

# JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

## **La culture du sol dans le département de la Seine**

*Journal de la société statistique de Paris*, tome 18 (1877), p. 124-128

[http://www.numdam.org/item?id=JSFS\\_1877\\_\\_18\\_\\_124\\_0](http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1877__18__124_0)

© Société de statistique de Paris, 1877, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme  
Numérisation de documents anciens mathématiques  
<http://www.numdam.org/>

#### IV.

##### LA CULTURE DU SOL DANS LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE (1).

La culture du sol dans le département de la Seine est une des grandes industries locales, sinon par l'étendue des terrains qui y sont consacrés du moins par la richesse des produits.

L'étendue du sol cultivé n'est en effet, dans le département de la Seine, que de 30,437 hectares, lesquels se répartissent ainsi :

---

(1) D'après l'enquête faite en 1872 par la Chambre de commerce de Paris.

*Superficie en hectares.*

NATURE DES PRODUITS.	PARIS.	SAINTE-DENIS.	SCHAUX.	DÉPARTEMENT de la Seine.
Froment . . . . .	»	2,577	3,499	6,076
Méteil . . . . .	»	»	15	15
Seigle . . . . .	»	1,712	1,338	3,050
Orge . . . . .	»	155	248	403
Avoine . . . . .	»	2,030	2,677	4,707
Légumés divers . . . . .	»	3,811	3,338	7,149
Bois . . . . .	»	229	559	788
Jardins . . . . .	302	1,900	1,132	3,334
Prairies . . . . .	»	829	935	1,764
Vignes . . . . .	»	1,290	1,861	3,151
<b>Totaux . . . . .</b>	<b>302</b>	<b>14,533</b>	<b>15,602</b>	<b>30,437</b>

D'après le recensement officiel de 1872, la culture du sol du département de la Seine fournit du travail à une population fixe de 16,145 individus des deux sexes et à une population nomade que les hauts prix de la culture maraîchère et fleuriste attirent à Paris des départements voisins.

Dans le nombre total, lequel comprend de plus les nourrisseurs et les champignonistes, les patrons entrent pour 5,625 et les ouvriers pour 20,179; savoir :

	PATRONS.	OUVRIERS.	TOTAUX.
Nourrisseurs . . . . .	768	1,186	1,954
Agriculteurs . . . . .	3,310	12,292	15,602
Horticulteurs . . . . .	501	3,059	3,560
Maraîchers . . . . .	1,011	3,042	4,053
Champignonistes . . . . .	35	600	635
	<b>5,625</b>	<b>20,179</b>	<b>25,804</b>

On estime que la production agricole et horticole du département s'élève en moyenne à 27 millions et demi de francs, non compris la production des animaux. Quant au loyer du sol, il varie, suivant la proximité du centre et la richesse du sol, de 2,200 à 2,300 fr. l'hectare.

Comme complément à ces données générales, il convient d'ouvrir ici quelques renseignements tout spéciaux relatifs à l'horticulture, aux jardins maraîchers, aux champignonnières et à certains centres de culture.

**HORTICULTURE.** — L'industrie du jardinage peut se diviser en quatre spécialités : 1° la culture des plantes exotiques; 2° la culture des fleurs à vendre sur les marchés; 3° la culture des fleurs pour bouquets; 4° celle des pépinières.

La culture des *plantes d'ornement* comprend les plantes grasses pour les étagères, les arbustes et autres plantes vertes pour la décoration des salons, parcs et jardins, etc. Les jardins affectés à cette culture peuvent être regardés comme de véritables manufactures. Ils sont occupés en majeure partie par des serres constamment chauffées en hiver et dont la consommation en charbon de terre est évaluée à 3,000 fr. par an par 1,000 mètres de superficie couverte. Les propriétaires de ces jardins, par l'habile conduite de leurs serres, avancent ou retardent à volonté l'épanouissement des fleurs et créent des espèces nouvelles. Ils expédient en province et à l'étranger, même jusqu'en Chine.

