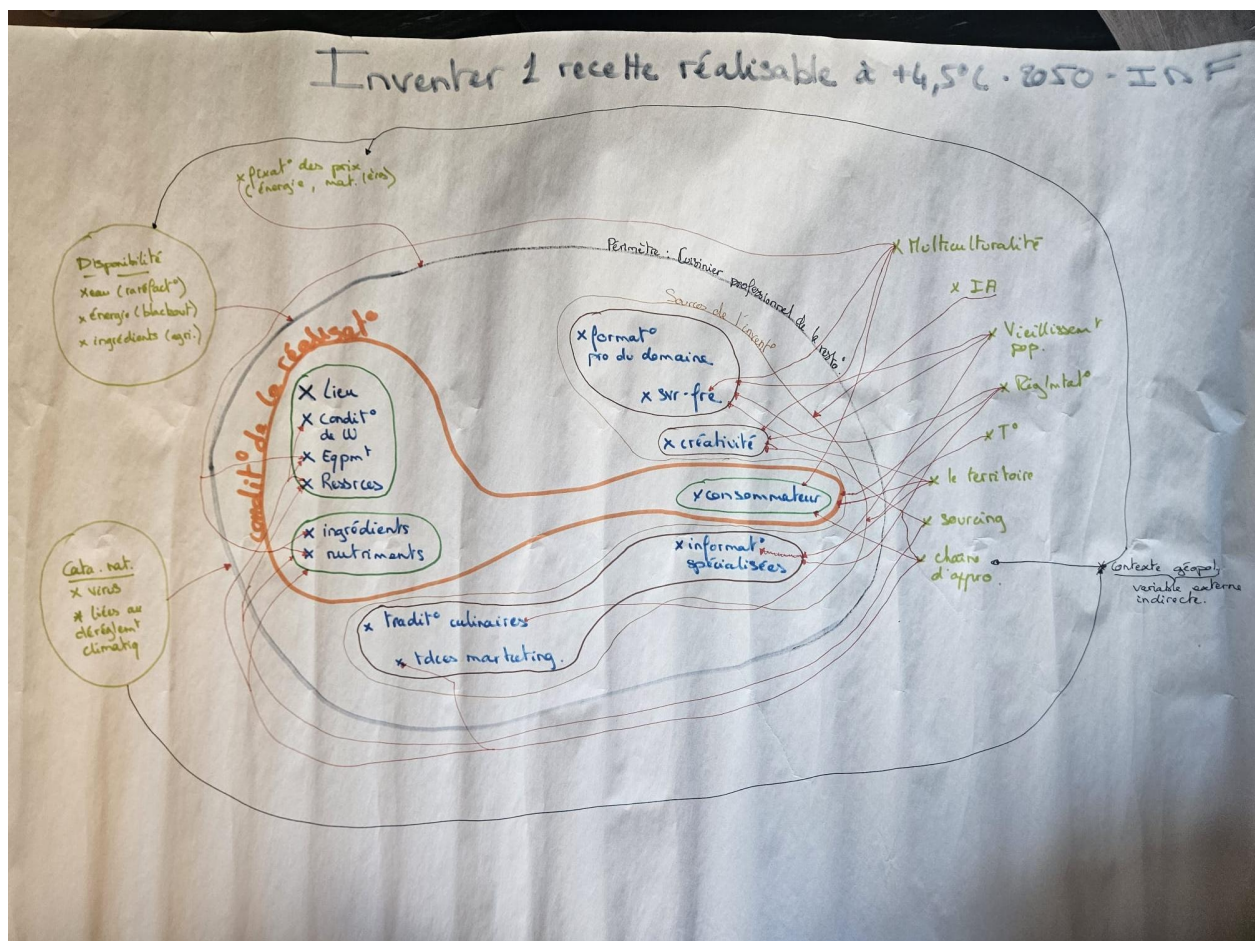


Diagnostic prospectif de la situation : inventer une recette réalisable en Ile de France dans une France à +4°C en 2050

