

# L'essor des paysans des villes

Les quatre membres de Terre de Mars raniment une exploitation située sur les collines dominant les quartiers Nord de Marseille. Yohanne Lamoulière pour La Croix



Après avoir grignoté les terres agricoles, les villes accueillent aujourd'hui de plus en plus de « paysans urbains » qui cultivent de manière professionnelle ou associative des espaces laissés libres par l'urbanisation. Reportage à Marseille, où des projets de jeunes entrepreneurs coexistent avec les traditionnels jardins collectifs.

**Marseille**  
De notre envoyé spécial

**A**ccompagnée de Cherifa, Chahrazade cueille des petits pois qu'elle dépose délicatement dans un sac en plastique. « Je vais les cuisiner », assure-t-elle, tout occupée à sa tâche. Cette Marseillaise vient tous les jeudis cultiver des légumes et ramasser sa production dans ce potager très urbain, situé dans le cœur de sa ville, à dix minutes à pied de la gare Saint-Charles. Juste à côté, des ouvriers s'affairent à poursuivre la rénovation de cet îlot Velten, situé dans le très populaire et très dense quartier de Belsunce.



À l'abri des hauts murs d'une cour, vingt imposantes jardinières en bois, posées sur une dalle de béton, hébergent fèves ou choux tandis qu'une plate-bande accueille des plantes aro-

matiques. Ouvert à l'automne dernier, l'espace dépend du centre social Bernard-du-Bois. « On sensibilise des habitants précaires du centre-ville à une alimentation saine et à la redécouverte d'une agriculture locale », explique Marie Biet, responsable de cet écrin de verdure dans un environnement embouteillé. « On essaye aussi d'essaimer notre savoir-faire pour aider les gens à végétaliser leurs rues. »

Marseille compte 55 de ces jardins partagés à vocation nourricière, mais surtout sociale et pédagogique. De plus en plus nombreux – dix autres sont dans les cartons ou en cours d'aménagement –, ils bénéficient de ●●●



**Le jardin partagé du centre social Bernard-du-Bois compte vingt imposantes jardinières.** Yohanne Lamoulière pour La Croix



Cet expert s'est installé sur place pour soutenir le mouvement. Il n'oppose pas les promoteurs d'une production destinée à la vente et les adeptes des jardins partagés, même si les deux univers ne sont guère connectés. « *Cela ne nourrira pas Marseille, mais je crois beaucoup à une agriculture urbaine qui rend des services à la ville et à la collectivité* », affirme-t-il. De l'amélioration de la santé à la végétalisation d'espaces minéraux, en passant par la création d'emplois, il y voit en effet beaucoup de bienfaits.

**« Cela ne nourrira pas Marseille, mais je crois beaucoup à une agriculture urbaine qui rend des services à la ville et à la collectivité. »**

« *C'est au croisement de beaucoup d'enjeux* », renchérit Marion Schnorf. Cette autre jeune défricheuse au profil d'urbaniste arrive de Beyrouth. « *Il y a trois ans, on nous regardait encore de manière amusée*, raconte-t-elle. *Les gens n'y croyaient pas. Maintenant, les mêmes personnes reviennent nous voir pour discuter avec nous.* » En mars, elle doit inaugurer la Cité de l'agriculture en pleine agglomération. Elle parle avec passion d'un lieu d'échange, de conseil et d'expérimentation pour des porteurs de projets, déjà aidés par une des salariées dans leur recherche de foncier. « *Cela prend du temps, mais on est à un moment charnière* », estime-t-elle.

Signe du rattrapage en cours, Marseille attire désormais des acteurs ayant d'abord fait leurs preuves sous d'autres cieus. Fondateur de la structure Le Paysan urbain et promoteur d'une agriculture durable et sociale, Benoît Liotard œuvre ainsi à l'ouverture d'une ferme d'insertion sur un hectare appartenant aux Apprentis d'Auteuil. Il s'agira de la déclinaison d'une expérience d'abord menée à Romainville (Seine-Saint-Denis). « *C'est trois fois plus grand, et le site est magnifique* », s'enthousiasme-t-il.

