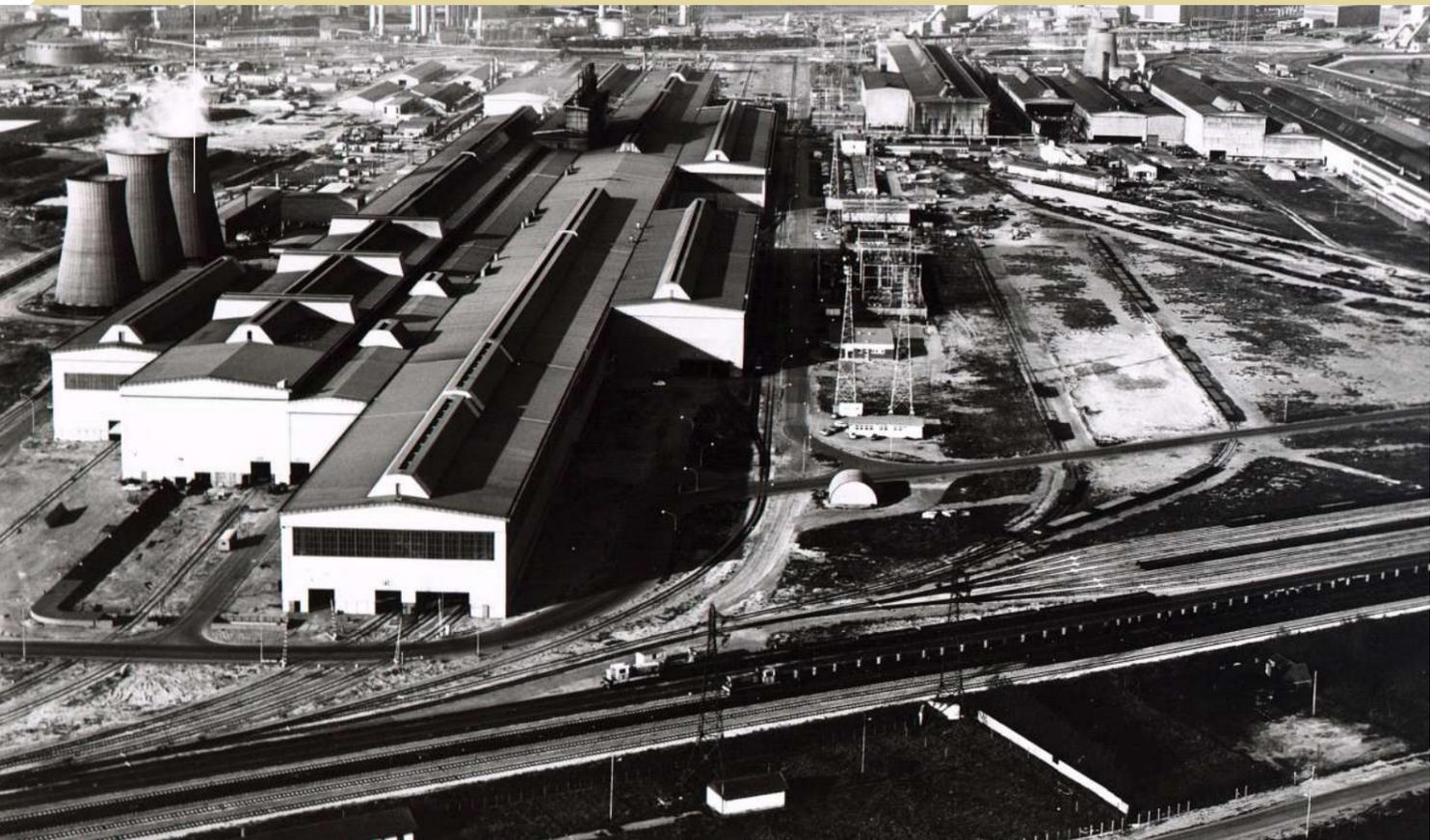


Source : J. M. Muyls (1965)

18

● Usinor dans les années 1965

● Repiquage poireaux, famille Muyls



Source : Société Dunkerquoise d'Histoire et d'Archéologie (SDHA)

## 1.2 Le bassin légumier de Dunkerque, des origines à nos jours

Le bassin légumier dunkerquois est original dans la région par :

- **sa situation géographique proche de la mer.** C'est un atout pour les productions légumières et notamment pour les choux-fleurs précoces car c'est une zone moins gélive (à l'instar de la zone de St-Pol-de-Léon en Bretagne pour le chou-fleur d'hiver). Autre avantage : les vents d'Ouest apportent des pluies régulières nécessaires au développement des légumes ;
- **son sol franchement sableux** et non pas tourbeux comme le sont les zones de marais de Saint-Omer et Sin-le-Noble. Cette texture légère permet la production de beaux légumes même si elle demande une fertilisation et une irrigation soutenue ;
- **ses productions spécifiques.** Si, comme pour les autres bassins d'expédition, le chou-fleur a fait sa renommée, Dunkerque s'est aussi fait connaître (et est encore connu !) pour le Pissenlit blanc. Autre légume lié au territoire et à sa production de chicorée à café : la chicorée Tête d'anguille ;
- **son contexte pédoclimatique qui permet des cultures précoces** ne nécessitant pas d'être sous châssis comme à Lille. Dunkerque a néanmoins développé les premières serres de la région (avant 1940) qui servent dans un premier temps à la production de plants de choux-fleurs, de tomates et de concombres puis modernisées pour la production de fleurs ;
- **la coexistence, sur un même territoire, du maraîchage local, du maraîchage d'expédition et de la production de légumes pour les conserveries**, un cas unique en région. À cela, s'ajoutent les grandes cultures industrielles comme la chicorée à café. ■

19



Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

1.2.1

## Une histoire qui commence à l'Est, autour de Rosendaël

À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, entre les dunes de Flandre maritime et le canal de Furnes, une bande de terre cultivable s'étend des fortifications de Dunkerque jusqu'aux limites de Leffrinckoucke. Elle abrite deux populations : des pêcheurs au nord, des jardiniers au sud, le long du canal de Furnes.

Un siècle plus tard, elle devient le poumon vert du Dunkerquois. Les habitants fortunés y achètent des parcelles et construisent des maisons de plaisance. D'autres louent la terre à des jardiniers et les autorisent à construire une maison pour y vivre. Des cabarets et des tavernes ouvrent leurs portes...



20

Rosendaël 1950

Carte État Major 1922-1966

Selon les témoignages, la zone maraîchère sur Tétéghem se trouvait de l'autre côté du canal de Furnes - Source : Yoanne Scottez (2016)

21



Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

En 1860, la commune de Rosendaël devient indépendante. Les petites parcelles se séparent les unes des autres par des haies de groseilliers, de groseilles à maquereaux et d'arbres fruitiers.

Au XX<sup>e</sup> siècle, la commune s'urbanise et s'industrialise avec notamment une briqueterie qui emploie de nombreux ouvriers. Des brasseries ouvrent, ainsi que des cafés et des estaminets. Rosendaël devient un foyer de vie peuplé et dynamique.

Rosendaël a sans conteste fait la réputation du bassin maraîcher de Dunkerque en France et dans les pays voisins. On y dénombre, au début du XX<sup>e</sup> siècle plus d'une centaine de producteurs, contre une dizaine dans les communes voisines de Leffrinckoucke et Tétéghem. ■

## Rosendaël

Une terre née ingrate

À l'origine, terre sableuse, la terre de Rosendaël n'a quasiment pas de valeur. Elle est sans cohésion, donc soumise à l'érosion; perméable, donc craignant la sécheresse l'été; pauvre en matière organique et éléments minéraux.

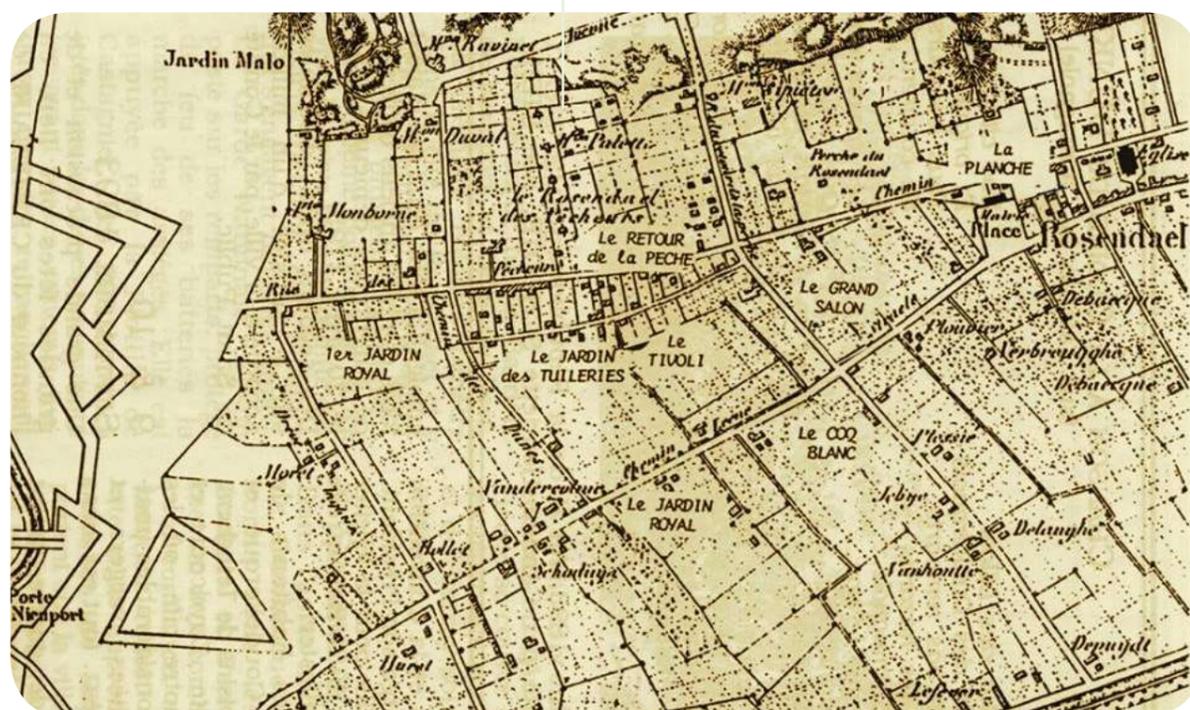
Pourtant, les terres de Rosendaël vont être reconnues comme des terres d'exception dans le Dunkerquois. Hubert Vervoort en témoigne: « On appelait ça le gâteau: la terre était légère et très humifère ». Cette richesse résulte principalement du travail acharné des jardiniers pour l'amélioration de leur sol. Ils amendent les dunes avec du fumier, des vidanges d'aisance ou même des déchets de poissons et des algues. Danie Delesalle, habitante du quartier, témoigne de ces pratiques: « L'épandage était

pratiqué le dimanche matin très tôt et, quoi que l'on en dise, c'était le poisson qui était le plus désagréable. L'odeur persistait une dizaine de jours ».

Cette réputation de bonne terre est connue depuis très longtemps puisque Arthur Young (d'après Sée, 1931), agronome anglais, cite Rosendaël et ses terres riches, avant 1789, dans son Voyage en France. Le préfet Dieudonné reprend en 1804 à peu près les mêmes propos. L'enrichissement des terres grâce aux vidanges des fosses d'aisances est notoire dans la France entière sous le nom « d'engrais flamand ». Cette pratique est même citée en exemple par un agronome parisien (Dudoÿ,

1866): « Les choux-fleurs renommés de la vallée de Rosendaël, près de Dunkerque, sont dus à l'engrais flamand ». Outre l'amendement, les parcelles de Rosendaël sableuses et proches de la mer connaissent des modifications afin de les prémunir des « vents de sable » qui endommagent les légumes. Pour fixer le sol, les terrains sont très tôt délimités par des haies de groseilliers, de cassis et de pruniers. Les fruits partent en bateau pour l'Angleterre. Les feuilles de cassis sont vendues sur branches, pour préparer le « thé » (appellation locale de la tisane). Cette configuration vit au moins jusque 1914. ■

### Les lieux-dits de Rosendaël



Source : Société Dunkerquoise d'Histoire et d'Archéologie (SDHA)

## Avant 1870

Rosendaël, banlieue maraîchère

Avant 1870, Rosendaël n'est pas une commune à part entière, elle dépend de Coudekerque-Branche et Tétéghem. C'est un espace essentiellement rural avec une surface agricole utile de 241 ha en 1822. La production de légumes domine déjà avec un ensemencement de 60 % mais elle n'est pas exclusive. Des exploitations déjà spécialisées coexistent avec des exploitations mixtes qui ont, en plus, des pâturages ou des terres labourables pour la grande culture. Rosendaël est alors une banlieue maraîchère produisant une large palette de légumes cultivés destinés à l'approvisionnement de Dunkerque et de ses environs. ■



## 1870-1925

### Rosendaël, bassin d'expédition

À partir de 1860, Rosendaël devient une commune autonome. La fin du XIX<sup>e</sup> siècle voit un certain dynamisme autour des activités industrielles : brasseries, briqueterie, fabriques de chicorée... La commune s'urbanise pour recevoir ces nouveaux habitants au détriment de la surface agricole qui baisse de 30 ha en 74 ans (*Vaudois, 1972*). D'ailleurs, Descamps (*1971*) indique qu'à cette époque, beaucoup de fils de jardiniers sont devenus brasseurs, fabricants de chicorée...

L'arrivée du chemin de fer bouleverse la diffusion des légumes notamment grâce à l'ouverture en 1870 de la ligne Dunkerque - Furnes avec une gare à Rosendaël (*à partir de 1891*). Le 1<sup>er</sup> marché à s'ouvrir est l'Angleterre, friand de légumes en tout genre et de petits fruits. Chaque semaine en saison, les maraîchers dunkerquois embarquent choux-



Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

Brasserie DEBOËS

Rosendaël dispose de voies ferroviaires dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle  
Carte postale de la gare de Rosendaël.

Famille de maraîchers à Rosendaël dans les années 50



fleurs, pommes de terre, carottes et petits légumes. Le commerce de fruits prospère également, notamment celui des groseilles à maquereau (*oralement : « stekkebeier » en Flamand ; Etienne Schryve, Petit lexique d'aide à la recherche dans les archives en langue Flamande ; « steckebeille » en Dunkerquois*). Ces fruits vont complètement disparaître soit, comme la prune, pour des problèmes sanitaires soit par la fermeture du marché anglais avant 1914. Les autres marchés qui se développent sont la Belgique, Paris et l'Allemagne. Durant cette période, Rosendaël se transforme pour passer d'une banlieue maraîchère à un bassin d'expédition, amenant

un accroissement des maraîchers et leur spécialisation. On ne parle pas encore de choux-fleurs Malines, mais de choux-fleurs brocolis (*choux-fleurs d'hiver*) qui sont exportés en grande quantité, de même que les pommes de terre hâtives. Les producteurs associent déjà les cultures puisqu'ils sèment des graines de chicorée entre les buttes de pomme de terre. L'association de ces cultures gourmandes en surface permet un gain de place non négligeable. Cette politique reste une constante à Rosendaël où les exploitations sont de petite taille. ■

## 1925-1950

Rosendaël,  
spécialiste  
du chou-fleur

À l'orée des années 1930, deux cultures majeures subissent des bouleversements : le chou-fleur et le pissenlit blanc.

Selon Jean Vaudois (1991), Firmin Deboës en 1926 (*certaines sources disent 1924*) ramène d'un voyage à Malines, en banlieue de Bruxelles, une variété de chou-fleur d'été : « *le Malines* ». Jusque-là, Rosendaël est spécialisé dans le chou-fleur brocoli récolté principalement en avril-mai. L'avènement du Malines permet d'allonger la période de production jusqu'en juillet et surtout d'accroître les volumes expédiés pour contrer la concurrence de Saint-Omer. Le chou-fleur Malines entraîne également la construction de châssis et surtout de serres basses non chauffées pour la production de plants hivernés.



Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

26

Forçage du pissenlit blanc en cave



Source : G. BLANCHARD

Jusque dans les années 1920, le pissenlit blanc est produit à Sin-Le-Noble et à Rosendaël. Autour de 1925, les maraîchers de Rosendaël améliorent la technique de production grâce au blanchiment en cave chauffée. Cet avantage technique leur assure définitivement la suprématie.

Avant 1940, le progrès arrive également avec les premiers motoculteurs facilitant considérablement le travail du sol qui jusque-là était retourné à la main! ■

27

Famille de maraîchers  
Tomate de Rosendaël dans les années 50

## Après 1950

Rosendaël,  
en route vers  
la serriculture

Après la guerre, le chou-fleur d'été est toujours roi et a complètement supplanté le chou-fleur brocoli. Par contre, la concurrence est rude avec Saint-Omer qui produit également des choux-fleurs précoces et avec le nouveau bassin de production : les Weppes. Dans cette « *bagarre* », Rosendaël est désavantagée car la pression foncière rend impossible l'augmentation des surfaces et renchérit, de fait, les coûts de production. Les maraîchers se tournent alors vers la serriculture.

Selon le ministère de l'équipement (1968), les premières serres chauffées sont construites en 1950, suite à un voyage d'étude en Hollande. Elles permettent :

- d'intensifier les cultures alternées, dites « assolements », pour accroître la fertilité des terres (par exemple, en produisant, 2 laitues et 1 concombre sur 1 an);
- de délaissier les légumes « lourds » (chou-fleur, pissenlit blanc, poireau...) pour d'autres légumes à cycle court (salades, radis) ou demandant plus de chaleur (haricots, tomates, concombres);
- d'élargir la période de production (plus précoce au printemps et plus tard en saison);
- de commencer à produire des fleurs en grande quantité.

À cette période, selon Vaudois (1972), deux types d'exploitations coexistent :

- Les « polyvalentes traditionnelles » qui sont au-dessus de la surface moyenne ou l'égalent (2.3 ha) et produisent des légumes « lourds » pour l'expédition ;
- Les « exploitations spécialisées » sur des surfaces plus petites (<2 ha) avec des exploitants plus jeunes qui n'ont pas hésité à investir dans des serres qu'ils favorisent au détriment des champs. ■



## Famille de maraîchers Chou-fleur de Rosendaël dans les années 50



Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

## Production des chrysanthèmes

### Les années 1980

#### Rosendaël, commune horticole

Devant la menace grandissante que représente la pression foncière, la ville réagit en « sanctuarisant », dès 1969, la zone horticole de Rosendaël. Mais c'est déjà trop tard pour le maraîchage : une majorité de maraîchers se convertissent à l'horticulture face à l'impossibilité d'agrandir les exploitations.

Rosendaël est un nom prédestiné pour l'horticulture puisqu'il signifie en flamand « La vallée des roses ». En 1970, la S.I.C.A. de Rosendaël (Société d'Intérêts Collectifs Agricoles) propose aux maraîchers de se diversifier en produisant des chrysanthèmes. La demande est importante

et le prix fort. Malgré un investissement plus lourd, les maraîchers acceptent et produisent de plus en plus de fleurs. Peu à peu, les maraîchers deviennent des maraîchers-horticulteurs pour finir par être, à la fin des années 1980, uniquement des horticulteurs.