Réalisé le 27 mai 2026 par Séverine LARROUY

1. Le système



2. Situation générale

2.1. Cadrage préalable

Dans la TRACC, +4 °C sur la France hexagonale ne correspond pas à 2050. Le cadrage officiel associe 2050 à +2 °C monde, soit +2,7 °C France, et 2100 à +3 °C monde, soit +4 °C France. Pour notre diagnostic, il faut distinguer deux couches : l'Île-de-France en 2050 selon la TRACC et test de robustesse +4 °C France, utilisé comme scénario de stress.

En 2050, l'Île-de-France est à lire comme un système urbain dense sous contrainte thermique, hydrique et infrastructurelle.

La chaleur devient le premier facteur de fragilisation : elle touche la santé, le logement, le travail, les écoles, les transports et les espaces publics.

L'eau devient une tension saisonnière : trop d'eau en épisodes courts ou en hiver, pas assez en été pour les sols, les arbres, les usages et les milieux.

Les infrastructures deviennent le point de bascule : un aléa climatique peut produire des effets en chaîne sur mobilité, énergie, soins, numérique, assainissement et économie.

2.2. Île-de-France 2050, signal climatique TRACC

Référence : 1976-2005. Les valeurs ci-dessous sont des médianes, avec étendue minimum-maximum des simulations.

Dimension	Situation projetée en Île-de-France en 2050
Température moyenne d'été	Environ +2,2 à +2,4 °C selon les départements. Paris : +2,2 °C ; Seine-et-Marne : +2,3 °C ; Essonne : +2,4 °C.
Température moyenne d'hiver	Environ +1,6 à +1,8 °C selon les départements. Paris : +1,6 °C ; Seine-et-Marne : +1,8 °C.
Jours > 35 °C	Passage de 0,7 jour/an à 3,9 jours/an en médiane, avec une plage 1,2 à 5,7 jours/an. ¹

¹ En Île-de-France, le nombre moyen de jours de très forte chaleur, c'est-à-dire au-dessus de 35 °C, passerait d'environ 1 jour tous les 1 à 2 ans sur la période 1976-2005 à environ 4 jours par an en 2050. Selon les simulations climatiques, cette valeur pourrait se situer entre 1 et 6 jours par an.

Nuits > 20 °C	Passage de 2 nuits/an à 10 nuits/an, plage 6 à 16 nuits/an.
Jours avec sol sec	Passage de 118 jours/an à 139 jours/an, plage 113 à 157 jours/an.
Risque élevé de feux	Passage de 1,6 jour/an à 7 jours/an, plage 0,5 à 10,2 jours/an.
Pluie maximale annuelle	Hausse médiane de +10 %, plage +4 % à +21 %.
Précipitations d'été	Baisse médiane de -5 %, plage -25 % à +9 %.
Précipitations d'hiver	Hausse médiane de +19 %, plage +8 % à +29 %.

Source : carte Météo-France TRACC « Vivre en Île-de-France en 2050 ».

2.3. Portrait territorial 2050 : une région dense, vieillissante, sous contrainte climatique

L'Île-de-France resterait la première région démographique française, avec un pic de population projeté autour de la décennie 2040-2049, près de 12,75 millions d'habitants selon l'Insee.

([Insee](#))

Le nombre de ménages pourrait atteindre 5,79 millions en 2050, soit 570 000 ménages de plus qu'en 2018. Cette hausse accroît les besoins en logements, rénovation thermique, eau, énergie, mobilités et accès aux îlots de fraîcheur. ([Insee](#))

La région vieillirait : selon le scénario central Insee, les 65 ans ou plus représenteraient 21,9 % de la population en 2050, soit 2,884 millions de Franciliens, contre 13,4 % en 2013. Cette donnée renforce le poids sanitaire des nuits chaudes, des canicules longues et des logements mal adaptés. ([Insee](#))