Si Marseille part de loin par rapport à Paris et à sa banlieue, elle ne part pas de rien. La municipalité possède de longue date

Suite page 4. ●●●

●●● financements liés à la politique de la ville et du soutien des bailleurs soucieux de pacifier le pied des immeubles. « *Il est assez commun de dire que ces jardins renforcent la cohésion sociale*, rappelle Monique Cordier, adjointe au maire déléguée aux espaces naturels. *Ils font se rencontrer des gens qui n'auraient jamais pu se croiser.* »

Pendant ce temps, à six kilomètres de l'îlot Velten, les quatre membres de Terre de Mars essayent de montrer qu'il est également possible de vivre de la terre de manière professionnelle dans la deuxième ville de France, en se rapprochant au plus près des consommateurs. Depuis 2014,

**« Ces jardins renforcent la cohésion sociale. Ils font se rencontrer des gens qui n'auraient jamais pu se croiser. »**

ces paysagistes aux traits juvéniles raniment une ancienne exploitation, abandonnée depuis une trentaine d'années. Sur les collines dominant les quartiers Nord, ils louent 1,5 hectare d'un domaine

privé, le mas des Gorguettes, appartenant à la famille de l'un d'entre eux.

Ces pionniers locaux ont débroussaillé, labouré, semé et cultivé, avant d'écouler leur production bio sur place ou dans le centre, via des paniers de légumes. Pour compléter leurs revenus, dans un secteur où il est rare de survivre sans subventions, ils commencent à développer des services de traiteur, envisagent de vendre leur expérience comme consultants et se préparent à passer du statut d'association à celui d'entreprise. « *On est en train de consolider un modèle viable* », précise Pablo Cano-Rozain, l'urbaniste du quatuor.

Alors que Terre de Mars renouvelle un maraîchage péri-urbain dans un décor de carte postale, d'autres jeunes entrepreneurs à la fibre verte phosphorent pour créer une activité totalement citadine sur des surfaces encore plus réduites. Ils cueillent des fleurs comestibles, espèrent produire de la spiruline, une algue d'eau douce, ou élaborent des plans de micro-fermes agroécologiques. S'il y a plus encore d'esquisses que de réalisations, l'élan est là. « *On n'est pas encore au niveau de ce qui se passe à Paris, mais il y a une vraie dynamique* », assure Guillaume Morel-Chevillet, référent urbain d'Astredhor, l'Institut technique de l'horticulture.



●●● Suite de la page 3.

trois fermes pédagogiques sur son sol et son territoire abrite depuis un siècle des jardins ouvriers. Douze ont résisté à l'urbanisation et deux sont en cours de réalisation. « *Il ne faut pas oublier cet héritage de l'abbé Lemire* », souligne Michel Carrillo, secrétaire général de la Fédération nationale des jardins familiaux et collectifs, en faisant référence à l'ecclésiastique « inventeur » de ces potagers initialement conçus pour améliorer l'ordinaire des travailleurs.

Ce retraité de la police nationale cultive un lopin de 150 m<sup>2</sup> dans le quartier de Montolivet. Bordées par la rocade L2, 100 parcelles du même type ont été aménagées à flanc de colline dans une zone non constructible. Ici, la superficie est plus généreuse et l'esprit des lieux n'est pas tout à fait le même que dans des jardins partagés. Il faut payer une cotisation pour biner. Mais Michel Carrillo partage le même avis que les néo-agriculteurs urbains : « *Quand je vois ce qui se fait ailleurs, Marseille est en retard. Pourtant, si on veut, il y a de la place.* »



Maxime Quemín a créé, avec Nicolas d'Azemar, une champignonnière dans une cave. Y. Lamoulière pour La Croix

Une centaine d'hectares de friches seraient disponibles, y compris dans les arrondissements centraux. « *Mais il faut préserver leur rôle écologique d'interface*

*ville-nature qui est très important, rétorque Monique Cordier. On ne peut pas transformer tous ces espaces sans fonction en fermes urbaines. Le vent est également une*

*contrainte non négligeable pour les installations sur les toits.* » Il n'empêche. Malgré la puissance du mistral et la brutalité du soleil, certains comptent aussi coloniser

les toitures phocéennes.

À respectivement 30 et 48 ans, Maxime Quemín et Nicolas d'Azemar, eux, se sont enfermés dans une cave destinée originellement au mûrissement des bananes pour faire pousser des champignons. Non loin de La Canebière, des pleurotes se développent sous cinq mètres de plafond, accrochés à des sacs plein d'un substrat composé, entre autres, de marc de café. Une quarantaine de kilos sortent chaque mois de cette champignonnière et sont commercialisés, à titre expérimental.