Cette transformation s'accompagne d'une restructuration commerciale avec la fusion des structures coopératives, la Coopérative Maraîchère de Rosendaël et la S.I.C.A., puis leur adhésion en 1978 à la principale coopérative du secteur : la SIPENORD de Petite-Synthe.

Rosendaël perd son rôle central dans le maraîchage dunkerquois. Cela se traduit à la fin des années 1980 par un quasi-arrêt de l'expédition des choux-fleurs et l'abandon du pissenlit blanc produit en périphérie.

En 2010, Gaston Plovier, Président du Syndicat des Maraîchers de Rosendaël, fait le bilan de la zone de production. Il ne reste plus que 16 exploitants, 100 ha d'horticulture et 5 ha de maraîchage. ■

## Rosendaël

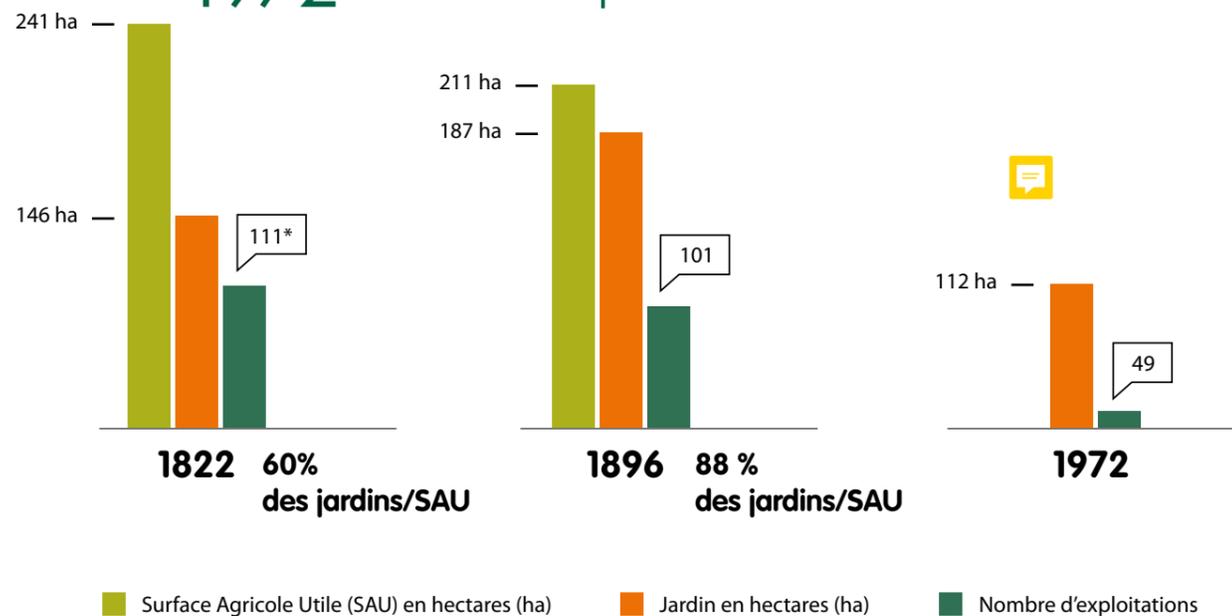
### Un foyer dynamique de progrès

Autour de Rosendaël, la zone de Dunkerque-Est a concentré des maraîchers, des savoir-faire et des structures organisationnelles qui ont essaimé vers l'Ouest, voire dans toute la région. Quelques faits marquants :

- **la volonté des maraîchers de se rassembler en syndicat :** le Syndicat des maraîchers de Rosendaël dont Gaston Plovier a été le président pendant près de 30 ans ;
- **la création de coopératives pour vendre les légumes :** la Coopérative maraîchère de Rosendaël et la S.I.C.A. (créée en 1968). En avance par rapport à Dunkerque-Ouest, elles manqueront toutefois le tournant des marchés au cadran. Ce type de marché s'installera à Petite-Synthe avec la SIPENORD ;
- **la création d'un lycée horticole qui est à la fois un centre de formation professionnelle et un centre d'essais de cultures maraîchères.** Son rayonnement dépassera largement le Dunkerquois notamment grâce au travail de Roger Martinet, son fondateur (1914-1993).

À cela s'ajoute la diffusion des savoir-faire et des cultures grâce aux mariages entre maraîchers de l'Est et de l'Ouest. Beaucoup de maraîchers de l'Ouest témoignent qu'ils ont pu bénéficier de graines de chou-fleur Malines grâce à leurs beaux-parents. ■

## 1972 Évolution des productions maraîchères à Rosendaël



\* 83 exploitations spécialisées dans le légume

d'après Vaudois (1972)

### Marché au légume place de la République



Source : Delessale-Degrave dans «Le Hameau de la Tente verte Rosendaël-lez-Dunkerque». Le livre est dans la bibliographie à la fin.





Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

1.2.2

## Dunkerque-Ouest, une terre agricole devenue bassin légumier

Contrairement à Rosendaël, le bassin légumier de Dunkerque-Ouest a laissé peu de traces écrites. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, il est pourtant aussi important que Rosendaël. La nature des sols est plus hétérogène qu'à Dunkerque-Est où le sable prédomine. De ce fait, ce secteur est longtemps un territoire agricole avant de devenir en partie un bassin légumier.

La partie Ouest regroupe les communes de Petite-Synthe, Saint-Pol-sur-Mer et Grande-Synthe, territoire remodelé au fil des derniers siècles. En 1877, Petite-Synthe est divisé et la commune de Saint-Pol-sur-Mer se crée. En 1964, lors de l'arrivée d'USINOR et d'une zone commerciale, les délimitations entre Grande-Synthe et Petite-Synthe sont modifiées, ainsi que le nom et le tracé de certaines rues.

Au centre du territoire, se trouve « *le banc du Comte Jean* » qui correspond à l'ancienne digue. À la construction de la nouvelle digue, les hommes s'y établissent sans payer les terrains. Ils profitent des défaillances du pouvoir pour occuper ces terres, alors propriétés de l'État. Le massif dunaire (*qui s'étend de la rue du comte Saint Jean à la rue de la Perche*) est aplati et beaucoup d'engrais organiques sont amenés sous forme de fumier, de lisier ou de guano du Pérou pour rendre la terre cultivable (*Hernandez, 1998*). Des haies de groseilliers et d'ormes sont plantées pour

protéger le sol sableux du vent. La légèreté du sol et sa chaleur donnent des légumes de qualité pour la consommation. Comme à Rosendaël, les petits fruits des haies sont expédiés en Angleterre.

Les communes voisines de Petite-Synthe et Saint-Pol-sur-Mer comptent des jardiniers sur les terrains frontaliers. Ils ne cultivent pas beaucoup de plantes d'industrie, mais de nombreuses sortes de légumes pour les expéditeurs. Ce centre maraîcher est l'équivalent de Rosendaël pour la culture intensive de légumes.



Maraîcher dès le plus jeune âge



1922  
Implantations  
maraîchères  
de Dunkerque  
Ouest

Dans les autres zones, on trouve également du légume mais de façon plus diffuse. Au nord s'étendent les Salines (*ou polders*) qui correspondent aux terres arrachées à la mer et protégées par une digue. Légèrement en dessous du niveau de la mer, les dépôts de limons en ont fait des terres argileuses, calcaires et riches en matière organique. À une époque, les dépôts de sel dûs à la mer étaient récupérés, d'où le nom de « *Salines* ».

En 1830, le maire de Petite-Synthe accorde des concessions en procurant maisons et jardins en location pour inciter à l'installation sur ces nouvelles terres. Sont cultivés : navets, chicorées, pois, pommes de terre, betteraves et céréales. Au sud (*dans le Bas-Roch, l'Albeck et le Moulin*), les terres sont dites plus fortes, riches en argile. On y produit plutôt des céréales, des betteraves, de la chicorée et du chou d'hiver... ■

Source : Yoanne Scottiez (2016)

## Les jardiniers de Dunkerque-Ouest

Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, les producteurs de Dunkerque-Ouest se définissent comme des jardiniers au même titre que leurs homologues de Rosendaël. Mais avant 1930, ces jardiniers produisent surtout de la pomme de terre primeur pour l'exportation, de la chicorée pour les sécheries, des petits pois et des céréales.

Il semble que la notion de jardinier traduise surtout des cultures sur de petites surfaces et parfois associées. Ainsi, les chicorées sont cultivées entre les rangs de pommes de terre. Les légumes produits en quantité partent vers les expéditeurs.

Dans les années 1930, Dunkerque-Ouest voit arriver les premiers maraîchers de Rosendaël. À cette époque, où les familles sont grandes, pratiquement tous les enfants font le métier de leurs parents. Les bonnes terres de Rosendaël ne pouvant accueillir tous les maraîchers, les jeunes se déplacent amenant leurs savoir-faire et leurs habitudes. Ils vendent dans les magasins ainsi que sur les marchés de Saint-Pol-sur-Mer et Dunkerque.

Seules la culture et la technique sont reproduites, peu de maraîchers de Dunkerque-Ouest adoptent le mode de commercialisation des nouveaux arrivants. Ainsi, certains vendent

leurs petits pois et carottes à la conserverie Breuzin-Delassus de Petite-Synthe.

Le pissenlit blanc et le chou-fleur Malines font leur apparition. La production des salsifis amenés de Rosendaël s'intensifie. Quand une culture de Rosendaël arrive à Dunkerque-Ouest, elle est dès lors réalisée à plus grande échelle et souvent abandonnée dans son lieu d'origine.

Après la Seconde Guerre mondiale, lorsque Rosendaël bâtit des serres, les producteurs de Dunkerque-Ouest en construisent également et y mettent en culture la tomate et le radis. ■

34

### ● Repiquage du poireau à Grande-Synthe



Source : Extrait de JP Hernandez, Au cœur de Grande-Synthe (1998)

Beaucoup de producteurs ont également quelques vaches laitières et vendent lait et beurre. Et, la plupart d'entre eux ont des terres plus fortes un peu plus au sud (*dans le Bas Roch*) sur lesquelles ils cultivent des céréales, de la chicorée ou des pommes de terre de conservation. Cela permet de maintenir un revenu et d'avoir suffisamment de terres pour les rotations. Ils y plantent par exemple les racines de pissenlits qu'ils forcent ensuite dans leur bâtiment ou leurs salles de forçage pour les plus modernes.

Source : Comm. Blanchard



35

### ● Arrachage des racines de pissenlits

# 1960

Les temps changent...

En 1960, les maraîchers de Saint-Pol-sur-Mer et Petite-Synthe sont expropriés pour la création de bureaux et de logements pour les ouvriers d'USINOR. Une Zone à Urbaniser en Priorité (ZUP) est créée à Grande-Synthe en 1961. 6 200 logements sont construits de 1959 à 1980 et la petite ville de campagne devient une « ville-champignon ». Les agriculteurs, en âge de céder, vendent leurs terres en terrains constructibles. Les autres se déplacent à Mardyck et Loon-Plage emmenant, avec eux, leur métier et leur savoir-faire.

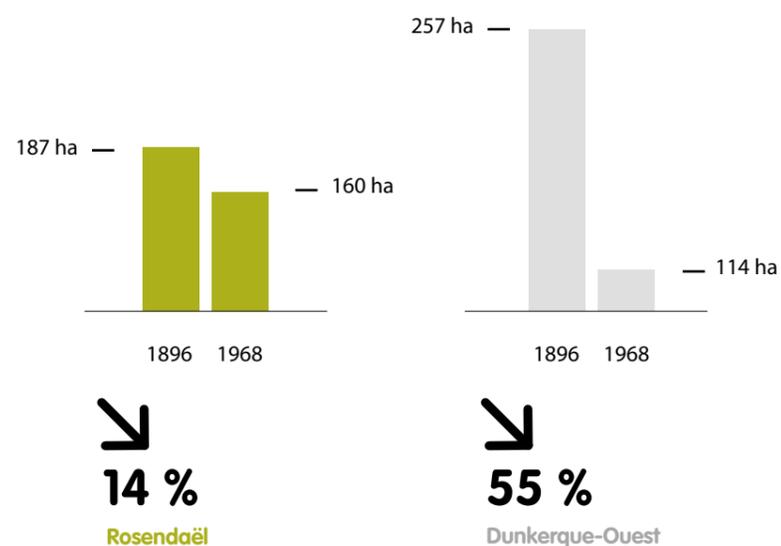
L'accroissement massif de la population est alors une opportunité pour les maraîchers restant, car beaucoup d'ouvriers viennent chercher leurs légumes à la ferme. Certains maraîchers vendent dans les rues ou devant les usines.

Dans les années 1970, une zone commerciale est construite sur les terres du Moulin, de l'Albeck et du Bas Roch. Encore une fois, beaucoup de maraîchers sont expropriés.



Source : www.sicaspol.fr

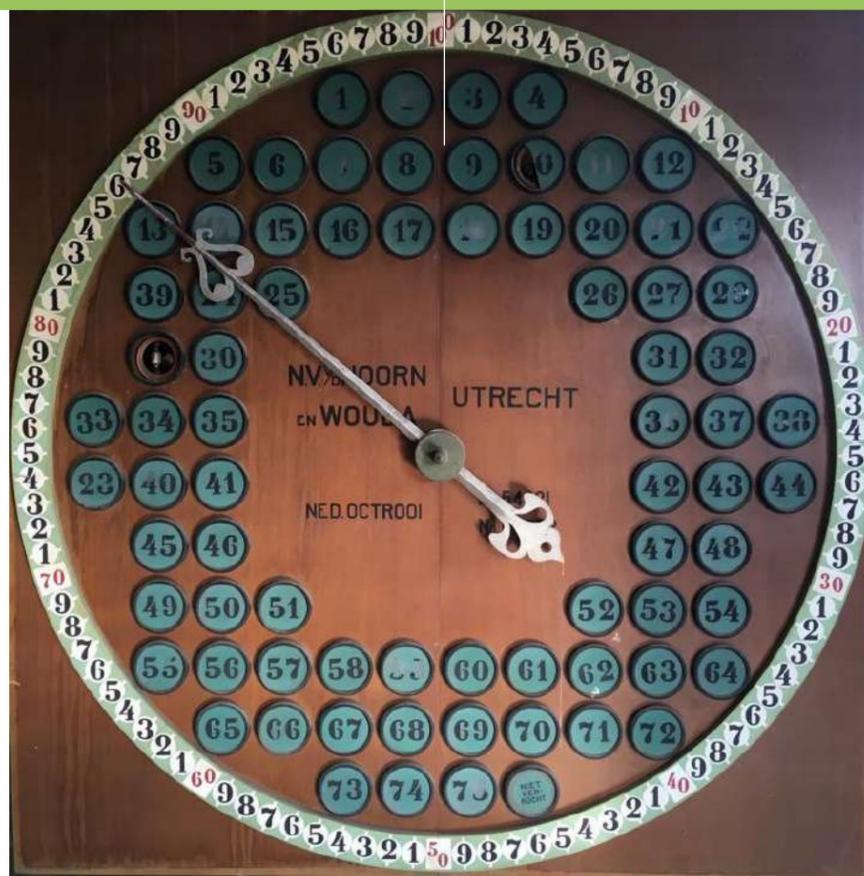
## Évolution des surfaces légumières en hectare (ha)



d'après Vaudois (1972) et Ministère de l'équipement (1968)

## Cadran de la SIPENORD

Les chiffres sur le contour c'est le prix. Le chiffre à l'intérieur correspond aux clients présents dans la salle, le dernier qui s'allume (donc qui appuie) est celui qui remporte la vente.



Source : Louise Campagne, marché de Phalempin

## Marché au cadran SICA

de Saint-Pol-de-Léon en Bretagne

Les modes de consommation changent également avec l'apparition de la grande distribution. Les maraîchers s'adaptent aux exigences du marché, notamment en créant, en 1974, à Petite-Synthe, la coopérative SIPENORD (Société Interprofessionnelle des producteurs et expéditeurs de la région nord-dunkerquoise) et son marché au cadran. La coopérative exige l'exclusivité de la production des adhérents en garantissant en contrepartie d'en vendre l'intégralité. Dès lors, les derniers « expéditeurs » cessent leur activité. Même si certains témoignent avoir toujours vendu une petite partie de leur production à des négociants allemands ou belges venant directement en ferme chercher les légumes... ■

### 1.2.3 Un maraîchage qui se déplace toujours plus à l'Ouest... et s'éteint

L'implantation de la sidérurgie à Dunkerque-Ouest entraîne un déplacement toujours plus à l'ouest des maraîchers, vers Mardyck et Loon-Plage mais également vers Gravelines qui compte déjà 2 zones de jardiniers. Quelques producteurs sont également présents sur la commune d'Oye-Plage (*Pas-de-Calais*) sur la rive droite de l'Aa.

Le village de Mardyck vit alors essentiellement de la pêche. On y cultive de la pomme de terre de conservation et de la chicorée. À Loon-Plage et Gravelines, on cultive principalement de l'avoine, de la pomme de terre et des légumes secs : fèves, haricots et pois. Les haricots et les pois partent dans les conserveries.

La banlieue dunkerquoise, espace habitable, agricole et d'implantation industrielle

L'arrivée des maraîchers expropriés se traduit par la création d'une zone maraîchère. Les nouveaux arrivants amènent à nouveau leur façon de travailler et leurs semences. Des serres chauffées apparaissent. La culture du chou-fleur de Rosendaël se déplace, elle aussi, toujours plus à l'ouest de son bassin initial. Les maraîchers produisent pour les expéditeurs. Ils cultivent du pissenlit blanc, du chou-fleur Malines, des radis, du poireau, du céleri-rave, de la mâche et des choux. Malheureusement, le maraîchage ne se développe que peu de temps. En 1966, la zone agricole de Mardyck est remblayée pour l'implantation d'une nouvelle usine sidérurgique. En 1974, une raffinerie s'installe également à Mardyck. Les terres deviennent la propriété du Port Autonome de Dunkerque. Des baux précaires d'une durée d'un an sont mis en place pour la culture des parcelles, mais peu de maraîchers s'y risquent. L'industrie s'implante également à Loon-Plage conduisant, une fois encore, à de nombreuses expropriations. Les maraîchers en âge de prendre leur retraite, cèdent leurs terres en terrain à bâtir...

Durant cette période, Dunkerque continue à faire face à la concurrence des autres bassins d'expédition, notamment celui de St-Omer, mais aussi d'un nouveau bassin qui prend de l'ampleur : celui des Weppes – Plaine de la Lys. Cette concurrence déséquilibrée précipitera quasi définitivement les cultures maraîchères à la fin des années 1980. Seul

le pissenlit blanc fait de la résistance en s'éloignant petit à petit de son épicerie dunkerquoise pour finir au pourtour de la Communauté Urbaine de Dunkerque. En parallèle, les conserveries de légumes du Dunkerquois ou à proximité ferment les unes après les autres. C'est le cas de Breuzin-Delassus à Petite-Synthe puis de la Semeuse à Bierne.