La culture des *fleurs destinées aux marchés* est exercée par les jardiniers-fleur-

ristes. Ces fleurs sont vendues en pots, soit pour la décoration des habitations, soit pour l'ornement des tombes, qui en absorbent une quantité notable.

La culture des fleurs pour bouquets à la main est une industrie qui utilise à la fois et le sol et la serre. Quelques-uns de ceux qui l'exercent achètent des sujets en province et à l'étranger et les finissent en serre pour la formation des bouquets de luxe. Cette branche de l'horticulture doit une grande partie de son importance à la vente de ses produits au menu détail; elle fournit en effet le bouquet de violettes de cinq centimes comme le bouquet de soirée, dont le prix peut s'élever à 100 fr. et au-dessus.

Ils existe dans le département de la Seine, 427 jardins ayant au total 825,300 mètres de superficie, dont 236,300 mètres sont couverts de serres ou de châssis.

Les ouvriers spécialement attachés aux jardins sont au nombre de 834, dont 50 femmes qui, généralement, ne s'occupent que du vernissage et du garnissage des petits pots.

On évalue le chiffre de production des horticulteurs à 5,595,600 fr., soit en moyenne, par établissement, 13,000 fr.

A l'industrie horticole, il y a lieu d'ajouter celle des entrepreneurs et entrepreneurs de jardins, dont un certain nombre, 140 sur 719, sont en même temps jardiniers pour leur compte et produisent des plantes et des fleurs pour leur clientèle. Ces entrepreneurs occupent en temps ordinaire, 2,100 ouvriers, nombre qui se double ou se triple, suivant les besoins, au moyen d'ouvriers terrassiers. On évalue le produit total des travaux des entrepreneurs à 1,870,000 fr., soit en moyenne, par entrepreneur, 2,600 fr.

Aux entrepreneurs de jardins se rattachent certains artistes qui se chargent de l'ornementation des parcs et les rocailleurs qui construisent les grottes, les bassins, les kiosques. Ces derniers travaillent à Paris et en province, et ce sont ceux de Neuilly et de Passy qui sont les plus renommés.

À Paris même et généralement dans les plus beaux quartiers, il y a des fleuristes et des fabricants de fleurs qui travaillent généralement pour une clientèle riche. Pour 53 patrons, il y a 971 ouvriers et ouvrières occupées à la confection ou au transport à domicile des bouquets.

Quant aux *pépiniéristes*, les uns sont jardiniers, tandis que les autres, au nombre de 26 sont exclusivement pépiniéristes. La superficie consacrée à cette industrie est de 987,000 mètres carrés, et le nombre des ouvriers à demeure de 75 seulement, mais on emploie pour les grands travaux, un grand nombre d'ouvriers auxiliaires, jardiniers ou terrassiers.

**CULTURE MARAÎCHÈRE.** — D'après le recensement spécial fait en 1872, le personnel de cette branche de culture se décompose ainsi :

Patrons des deux sexes, propriétaires ou locataires. . .	1,011
Ouvriers . . . . .	2,100
Femmes de service. . . . .	942
	<hr/>
	4,053

Les terrains maraîchers appartiennent presque tous à d'anciens jardiniers retirés ou à des jardiniers en activité. Sur les 1,011 patrons recensés, plus de 300 sont propriétaires du terrain qu'ils exploitent; les autres ne sont encore que locataires et ont à payer la rente de 20 à 22 cent. par mètre, soit 1,200 à 1,500 fr. par an, sans compter le prix d'entretien d'un matériel très-considérable.

Le document que nous analysons néglige de faire connaître la valeur totale de cette importante culture.

**SPECIALITÉS. — Culture de la pêche à Montreuil et à Rosny-sous-Bois.** A Montreuil, Rosny et environs, on compte 400 propriétaires qui s'occupent de la culture de la pêche et produisent en moyenne 20,600 fruits par an chacun, soit une production totale de 8 millions de pêches.