Le duo lorgne maintenant sur un espace plus grand – les 1 500 m<sup>2</sup> en sous-sol du fort Saint-Nicolas – pour passer à une phase « *industrielle* » et vivre de leur labeur. « *On ne concurrence pas les paysans* », insiste le plus jeune. « *On est dans un modèle totalement circulaire, sans déchet* », enchaîne son aîné. Le marc est récupéré dans des restaurants qui achètent les champignons et le substrat enrichit les champs de Terre de Mars. Et la boucle d'une agriculture urbaine idéale est bouclée.

**Pascal Charrier**

## entretien

# « Repenser le lien entre nature et culture »

## Jean-Noël Consalès

Urbaniste,  
maître de conférences  
à Aix-Marseille Université

Toits cultivés, jardins partagés, friches exploitées... sous le mode associatif ou comme activité commerciale, l'agriculture urbaine recouvre bien des réalités différentes. Avec, derrière, une même philosophie: reconnecter le citadin avec la campagne.

### Parler d'agriculture urbaine, n'est-ce pas contradictoire ?

**Jean-Noël Consalès :** L'expression peut en effet paraître bizarre, voire antinomique, car l'agriculture et la ville sont désormais perçues comme des réalités territorialement distinctes. Pourtant, dans l'histoire de l'humanité, elles ont été plutôt liées.

Ainsi, en France, jusqu'à la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la ville ne s'envisageait pas sans une couronne agricole capable de fournir aux citadins les produits frais supportant mal le transport. Et ce n'est qu'à partir de la révolution industrielle, avec le développement des transports ferrés puis routiers et du conteneur frigorifique, que les banlieues agricoles sont devenues peu à peu des zones résidentielles.

L'agriculture urbaine ne fait donc que renouer, sous des formes différentes, avec une tradition ancienne.

### Comment définir l'agriculture urbaine ? Quelles réalités recouvre-t-elle ?

**J.-N. C. :** La communauté des chercheurs ne s'entend pas sur une définition unique. L'agriculture urbaine est donc un concept à aborder au pluriel.

Dans les pays développés, d'un point de vue spatial, elle englobe des pratiques qui peuvent s'ins-

crire aussi bien à l'intérieur de l'espace urbain, en s'adaptant au bâti – cultures sur toits, façades, balcons, caves mais aussi jardins ouvriers ou familiaux – que dans sa périphérie plus ou moins lointaine, avec des microfermes dont l'activité est tout orientée vers le centre-ville.

Dans l'ordre économique, on peut également distinguer des formes associatives, à vocation plutôt sociale ou environnementale, et des modèles plus tournés vers la production et la commercialisation.

Mais dans tous les cas, le phénomène est en pleine expansion dans les pays développés, en Amérique du Nord, où il est né, comme en Asie et en Europe, notamment en France où la dynamique est forte.

### Comment expliquer ce succès ?

**J.-N. C. :** En France, tout commence dans les années 1990 avec la crise de la vache folle qui remet la question alimentaire sur le de-

vant de la scène. On voit alors se développer toute une série d'initiatives – signes de qualité, circuits courts – qui prétendent reconnecter les consommateurs citoyens et les producteurs. L'agriculture urbaine va s'inscrire dans ce mouvement à partir des années 2000.

Elle fait d'abord son apparition à Paris, sous l'impulsion du maire de l'époque, Bertrand Delanoë. Le modèle va rapidement faire des petits dans de nombreuses villes de province. Appuyées par des politiques publiques volontaristes, ces premières formes d'agriculture urbaine ont surtout une vocation sociale.

Mais il faut désormais compter sur tout un tas d'initiatives privées souvent portées par de jeunes urbains qui veulent produire autrement. Si bien qu'en moins d'une vingtaine d'années, l'agriculture urbaine s'est imposée comme une réalité territoriale incontestable, même si le phénomène est difficile à quantifier.

### On reproche parfois à l'agriculture urbaine d'être un « truc de bobos ».

### La critique est-elle méritée ?

**J.-N. C. :** Elle me paraît excessive. À Marseille, pour ne prendre que cet exemple, l'agriculture urbaine a surtout été développée dans des quartiers pauvres et touche d'abord les milieux populaires. De plus en plus de bailleurs sociaux incluent de tels projets pour rétablir le dialogue avec les habitants et pacifier les rapports entre eux.

Mais au-delà du lien social qu'elle promeut, l'agriculture urbaine apporte aussi un début de réponse concrète à la question de la ville durable. Loin d'être un effet de mode, c'est, à mon sens, une tendance de fond appelée à se développer car elle oblige à repenser le lien entre ville et campagne, entre nature et culture à un moment où le défi climatique nous impose plus que jamais de trouver un nouvel équilibre.