3. Impacts généraux

Les impacts généraux identifiés sont la chaleur extrême, la tension autour de l'eau, les contraintes et la transformation des rythmes urbains tels que :

- des sécheresses plus nombreuses et d'une durée plus longue,
- des risques d'inondation et de ruissellement plus présents malgré des étés plus secs,
- une pression sanitaire et sociale accrue,

- une région plus difficile à habiter, à assurer, à rafraîchir et à approvisionner ,
- des impacts sur les individus : fatigue chronique, accidents cardio-vasculaires, troubles du sommeil...,
- une consommation énergétique accrue pour le rafraîchissement, la chaîne du froid, les data centers et les transports,
- une dégradation potentielle des infrastructures, de la voirie aux réseaux électriques,
- impacts sur la ville : les usages, les horaires de vie, les mobilités et la fréquentation des commerces,
- les inégalités thermiques, hydriques, sanitaires et alimentaires.

Le signal dominant est la chaleur : étés plus chauds, nuits chaudes plus fréquentes, pics autour de 35 °C plus réguliers, stress sanitaire accru. Le second signal est hydrique : sols plus secs, pluies estivales moins fiables, hivers plus humides, pluies intenses plus fortes. Le troisième signal est systémique : un événement climatique touche rarement un seul secteur. Chaleur, panne électrique, réseau ferré, hôpital, télétravail, eau potable, écoles, personnes âgées et logement peuvent se retrouver liés dans une même séquence de crise.

Les variables à suivre sont donc : la chaleur nocturne, l'accès aux espaces de fraîcheur, la qualité du logement, l'âge et l'isolement, la continuité des transports, la sécurité électrique, l'eau potable et l'assainissement, le ruissellement urbain, les sols perméables, les forêts et les lisières exposées au feu, la capacité des institutions à coordonner les crises longues.

3.1. Un scénario de stress pour l'Île-de-France

À +4 °C France, Paris devient un bon marqueur de stress urbain : le jour le plus chaud de l'année atteint en moyenne 40 °C, avec une plage 38 à 42 °C, contre 34 °C sur 1976-2005.

Le nombre moyen annuel de jours de sol sec à Paris passerait de 113 jours sur 1976-2005 à 143 jours, plage 111 à 178 jours, dans une France à +4 °C.

Le nombre de jours de gel à Paris passerait de 21 jours/an à 6 jours/an, plage 4 à 12 jours, ce qui modifie les cycles végétatifs, les ravageurs, la gestion des voiries, certains équilibres sanitaires et les besoins énergétiques hivernaux.

À l'échelle nationale, une France à +4 °C connaîtrait des épisodes de sécheresse des sols pouvant durer 24 à 36 mois dans certains narratifs climatiques, soit une succession de deux à trois années en conditions de sécheresse des sols.

3.2. Vulnérabilités urbaines : chaleur, logements, espaces publics.

La majorité des Franciliens vivent en milieu urbain dense, avec un déficit d'espaces de fraîcheur de proximité. L'Institut Paris Region identifie une surexposition aux îlots de chaleur urbains,

avec effets sanitaires pour toute la population et surmortalité pour les personnes fragiles.

(Institut Paris Region)

Le rapport HAI montre que les effets de la chaleur apparaissent à des seuils plus bas que les seuils de mortalité. Les ressentis deviennent difficiles dès environ 24 °C de température moyenne sur 24 h ou 32 °C de pic sur quelques heures. Cette donnée déplace le diagnostic : il faut regarder la capacité à dormir, cuisiner, travailler, apprendre, se déplacer et décider sous chaleur.

La DRIEAT indique que l'îlot de chaleur urbain peut produire jusqu'à 10 °C d'écart nocturne entre Paris et certaines zones rurales en période de canicule. Ce point transforme la chaleur en problème nocturne : récupération physiologique réduite, sommeil dégradé, risques pour les personnes âgées, les enfants, les travailleurs exposés et les ménages en logements peu isolés.