En 2011, le déménagement de la SIPENORD de Petite-Synthe à Caëstre (*pour être au centre de ses producteurs, notamment de poireaux*) scelle définitivement la fin du légume frais à grande échelle sur le Dunkerquois et en Flandre maritime. Seules persistent les cultures de légumes d'industrie autour de Bourbourg et le Pissenlit blanc. ■

Les études les plus exhaustives (Ministère de l'équipement, 1968 et Vaudois, 1972) font ressortir 3 bassins maraîchers distincts. Les chiffres présentés ci-contre reprennent les deux études.

**1 Dunkerque-Est** avec 60 producteurs dont le noyau central est Rosendaël.

Zone	Surface en hectare
Rosendaël	130 ha
Coudekerque-Branche	12 ha
Leffrinckoucke	11 ha
Téteghem	7 ha
<b>Total</b>	<b>160 ha</b>
<b>Surface moyenne</b>	<b>2.7 ha</b>

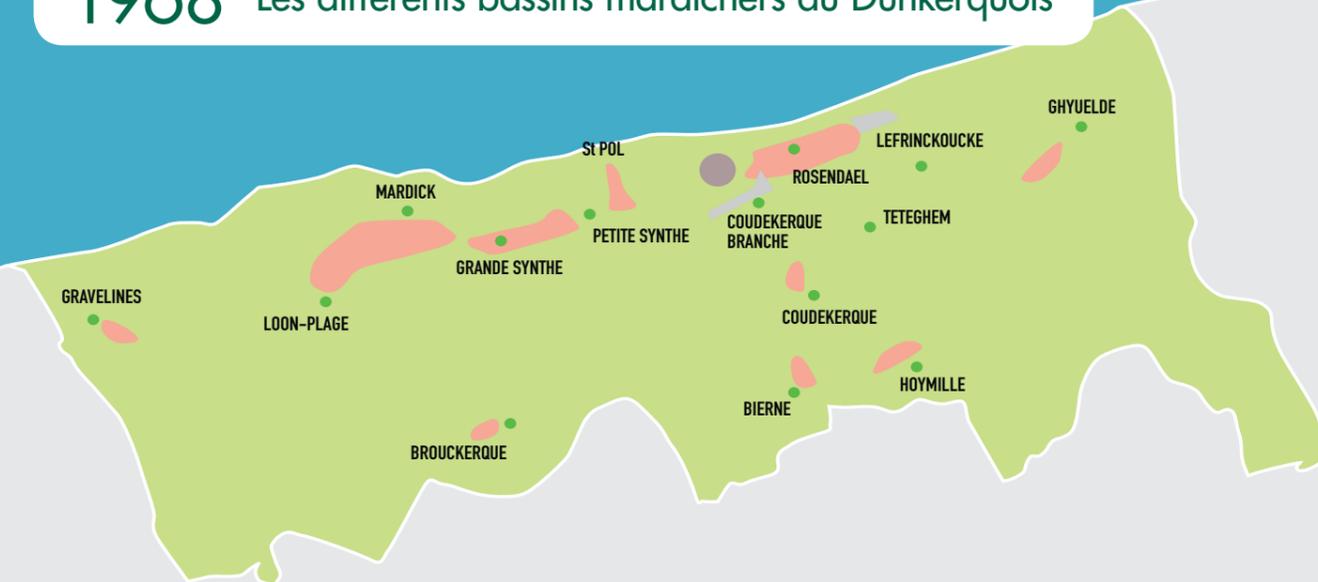
**2 Dunkerque-Ouest (40 producteurs)** centré au départ sur Grande-Synthe, Petite-Synthe et St-Pol/Mer.

Zone	Surface en hectare
Petite-Synthe	50 ha
Grande-Synthe	35 ha
St-Pol/Mer	29 ha
<b>Total</b>	<b>114 ha</b>
<b>Surface moyenne</b>	<b>3.7 ha</b>

**3 Loon-Plage et Mardyck** qui se sont surtout développés après 1945 sur des zones moins urbanisées permettant l'exploitation de surfaces plus importantes (5,3 ha).

En 1968, la zone maraîchère y représentait 106 hectares pour une vingtaine de producteurs.

## 1968 Les différents bassins maraîchers du Dunkerquois



Répartition des zones et îlots maraîchers en 1968 (Ministère de l'équipement)

L'étude de 1968 distingue d'autres îlots maraîchers plus à l'intérieur des terres de la Flandre maritime pour une trentaine de producteurs occupant au total 86 ha avec des surfaces moyennes de 2,9 hectares :

- Hoymille (hors CUD) : **20 ha**,
- Brouckerque (hors CUD) : **17 ha**,
- Gravelines : **17 ha**,
- Ghyvelde : **12 ha**,
- Bierne (hors CUD) : **12 ha**,
- Coudekerque-Village : **8 ha**.

## 2 La production légumière sur le territoire dunkerquois

42 **D**ans le Nord-Pas-de-Calais, quatre bassins de production légumière ont coexisté durant près d'un siècle : Dunkerque, Sin-le-Noble et Saint-Omer, plus ou moins spécialisés dans la production de choux et tournés vers l'expédition (*région, France, Belgique, Angleterre*), et Lille, spécialisé dans l'approvisionnement local avec des cultures plus diversifiées.



## 2.1 Trois légumes emblématiques

### 2.1.1 Le chou-fleur

**À** tout seigneur, tout honneur ! Le chou-fleur est un légume emblématique du territoire dunkerquois depuis au moins le XIX<sup>e</sup> siècle. Ainsi, la production de choux-fleurs précoces à Rosendaël (*« Rosenthal » dans le texte*) est mentionnée dès 1821. Il semble que Rosendaël soit renommé en dehors de la région Hauts-de-France pour sa production dès la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La commune est même rebaptisée *« Rosendaël-les-choux »* par Lancry (1909) !



Sous le terme générique de *« chou-fleur »*, se cachent en réalité 2 types de productions :

- le *« chou-fleur brocoli »* ou *« brocoli »* (qui n'a rien à voir avec les brocolis que nous connaissons sur nos tables aujourd'hui). Ce sont des choux-fleurs d'hiver récoltés en avril-mai ;
- le *« chou-fleur d'été »* récolté de mai à juillet.

Si le brocoli a été produit en premier, c'est bien le chou-fleur d'été et notamment le Malines qui a *« révolutionné »* la culture du chou-fleur à Dunkerque à partir des années 1930.

Dunkerque s'est spécialisé dans les « *choux-fleurs précoces* » récoltés de fin avril (*pour les brocolis*) à juillet. Les chiffres de production sont impressionnants pour une période de production aussi courte puisqu'ils ont oscillé entre 4 et 8 millions de têtes. Aujourd'hui, la production en région Hauts-de-France est de 10 millions de têtes de mai à novembre.

Dunkerque a toujours rivalisé avec Saint-Omer mais les territoires ont longtemps été complémentaires. Ainsi, jusqu'à la fin des années 1950, Dunkerque produisait le chou-fleur précoce et Saint-Omer prenait le relais durant l'été. Avec la généralisation des choux-fleurs précoces sur l'ensemble des bassins de production, la concurrence est devenue plus rude même si Dunkerque est resté le bassin de production le plus précoce grâce à son climat plus clément (*et ce, même après l'arrivée des voiles de forçage*). ■

## Le chou-fleur d'hiver, chou-fleur brocoli

L'appellation « *chou-fleur brocoli* » est source de confusion puisqu'elle rappelle le brocoli d'origine italienne. Or le « *chou-fleur brocoli* » est simplement un chou-fleur qui « *pomme* » à la sortie de l'hiver. Il est semé en juillet puis planté en août pour être récolté fin avril début mai ce qui permet de gagner 2 à 3 semaines de précocité. En termes de morphologie, il diffère par un nombre de feuilles plus important avec des nervures plus grosses et une pomme plus petite. Il a un gros trognon très ligneux.

Selon le témoignage de Jean-Marie Muyls, les indigents de Fort-Mardyck les ramassaient pour se chauffer. Cette pratique n'est pas surprenante puisque l'on retrouve d'autres récits semblables dans le Nord où il est fait mention des tiges de choux fourragers récupérés et utilisés comme combustible après séchage.

Ce type de chou-fleur correspond au « *chou-fleur breton* » que nous consommons durant l'hiver. Son cycle plus long lui confère une moins grande tendreté et un goût plus prononcé. Cultivé à Dunkerque et Saint-Omer, il a connu son heure de gloire avant l'arrivée du chou-fleur « *Malines* » en 1925 pour péricliter petit à petit et disparaître dans les années 1950. Les maraîchers interrogés l'ont surtout connu durant leur enfance. Son déclin est dû aux aléas climatiques. Certes, c'était un chou-fleur d'hiver mais il résistait mal aux grands froids ce qui posait problème une année sur cinq.

Les variétés cultivées, énoncées par Vilmorin et Andrieux en 1925, font penser à une origine de l'Ouest de la France : « *brocoli d'Angers, de Saint-Laud, de Roscoff* ». Durant l'enquête, aucune souche de ce type de chou-fleur n'a pu être retrouvée. Déjà en 1982, l'INRA n'avait pu ajouter de chou-fleur brocoli de Dunkerque à sa collection. Heureusement, le CRRG a sauvé une souche de Saint-Omer en 2013 grâce à la veuve d'un maraîcher. Il serait intéressant de cultiver cette souche à Dunkerque afin de redécouvrir sa culture et ses particularités organoleptiques. ■

## La récolte des choux-fleurs

Famille Deboës, maraîchers de Rosendaël, avec leurs ouvrières Polonaises. Rue Belfort à Rosendaël en 1940 (coll. part.)

### Évolution de la production de choux-fleurs à Dunkerque

	1938	1952	1968
Quantité de choux-fleurs	4 millions (dont 2 de brocolis)*	8 millions	5 millions*
Nombre d'hectares	300	600	400
Source	Vezein et Vandamme	Delsalle-Degrave	Ministère de l'équipement

\* Estimations



Source : Société Dunkerquoise d'Histoire et d'Archéologie (SDHA) Commentaires : Francis Devulder et Olivier Deboës (petit fils)

## La révolution du chou-fleur Malines

Il existe très peu de données disponibles sur la période avant 1925. A priori, le chou-fleur brocoli dominait la production même s'il existait une production de choux-fleurs d'été tardifs en juillet. Les maraîchers ne se souviennent plus des variétés employées. Si l'on extrapole au regard des données bibliographiques et des témoignages recueillis à Saint-Omer, on peut penser que ce sont les variétés « *Caserio, Lecerf, Roi des neiges* » qui étaient cultivées. Une chose est sûre : c'est après 1925 que la production de choux-fleurs d'été décolle avec l'arrivée du chou-fleur Malines.

En 1924 selon Delesalle-Degrave (*en 1926 selon Vaudois*), Jules Deboës, jardinier à Rosendaël, ramène d'un voyage d'études à Malines, ville située entre Bruxelles et Anvers dans le nord de la Belgique, des graines de chou-fleur qu'il distribue à ses sept frères et sœurs (*voir photo p.44*). 

 Ce chou-fleur se propage rapidement sur les terres de Rosendaël et Leffrinckoucke, puis vers l'Ouest, notamment grâce aux mariages entre familles de jardiniers.

Ce chou-fleur qui prend le nom de Malines est très précoce puisqu'il arrive avant les autres choux-fleurs d'été. Dunkerque prend alors un avantage décisif face à son principal concurrent Saint-Omer. D'autant que le Malines présente également l'avantage d'être moins sujet aux aléas climatiques que les brocolis et d'offrir un produit plus tendre du fait de son cycle court. Le Malines est ainsi planté de fin février jusqu'au 20 mars. « *Après c'est trop tard* », souligne un maraîcher, « *il faut jeter les plants au fumier!* ».

L'arrivée du Malines occasionne d'autres bouleversements. D'une part, il prend petit à petit la place de la pomme de terre primeur. D'autre part, l'arrivée des serres vitrées pour la production hivernale des plants de chou-fleur entraîne le développement d'autres cultures comme la tomate ou le concombre.

Le Malines fait la réputation du chou-fleur de Dunkerque qui est dès lors expédié par wagons entiers à partir de la gare de Rosendaël, notamment aux halles de Paris.

**Si sa culture est plus facile que celle du brocoli, elle demande néanmoins des soins particuliers :**

- un semis d'octobre à début novembre en terrine puis un repiquage en pot (*le plus souvent en terre cuite*);
- des plants hivernés (*qu'il faut protéger du froid*) plus développés afin d'assurer une reprise facile en terre ;
- une plantation de fin février jusqu'au 20 mars ;
- peu d'entretien car sa précocité permet d'éviter maladies et ravageurs ;
- une récolte entre le 15 mai et le 15 juin pour les plus précoces qui s'avère parfois délicate car le Malines est sensible aux coups de chaleur (*temps orageux*) et peut se mettre à « *fleurir* ».

L'histoire du Malines ne s'arrête pas à Dunkerque. Elle se poursuit à Saint-Omer grâce à Roger Martinet, directeur du Lycée horticole de Rosendaël. De par ses formations, il entre en contact avec les jeunes maraîchers de Saint-Omer et leur fournit des graines de chou-fleur Malines dans les années 1950. Le Malines va alors produire un bouleversement pour le bassin de Saint-Omer. En remerciement, les maraîchers de l'Audomarois baptiseront leur nouveau chou-fleur, le « *Martinet* ». Si la réputation de Roger Martinet est ainsi flatteuse à Saint-Omer, elle est à l'inverse entachée à Dunkerque par cet épisode jugé comme une petite trahison !

 G. Blanchard en train de biner des choux-fleurs avec un motoculteur



L'arrivée du Malines est un événement commercial mais également gustatif. Il surpasse les « brocolis » que l'on peut assimiler aux actuels choux-fleurs d'hiver bretons et qui, avec un cycle de production de 6-7 mois, se révèlent être « durs à cuire » et d'un goût prononcé. Après moins de 3 mois de culture, le Malines bénéficie d'une plus grande tendreté et d'un goût équilibré.

Ainsi, en 2012, une expérimentation a été menée à Saint-Omer pour comparer des choux-fleurs Malines (*Martinet*) et des hybrides, tous plantés en mars, au même endroit. Début juin, un test de cuisson a été

fait entre ces types de choux-fleurs ainsi que des choux-fleurs bretons. Le résultat fut sans appel. Pour obtenir une cuisson optimale, il fallait 7 minutes pour le Malines et 15 pour l'hybride alors qu'au bout de 20 minutes le chou-fleur breton n'était pas encore cuit ! Cette tendreté du Malines lui amène un fondant incomparable en bouche.

La variété n'est pas le seul critère à prendre en compte. Le lieu de production joue un rôle important. D'ailleurs ces choux-fleurs précoces ne se développent pas n'importe où. Il leur faut un terrain propice qui se

réchauffe vite ; c'est le cas de Dunkerque et de Saint-Omer. De surcroît, il y a probablement un effet « terroir » : les maraîchers de Dunkerque trouvent ainsi leur chou-fleur plus « doux » que celui de Saint-Omer. Leur explication vient de la nature du sol : sableux à Dunkerque, tourbeux à Saint-Omer.

Réputé pour sa tendreté, le Malines a aussi la caractéristique d'être léger, notamment par rapport aux hybrides qui apparaissent dans les années 1980. A priori, ça ne devrait

pas être un handicap, car en région les choux-fleurs sont vendus à la pièce, mais ils sont revendus au kilo par les grossistes du sud de la France ! Ce manque de poids et sa sensibilité « aux coups de chaud » précipitent la fin du chou-fleur Malines. ■

## Le chou-fleur Martinet

Introduit par Roger Martinet dans les années 50 dans l'Audomarois garde une réputation de tendreté.



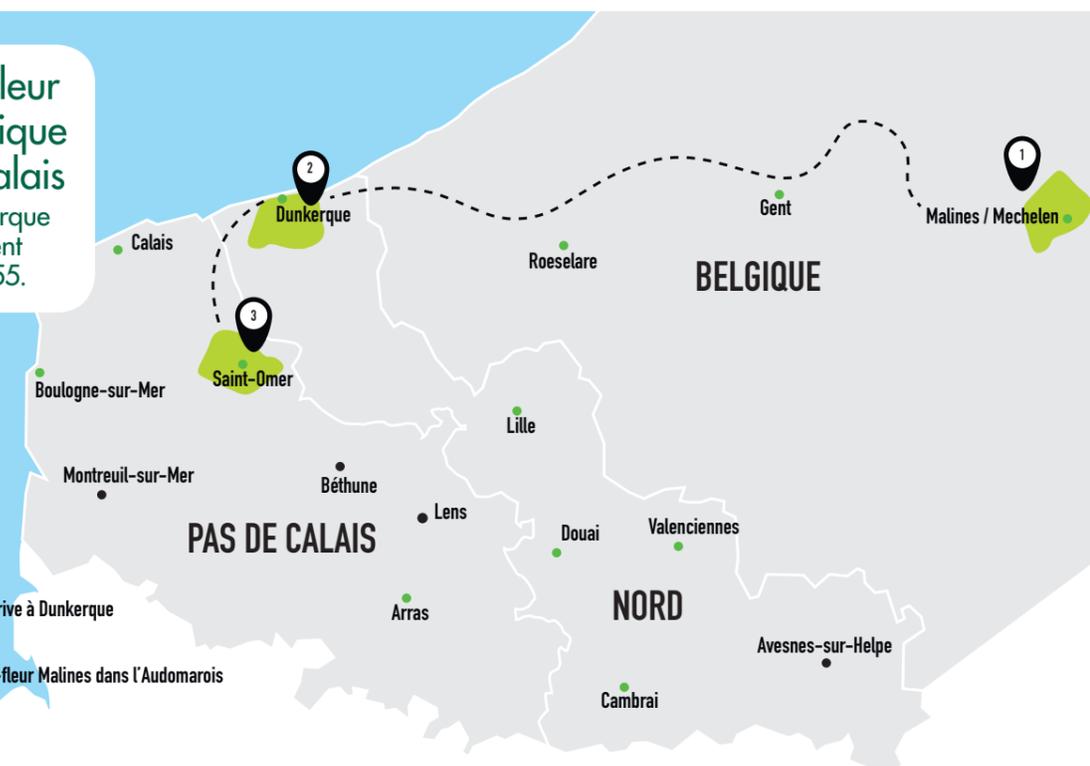
Source : CRRG

## Parcours du chou-fleur Malines de la Belgique au Nord-Pas-de-Calais

Après une arrivée à Dunkerque en 1926, son développement rejoint l'Audomarois en 1955.

- 1 Avant 1926 : en Belgique
- 2 En 1926, le chou-fleur Malines arrive à Dunkerque
- 3 En 1955, développement du chou-fleur Malines dans l'Audomarois

0 30km



Source : SDHA - Commentaires : Francis Devulder et Olivier Deboës (petit fils)



### 2.1.2 Le pissenlit blanc

La culture du pissenlit, connu également sous le nom de « *Dent de lion* », est assez récente puisqu'elle remonte au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. C'était antérieurement un légume de cueillette. En France, sa culture s'est implantée en région parisienne et dans le nord de la France. Le Nord est cité par de nombreux auteurs pour avoir développé le pissenlit blanc forcé en cave. Les auteurs font souvent le lien avec une autre salade originale forcée à l'obscurité : la « *barbe de capucin* » cultivée autour de Lille.