**Recueilli par Antoine d'Abundo**

# Les potagers suspendus de Yohan Hubert

Yohan Hubert, 40 ans, a toujours voulu réconcilier l'homme et la nature et apporter la campagne à la ville. Avec Sous les fraises et Farmhouse, jeunes pousses de l'agriculture urbaine, il réalise son rêve.

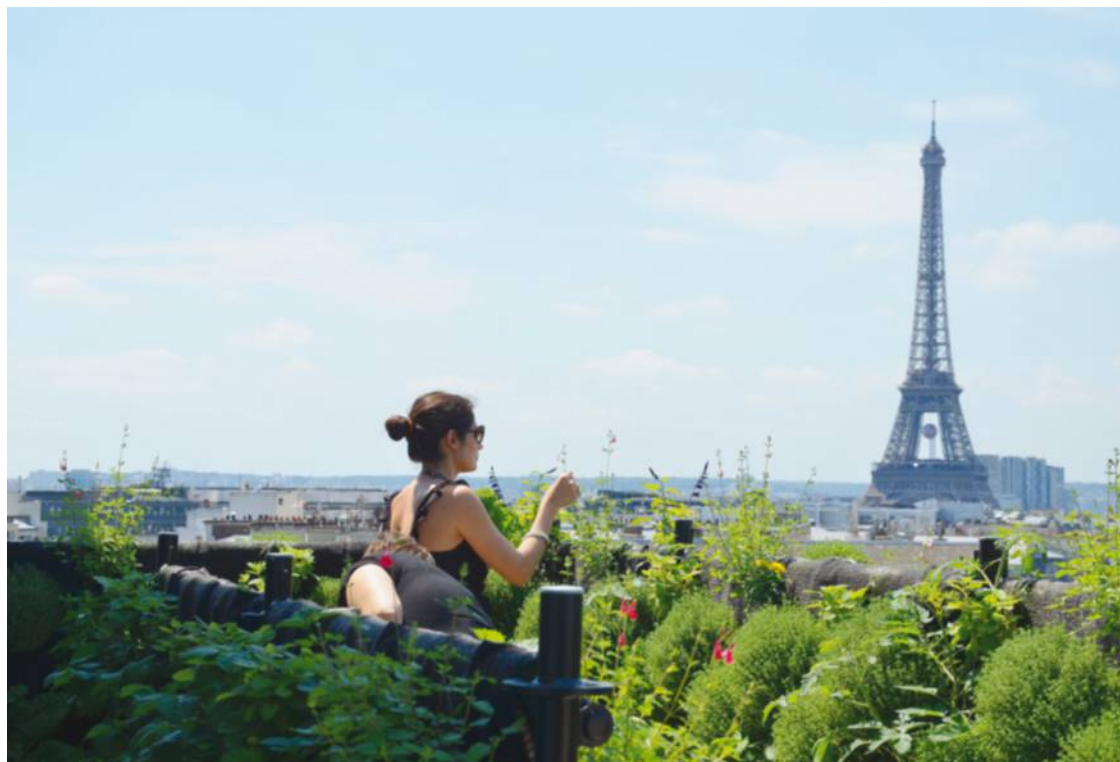
De la bière aux notes de mandarine, des bonbons au miel et aux plantes aromatiques, du nougat à la framboise et bientôt des tisanes, des épices, des tartinables et des crackers d'apéritif... Tout un panier d'épicerie fine élaboré par des grands chefs et des artisans passionnés à partir de produits frais et locaux, cultivés sans pesticides sur les toits de Paris, c'est la promesse, aussi originale qu'alléchante, faite depuis décembre par Farmhouse, une marque pionnière de l'agriculture urbaine.

« Exploitant agricole à la ville » : voilà l'étiquette que revendique son cofondateur, Yohan Hubert, 40 ans, biologiste de formation et passionné depuis toujours d'environnement « par amour du monde et de son prochain ».

« J'ai longtemps cherché le moyen de réconcilier l'homme et la nature, de créer en ville des lieux où la vie peut se développer, pas seulement pour le plaisir de la verdure, mais aussi pour répondre à un besoin. L'agriculture urbaine est la réponse que j'ai trouvée. Elle permet de relever le double défi de l'urbanisme et de l'alimentation », raconte-t-il.