Le rapport HAI signale aussi que 68 % des Françaises et Français ont vu leur sommeil dégradé durant la canicule d'août 2025, contre 45 % lors d'une nuit normale de septembre 2025. La chaleur doit être traitée comme une contrainte de récupération, pas seulement comme un risque d'urgence.

Santé publique France estime que, sur les étés 2017-2025, près de 40 000 décès en France sont attribuables à la chaleur sur l'ensemble des périodes de surveillance estivale, dont 11 700 pendant les canicules. En Île-de-France, l'été 2024, sans canicule, a tout de même été associé à 350 décès attribuables à la chaleur. (Santé Publique France) (Santé Publique France).

3.3. Eau, sécheresse et ruissellement : double contrainte.

La situation 2050 n'est pas seulement « plus sèche ». Elle combine moins de précipitations estivales, plus de sécheresse des sols, plus de précipitations hivernales et plus de pluies intenses. La carte TRACC Île-de-France indique une baisse médiane des pluies d'été de -5 %, une hausse des pluies d'hiver de +19 %, et une hausse de la pluie maximale annuelle de +10 %.

La prospective Explore2 rappelle que les projections hydrologiques ne doivent pas être probabilisées comme une prévision unique : elles servent à explorer des futurs plausibles, avec des incertitudes sur les modèles, les émissions et certains phénomènes mal représentés, comme l'intensification des orages et crues rapides.

Le Haut-commissariat à la stratégie et au plan indique que, pour 2050, l'analyse eau croise années sèches et humides, volumes disponibles, besoins environnementaux et ouvrages de régulation. Le diagnostic francilien doit donc intégrer les tensions entre eau potable, agriculture

périurbaine, milieux aquatiques, refroidissement urbain, usages industriels et continuité des services. ([Haut-Commissariat Stratégie Plan](#)).

3.4. Inondations : le risque ne disparaît pas avec la sécheresse.

La DRIEAT rappelle que 900 000 Franciliens vivent en zone inondable. En cas de grande inondation, 1,4 million de personnes pourraient subir des coupures électriques ou d'assainissement, avec 30 milliards d'euros de dommages directs, hors effets en chaîne sur les réseaux.

Le même document indique que les inondations par ruissellement devraient augmenter avec l'occurrence ou la gravité des phénomènes extrêmes, surtout sur surfaces imperméabilisées et réseaux urbains saturés.

3.5. Économie et infrastructures : dépendances en cascade

L'Île-de-France compte 6,9 millions d'emplois en 2023, avec près de 9 emplois sur 10 dans le tertiaire. Cette structure expose la région aux interruptions de transport, aux pics de chaleur dans les bureaux, à l'adaptation du parc immobilier, à la continuité numérique et énergétique, et aux risques sanitaires sur les personnels de services, logistique, maintenance, sécurité, soin et nettoyage. ([Insee](#))

Le rapport HAI indique que 46,5 % des personnes déclarent une dégradation de leur volonté ou de leur capacité de travail lors des vagues de chaleur. Il relève aussi des pertes de concentration et une hausse de l'irritabilité. Dans la restauration, la logistique alimentaire et la cuisine collective, ces effets peuvent accroître les erreurs, les accidents et les ruptures de service.

Les transports collectifs concentrent une dépendance systémique : Île-de-France Mobilités indique 9,4 millions de déplacements quotidiens en transports en commun, avec 1 500 lignes de bus, 14 lignes de métro, 9 lignes de tramway et 13 lignes de trains et RER. Un aléa chaleur, inondation ou panne électrique peut produire des effets en chaîne sur l'emploi, les soins, l'éducation, le tourisme et les services publics. ([Île-de-France Mobilités](#))

3.6. Occupation des sols : arbitrage entre densification et adaptation

Le Mode d'occupation du sol de L'Institut Paris Region est l'inventaire numérique de référence de l'occupation du sol francilien, actualisé depuis 1982, avec un millésime 2025. ([Institut Paris Region](#))