Source : J.-M. Muyls



### La famille Muyls

en train de nettoyer les racines avant de les placer dans les allées de forçage.

Selon Vezin et Vandamme (1938), il existe deux zones de production dans le Nord avant 1914 : Sin-Le-Noble et Rosendaël. Elles utilisent la même technique culturale : semis en place en mai-juin et buttage au champ à l'automne afin de permettre le blanchiment. Les maraîchers de Rosendaël modifient la technique de production après 1914 : plus de semis en place mais un repiquage de plants produits sous châssis puis un blanchiment des pissenlits dans des locaux obscurs ou en cave chauffée.

Après 1945, Sin-Le-Noble n'est plus mentionné, laissant penser que la région de Dunkerque demeure la seule productrice de pissenlit blanc. Le forçage en salle permet de maîtriser et d'allonger le calendrier de production de

décembre à avril et d'obtenir une meilleure valorisation commerciale grâce à une présentation plus belle.

Complément de revenu intéressant de par sa production hivernale, le pissenlit blanc (« *Pissebedden* » en flamand) est commercialisé dans les épiceries de Dunkerque. Le témoignage des maraîchers de Rosendaël fait également état d'une diffusion très tôt en dehors de la région : dans toute la France mais aussi par bateau vers l'Angleterre.

Les producteurs de Rosendaël vont être

victimes de leurs succès : l'épuisement des sols contraint à « *délocaliser* » la production vers l'Ouest, à Petite-Synthe et Grande-Synthe. Les marchés se tournent vers l'Est : le Benelux, l'Allemagne, la Suisse et l'est de la France. C'est encore le cas à l'heure actuelle.

La création de la SIPENORD en 1974 permet de regrouper l'offre de Pissenlit blanc. Au début des années 80, l'apparition des réfrigérateurs et la création de véritables salles de forçage, qui viennent remplacer les caves, permettent un allongement de la période de production, une meilleure maîtrise du forçage et une amélioration de la productivité. La culture se

professionnalise passant progressivement du maraîchage à une production légumière spécialisée.

Il semble que la culture du pissenlit blanc connaisse son apogée autour de la Seconde guerre mondiale avec 500 tonnes produites contre une centaine à l'heure actuelle. Elle fait encore vivre 60 producteurs dans les années 1980 contre 5 de nos jours.



Source : SIPENORD

Il est à noter que Dunkerque ne produit que du pissenlit blanc. Le pissenlit vert, moins technique, est aujourd'hui cultivé autour de Lille par deux producteurs. Le blanchiment, comme pour d'autres légumes, permet de diminuer l'amertume du pissenlit et d'en améliorer sa présentation. ■

Pissenlit blanc commercialisé sous la marque « Perle du Nord »

Nettoyage de pissenlits blancs



Source : G. Blanchard

## La culture du pissenlit



Source : SIPENORD

Production de racines de pissenlit au champ

Comme celle de l'endive, la culture du pissenlit blanc se mène en deux phases : la production des racines et le forçage en salle.

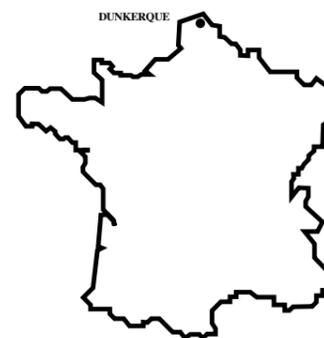
La production de racines se fait sur la bordure maritime entre Calais et Ghyvelde. Les sols sableux permettent l'obtention de belles racines bien développées, homogènes et faciles à récolter. Pour cela, il faut au préalable produire des plants de pissenlit en pépinière pour les repiquer en mai-juin. La récolte des racines a lieu entre novembre et décembre.

Les racines sont ensuite nettoyées et les feuilles coupées de façon à ne conserver que le cœur. Disposées côte à côte dans des bacs posés sur étagères, les racines sont

Dunkerque mis en valeur sur l'emballage des « Perles du Nord »



alors forcées dans une salle obscure et chauffée où est maintenue une température douce et constante. La salade de pissenlit est prête à être commercialisée après 3 à 4 semaines de forçage.



Source : SIPENORD (2015)

**ORIGINE : FRANCE / ORIGIN : URSPRUNG / FRANKREICH**  
**LOCALISATION DE LA PRODUCTION :** La culture du pissenlit blanc, chez les maraîchers de Flandre Maritime, remonte à la période d'entre-deux guerres. Ils sont une trentaine à le cultiver, répartis sur la frange littorale dunkerquoise. Les deux tiers de la production partent à l'exportation, BENELUX, ALLEMAGNE, SUISSE... qui en sont friands.

Actuellement, la culture de pissenlit blanc se concentre chez 5 producteurs à Brouckerque, Hoymille, Oye-Plage et St-Pierre-Brouck, à la périphérie de la Communauté Urbaine de Dunkerque. Sa valorisation se fait sous la marque « Perle du Nord », notamment par la SIPENORD qui regroupe 3 producteurs. L'emballage valorise son origine grâce à une carte et un texte qui font référence à la frange littorale dunkerquoise. Il précise aussi que les 2/3 de la production sont exportés. Selon la SIPENORD, le solde est principalement vendu hors région, dans l'Est de la France.

## Un légume méconnu en région

La quasi-totalité de la production de pissenlit blanc est donc désormais diffusée hors région. Alors que le Dunkerquois est quasiment la seule zone de production de pissenlit blanc en France (*les autres régions sont plus spécialisées dans le pissenlit vert*), il est difficile d'en trouver à Dunkerque ! Comment expliquer ce paradoxe ?

Très tôt les producteurs ont exporté ce légume, tout d'abord en Angleterre et ensuite vers l'est de l'Europe. Ils en ont peu parlé car ce marché n'était pas important à leurs yeux. De fait, on ne trouve pas trace de recettes de cuisine dunkerquoises liées au pissenlit blanc.

Méconnu, le pissenlit est pourtant intéressant pour le consommateur car il est peu calorique et apporte de

nombreux micronutriments : vitamines A, B1, B6, B9, C + Fer et Potassium (*source : site internet Aprifel*). À cela s'ajoute l'apport important de polyphénols qui sont des substances à effet antioxydant. Le pissenlit cru est le légume qui en contient le plus. À noter : ces analyses ont été réalisées sur du pissenlit vert. A priori, les résultats sont extrapolables au pissenlit blanc. ■

## Variétés et semences

Le pissenlit (*Taraxacum officinale W.*) est un légume de faible importance économique. La gamme variétale est limitée à quelques populations qui sont des améliorations du type sauvage sur les points suivants : une plus grande précocité, un feuillage plus abondant et une aptitude à donner au forçage des touffes denses et bien fournies.

Le mot « variété » est probablement exagéré au vu des différences plutôt minimales entre appellations. Le pissenlit ne figure d'ailleurs pas au catalogue des espèces potagères. Aussi faudrait-il plutôt parler de races que de variétés... Sont néanmoins distinguées les « variétés » suivantes :

- **Ordinaire ou Commun** : c'est le pissenlit sauvage qui disparaît très vite des catalogues ;
- **Vert de Montmagny** : forme du pissenlit commun précoce, productive, à feuilles larges d'un vert clair, elle est cultivée dans les environs de Paris ;
- **Amélioré à cœur plein** : pissenlit aux feuilles nombreuses formant une touffe dense, au port étalé, il a une aptitude naturelle au blanchiment ;
- **Amélioré très hâtif** : pissenlit à feuilles plus larges et plus précoces ;
- **Amélioré Géant** (*synonyme : Pissenlit chicorée*) : réputé comme étant le plus précoce et convenant au forçage en salle, ce pissenlit se caractérise par des feuilles nombreuses, dressées, très dentelées et légèrement teintées de brun.

À Dunkerque, il semble que les races « Amélioré à cœur plein » et « Amélioré Géant » soient les plus cultivées. Les maraîchers Dunkerquois ont principalement acheté leur semence de pissenlit chez Vilmorin mais aussi chez Clause, Fabre et Pelletier. À l'heure actuelle, Vilmorin est le seul fournisseur, ce qui pose parfois des problèmes d'approvisionnement. La fourniture de graines est à flux tendu. ■





### 2.1.3 La chicorée « Tête d'anguille », un légume dans le Dunkerquois

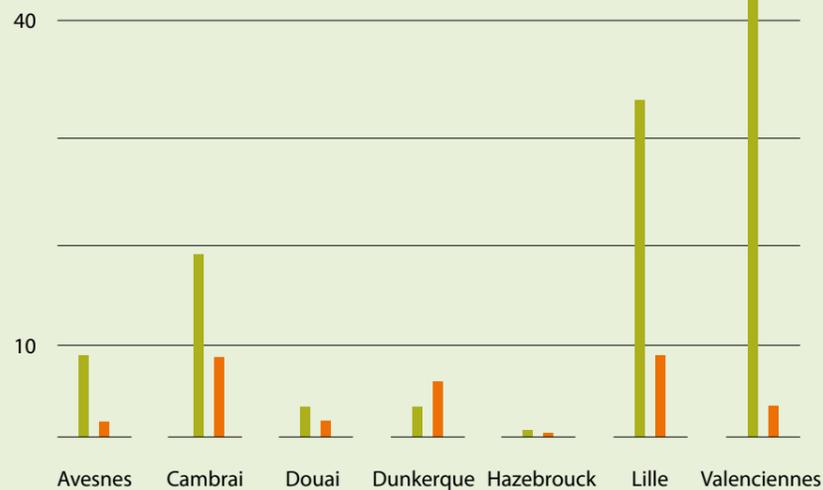
#### L'importance de la chicorée à café

Le département du Nord a toujours été le premier producteur de chicorée à café en France. Son introduction remonte à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle près de Valenciennes. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les fabriques de chicorée sont concentrées dans les arrondissements de Valenciennes, Cambrai et Lille. À cette époque, l'arrondissement de Dunkerque ne représente que 4 % des fabriques du Nord. C'est après 1914 que la Flandre maritime devient la première région productrice de racines de chicorée.

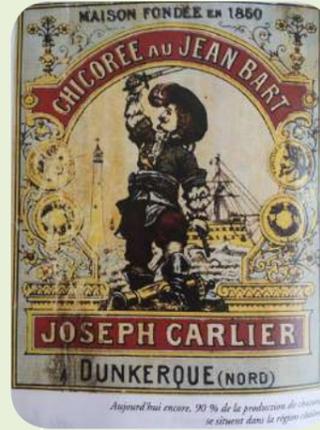
Source : Société Dunkerquoise d'Histoire et d'Archéologie (SDHA)

#### Nombre de fabriques de chicorée à café dans le département du Nord

- en 1877**  
Nombre de fabriques sur un total de 123 (d'après Mariage)
- en 1943**  
Nombre de fabriques sur un total de 37 (d'après Maertens et al.)

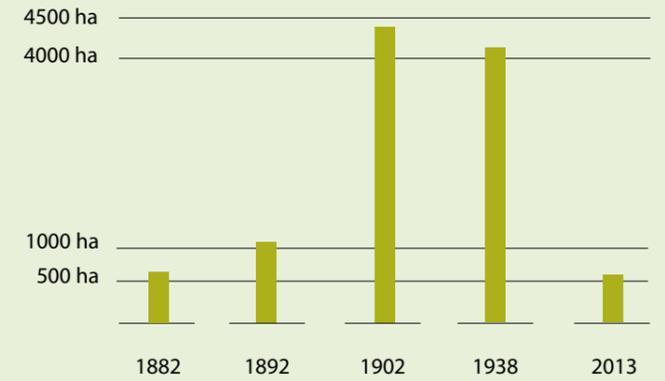


Sources : D'après Mariage(1877) ; d'après Maertens et al.(1943)



Publicité chicorée Jean Bart

#### Évolution des surfaces en chicorée à café dans le département du Nord en hectares



Sources : Maerten et al. pour les années 1882, 1892 et 1902 ; Vezin et Vandamme pour 1930 et Agreste pour 2013

L'arrondissement de Dunkerque est le seul à voir progresser le nombre de ses fabriques qui représentent 19 % d'entre elles en 1943. Elles semblent alors se concentrer autour de Petite-Synthe. Dans le cahier d'HISPASEC consacré à la chicorée sont ainsi mentionnées 5 fabriques à Petite-Synthe : Debacker, Morel-Christophe et Cie - Vilain Frères, Canis, Sauvignon et Hosten - Courcot. Les communes de St-Pol-sur-Mer et Bourbourg sont aussi souvent citées. À Rosendaël, se trouvent également des sécheries et une fabrique, Dubuisson, avec la marque « Secret de Grand-mère ».

La façade maritime de Dunkerque à Calais est renommée pour ses terres légères favorisant la culture de racines. Ainsi, la production s'y concentre et fournit encore aujourd'hui les fabriques de tout le département (ex : Ets Leroux à Orchies, Ets Lutun à Oye-Plage). Dans le canton de Dunkerque, la culture de chicorée est réalisée par des cultivateurs sur de grandes surfaces (comme par exemple à Bourbourg) mais aussi par des jardiniers où elle est même pratiquée en « culture dérobée » après une pomme de terre primeur. ■

## La chicorée devient un légume

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les variétés de chicorée les plus cultivées sont appelées : « *Magdebourg* », « *Brunswick* », « *Pont de Pierre* », « *Panse de Brochet* » et « *Tête d'anguille* ». Avec un bon rendement au champ, cette dernière est plus répandue. Elle se caractérise par sa racine généralement longue, souvent lisse et munie d'un collet en fuseau, en forme de... tête d'anguille. Par sa longueur, elle est bien adaptée aux terres sablonneuses de la façade maritime. Son arrachage est très difficile dans les autres terroirs.

Les premières traces écrites de consommation de racines de chicorée à café comme légume remontent à 1865 quand Monsieur Joigneaux décrit cette pratique dans la région de Brabant en Belgique.

Pour notre étude de 2012, le CRRG a recueilli de nombreux témoignages à Dunkerque attestant qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, des maraîchers de Rosendaël cultivaient la racine non seulement pour la vendre en sécherie mais aussi dans les épicerie proches. A priori, à cette époque, « *la Tête d'anguille* » est la variété la plus consommée en légume car elle est moins amère après cuisson.

Dès 1950, cette variété est abandonnée en sécherie. Pas adaptée à l'arrachage mécanique, « *la Tête d'anguille* » présente de surcroît un taux de matière sèche trop faible. Néanmoins, elle reste alors sur les étals pour une consommation en légume, grâce à sa texture plus tendre. À l'heure actuelle, une poignée de maraîchers du Dunkerquois et du Calaisis continuent de produire cette chicorée originale qui aurait pu tomber dans l'oubli. ■

## Des qualités certaines et quelques handicaps...

Légume « *presque oublié* », la chicorée « *Tête d'anguille* » présente pourtant des qualités :

- **un goût original** : elle est la seule racine potagère à avoir une légère amertume persistante en bouche ;
- **ses vertus médicinales** : comme toutes les chicorées, la chicorée « *Tête d'anguille* » contient des prébiotiques qui facilitent la digestion et l'assimilation dans l'organisme. Elle est reconnue comme plante dépurative, diurétique, tonique et digestive. En Flandre maritime, on lui vante des qualités de « *laveuse de sang* ». De nombreux témoignages font état d'une consommation comme « *alicament* » (*aliment qui a une action positive sur la santé*).

Mais elle souffre d'une présentation peu attrayante et d'un manque de recettes de cuisine. Par le passé, elle était tout simplement consommée tiède avec un œuf dur et des pommes de terre ou parfois avec du hareng. Les personnes interrogées qualifient ce plat de « *maigre* ».

La graineterie « *Les Graines Sabau* » à Bourbourg a conservé et amélioré la variété « *Tête d'anguille* » notamment sur le plan de la texture. Le CRRG a réalisé en 2012 une enquête historique pour préparer le dossier d'inscription de la variété au catalogue. Ce fut chose faite en 2013 et les semences de chicorée « *Tête d'anguille* » sont de nouveau diffusées auprès du grand public. Durant notre étude pour la Communauté Urbaine de Dunkerque, nous avons retrouvé une souche de « *Tête d'anguille* » chez Monsieur Blanchard à Mardyck. Elle a intégré la collection du CRRG. ■

## La chicorée tête d'anguille présentée par G. BLANCHARD à Mardyck.



© CRRG

## 2.2 Les légumes secs

Nous l'avons un peu oublié, mais les légumes secs avaient un rôle important dans notre alimentation notamment avant 1950, période où la viande était moins consommée. Ce phénomène est connu : plus un pays se développe, plus ses habitants consomment des



protéines animales. Ainsi, selon l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), la consommation de légumes secs est passée en France de 7,3 Kg par personne et par an en 1920 à 1,4 Kg en 1985. Cette consommation ne décline plus, voire recommence à croître grâce aux régimes alimentaires qui intègrent de plus en plus de protéines végétales.

Les légumes secs sont intéressants d'un point de vue nutritionnel : ils sont riches en protéines et recèlent peu de matières grasses et de glucides. Atout important avant l'avènement de la conservation des aliments par le froid ou la conserve, ils se gardent longtemps puisqu'ils sont consommables plusieurs mois voire plusieurs années après récolte. En outre, les légumes secs (*famille des légumineuses*) sont intéressants d'un point de vue agronomique : ces plantes captent l'azote de l'air pour se nourrir.

Les légumes secs sont notamment représentés par les fèves, les lentilles, les pois, les pois chiches et les haricots. Surtout consommée au Moyen-Âge, la fève a servi ensuite à l'ali-

mentation animale. Il y a peu de traces de production de lentilles dans le Nord-Pas-de-Calais. Seul le préfet Dieudonné cite, en 1804, une production dans les arrondissements de Cambrai et d'Avesnes. Comme pour la Champagne et la Picardie, on désigne alors la lentille sous le nom de « *Lentillon* ». Dans le Nord, on consomme principalement du pois qui, petit à petit, est remplacé par le haricot. Les légumes secs comme les légumes pour les conserveries ne sont pas produits par les maraîchers mais par les agriculteurs sur de plus grandes surfaces. Leur culture permet aux agriculteurs de diversifier leur production et d'améliorer leurs revenus. ■

### De la famille des légumineuses

les légumes secs, sont intéressants par leur apport en protéine alimentaire mais aussi d'un point de vue agronomique.





### 2.2.1 Le pois cassé

Nous connaissons surtout le petit pois comme un légume frais, mais jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, il est principalement vendu sec pour être consommé en soupe et purée.

Avant d'être commercialisé, le pois est « cassé » pour faciliter sa cuisson et le rendre plus digeste. Après nettoyage pour enlever les corps étrangers (*pierres, terre...*), le cassage des pois en usine est décrit par Denaille en 1906.