Dans ce nombre de propriétaires, 10 au moins possèdent chacun plus de 3,000 mètres de murs couverts de pêchers; on estime la production de chacun d'eux à plus de 120,000 pêches par an.

On constate à regret que la plupart des producteurs sacrifient aujourd'hui la qualité à la quantité.

Montreuil produit, outre les pêches, d'excellentes poires et pommes pour une valeur approximative de 10,000 fr., ainsi que des cerises pour 5,000 fr. Ce dernier produit (cerises d'espalier) est un fruit d'une supériorité incontestable et qui se vend en gros 4 fr. le kilogramme.

Les fleurs y sont aussi l'objet d'un commerce d'une certaine importance (500,000 fr. par an) et d'une culture particulière.

L'étendue superficielle des jardins dans la commune de Montreuil est de 287 hectares, savoir :

Pêchers . . . . .	200 hectares.
Poiriers . . . . .	25 —
Pommiers et cerisiers . . .	25 —
Plantes d'agrément . . . .	37 —

Pour les pêchers, le rendement à l'hectare est d'environ 30,000 fruits. Avant l'arrivée à Paris de la pêche du Midi, la pêche de Montreuil se vendait dans ses primeurs de 5 à 10 fr. pièce. Aujourd'hui ce prix est descendu à 3 fr. et 2 fr. 50. Bien que généralement préférée, la pêche de Montreuil souffre beaucoup de la concurrence et sa culture tend à diminuer. Toutefois, les terrains propres à cette culture valent encore aujourd'hui de 24,000 à 36,000 fr. l'hectare.

A Rosny-sous-Bois on produit environ 2 millions de pêches tout aussi estimées que celles de Montreuil, mais on y pratique avec le même succès la culture de la fraise ananas, et celle du chou de Bruxelles.

**CULTURE DES CHAMPIGNONS.** — La culture des champignons n'a jamais figuré dans les enquêtes agricoles, sans doute parce qu'elle ne s'exerce pas à ciel ouvert. C'est une véritable industrie, qui a pour atelier des carrières que l'on n'exploite plus et qu'on transforme en caves closes de murs en moellons et fermées hermétiquement par des portes solides.

L'étendue des carrières appropriées à la culture des champignons est de 79,000 mètres carrés pour tout le département de la Seine.

Les champignonistes se servent, pour leurs couches, du fumier d'écurie qu'ils achètent à la Compagnie des omnibus. 2,000 mètres, cultivés en champignons, n'exigent pas moins de 2,300 fr. de fumier par an.

Il y a deux sortes de qualités de champignons: les *blancs*, qui sont les plus estimés, et les *blonds*. Bien qu'on cueille des champignons tous les jours, c'est en décembre et en mars qu'on obtient le plus grand rendement. Les mois d'été sont généralement les moins productifs. En moyenne, on récolte par jour dix paniers pesant chacun 12 kilogrammes par 2,000 mètres carrés de couche. Les champignons se vendent

actuellement de 90 c. à 1 fr. 25 c. le kilogramme. Avant la guerre, le prix était de plus de 2 fr.

Le tableau suivant indique le rendement complet des champignonnières de la Seine, pendant l'année 1872 :

	NOMBRE de cultivateurs.	SUPERFICIE des carrières en mètres.	RENDIMENT ANNUEL.	
			Poids en kilogr.	Valeur.
Paris . . . . .	16	32,000	576,000	864,000
Sceaux. . . . .	7	23,000	226,000	288,720
Saint-Denis. . .	12	24,000	432,000	648,000
	<u>35</u>	<u>79,000</u>	<u>1,234,000</u>	<u>1,800,720</u>

Une partie des champignons de choix sont vendus aux fabricants de conserves, qui les préparent et en expédient sur tous les points du globe; mais principalement en Russie et aux États-Unis. L'exportation peut être évaluée à un tiers de la production, soit 600,000 fr.

---