Entre 2021 et 2025, 3 974 hectares d'espaces urbanisés ont changé d'usage. L'Institut Paris Region indique que près de 9 logements sur 10 sont produits en renouvellement urbain en Île-de-France. Cette trajectoire limite l'étalement, mais pose un arbitrage : densifier sans aggraver les îlots de chaleur, l'imperméabilisation, la saturation des réseaux et le déficit d'espaces de fraîcheur. ([Institut Paris Region](#))

La production alimentaire urbaine ou périurbaine doit être analysée avec prudence. Elle peut contribuer à certains usages, mais elle ne peut pas être pensée comme substitution complète aux flux alimentaires extérieurs. Le diagnostic doit regarder le continuum urbain, périurbain et rural.

3.7. Système alimentaire francilien sous contrainte climatique

La FAO rappelle que le changement climatique affecte les quatre dimensions de la sécurité alimentaire : disponibilité, accessibilité, utilisation et stabilité. Pour l'Île-de-France, ces dimensions se traduisent ainsi : disponibilité des produits, accès économique et logistique, sécurité sanitaire et nutritionnelle, stabilité dans le temps malgré les chocs.

L'approche FAO des City Region Food Systems invite à relier ville, espaces périurbains et territoires ruraux plutôt qu'à opposer local et importé. La résilience alimentaire francilienne dépend de marchés de gros, plateformes logistiques, entrepôts, chaînes du froid, restauration collective, commerces, ménages, producteurs régionaux et bassins agricoles extérieurs.

Le rapport FAO-WMO 2026 sur chaleur extrême et agriculture ajoute un signal spécifique : la chaleur agit comme multiplicateur de risques sur cultures, élevage, pêche, forêts, travailleurs et économies agricoles. Elle interagit avec sécheresse, humidité, vent, maladies, ravageurs et feux. Les rendements de nombreuses cultures commencent à baisser au-dessus de 30 °C, avec des seuils plus bas pour certaines espèces. Le stress des espèces d'élevage commence autour de 25 °C, plus bas pour les poulets et les porcs.

Pour le projet de recette, cela signifie que la disponibilité d'un ingrédient ne doit pas être considérée comme acquise. Il faut interroger sa sensibilité thermique, sa dépendance à l'eau, au froid, au transport, au travail humain et à la stabilité des prix.

4. Impacts sur l'invention d'une recette réalisable à +4°C en 2050 en Ile de France

La grille de lecture choisie est : ISCEARC, c'est-à-dire :

- Ingrédients;
- Savoir-faire;
- Cuisinier;
- Équipement;
- Approvisionnement;
- Ressources;
- Consommateurs.

La notion même de recette réalisable évolue : la cuisine n'est plus une question de goût mais une question de compatibilité climatique, énergétique, sanitaire et logistique.

4.1. La chaleur deviendrait une contrainte de cuisson

Dans un lieu du faire urbain surchauffé :

- utiliser un four longtemps deviendrait difficile,
- certaines cuissons augmenteraient dangereusement la température intérieure,
- les cuisines mal ventilées deviendraient pénibles voire risquées.

Conséquences culinaires

Montée probable :

- des cuissons courtes,
- des cuissons basse énergie,
- des préparations froides,
- des cuissons nocturnes,
- des aliments fermentés,
- des plats hydratants.

Exemples

Développement de :

- fours solaires,
- cuisson vapeur très rapide,
- autocuiseurs,
- cuisson mutualisée dans des cuisines collectives refroidies,
- batch cooking nocturne.

4.2. L'eau deviendrait un paramètre gastronomique

Dans un contexte de tension hydrique :

- certains aliments très consommateurs d'eau deviendraient plus coûteux,
- certaines préparations gourmandes en nettoyage ou en cuisson longue seraient moins pertinentes.