En voici les 4 phases :

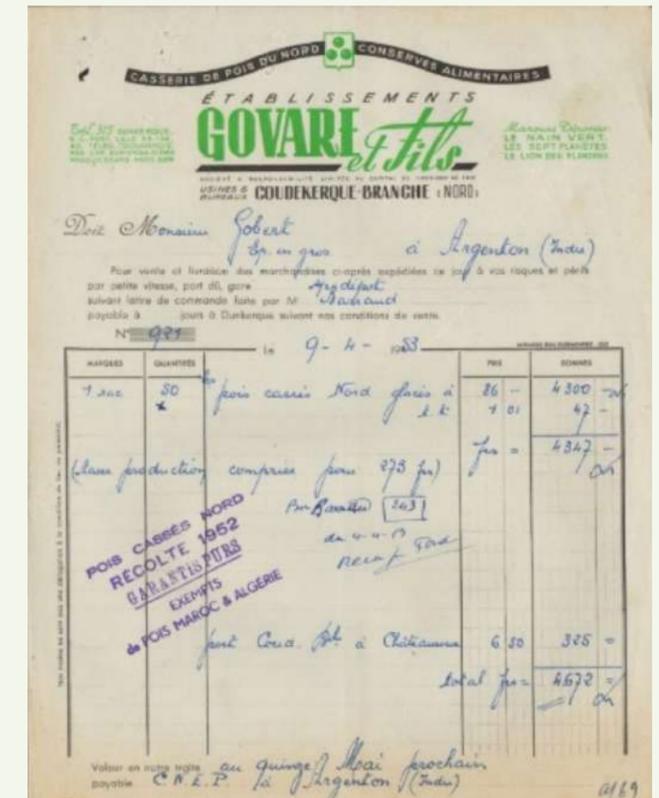
- **Le criblage** afin de calibrer les pois ;
- **Le cassage** à l'aide d'une meule. Les téguments et le germe sont brisés afin de récupérer les 2 cotylédons du grain ;
- **Le blutage** pour séparer la farine, les brisures, les téguments, les germes et récupérer les pois cassés correspondant aux cotylédons débarrassés des matières précédentes. ;
- **La coloration** qui consiste en un passage dans une solution colorée pour rendre les pois cassés plus brillants.

Selon Denaille, l'industrie du cassage du pois est peu répandue en France en dehors de quelques usines dans la région du Nord. Les traces de 4 casseries ont pu être retrouvées à Bierne, Bergues, Coudekerque-Branche et Gravelines, attestant l'importance de ce légume sec dans la région de Dunkerque. Vezin et Vandamme (1938) en ajoutent une à Petite-Synthe et recensent 9 casseries de pois dans le Nord dont 5 proches de Dunkerque.

Le pois est cultivé à large échelle autour des casseries et récolté sec. Les casseries exigent des pois ronds de couleur verte et des variétés n'ayant pas besoin de rames. Les variétés les plus souvent citées sont le pois Gros bleu de pays, le pois Gros bleu de Hollande, le pois Nain vert

1953

Bon de livraison de pois cassés par les établissements GOVARE.



Source : les Ets Govare, 1953

impérial, le pois de Noyon (*encore appelé pois Nain vert gros*). Le Gros bleu de pays et le pois de Noyon (*Oise*) semblent être des variétés régionales qui ont disparu. Les casseries commercialisent leurs produits au-delà de la région puisqu'ont été retrouvées des factures vers d'autres destinations : Aude, Indre et Loire-Atlantique. La concurrence doit être rude avec les pois du Maroc et de l'Algérie comme le soulignent Vezin et Vandamme (1938) : « *Marseille, Lyon et Metz décortiquent les pois d'Algérie et du Maroc; ces derniers devraient être vendus*

*sous une autre dénomination pour ne pas nuire à notre production régionale* ». Ceci est corroboré par une facture de la casserie Govare qui mentionne clairement « *exempts de pois Maroc et Algérie* ».

Aujourd'hui, il n'existe plus que deux casseries en France : la CIACAM à Merville (*Nord*) et la Casserie de la Vallée en Eure-et-Loir. ■



### 2.2.2 Le Flageolet blanc de Flandre, un légume rare

Depuis plus de deux siècles, la culture des haricots secs est importante dans la région puisque Ducloux (*et al, 1910*) comptabilise 4400 ha en 1909. À l'heure actuelle, la production régionale s'est considérablement réduite. Il ne reste qu'une centaine d'hectares cultivés, conséquence de la mondialisation des échanges (*Argentine, Chili, Chine*). Elle repart néanmoins de l'avant grâce à la volonté des producteurs de se fédérer et de valoriser leurs haricots par des signes officiels de qualité : Label Rouge et Indication Géographique Protégée (IGP).

#### Le séchage des haricots en perche



Source : CRRG

#### Les haricots régionaux sont diversifiés de par leur morphologie et leur terroir :

- le « *Lingot du Nord* », le plus connu, est un assez gros haricot blanc avec un grain droit. Issu de la Plaine de la Lys (*Merville, Laventie, Bailleul*), il est valorisé en Label Rouge et IGP ;
- le « *Flageolet vert* », encore appelé « *Chevrier vert* », et également cultivé dans la Plaine de la Lys, se différencie du Lingot par un grain plus petit à bout carré et à peau plus fine. Il est valorisé en Label Rouge ;
- Le « *Flageolet blanc* » de Flandre est un petit haricot blanc à la peau fine avec un bout tronqué. La Flandre est son terroir, de Cassel à Dunkerque.

Historiquement, le Flageolet blanc de Flandre est cultivé près de Dunkerque. Le village de Warhem est réputé au XIX<sup>e</sup> siècle pour ses haricots nains (*Dieudonné, 1804 ; Rendu, 1841*). Ensuite, au XX<sup>e</sup> siècle, sa culture s'étend vers Wormhout et Cassel. Actuellement, il est principalement cultivé entre Steenvoorde, Wormhout et Zegerscappel. Au cours du temps, il prend différentes dénominations commerciales : « *Flageolet des Flandres* » dans les conserves Bonduelle et Timmo, Flageolet blanc de Bergues pour la Casserie du Nord, Flageolet du Noorland, Flageolet du Nord... On trouve même l'appellation « *Flageolets blancs des Flandres* » sur un buvard publicitaire des Établissements Breuzin.

Cette variété rustique bien adaptée à la Flandre demande peu de soin en culture mais nécessite beaucoup de main-d'œuvre lors de la récolte : arrachage des haricots à la main, séchage en perche ou sous hangar, battage à poste fixe et enfin, étape la plus longue, triage manuel afin d'enlever les grains tachés.

Contrairement aux autres haricots de la région, le « *Flageolet blanc de Flandre* » n'est pas valorisé ni protégé par un signe officiel de qualité. Cette absence de valorisation

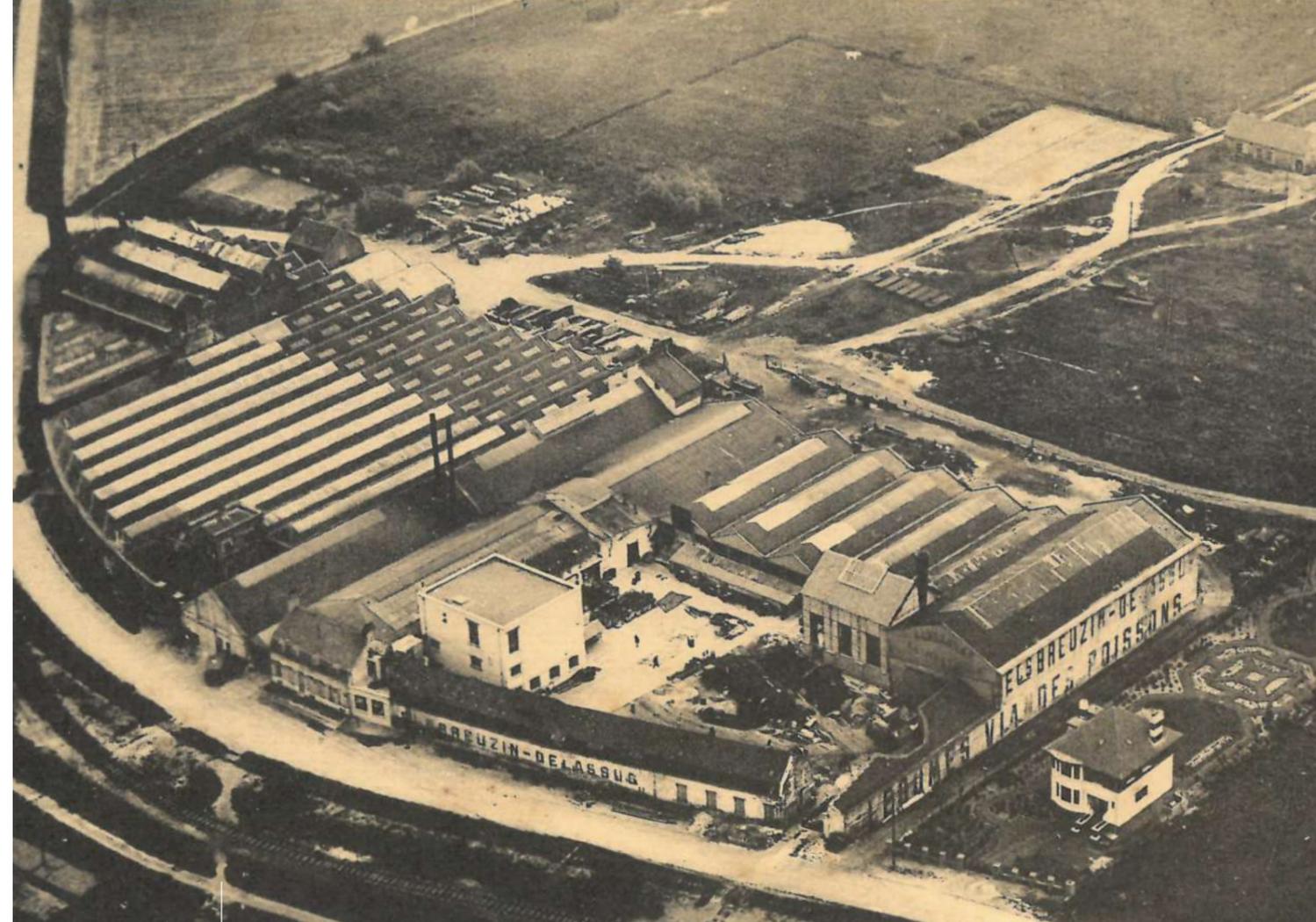
détourne les agriculteurs de sa culture peu mécanisée et gourmande en main-d'œuvre. De même, les consommateurs le trouvent difficilement tant il se fait discret, puisqu'il est souvent vendu sous l'appellation « *haricot blanc* ». À l'heure actuelle subsiste une petite quinzaine de producteurs sur moins de 10 hectares. À terme, si rien n'est fait, le « *flageolet blanc de Flandre* » est menacé de disparition.

Face à ce constat alarmant, le CRRG et les producteurs ont déjà réagi. En 2011, le CRRG et la société GSN-semence (*ex GSN-Blondeau, sélectionneur pois et haricot à Coutiches*) ont inscrit le « *Flageolet blanc de Flandre* » au catalogue des espèces potagères. Ainsi, il est maintenant possible de cultiver ce haricot original dans son jardin grâce aux Graines Bocquet qui le distribuent. En 2015, les producteurs du « *Flageolet blanc de Flandre* » se sont regroupés en association afin de promouvoir et développer cette culture traditionnelle. Ils sont soutenus par le CRRG et la Communauté de communes des Hauts de Flandre. ■

## 2.3 Les légumes d'industrie

Les légumes d'industrie sont une autre facette de la production légumière de la région dunkerquoise. Sous cette dénomination peu flatteuse se cache en fait une multitude de légumes pour la conserve. En premier lieu, le petit pois, mais aussi le haricot vert, la carotte, l'épinard et le salsifis... Ces productions légumières importantes en termes de surface sont liées bien sûr aux conserveries proches des lieux de production. Jusqu'à sept conserveries ont été dénombrées sur le territoire de la Communauté Urbaine de Dunkerque ou à proximité. Mais à l'heure actuelle, plus aucune n'est en activité alors que cette industrie a fait vivre bon nombre d'ouvriers, notamment en été.

La naissance des conserveries de légumes est liée à d'autres activités industrielles : le cassage des pois (*ex: Durand*), la distillerie (*ex: Duriez*) ou la conserve de poisson (*ex: EFAM devenu Bonduelle*). Ainsi, vers 1910, les premiers essais de conserve se font à l'aide de pois de casserie. Après 1918, on leur substitue des variétés spécifiques. Le Nord-Pas-de-Calais est alors avec la Picardie et la Bretagne une région leader en légumes de conserve. Bruno Bonduelle (2003) a recensé 21 conserveries de légumes dans les années 1960. C'est leur apogée !



Conserveries de légumes dans la région de Dunkerque

Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)

67

Hormis Breuzin-Delassus, toutes les conserveries sont en dehors des zones maraîchères. Elles s'approvisionnent à leurs alentours avec des spécificités pour chacune. La Semeuse a une zone de culture s'étendant de Dunkerque à Saint-Omer tandis que Durand travaille à Grand-Fort-Philippe, Gravelines, Oye-Plage et même jusqu'à Calais. Néanmoins, certains maraîchers fournissent directement des petits pois, des

carottes voire, par la suite, du céleri-rave aux usines, tandis que d'autres fournissent des laitues qui servent au jus de cuisson pour les conserves de pois.

Le déclin des conserveries commence dans les années 1970 avec l'arrivée des légumes surgelés, jugés plus modernes et bientôt préférés par les consommateurs. Les usines de surgélation se montent en Belgique mais



très peu, deux seulement, en région : à Renescure et Comines. Les agriculteurs Dunkerquois ne perdent toutefois pas leurs débouchés puisqu'ils continuent à produire des légumes pour Bonduelle et les surgélateurs belges. ■



### 2.3.1 Le petit pois

Le pois est un aliment de base des Européens. Jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, il est essentiellement consommé en pois sec. Le petit pois frais est un mets apprécié des fins gourmets depuis Louis XIV. Réservé à une certaine élite, il se démocratise au XIX<sup>e</sup> siècle et envahit les jardins. Ce légume est recherché au printemps mais sa période de consommation est courte, faute de conservation. Il est probable qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, les marchés sont fournis grâce à la cueille de gousses immatures dans les pois secs chez les cultivateurs.

Les témoignages sont nombreux sur la réputation des cueilleuses mardyckoises (« *les matelotes* »). Jean-Marie Muyls est plus précis en indiquant qu'elles viennent de Fort-Mardyck et cueillent dans les Salines de Grande-Synthe. Après négociation avec un cultivateur, elles acquièrent un carré de pois. Ensuite, elles cueillent les gousses, les écosent et les trient pour les vendre sur les marchés de Dunkerque, a priori à des gens aisés, selon les témoignages recueillis. Cette tradition semble perdurer jusque 1950.

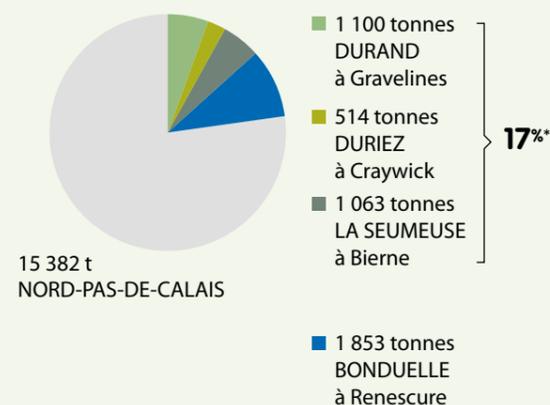
L'avènement de la conserve industrielle est un progrès important. Le petit pois est le premier légume à être appertisé (*nom tiré de l'inventeur de la conserve, Nicolas Appert 1749-1841*). Sa culture se développe dans le Nord, notamment autour de Dunkerque, grâce aux conserveries qui s'établissent principalement après 1918. Celles-ci ont besoin de petits pois « *ultra-frais* » car ce légume n'apprécie ni le transport, ni la chaleur. Hernandez (1998) rapporte le témoignage d'une servante de ferme signalant une prime offerte aux cultivateurs apportant leur pois dès 6 heures du matin. Cette course contre la monte entre la cueillette et la mise en boîte est toujours d'actualité : il faut moins de 4 heures entre la récolte du pois au champ et sa mise en conserve. Ainsi, les champs de petit pois sont toujours autour des usines.

## Casseries de pois et conserveries de légumes dans la région de Dunkerque

	Nom	Marques	Commune
CASSERIE DE POIS	« Casserie du Nord »	PRIMA et FLAJOT. Commercialisation du « Flageolet blanc de Bergues »	Bergues
CASSERIE DE POIS ET CONSERVERIE	Ryckelyncq / Durand devenue Durand Reprise par Bouclet-Zunequin ( <i>Boulogne-sur-Mer</i> )	TRIANON	Gravelines
	Govare A priori, conserverie alimentaire.	LE NAIN VERT, LES SEPT PLANÈTES, LE LION DES FLANDRES.	Coudekerque-Branche
	« La Semeuse »		Bierne
CONSERVERIE	Breuzin-Delassus puis Breuzin		Petite-Synthe
	Duriez Autre activité : distillerie		Craywick (Coppensfort)
	E.F.A.M. Reprise par Bonduelle		Oye-Plage/Grand Fort Philippe
	Nosten	LE CARILLON	Coudekerque-Branche
	Seynave reprise par Bonduelle	LE PETIT CELESTIN	Nouvelle-Église

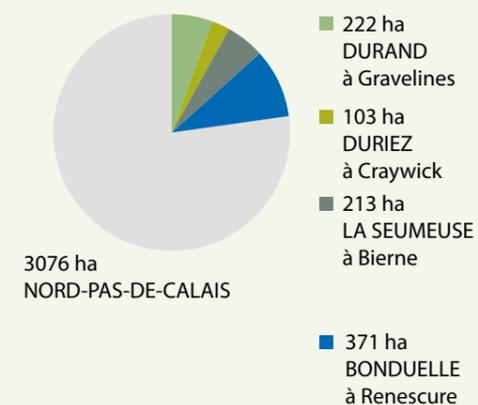
## 1965 Production des pois de conserve

### Tonnage de petits pois transformé en 1965



### Estimation de petits pois en hectares

(rendement 5t/ha)



\* À noter : les chiffres ne font pas apparaître Breuzin-Delassus, pourtant réputée comme usine à petit pois (source : UNILEC)

du Nord », pour lequel nous n'avons aucune description, et le Vert de Noyon (*encore appelé pois d'Armentières*) décrit par DenaiFFE (1906) et Vilmorin (1925). C'est un pois à rames d'environ 1 mètre de hauteur. DenaiFFE précise son utilisation en pois sec. A priori, il devait servir aux deux utilisations en sec et en vert.

Les variétés à rames ont disparu au profit des variétés naines plus faciles à récolter. Le pois « Vert de Noyon » s'est ainsi complètement éteint. Petit à petit, les variétés de pays ont laissé place aux variétés de sélectionneurs (*Vilmorin, Blondeau, Clause...*) plus adaptées aux besoins des conserveries.