Impact sur les recettes

Valorisation de :

- produits peu hydrovors,
- circuits courts,
- cuisine intégrale limitant le gaspillage,
- techniques économes en eau.

Exemples

Montée possible :

- légumineuses adaptées aux climats secs,
- protéines fermentées,
- algues,
- champignons,
- ingrédients issus de l'agriculture régénérative ou urbaine.

4.3. La chaîne du froid deviendrait plus fragile

Avec les canicules :

- augmentation du risque sanitaire,
- difficulté de transport,
- consommation énergétique accrue de réfrigération.

Conséquence

Les recettes devraient être :

- plus stables thermiquement,
- plus rapidement consommables,
- moins dépendantes du froid continu.

Effets possibles

Retour ou montée de :

- la fermentation,
- la déshydratation,
- la salaison légère,
- les pickles,
- la conservation végétale innovante.

4.4. Équipement : cuire sans surchauffer, conserver sans dépendre du froid continu

L'usage prolongé du four deviendrait une contrainte. Les équipements à privilégier seraient ceux qui limitent la chaleur dégagée dans le lieu : autocuiseur, cuisson vapeur courte, marmite norvégienne, induction courte, four solaire dans certains contextes, cuisson mutualisée dans des cuisines ventilées ou rafraîchies.

La chaîne du froid resterait utile pour la sécurité sanitaire, mais elle deviendrait plus coûteuse et plus fragile. La FAO rappelle que le stockage et le transport sous température contrôlée permettent de garder les aliments plus frais et plus nutritifs plus longtemps, avec une condition : disposer d'une énergie fiable et abordable. Une recette robuste doit limiter sa dépendance au froid continu ou justifier cette dépendance par un bénéfice sanitaire ou nutritionnel.

4.5. Changement des horaires alimentaires

Comme dans les climats très chauds :

- baisse de l'appétit aux heures chaudes,
- déplacement des repas vers le matin ou la soirée,
- fragmentation alimentaire.

Impacts sur la cuisine

Développement de :

- plats légers à forte densité nutritionnelle,
- textures hydratantes,
- cuisine fraîche,
- alimentation plus fonctionnelle.

4.6. La disponibilité des ingrédients serait transformée

Certaines productions deviendraient plus instables :

- le blé,
- les produits laitiers,
- certaines cultures maraîchères,
- le chocolat,
- le café,
- les poissons.

Dans une France à +4 °C en stress-test, certains ingrédients deviennent plus instables : céréales sensibles aux pics de chaleur, productions laitières affectées par le stress thermique, maraîchage exposé à l'eau et aux ravageurs, produits importés dépendants de régions elles-mêmes touchées par les chaleurs, les sécheresses ou les tensions logistiques.

En parallèle

Montée :

- des cultures résistantes à la sécheresse,
- des protéines alternatives,
- de l'agriculture urbaine,
- de l'hydroponie,
- de la fermentation de précision.

La recette « réalisable » dépendrait alors :

- de la disponibilité locale,
- de la résilience logistique,
- du coût énergétique.

Le choix d'ingrédients devra intégrer cinq critères : sensibilité thermique de la culture ou de l'élevage, besoin en eau, dépendance au froid, densité nutritionnelle, acceptabilité culturelle. Les légumineuses, céréales rustiques, graines, champignons, produits fermentés, légumes de saison résistants, algues alimentaires et protéines hybrides pourraient devenir des options à tester, sans les considérer automatiquement comme locales, disponibles ou acceptées.

4.7. Savoir-faire : sobriété, conservation, transformation

Les savoir-faire utiles ne relèvent pas seulement de l'innovation technologique. Les pratiques de fermentation, pickles, déshydratation, cuisson vapeur courte, cuisson sous pression, trempage raisonné, assemblage froid, préparation tiède et réemploi culinaire peuvent réduire les besoins en énergie, en eau ou en froid continu.

Le savoir-faire doit rester réalisable sous fatigue. Une technique trop longue, trop précise ou dépendante d'une température intérieure élevée peut devenir fragile pendant les vagues de chaleur.

4.8. Cuisinier : condition physique et cognitive du geste culinaire

Le cuisinier ne doit plus être pensé comme un opérateur neutre. Sous chaleur prolongée, sa fatigue, sa concentration, son exposition au four, son accès à l'eau, la ventilation du lieu, le poids des équipements et les horaires de travail deviennent des conditions de faisabilité.

Un protocole de recette adapté devrait préciser le moment de préparation, le temps d'exposition à une source chaude, le besoin de pause, le volume d'eau disponible, la possibilité de mutualiser certaines cuissons et le niveau de vigilance sanitaire requis.

4.9. La cuisine deviendrait plus systémique

Aujourd'hui, une recette est souvent pensée selon :

- le goût,
- la culture,
- la nutrition.

Demain pourraient s'ajouter :

- l'empreinte hydrique,
- le coût énergétique,
- la chaleur produite,
- la résilience logistique,
- la stabilité sanitaire,
- la capacité de stockage.

Une recette réalisable en Île-de-France dans une France à +4 °C en stress-test est une préparation qui reste cuisinable sans surchauffer le lieu, mobilise des ingrédients disponibles et accessibles, limite sa dépendance au froid continu, réduit les besoins en eau et en énergie,

protège la santé du cuisinier et des consommateurs, garde une valeur gustative et culturelle, et peut être reproduite malgré les perturbations climatiques, logistiques ou sociales.

4.10. Apparition probable d'une gastronomie climatique.

Comme il existe :

- une cuisine méditerranéenne,
- une cuisine montagnarde,
- une cuisine désertique,

Pourraient émerger :

- des cuisines de forte chaleur urbaine,
- des cuisines de sobriété hydrique,
- des cuisines résilientes aux polycrises.

Exemple concret : évolution d'un plat francilien typique :

Prenons un plat classique nécessitant :

- un four long,
- une viande bovine,
- une sauce réduite,
- une chaîne du froid importante,
- des ingrédients importés.

Il pourrait évoluer vers :

- des protéines végétales ou hybrides,
- une cuisson courte,
- des ingrédients locaux résistants,
- une fermentation aromatique,
- une consommation tiède ou froide,
- une préparation mutualisée.

Le plat resterait culturellement reconnaissable, mais technologiquement et écologiquement transformé.

En réalité, la recette réalisable deviendrait une question de prospective systémique.

Car une recette dépend toujours d'un système :

- le climat,
- l'agriculture,
- l'énergie,
- l'eau,

- la logistique,
- le lieu du faire,
- les temporalités sociales,
- la santé publique,
- la technologie.

Dans un monde à +4 °C, la cuisine deviendrait donc aussi :

- une adaptation,
- une stratégie de résilience,
- un indicateur civilisationnel.

4.11. Grille d'évaluation d'une recette réalisable dans le contexte du projet

Critère	Question de diagnostic	Signal favorable	Point de vigilance
Chaleur produite	La recette chauffe-t-elle le lieu du faire ?	Cuisson courte, froide, mutualisée ou basse énergie.	Four long, cuisson en plein après-midi, pièce non ventilée.
Eau	Combien d'eau faut-il pour produire, laver, cuire, refroidir ?	Faible lavage, cuisson réduite, eau valorisée.	Ingrédients hydrovores, rinçages multiples, cuisson longue.
Froid	La recette dépend-elle d'une chaîne du froid continue ?	Stable, consommée vite, conservation sobre.	Risque sanitaire, rupture de froid, réfrigération longue.
Ingrédients	Les produits restent-ils accessibles et stables ?	Saison, stockage, alternatives disponibles.	Dépendance à une origine fragile ou à un prix volatil.
Travail humain	La recette est-elle réalisable par une personne fatiguée ?	Peu d'étapes, gestes simples, pauses possibles.	Précision élevée, effort physique, exposition longue au chaud.
Nutrition et santé	La recette soutient-elle l'hydratation et la récupération ?	Eau, fibres, protéines, minéraux, digestibilité.	Trop lourd aux heures chaudes, sécurité fragile.