Néanmoins, nous avons retrouvé sur un catalogue la trace d'un pois « Merveille de Dunkerque » qui est présenté comme une

nouveauté en 1939 ! Croyant avoir découvert une variété locale, nous avons mené l'enquête et il semble que ce soit une usurpation. En effet, le grainetier A. Duquesnay sis 21bis, rue Président Poincaré à Dunkerque, est inconnu des maraîchers et de la graineterie Graines Sabau ; à croire que sa carrière fût très brève ! D'autre part, le pois « Merveille de Dunkerque » n'a laissé aucune trace chez les spécialistes qui ont publié sur le petit pois comme Trébuchet et al. (1953) ou Fourmont (1956). Il est fort probable que Duquesnay ait rebaptisé une variété de pois avec une appellation locale. Cette pratique est assez courante avant 1950 et l'obligation d'inscrire chaque variété potagère sur un catalogue officiel géré par le Ministère de l'agriculture. ■

Aux premières heures de la conserverie industrielle et contrairement à aujourd'hui, les agriculteurs amènent les pois entiers avec leur végétation jusqu'à l'usine. Ils sont alors battus grâce à une batteuse à poste fixe qui sépare les fanes des pois écosés. Ensuite, les pois subissent toujours les mêmes étapes : le tri afin d'enlever tout corps étranger ; le lavage ; le calibrage pour trier « les Extra-fins, les Très fins, les Fins, les Moyens » ; le blanchiment ; l'emboîtement et le jutage ; le sertissage qui rend les boîtes hermétiques et étanches et enfin, la stérilisation à plus de 100°C. Les agriculteurs repartent de l'usine avec leurs fanes de pois qui servaient de fumier et d'engrais. Il est difficile d'évaluer avec précision les surfaces de pois cultivées pour la conserve autour de Dunkerque.

À partir des données partielles de l'UNILEC (*Union National Interprofessionnel des Légumes en Conserve*), on estime entre 1000 et 1500 ha de petits pois dans les années 1960.

Si Vezin et Vandamme (1938) citent peu de variétés de pois sec (*Gros bleu de pays, Gros bleu de Hollande, Mansholt...*), à l'inverse, pour les pois verts, leur liste - non exhaustive - est impressionnante : *Pois de Zélande, Merveille d'Amérique, Prince Albert, Michaux, Jaune hâtif, Nain vert gros, Express, Caractarus, Chemin long, Annonay, Serpette*.

Ces variétés ont des origines diverses : Sud de la France, Angleterre, États-Unis, Pays-Bas. S'y ajoutent 2 variétés à consonance plus locale : « le Vert rond



### 2.3.2 Le haricot

**D**eux types de haricots sont mis en conserve :

- les haricots secs avec le « *Flageolet blanc de Flandre* » (évoqué précédemment) pour les boîtes de haricots ou de cassoulet;
- les haricots mangetout dont on consomme uniquement la gousse en vert.

Pour le haricot mangetout, il n'a pas été trouvé de variétés liées au territoire. Par contre, nous savons que dans les années 1960, ce sont des variétés « *filets* » qui étaient employées. Les gousses de ces variétés devaient être récoltées jeunes pour éviter le fil. À l'heure actuelle, ces variétés ont disparu et ont été remplacées par d'autres résistantes au fil. ■



© Christophe Delbecque

Ancienne boîte de conserve Bonduelle de Flageolets des Flandres

72

### 2.3.3 Les légumes racines : carottes et salsifis

Les sols sableux du Dunkerquois ont intéressé les conserveries pour produire des légumes racines : la carotte et le salsifis. Les racines produites en sol léger sont en effet plus longues, plus droites et surtout beaucoup plus faciles à récolter.

La culture de la carotte pour l'industrie démarre dans les années 1950-1960 avec l'avènement des conserves de petits

pois/carottes. Il n'y a pas de variété locale mais un type de carotte adapté pour la conserve : le type Amsterdam. Ce sont des carottes courtes (10-15 cm), fines, avec un cycle court (environ 100 jours). Afin d'obtenir des petites carottes, elles sont semées de façon dix fois plus dense qu'une carotte classique. Elles ne sont pas très goûteuses mais très fondantes en bouche.

Un autre type de carotte est utilisé pour élaborer la macédoine : le type « *Flakee* » qui est une très grosse carotte.

Source : UNILET



Variété de carottes Flakees, Amsterdam et salsifis

73

D'après les témoignages, la production de carottes (*petites ou grosses*) semble s'être cantonnée à l'ouest de Dunkerque vers Loon-Plage et Mardyck. À priori, cela n'a pas suffi aux usines puisque Monsieur Dekeister, ancien directeur de la Semeuse, témoigne de l'achat de carottes en Belgique.

Aujourd'hui, la production de carottes s'est déplacée à Oye-plage, dans le Calaisis et sur la côte picarde (*Ponthieu et Vimeux*).

Sous le terme de salsifis se cachent deux espèces différentes : le salsifis (*Tragopogon porrifolius*) à pelure blanche et fleur jaune ou pourpre et la scorsonère (*Scorzonera hispanica*) à pelure noire et fleur jaune.

Sans le savoir, nous consommons très majoritairement, sous le nom de salsifis, de la scorsonère. Quelle que soit l'espèce, la partie consommée est identique en termes de goût et de qualité nutritionnelle. Les salsifis connaissent leur heure de gloire dans le Dunkerquois dans les années 1960-1970. Une grosse partie est produite pour les conserveries et une autre pour le marché du frais.

La variété citée par tous les producteurs est la « *Géante de Russie* ». En revanche, personne ne cite la « *Monstrueuse des Flandres* » mentionnée par Jules Pucel (1937), décrite avec une racine énorme et parfaitement tendre... ■

## 2.4 La pomme de terre primeur

### 2.4.1 Un Warhemois introduit la pomme de terre en Flandre

Tout le monde connaît Antoine Parmentier comme le promoteur de la pomme de terre en France durant la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est en partie vrai pour les autres régions françaises mais pour le Nord, nous devons l'introduction de ce fameux tubercule, pilier de notre cuisine régionale, à deux nordistes comme

le souligne Christian Defebvre (2011) dans sa synthèse historique sur la pomme de terre.

Ayant pour origine l'Amérique du Sud (*Pérou, Bolivie*), la pomme de terre est introduite au XVI<sup>e</sup> siècle sur le continent européen par les Espagnols puis par les Anglais. Le premier pays à en bénéficier a été l'Espagne et par la même occasion les territoires espagnols (*ex: Pays-Bas*).

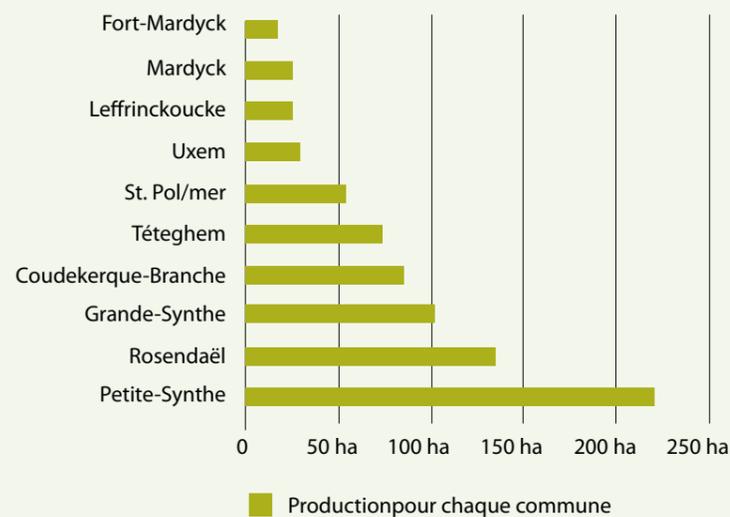
Charles de l'Escluse, botaniste flamand originaire de La Gorgue (*Nord*) étudie la pomme de terre de 1601 à 1605. Il travaille à l'acclimatation de cette plante aux conditions européennes éloignées de son bassin d'origine (*ex: différence de longueur du jour*). Et surtout, il travaille à améliorer le goût des tubercules. Ainsi, son rôle est essentiel dans la diffusion de la pomme de terre dans l'alimentation humaine. En moins de deux siècles, la pomme de terre conquiert l'Europe (*Espagne, Italie, Irlande, Allemagne*) sauf la France qui s'en méfie, car on la croit toxique!

L'introduction de la pomme de terre se fait grâce à un Warhemois, Jan Dequidt qui reçoit en 1722 de son frère ou de son cousin (*les versions divergent*) quelques plants de pomme de terre.

À partir de Warhem, cette culture se répand en Flandre maritime et en Flandre intérieure. Alors que Parmentier n'est pas encore né, les habitants de la Flandre consomment déjà de la pomme de terre! C'est au XIX<sup>e</sup> siècle que la culture se développe dans toute la région et en France. Très tôt, durant la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre se propage autour de Dunkerque. Rosendaël, Petite-Synthe sont souvent cités mais aussi Grande-Synthe et Loon-Plage. La réputation des pommes de terre du littoral transparait chez Malpeaux et Malotet (1910): « *Le long du littoral, la pomme de terre se plaît dans les terres siliceuses qui avoisinent les dunes et y acquiert une qualité exceptionnelle* ». ■



### 1882 Production de pommes de terre canton de Dunkerque



Source : Ministère de l'agriculture

Source : Société Dunkerquoise d'Histoire et d'Archéologie (SDHA)

### Bray-Dunois arrachant les Pommes de terre

On les appelait les bandières.  
En Flamand, on les appelait «Boeretapp»



## 2.4.2 La pomme de terre primeur de Dunkerque

Le Dunkerquois s'est spécialisé dans la pomme de terre primeur pour plusieurs raisons :

- une terre légère qui se réchauffe vite ;
- une zone de production au climat doux et peu gélif, permettant des plantations précoces en mars et une récolte entre mai et juin ;
- une plus forte rentabilité sur de petites surfaces, car elle est cultivée principalement par les maraîchers ;
- une libération du sol pour une deuxième culture, (*ex* : choux, poireaux) accroissant ainsi sa rentabilité.

Certains allaient même plus loin en associant d'autres cultures à la pomme de terre : chicorée, chou-fleur. Cette technique demandait un soin particulier afin de ne pas favoriser une culture aux dépens d'une autre. Par exemple, les chicorées étaient semées 1 à 2 mois plus tard entre les buttes. Le feuillage des pommes de terre, par leur ombre, protégeait la levée des chicorées des excès de chaleur et d'eau.



Source : SpedonaCC BY-SA 3.0/Wikimedia

Belle de Fontenay

## 2.4.3 Les variétés de pommes de terre

Il n'est pas évident de déterminer quelles variétés sont cultivées avant 1940, car il y a peu de références aux variétés dans les écrits régionaux de l'époque. Seuls Vezin et Vandamme (1938) indiquent les variétés utilisées en primeur dans le Dunkerquois : *Belle de Juillet* et *Belle de Fontenay* par le passé et *Eerstelingen* (origine Pays-Bas) dans les années 1930. Malpeaux et Malotet (1910) parlent également de la *Marjolin précoce*.

A priori, il n'y a pas d'appellation locale pour les variétés de pomme de terre cultivées dans le Dunkerquois contrairement à la Plaine de la Lys et la région lilloise avec la pomme de terre « *Lesquin* », « *Strazeele* », « *Merville* » ...

Mais en fouillant un peu plus, on découvre une pomme de terre dénommée *Dunkerque* dans la première édition des *Plantes potagères* de Vilmorin et Andrieux (1856). Elle est simplement signalée comme faisant partie de la collection de la Société Impériale et centrale d'agriculture dans la section « *jaune ronde grosse* ». Elle intègre la collection en 1844 grâce à un certain Monsieur Julien. D'autres noms d'origine belges sont également mentionnés : pomme de terre « *Gris flamand* » et « *Rouge des Flandres* ». Tous ces noms n'ont laissé aucune trace dans d'autres publications, exceptée la « *Rouge des Flandres* » (origine belge) qui est vendue sur quelques catalogues, mais pas chez Vilmorin (disparition en 1920). Toutes ces variétés ont disparu à l'exception, peut-être de la Rouge des Flandres qui a été récemment inscrite au catalogue mais dont il n'est pas certain que ce soit la même variété. ■

Comme pour les choux-fleurs, la pomme de terre primeur est expédiée en train hors région en Belgique, à Paris et en Angleterre. En 1938, les chiffres d'expédition présentés par Vezin et Vandamme sont impressionnants : « *près de 100 wagons de pommes de terre par jour partent en mai-juin* ».

Pour ce qui est du commerce vers l'Angleterre, il semble qu'il périclité avant 1914 apparemment par le fait d'une mauvaise organisation commerciale et notamment de livraisons de produits non conformes aux échantillons, comme le souligne Descamps en 1911. Il recueille un témoignage cocasse

d'un jardinier dunkerquois : « *C'est un trop grand esprit de lucre qui nous a perdus ; on a envoyé à Londres des sacs contenant des pommes de terre médiocres. Seules les rangées supérieures étaient de bonne qualité. On espérait que les Anglais ne vérifieraient que le dessus du panier ; malheureusement ces gens-là vont au fond des choses !* ».

À partir des années 1930, la pomme de terre primeur commence à diminuer chez les maraîchers à l'est et à l'ouest de Dunkerque mais demeure autour de Loon-Plage. Elle est remplacée presque totalement par les choux-fleurs Malines. ■

## 2.5.1 Les légumes de plein champ

## L'artichaut

L'artichaut paraît être une culture très ancienne sur le territoire (au moins depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle) notamment à Rosendaël. Il a périclité dans les années 1950. A priori, les hivers sont rudes à cette époque et détruisent les artichauts. St-Omer est toujours réputé pour sa variété Gros vert de Laon. Si cette variété avait été cultivée à Dunkerque, il est probable



Source : CRGG

## L'artichaut Gros vert de Laon

qu'elle serait restée dans les mémoires, notamment par son apparence originale (ses écailles sont écartées contrairement au Camus breton).

Monsieur Butez de Oye-Plage (aujourd'hui à la retraite) a de nouveau produit de l'artichaut dans les années 1990. Il est parti d'une souche de type Violet provenant du sud de la France.

## La carotte

La culture de la carotte est facilitée par les sols sableux. Ils donnent de belles carottes faciles à récolter. Les maraîchers n'ont pas sélectionné de carottes adaptées à leurs terres, comme l'ont fait les cultivateurs autour de Tilques, près de St-Omer. Les variétés citées sont la Nantaise, Colmar et Chantenay.



## Le céleri-rave

Dunkerque a eu une part importante dans la production régionale de céleri-rave. Certains producteurs se sont même un peu spécialisés dans cette culture. Des maraîchers témoignent de production de graines de céleri-rave, notamment du Céleri de Rueil (proche de Paris) reconnaissable à ses côtes rouges.



## L'endive

L'endive a été introduite en France via la Belgique vers 1918 dans le Pévèle. Entre-deux-guerres, sa culture se développe à différents endroits du Nord-Pas-de-Calais. En 1938, Vezin et Vandamme citent le Pévèle comme principale zone de production avec Rosendaël, Sin-Le-Noble et Marchiennes. Après 1945, les bassins de production sont bien établis : Artois-Cambrésis, Pévèle, Weppes-Plaine de la Lys et Lille. Le Dunkerquois n'est plus mentionné. Les maraîchers parlent peu de l'endive ; il semble que cette culture ait disparu des mémoires. On peut imaginer qu'autour de Dunkerque le pissenlit blanc se soit développé au détriment de l'endive, sachant que ce sont les mêmes techniques de production.

Repiquage  
des racines  
en couche pour  
le forçage en serre

Source : G. Blanchard

## L'oignon rouge

Nous avons retrouvé la trace d'un oignon rouge multiplié par Claude Blanchon à Grande-Synthe. Hélas, il n'est plus produit depuis 30 ans, et n'a donc plus de graines disponibles. Il est décrit comme rond, rouge avec un collet fin. Produit dans la famille depuis au moins les années 1940, il était vendu aux charcutiers pour élaborer le boudin noir. On ne connaît pas avec certitude l'origine de cet oignon. Claude Blanchon penche pour une origine hollandaise.

Nous étions à la recherche d'un autre oignon rouge cultivé avant 1940 : « *l'oignon rouge d'Abbeville* », retrouvé dans son bassin

d'origine en 2011 et mis en conservation au CRRG. Cet oignon de pays décrit par Vilmorin entre 1900 et 1925 est plat, rouge demi-foncé avec un collet fin. Comme pour l'oignon de Monsieur Blanchon, il sert à la confection de boudin noir. Nous espérons retrouver sa trace à Dunkerque car Jules Pucel, grainetier de Cambrai, dans son catalogue de 1937 décrit l'Oignon rouge 1/2 foncé (*encore appelé, Oignon rouge d'Abbeville*) comme « *très recherché sur la côte de Dunkerque à Abbeville* ». Aucun témoignage de maraîcher ne permet de vérifier ou d'infirmer ce fait.

Source : Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération (CMUA)



## L'oignon Rouge d'Abbeville

qui a peut-être été cultivé sur Dunkerque avant 1940



Source : CRRG

## Famille de maraîchers

Poireaux - Rosendaël dans les années 50

## Le poireau

Le poireau était un légume important à Dunkerque. Il l'est toujours pour la SIPENORD qui en commercialise environ 5500 tonnes/an, mais la production est maintenant localisée dans les Flandres. Il permettait comme le pissenlit blanc de donner du travail aux maraîchers durant l'hiver. Contrairement à Saint-Omer avec le Leblond, nous n'avons pas trouvé de variété de pays mais des variétés commerciales (*ex: Monstrueux de Carentan, Bleu de Solaise*). On recense pourtant dans la bibliographie des variétés avec le nom Flandres : « *poireau d'hiver des Flandres* » et « *Long d'hiver des Flandres* ». Il est probable que ces variétés de pays aient été cultivées avant 1950 par des maraîchers belges.

Dunkerque était par contre réputé pour faire du poireau « *baguette* ». Cette technique de production permet de retarder la montaison des poireaux et de commercialiser jusqu'à fin mai. Au lieu d'être semé en mars-avril, il est semé à la mi-août et planté en octobre. Il reprend sa croissance au printemps et monte à graines plus tardivement, permettant une récolte en mai mais avec un développement juvénile, d'où son nom de poireau « *baguette* ». Jean-Marie Muyls se souvient qu'il fallait faire vite pour le vendre durant 15 jours; après il durcissait. ■

## 2.5.2 Les légumes sous serre

Très tôt, c'est-à-dire avant 1940, Rosendaël puis le Dunkerquois produit des légumes sous serre alors que Lille cultive beaucoup de légumes sous châssis. La technique des châssis permet d'obtenir des légumes précoces mais présente beaucoup de contraintes : entretien, main-d'œuvre, production sur de toutes petites surfaces et nécessité de variétés adaptées. De plus, certaines productions en hauteur (*tomate, concombre*) se révèlent impossibles.

En 1927, la première serre est construite à Rosendaël pour hiverner les plants de choux-fleurs Malines d'octobre à mars. Les maraîchers pensent immédiatement à produire de la tomate en été pour rentabiliser leur équipement. Ensuite viennent d'autres cultures : le radis, les salades et même le concombre dans les années 1960. Il est alors commercialisé sous la marque « *Le Jean Bart* ». Pour tous ces légumes, il n'a pas été trouvé de variétés locales. Les maraîchers ont fait confiance aux semenciers. ■



Source : CRRG

### Le céleri à couper

Les céleris les plus connus sont les céleris-raves et les céleris branches. Or, un autre céleri a été souvent employé dans la préparation des potages et des sauces (*ex: avec les moules*): le céleri à couper. Ce céleri est la forme la plus proche de la forme sauvage qui a donné plusieurs variétés originaires de Belgique (*Pipe creuse de Malines, A jets fins de Huy...*) ou des Pays-Bas (*Amsterdam*). C'est un céleri en forme de touffe dont on consomme les feuilles qui ont des tiges creuses. Il semble que ce soit une production légumière du Nord de la France et du Benelux. Ainsi Dunkerque, au même titre que la région lilloise, est un pôle de production important du céleri à couper jusqu'à la fin des années 1980. Dans le Nord, c'est une culture d'hiver en tunnel froid ou plein champ avec deux périodes de production : décembre-janvier avec un semis en juillet ; mars-avril avec un semis en septembre. La variété employée est le Vert d'Anvers, variété d'origine belge qui est multipliée depuis des décennies dans le Dunkerquois.

À l'heure actuelle, tout comme le chou-fleur Malines, on peut considérer que c'est une variété locale qui a été sélectionnée par les maraîchers dunkerquois. Nous avons retrouvé et intégré dans la collection légumière du CRRG une souche qui venait de Gaston Plovier de Rosendaël, ainsi qu'une autre de la région de Lille. Martinet (1960) cite une autre variété « *de malines* » dont nous avons perdu la trace. ■

82

## 2.5.3 Les légumes oubliés

### L'oseille

Autrefois très connue, l'oseille disparaît peu à peu de nos jardins et encore plus rapidement des cultures maraîchères de la région. La preuve : les manuels de cultures maraîchères n'en parlent plus à partir des années 1950.

Pourtant, nous avons retrouvé de nombreux témoignages de producteurs qui en cultivaient parfois sur d'assez grandes surfaces. Cette plante est à la

base une plante indigène de nos contrées. L'oseille cultivée a été sélectionnée par les maraîchers pour faire de plus grandes feuilles. C'est un légume qui est cultivé quasiment toute l'année et se reproduit par semis ou par division des touffes. Les feuilles récoltées jaunissent rapidement. C'est pourquoi, les maraîchers dunkerquois étuvaient leur oseille et la vendaient sous forme de jus en bouteille. L'oseille, réputée acide, sert à confectionner des soupes et des sauces. ■

### Publicité concombres Jean Bart



Source : CRRG

83

#### 2.5.4 L'Asperge de Gravelines : mythe ou réalité ?

Bonnelle en 1763 dans le « *Jardinier d'Artois* », mais surtout Mallet en 1779 parlent dans leurs ouvrages de « *l'asperge de Gravelines* ». Ce dernier intitule sa brochure « *Culture de l'asperge de Gravelines et des petits pois* ». Ces documents importants font penser qu'il y avait au XVIII<sup>e</sup> siècle une zone de production d'asperges à Gravelines et que s'y rattachait une variété locale. L'histoire est plus compliquée et d'ailleurs, lors de notre étude, aucun témoignage n'a permis de corroborer ce fait.

La variété « *Asperge de Gravelines* » semble être une erreur de dénomination comme le souligne Rozier dans son



Source : CRRG

M. Marc Deswaerte  
producteur d'asperges à Ghyvelde

« *Cours complet d'agriculture* » en 1782. En effet, à cette époque on confond souvent le lieu de production et la variété. Ainsi, on parle d'asperge de Gand, d'Ulm, de Hollande, d'Allemagne, de Pologne; en France, on parle d'asperge de Gravelines, de Marchiennes, d'Argenteuil...

Comme le souligne Gibault dans son « *Histoire des légumes* » (1912), l'asperge cultivée diffère peu du type sauvage (*Asparagus officinalis*) qui se plaît sur les sols sableux. Il est probable que la culture de l'asperge autour

de Dunkerque ait commencé par la cueillette des asperges sauvages dans les dunes. D'ailleurs, cette pratique existe toujours ! Des jardiniers ont récolté des semences et commencé à produire des asperges chez eux en sélectionnant les plus gros sujets. Ainsi, l'asperge de Gravelines est un synonyme de l'asperge maritime qui fait penser à une origine côtière et sauvage.

On peut émettre l'hypothèse que la véritable culture d'asperge dans le Dunkerquois a commencé à Gravelines au moins au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. François Waguët (2006)

dans son « *Histoire de Gravelines* » exhume un document y relatant l'importance de la culture de l'asperge (*au hameau des Huttes et route de Bourbourg*) au XIX<sup>e</sup> siècle: « *Les asperges, par exemple, y sont délicieuses et respectées. On les recherche de très loin. Tous les ans, des expéditions de jeunes plants sont faites pour divers endroits des départements voisins. Cette réputation est ancienne.* »

**Après 1850, l'asperge de Gravelines ne laisse plus aucune trace mais il semble que la zone de production se déplace petit à petit vers l'est. L'asperge cultivée autour de Dunkerque est citée dans plusieurs ouvrages de référence :**

- en 1895, Baltet dans « *L'horticulture dans les cinq parties du monde* », dans la vallée de la Scarpe, les environs de Douai, de Marchiennes et de Dunkerque;
- en 1896, Rothschild dans « *Flore pittoresque de la France* », à Dunkerque et Laon;
- en 1910, par Ducloux et al. dans « *Les productions agricoles du Nord de la France* », au voisinage de Dunkerque (*à St-Pol-sur-Mer et Rosendaël*);
- en 1938, par Vezin et Vandamme dans « *L'Agriculture du département du Nord* »: en culture dans les sables de la côte (*à Bray-Dunes*) ou de la région de

Marchiennes et des environs de Cambrai. Aujourd'hui, on ne compte plus qu'un seul producteur d'asperges, basé à Ghyvelde. Jusqu'en 2015, une autre production a existé à Oye-Plage. Elle a été reprise partiellement par Terres d'Opale. Les deux producteurs interrogés ignorent l'existence de « *l'Asperge de Gravelines* ».

Au même titre que Marchiennes, les environs de Dunkerque sont réputés jusque 1940 comme étant un centre de production de l'asperge (*probablement, à l'origine, centré sur Gravelines*). Ceci n'a rien de surprenant puisque les terrains très sableux lui conviennent parfaitement. Ensuite, la production devient plus disparate sans disparaître pour autant.

Avant l'arrivée des hybrides, il existe peu de variétés différenciées: « *l'Asperge de Hollande* » et « *l'Argenteuil* ». Contrairement à Marchiennes où l'on sait que c'est « *l'Asperge de Hollande* » qui est cultivée, il est impossible de savoir quelle variété produisait Dunkerque, même si le témoignage de Monsieur Deswaerte, producteur à Ghyvelde, désigne l'Argenteuil dans les années 1970... ■

# 3 L'avenir des légumes dans le Dunkerquois

**D**unkerque a été un bassin légumier d'expédition singulier au regard de Saint-Omer et Sin-Le-Noble, ses principaux homologues en région. On peut résumer son originalité et sa richesse par les points suivants :

- une position géographique occidentale rendant la zone plus précoce grâce à un climat plus doux ;
- une diversité des légumes produits impressionnante : hormis l'ail, tous les légumes (*une trentaine*) étaient cultivés à Dunkerque avec parfois des productions originales, voire marginales : céleri à couper, chicorée Tête d'anguille, oseille...
- une maîtrise technique de la production de certains légumes : chou-fleur Malines, pissenlit blanc, asperge ;
- des débouchés diversifiés : la consommation locale, l'expédition hors région vers la Belgique, l'Angleterre et plus largement l'Europe, l'industrie (*conserves et surgélation*) ;
- la cohabitation des légumes avec d'autres cultures : la chicorée à café et la pomme de terre primeur avant 1950, puis les fleurs.
- Ainsi, il y a pu avoir du légume dans pratiquement toutes les communes du Dunkerquois.

## 3.1 Un patrimoine légumier conservé

La région dunkerquoise n'a pas laissé de trace dans les appellations de variétés de légumes, contrairement à d'autres zones maraîchères dont le nom est associé à des variétés célèbres que l'on retrouve chez *Vilmorin* telles que la *Laitue Lilloise*, l'*Oignon rouge d'Abbeville*, l'*Oignon jaune de Cambrai*, le *Navet de Péronne*... Dunkerque aurait sans aucun doute mérité de voir son nom lié à une variété. À l'époque, les semenciers n'ont peut-être pas eu la curiosité de se rendre jusqu'à Dunkerque...

### Une autre hypothèse plus probable

Ils auraient principalement prospecté dans les ceintures maraîchères de grandes villes (*Lille, Cambrai, Péronne, Abbeville, Achicourt pour Arras, Laon*). En effet, pratiquement, aucun nom de variétés n'est lié à un bassin maraîcher d'expédition (*Dunkerque, Saint-Omer, Sin-Le-Noble*). C'est pourtant paradoxal car les maraîchers de ces zones produisaient aussi leurs semences et fournissaient une quantité considérable de légumes expédiés en France et à l'étranger.



Néanmoins, quelques noms de variétés peu pérennes ont pu être retrouvés pour la pomme de terre, le pois ou l'asperge. La trace la plus importante est le lien entre les bassins d'expédition de chou-fleur, notamment St-Omer. Deux exemples pour illustrer cela :

- le nom donné au « *chou-fleur Martinet* » à Saint-Omer en hommage au directeur du Centre horticole de Rosendaël ;
- une variété de chou-fleur également retrouvée à Saint-Omer portant le nom de Dunkerque. A priori, c'est un Malines en provenance du Dunkerquois.

Dunkerque n'est pas passé à la postérité en termes de variétés de légumes, mais son nom reste très lié à certains légumes et dont il sert la promotion. Jusque les années 1980, les choux-fleurs de Dunkerque étaient renommés à travers la France. À l'heure actuelle, c'est le pissenlit de Dunkerque qui se vend en Europe. ■

## La conservation des semences

À l'heure actuelle, les maraîchers ne produisent plus leurs semences. Ils les achètent à des semenciers spécialisés dans les variétés potagères et de plus en plus mondialisés : *Vilmorin, Clause, Syngenta...* Pour les choux et les salades, cela va même jusqu'à l'achat de plants auprès de producteurs spécialisés. Les variétés ne sont plus locales et n'ont pas subi un travail d'adaptation au terroir.

Au travers les témoignages des maraîchers, on perçoit que l'achat de semences s'est développé dès l'entre-deux-guerres à Dunkerque contrairement à St-Omer où les maraîchers ont continué à vivre davantage en « *autarcie* ». Néanmoins, les maraîchers de Dunkerque vont multiplier des variétés de légumes introuvables chez les semenciers, au premier rang desquels on trouve les « *choux-fleurs Malines* », mais aussi le « *céleri Vert d'Anvers* », la « *chicorée Tête d'anguille* » ou la « *scorsonère Géante de Russie* ».

Depuis le milieu des années 1920, les maraîchers ont ainsi multiplié avec soin le « *chou-fleur Malines* ». Ils l'ont adapté à leurs terres et à leurs besoins. Ce travail long et fastidieux a permis d'obtenir différentes souches de « *Malines* » avec des précocités différentes pour produire des choux-fleurs de fin mai à juillet. Ainsi, les maraîchers parlent de « *Malines* » hâtifs / tardifs ou chauds / froids.

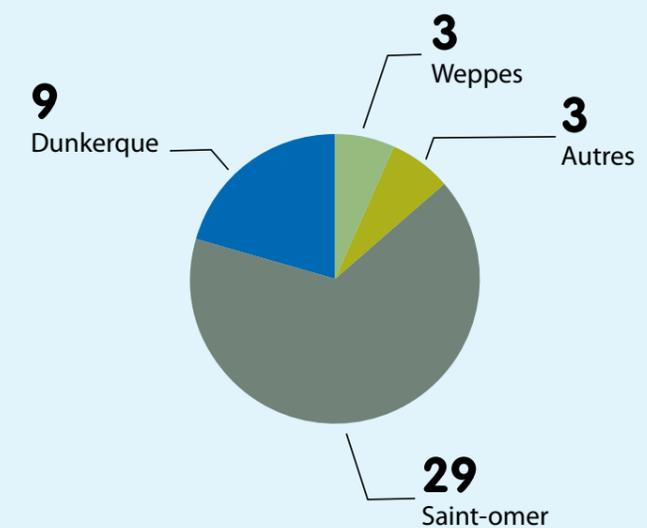
La multiplication des choux-fleurs n'est pas simple. Du fait du risque de pourriture inhérent à la pomme riche en eau du chou-fleur, c'est l'une des espèces les plus difficiles à reproduire. Autre souci, la fécondation

des fleurs est sensible aux coups de chaleur. Les maraîchers de Dunkerque reconnaissent ces difficultés et avouent subir des échecs. Il s'avère alors nécessaire d'avoir un stock suffisant de semences.

Le travail de sélection paysanne du chou-fleur Malines a permis d'obtenir des souches uniques probablement différentes de leur bassin d'origine en Belgique et de celui de Saint-Omer. Ces différences sont liées au sol, au climat et au savoir-faire des maraîchers. Conscient de l'intérêt de ces souches paysannes pour améliorer les variétés hybrides, l'INRA a

mené une campagne de prospection entre 1982 et 2004 (*complétée par une prospection du CRRG dans les années 2000*) dans les principaux bassins de production de choux-fleurs à la recherche de ces souches paysannes. Le fruit de ces prospections est conservé au CRRG, soit 44 souches en collection dont 9 proviennent de Dunkerque (*Rosendaël, Grande-Synthe, Petite-Synthe et Loon-Plage*). Le chiffre peut paraître faible par rapport aux 29 de Saint-Omer mais la production de choux-fleurs à Dunkerque avait déjà fortement diminué à cette époque. De plus, certains producteurs commençaient à utiliser des hybrides. ■

## Origine des souches du chou-fleur



## Les Graines Sabau à Bourbourg

Dunkerque a la chance d'avoir encore sur son territoire un grainetier commercialisant des semences « *au détail* », pratique presque disparue. La graineterie « *Les Graines Sabau* » sise à Bourbourg a une longue histoire dans la chicorée à café et dans les légumes. Cet établissement a acquis une solide réputation auprès des maraîchers et des jardiniers amateurs. Écrites par Bernard Sabau, petit-fils du fondateur, les lignes qui suivent retracent l'histoire de l'entreprise de façon pittoresque.

## Le Témoignage de Bernard Sabau

*« Fin XIX<sup>e</sup> siècle au retour de leur marché, la famille SAILLY-MOREL, agriculteurs et drapiers à Millam, se retrouva ruinée par la foudre. Même les chevaux attelés se noyèrent avec leur précieux chargement en tentant de fuir par-dessus les watergangs... »*

*Marie, une des filles de la maison, dut s'expatrier pour travailler chez une cousine Lilloise qui possédait un atelier de couture et une échoppe de ventes de semences. C'est là que la jeune fille apprendra le métier de grainetière, car cette spécialité exige de solides connaissances sur les particularités de culture de centaines de variétés de légumes et fleurs.*

*Ainsi, quand elle revint dans sa Flandre Maritime pour épouser Joseph Sabau, le fils d'un teilleur de lin de Wulverdinghe, ils créèrent à Cappellebrouck en 1907 une taverne avec débit de boissons et vente de semences de légumes au détail.*

*Graines et boissons firent « bon ménage » puisque les producteurs de semences potagères étaient viticulteurs angevins et les clients jardiniers, assoiffés par le labeur, grands amateurs de bon vin...*

*Les sachets vides de semences étaient fabriqués à la maison avec des vieux cahiers d'école ou tout autre papier de récupération. Ils étaient imprimés individuellement à la plume dite « à la ronde ». Ils étaient remplis à la cuillère et fermés par un pliage bien spécifique.*

*Le commerce prospéra dans le village jusqu'à la « guerre 40 », mais (comme en 1914), les Allemands réquisitionnèrent l'établissement pour leurs cantines et logement; Marie et Joseph évacuèrent en Champagne et en 1942 André Sabau, leur fils aîné, dut ouvrir le magasin dans son habitation rue Jean Bart à Bourbourg.*

*Juste après la guerre, Joseph décéda et le transfert à Bourbourg devint définitif... La petite maison se révéla vite trop exigüe pour le succès du commerce et le logement des sept enfants. Le magasin fut donc déplacé dans une ancienne banque au 35, rue de Gravelines à Bourbourg.*

*André Sabau a longtemps gardé un emploi de comptable en complément de son activité commerciale qu'il exerçait surtout le mardi, jour du célèbre marché de Bourbourg. Ces matins-là, dès l'aube et jusqu'à 14 heures, les bus du canton et voitures à cheval déversaient les clients (et aussi les crottins) sur le trottoir du magasin.*

*Jusqu'aux années 1980, il fallait servir une clientèle de campagne qui s'exprimait encore souvent en flamand local. Les quantités à fournir étaient demandées en unités différentes selon l'origine et l'âge du client. Les surfaces étaient exprimées en « mesures » (de 44, 42, 36 ares), « quartrons » (le quart de la Mesure), ou « vergues ». Les quantités étaient en volume : « onces », « pintes », « pots »; Les prix restèrent longtemps en « anciens francs ».*

*Le commerce avait complété sa gamme avec les espèces fourragères car les très nombreuses petites fermes avaient toutes un élevage (chevaux), les clients agriculteurs et maraîchers amenaient des emballages en jute, lin ou coton qu'il fallait remplir. Les graines de trèfles, luzernes et betteraves étaient produites dans le secteur de Cassel; celles de prairies temporaires ou permanentes dans le Pévèle.*

*Cependant, ce fut surtout la graine de « chicorée à café » qui resta la plus grosse activité de sélection et de vente de l'établissement, notamment avec les fameuses variétés de type conique « SABAU N 2, N 3 et de type fuseau « Tête d'anguille ». Elles étaient produites au Pont de Pierre, un lieu-dit près de Gravelines, berceau de l'espèce de chicorée éponyme ou en Anjou.*

*L'étiquetage des sachets de semences n'était pas réglementé. Pour leur impression, on se servait alors d'un « composteur tampon » garni de quelques lettres en caoutchouc pour n'inscrire que l'espèce du légume et le prix. Le nom précis de la variété et l'origine des semences vendues étaient les secrets du grainetier.*

*À partir de 1962, la réglementation va bouleverser l'activité semence. Une à une, toutes les graineteries vont disparaître et évoluer vers la fleuristerie, les pompes funèbres, l'animalerie, ou la jardinerie peu spécialisée en semences.*

*Cependant, contre vents et marées, en 1977, Bernard Sabau reprit le flambeau de son père alors âgé de 72 ans. Il épouse Sylvie Verva-Isaert issue elle aussi d'une lignée grainetière locale.*

*Le magasin est transféré, toujours à Bourbourg, mais dans une grande bâtisse à l'angle de la rue de Dunkerque et de la rue des Capucines.*

*Ainsi, depuis plus d'un siècle, résolument ancrée dans le meilleur de la tradition et des innovations, la Maison Sabau continue à commercialiser « au détail » des semences de chicorées, légumes et fourrages. »*



Source : Alexis Laigle, 2017



## 3.2 Un Lycée horticole renommé

Rosendaël bénéficie d'un lycée horticole qui a une longue histoire et doit beaucoup à Roger Martinet (1914-1993), son fondateur comme le souligne Monsieur Duval dans Brève histoire du « Centre Horticole de Rosendaël (2010) ». Il est aussi lié à la volonté des maraîchers de Rosendaël d'y former leurs enfants. Son histoire parfois tumultueuse peut être résumée en 3 phases.