Culture et désirabilité	Le plat reste-t-il reconnaissable et désirable ?	Lien avec un plat connu, goût, récit, convivialité.	Solution trop technique ou socialement peu acceptable.
Robustesse logistique	La recette résiste-t-elle à une rupture courte ?	Ingrédients stockables, substitutions possibles.	Dépendance à une livraison précise ou à un équipement rare.

Questions pour la suite du diagnostic

- Quels ingrédients franciliens ou accessibles à l'Île-de-France restent disponibles, abordables et stables sous chaleur prolongée ?
- Quelles recettes réduisent simultanément chaleur de cuisson, eau, dépendance au froid et temps de travail ?
- Quels savoir-faire traditionnels peuvent être réactivés sans nostalgie : fermentation, conservation, cuisine du reste, cuisson lente sans énergie active, assemblage froid ?
- Quels lieux du faire deviennent nécessaires : cuisine domestique adaptée, cuisine collective rafraîchie, tiers-lieux alimentaires, cantines, marchés couverts ?
- Quels publics doivent être prioritaires : personnes âgées, étudiants, travailleurs exposés, familles précaires, personnes en logement surchauffé ?
- Comment préserver la désirabilité alimentaire sans réduire l'adaptation à une logique de privation ?
- Quels critères permettent de dire qu'une recette est réalisable, reproductible et socialement acceptable ?

BIBLIOGRAPHIE

Clot, C., & Roy, A. (2026). *Les humains face à la chaleur : Impact, vécu, perception et adaptation des populations face aux vagues de chaleur. Rapport 2026, version France, données françaises 2025* [Rapport]. Human Adaptation Institute.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2008). *Climate change and food security: A framework document*. <https://www.fao.org/4/k2595e/k2595e00.pdf>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2023). *Building sustainable and resilient city region food systems: Assessment and planning handbook*. <https://doi.org/10.4060/cc5184en>

Food and Agriculture Organization of the United Nations, & World Meteorological Organization. (2026). *Extreme heat and agriculture: FAO-WMO joint report*. <https://doi.org/10.4060/cd9394en>

Intergovernmental Panel on Climate Change. (2023). *Climate change 2023: Synthesis report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change* (H. Lee & J. Romero, Eds.). <https://doi.org/10.59327/IPCC/AR6-9789291691647>

Météo-France. (s. d.). *Vivre en Île-de-France en 2050 selon la TRACC* [Carte]. Document transmis par l'utilisatrice.

Météo-France. (2025, 20 mars). *Le climat futur en France : À quoi s'adapter ?* <https://meteofrance.com/changement-climatique/quel-climat-futur/le-climat-futur-en-france>

Pollan, M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. Penguin Press.

Soubeyroux, J.-M., Dubuisson, B., Bernus, S., Samacoïts, R., Rousset, F., Schneider, M., Drouin, A., Madec, T., Tardy, M., & Corre, L. (2024). *À quel climat s'adapter en France selon la TRACC ? Partie 1 : Concepts et données de base pour les températures et précipitations*. Météo-France. <https://hal.science/hal-04797481v3>

Soubeyroux, J.-M., Bernus, S., Dubuisson, B., Drouin, A., Madec, T., Rousset, F., Samacoïts, R., Schneider, M., Tardy, M., Tocquer, F., Corre, L., Morin, S., Ribes, A., Somot, S., Chapnik, B., & Régimbeau, M. (2025). *À quel climat s'adapter en France selon la TRACC ? Partie 2 : Variabilité, extrêmes et impacts climatiques*. Météo-France. <https://hal.science/hal-04991790v3>

United Nations Environment Programme, & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022). *Sustainable food cold chains: Opportunities, challenges and the way forward*. <https://doi.org/10.4060/cc0923en>