### À partir de 1946

Roger Martinet donne des cours postsecondaires agricoles (*élèves entre 14 et 17 ans*) à Rosendaël mais aussi dans d'autres communes de la Flandre maritime : Hondschoote, Bergues et Petite-Synthe. Roger Martinet complète son temps de travail par des actions de vulgarisation en faveur de la profession agricole : expérimentations, voyages d'études...

### En 1960

Roger Martinet se consacre entièrement à Rosendaël et prépare les élèves aux diplômes proposés par le ministère de l'agriculture : brevet d'apprentissage agricole et brevet professionnel agricole dans l'option horticole. Un collège qui prendra le nom de « Collège Horticole Hilaire Vanmairis » est bâti. Implanté sur 1 hectare avec une serre chauffée de 1250 m<sup>2</sup>, il accueille 180 élèves répartis en 7 classes.

Grâce au dynamisme de Roger Martinet et de ses équipes, la renommée du collège horticole dépasse largement le Dunkerquois ; il est connu en Belgique comme aux Pays-Bas. Cette prospérité cache un problème : l'établissement n'a pas de statut ! Il est sous la tutelle de 4 entités : la ville pour le terrain et les bâtiments, l'éducation nationale pour le personnel enseignant, le ministère de l'agriculture pour les programmes et les examens et enfin la Communauté Urbaine de Dunkerque pour les personnels de service et la gestion du scolaire.

Cette combinaison juridique complexe et le vieillissement des installations mettent à mal l'avenir de l'établissement. Confronté à la lenteur administrative mais soutenu par les maraîchers et les horticulteurs (*sans oublier le soutien actif des élèves et parents d'élève qui iront jusqu'à se mettre en grève !*), le nouveau directeur, Monsieur Duval (*depuis 1973*), met presque dix ans à résoudre le problème. La solution est enfin trouvée au début des années 1980.

### À la rentrée de 1983

Les élèves entrent dans un nouvel établissement construit par la Communauté Urbaine de Dunkerque à un kilomètre vers l'Est. Il a enfin un statut et devient Lycée d'Enseignement Professionnel Agricole (L.E.P.A). Aujourd'hui, il est installé sur plus de 3 ha avec 2500 m<sup>2</sup> de serres. ■

### Vue des espaces horticoles de Rosendaël



### 3.3 Des jardins familiaux en dynamique



Source : www.cerad.org

L'idée de jardins ouvriers naît avec la révolution industrielle. Après 1850, les premières tentatives sous forme d'œuvres caritatives restent discrètes en France. Il faut attendre 1896 pour que les « jardins ouvriers » prennent leur essor grâce à l'initiative de l'abbé Jules Lemire, député-maire d'Hazebrouck, qui fonde « La Ligue du coin de terre et du foyer ». L'idée est de ramener l'ouvrier à la terre afin de lui rappeler ses origines rurales, les valeurs traditionnelles et de combattre les méfaits de la société industrielle tel que l'alcoolisme. La ligue favorise l'accès des parcelles aux plus modestes ; parallèlement, les industriels, notamment les industries ferroviaires et minières, octroient à leurs employés quelques arpents.

Les jardins ouvriers connaissent un réel succès dans toute la France jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Vezin et Vandamme (1938) en recensent 6.000 ha dans le Nord. Ils améliorent les conditions de vie des familles ouvrières les plus modestes en assurant une bonne partie de leurs besoins alimentaires. Et ce, parfois dans des périodes critiques (*guerres*).

Le Dunkerquois se positionne dès 1896 en créant une section de jardins ouvriers à Rosendaël et une autre en 1909 à Gravelines. À Grande-Synthe, les jardins se développent dans les années 1960 avec l'arrivée de la sidérurgie. À partir de 1970, leur attrait décline face à l'autosuffisance alimentaire. Ils changent également de nom pour devenir Jardins familiaux.

Source : www.midionze.com



Jardin partagé  
Grande Synthe

### Les jardins sur le territoire de la Communauté Urbaine de Dunkerque

Nom	Ville	Nombre de jardins	Nombre de parcelles	Surface en hectare
Jardins ouvriers	Cappelle-la-Grande	1	42	0,6
	Grande-Synthe	3	600	12
Jardins partagés	Dunkerque	7		1
Jardins au pied des immeubles	Grande-Synthe	5	120	0,8
Jardins familiaux	Bourbourg		120	3
	Coudekerque-Branche	2	100	0,9
	Dunkerque	7	700	10
	Gravelines		230	4,5
	Leffrinckoucke		120	1,5
	Loon-Plage	5	60	0,92
	Téteghem	1	52	0,5

Ces Jardins ouvriers, devenus Jardins familiaux ou Jardins partagés, sont toujours vivants. Suite à la crise économique et à un certain désir de retour à la terre, ces jardins bénéficient d'un nouvel engouement. Plusieurs projets de création ou de réhabilitation sont en cours, comme à Grande-Synthe qui a créé 5 jardins correspondant à 120 parcelles au pied des immeubles et à Cappelle-la-Grande et Coudekerque-Branche qui font revivre les jardins de cheminots.

La production des Jardins familiaux est loin d'être négligeable. D'après nos estimations, il y a un minimum de 40 ha de jardins familiaux sur la Communauté Urbaine de Dunkerque (*en dehors des jardins individuels*). Cette surface permettrait de nourrir 1.600 habitants tout au long d'une année (*250 m permettent de nourrir 4 personnes*). ■



### 3.4 Vers un renouveau ?

D'après notre étude, il semblerait que le légume autour de Dunkerque se conjugue plutôt au passé ! Les choux-fleurs et les pommes de terre primeur ont disparu et, dans leur sillage, beaucoup d'autres légumes. Les terres agricoles ont disparu au profit de l'urbanisation et de l'industrie. Les conserveries ont fermé les unes après les autres. Et ainsi, Dunkerque est passée de 1.500 ha de légumes maraîchers (y compris la pomme de terre primeur) en 1938 à une poignée d'hectares en 2017. Même la coopérative SIPENORD a déménagé en Flandre intérieure afin d'être plus au cœur des productions légumières.

François Blanchon,  
maraîcher à Rosendaël



### Pourtant, le légume dunkerquois n'est pas mort !

Le sud du Dunkerquois produit encore beaucoup de légumes (*pois, haricot vert, épinard*) pour l'entreprise Bonduelle et les surgélateurs belges.

Le pissenlit blanc de Dunkerque, légume original et presque exclusivement dunkerquois (*même s'il est produit en périphérie du territoire*) rayonne à travers l'Europe et véhicule l'image de Dunkerque.

La filière Flageolet blanc de Flandre se structure et pourrait participer à renforcer l'identité du territoire. La chicorée Tête d'anguille, grâce à la graineterie «*Les graines Sabau*» et avec l'appui du CRRG, est de nouveau disponible pour les jardiniers et maraîchers. Mais aussi, pour les restaurateurs afin d'inventer des recettes ou des utilisations culinaires.

Le patrimoine légumier dunkerquois (*chou-fleur Malines, chicorée Tête d'anguille, céleri Vert d'Anvers*) est conservé au CRRG pour une potentielle utilisation sur son territoire d'origine. Les maraîchers sont peu nombreux mais ils sont dynamiques. L'un d'eux exporte même ses légumes en Angleterre où ils se retrouvent sur les meilleures tables gastronomiques.

La production de légumes dans le Dunkerquois est certes réduite (*par le passé, Dunkerque exportait de nombreux légumes en quantité, aujourd'hui il en importe beaucoup*) mais des structures associatives ou mixtes ont pris le relais des maraîchers : «*Ferme des Jésuites*» à Grande-Synthe, «*AFEJI*» à Leffrinckoucke, «*ESAT*» à Tétéghem et «*Terres d'Opale*» à

Vieille-Église, dans un périmètre proche. À noter : elles travaillent toutes en agriculture biologique.

Ces dernières décennies, les attentes ont changé vis-à-vis de l'alimentation. Les nouvelles tendances alimentaires s'orientent vers un approvisionnement local, des cultures moins gourmandes en intrants, voire des cultures biologiques, des produits de terroir...

On peut imaginer que, dans un proche avenir, quelques initiatives liées au patrimoine légumier Dunkerquois répondent à ces défis afin de :

- faire découvrir auprès des habitants les produits du terroir encore cultivés : pissenlit blanc, «*chicorée Tête d'anguille*», «*Flageolet blanc*» de Flandre. Ils ont des saveurs originales et sont excellents pour la santé ;
- réintroduire des variétés anciennes conservées au CRRG : choux-fleurs «*Malines*», choux brocolis, céleri «*Vert d'Anvers*»...

Pour cela, il faut en amont trouver des lieux d'expérimentation et de production de ces légumes, et, en aval, des restaurateurs pour les magnifier... et, bien sûr, des Dunkerquois pour les apprécier ! ■

# bibliographie

- AGRESTE. *Mémento de la statistique agricole*, 2014
- APRIA. *Le développement agro-alimentaire du Dunkerquois*, 1987
- Baltet C., *L'horticulture dans les cinq parties du monde*, 1895
- Blanchard R., *La Flandre*, 1906
- Bonnelle F.C., *Le jardinier d'Artois*, 1763
- Bonduelle B., *Bonduelle, 1853-2003. Cent cinquante ans d'agroalimentaire*, 2003
- CCAS. *Rosendaël de mémoire vive*, 2010
- Chambre d'agriculture du Nord-Pas-de-Calais. *Le céleri vert botte (brochure technique)*, 1983
- Chambre de commerce. *Dossier d'information « Géants et Corsaires »*, 1988
- Chaux C., *Productions légumières*, 1972
- Chaux C. et Foury C., *Productions légumières*, 1994
- Centre Régional de Ressources Génétiques. *Étude historique sur la chicorée Tête d'anguille*, 2012
- Centre Régional de Ressources Génétiques. *Livre Origines Nord-Pas-de-Calais*, 2013
- Defebvre C., « Le rôle joué par le savant gorguillon Charles de l'Escluse dans l'histoire de la pomme de terre » dans *Les annales du cercle de la Verde Rue Tome 4*, 2011
- Delesalle-Degrave D., *Le hameau de la Tente-verte Rosendaël-Lez-Dunkerque*, 1993
- Denaiffe C., *Les pois potagers*, 1906
- Derode V., « L'agriculture dans la Flandre » dans *Mémoires de la société dunkerquoise Vol 9*, 1862-1864
- De Saint-Léger A., Sagnac Ph., *Les cahiers de la Flandre maritime en 1789*, 1908
- Descamps P., « La Flandre française, les populations rurales » dans *la revue Sciences Sociales*, 1911
- Dieudonné (préfet), *Statistique du département du Nord*, 1804
- Ducloux A., Hédiard L., Vallez T., *Les productions agricoles du nord de la France*, 1910
- Dudoüy A.L., *Guide pratique du cultivateur pour le choix, l'achat et l'emploi des matières fertilisantes*, 1866
- Dupas G., Oddone P., *Histoire de Gravelines*, 1981
- Duquesnay A., *Catalogue graines potagères*, 1939
- Duval R., *Histoire du centre horticoles de Rosendaël*, 2010
- Fédération Nationale des Légumes Secs, *Les super légumes secs: ils nous veulent du bien*, 2016
- Fourmont R., *Les variétés de pois cultivés en France*, 1956
- Genty E., *Saint-Pol-sur-Mer*, 1980
- Gibault, *Histoire des légumes*, 1912
- Girardin J., *Des fumiers et autres engrais minéraux*, 1876
- Grille J-F., *Description du département du Nord*, 1825-1830
- Harrau abbé, « Rosendaël » dans *Le bulletin de l'Union Faulconnier*, 1898
- Hernandez J-P., *Au cœur de Grande-Synthe*, 1998
- Hernandez J-P., *Planète horticole parole de maraîchers*, 1998
- Hondermarck J., *Un siècle de vie communale: Fort Mardyck 1900/2000*, 2000
- Hispace Petite-Synthe, *Chicorée dans le temps, cahier N°4*, 2004
- Hispace Petite-Synthe, *Les anciens commerces, cahier N°8*, 2011
- Joigneaux P., *Le livre de la ferme et des maisons de campagne*, 1872
- Labaere J., Warlop M., « En passant par le Westhoek: Rosendaël » dans *Platch'ïou N°6*
- Lancry G., « La maison spontanée sur la dot agraire dans la Flandre maritime » dans *Mémoires de la société dunkerquoise Vol 49*, 1909
- Laumonier R., *Cultures maraîchères Tome 1*, 1963
- La Voix du Nord, « La théorie des choux-fleurs » 08/02/1988
- Leffvve G., « Le pissenlit blanc un légume méconnu produit dans la région » article de *La Voix du Nord* 04/01/1985
- Le petit Parisien*, rubrique « Aux halles hier », 08/12/1933
- Lycée Professionnel Agricole de Dunkerque, *Rosendaël passion d'horticulteurs* (Vidéo), 2010
- Maerten Y., Duronsoy N., Leroy V., *Epopée d'une boisson la chicorée dans le Nord-Pas-de-Calais*, 1993
- Mallet R.X., *Culture de l'asperge de Gravelines et des petits pois*, 1779
- Malpeaux L. et Malotet A., *L'agriculture de la région du Nord*, 1910
- Mariage J-B., *Monographie « chicorée-café » dans la Revue agricole, industrielle et littéraire du Nord Tome 31*, 1878
- Martinet R., *Culture maraîchère en serres*, 1960
- Ministère de l'agriculture, *Agriculture française, département du Nord, 1843-1847*
- Ministère de l'agriculture, *Statistique agricole de la France*, 1882
- Ministère de l'équipement, *La culture maraîchère en Flandre maritime jusqu'à l'Aa*, 1968
- Péron J-Y., *Références productions légumières*, 2005
- Pitrat et Foury, *Histoire des légumes*, 2003
- Pucel J., *Catalogue graines potagères 1937-1938*
- Rendu V., *L'agriculture du département du Nord*, 1841
- Reynaud A-C., *La relance du chou-fleur Martinet dans le marais audomarois, Mémoire de fin d'étude Isara-Lyon*, 2012
- Rothschild J., *Flore pittoresque de la France*, 1886
- Rozier F., *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire*, 1782
- Salengro J-P., *En visitant Rosendaël*
- SIPENORD, *Pour un programme de développement concerté de l'horticulture sous serres dans l'agglomération dunkerquoise*, 1991
- Thomassin M., « L'approvisionnement en fruits et légumes du Marché de Lille » dans *Revue du Nord, tome 41 n°163*, 1959
- Tollard C., *Traité des végétaux qui composent l'agriculture*, 1838
- Trébuchet G., Chopinet R., Drouzy J., *Contribution à l'étude des variétés de pois potager cultivées en France*, 1953
- Urbis, « Paysages horticoles et maraîchers », AGUR, janvier 2016
- Vaudois J., « Un exemple de permanence d'un parcellaire en milieu suburbain: l'aire maraîchère de Rosendaël » dans *le Bull. de l'Asso. De Géographes français N°397-398*, 1972
- Vaudois J., « Le développement des marchés au cadran dans la région du Nord » dans *Etudes rurales, vol. 78, N°1, pp 113-133*, 1980
- Vaudois J., *Mutations et développement des productions légumières et maraîchères dans la région Nord-Pas-de-Calais*
- Vaudois J., « Légumes et fruits en Nord-Pas-de-Calais: hier, aujourd'hui, demain » dans *Le grand livre des fruits et légumes*, 1991
- Vezein Ch., Vandamme P., *L'agriculture dans le département du Nord*, 1938
- Vandamme P., *L'agriculture dans le département du Pas-de-Calais*, 1951
- Vilmorin et Andrieux, *Les plantes potagères*, 1<sup>re</sup> édition, 1856
- Vilmorin et Andrieux, *Les plantes potagères*, 4<sup>e</sup> édition, 1925
- Waguet J.F., *Histoire de Gravelines*, 2006
- Young A., *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789, première traduction complète et critique par Henri Sée*, 1931 en amont

# remerciements

Nous remercions toutes les personnes qui ont été interrogées ou qui ont transmis des informations entre 2012 et 2018 sur le bassin légumier de la Flandre maritime : Mesdames et Messieurs Gérard Blanchard, Bernard, Claude, François, Jacques et Michel Blanchon, Jean Bonduelle, Jean-Marie Butez, Yves Caestecker, Louise Campagnie, les époux Charlemaigne, Roger Constant, Michel Danes, les époux Dekeister, Christophe Delbecque, Raymond Deschamps, Marc Deswarte, Christian Devloo, Luis Dierckx, Clément Finot, Nicolas Fournier, Suzanne Hessel, Jean-Claude et Guy Ingelaere, Bernard Jacobsoone, M<sup>me</sup> Maton, Antoine Meesemaecker, Jacques et Francis Morez, Jean-Marie Muyls, Gaston Plovier, Pierre Priester, Geneviève Ryckelynck, Bernard Sabau, Jean-Bernard Scoonheere, Pierre-Marie Soodts, Anne Ternynck, Marie-Thérèse Vanbaelinghem, Pierre Vandenkoornhuysse et Hubert et José Vervoort.

Auxquels s'ajoutent toutes les structures locales qui ont contribué à cette étude : AFEJI, AGUR, Archives de Dunkerque / Centre de la Mémoire Urbaine d'Agglomération, Archives de Gravelines, CPIE Flandre maritime, la Ferme des Jésuites, Hispace, Lycée agricole de Dunkerque, SIPENORD, TV Corsaire. ■

Un document de la Communauté Urbaine de Dunkerque, en partenariat avec le Centre Régional des Ressources Génétiques (CRRG).

**Rédaction :**  
Richard BOUCHERIE, Chargé de mission patrimoine légumier et céréaliier régional au CRRG - Yvonne SCOTTEZ, Chargée d'études au CRRG

**Recherche iconographique :**  
Sébastien CAROTTI, Chargé d'études au CRRG

**Relecteurs pour le CRRG :**  
Michel MARCHYLLIE, Directeur - René STIEVENARD, Coordinateur technique des programmes de conservation - Richard BOUCHERIE, Chargé de mission patrimoine légumier et céréaliier régional - Yvonne SCOTTEZ et Sébastien CAROTTI, Chargés d'études

**Relecteurs pour la CUD :**  
Fabrice TRUANT, Chef du service Gestion Durable des Espaces Naturels - Anne CARPENTIER, Chargée de la transversalité et des relations aux publics à la Direction Environnement, Territoires et Transition Énergétique

**Conception graphique :**  
Audace

**Édition :** Décembre 2018