Après quelques tâtonnements pour se faire la « main verte », Yohan Hubert et Laure-Line Jacquier créent, en 2014, Sous les fraises, une entreprise spécialisée dans la « permaculture verticale ».

Le terme savant de permaculture désigne, pour faire simple, une méthode culturale qui imite la nature en associant les plantes pour qu'elles s'aident entre elles. « Verticale, parce que les végétaux comestibles poussent dans des poches remplies de terre accrochées sur une membrane de laine de mouton et de chanvre, elle-



Sous les fraises a déjà installé ses jardins potagers sur plusieurs toits parisiens. L'entreprise s'implantera bientôt à Annecy, Lyon ou encore Marseille. Sous les fraises

« Au total, nous cultivons sur plus de 10 000 m<sup>2</sup> au moins 150 variétés, de la tomate au chou en passant par les herbes aromatiques et les fleurs comestibles. »

même tendue sur des cadres que nous installons sur les toits des immeubles de nos clients », poursuit Yohan Hubert.

C'est ainsi que Sous les fraises a déjà implanté ses jardins potagers au sommet du grand magasin Le BHV-Marais ou des sièges de Nexity et d'Unibail-Rodamco, à Paris, avant de partir à l'assaut de Levallois et d'Aubervilliers, en région parisienne, mais aussi des

toits d'Annecy, et bientôt de Lyon et de Marseille.

« Au total, nous cultivons sur plus de 10 000 m<sup>2</sup> au moins 150 variétés, de la tomate au chou en passant par les herbes aromatiques et les fleurs comestibles, sans aucun apport chimique et parfois même en recyclant les eaux grises des immeubles », souligne Yohan Hubert.

Chaque « mini-ferme urbaine » est vendue clé en main aux entreprises – compter environ 70 000 € pour 250 m<sup>2</sup> et une exploitation sur dix ans – la quinzaine de salariés de Sous les fraises se chargeant de la gestion, de l'entretien et de la récolte.

« Pour les entreprises, c'est tout bénéfique. Pour un investissement relativement modeste compte tenu de la prouesse technique, elles deviennent partenaires de la transformation de la ville et leurs collaborateurs ont accès à un endroit somptueux », plaide Yohan Hubert.

Le modèle économique de la jeune start-up repose, lui, sur la

commercialisation des fruits et légumes, d'abord vendus frais à quelques restaurateurs séduits par l'aventure et la qualité des produits, et désormais en produits transformés accessibles aux consommateurs sous la marque Farmhouse. « Aujourd'hui, Sous les fraises réalise un chiffre d'affaires d'environ un million d'euros, et le démarrage de Farmhouse est très prometteur », souligne Yohan Hubert.

Sur ses projets, ce rêveur aux pieds sur terre reste discret. « Nous discutons avec des partenaires à Taïwan, Shanghai et Sydney », finit-il par lâcher. « Nous ne sommes qu'au début de quelque chose qui va s'installer durablement car l'agriculture urbaine est une vraie solution pour transformer nos modes de vie. Tous les gens qui sont venus sur nos toits ont trouvé cela formidable. En recréant des petits coins de paradis, nous les réconcilions avec le beau, le bon, le simple, le sain. »

Antoine d'Abundo

## repères

### Les chiffres clés de l'agriculture urbaine

#### 800 millions de personnes.

C'est le nombre estimé de personnes impliquées dans l'agriculture urbaine et périurbaine à l'échelle mondiale, selon la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. La majorité des récoltes est consommée par les ménages, mais 200 millions de citoyens font de la production marchande.

73 hectares. C'est la surface cultivée en zones urbaines ou périurbaines en Île-de-France selon Natureparif, l'agence régionale pour la nature et la biodiversité. Les jardins familiaux et ouvriers représentent 50 % de la superficie, les jardins d'insertion environ 20 %. Les espaces marchands ne comptent que pour 5 % de la surface cultivée, soit 3,7 hectares.

100 hectares. C'est la surface que la Ville de Paris souhaite végétaliser d'ici à 2020 dont 30 hectares pour développer une agriculture d'hypermproximité, selon la charte Parisculteurs qui réunit 74 acteurs publics et privés.

#### 2 000 personnes.

C'est le nombre d'habitants de Montréal, au Québec, approvisionnés par la serre urbaine commerciale Lufa. D'une superficie de 2 800 m<sup>2</sup>, cette structure établie sur le toit d'un bâtiment commercial produit chaque année 70 tonnes de denrées.

#### 1 500 fermes. C'est le nombre de fermes et jardins urbains à Détroit, aux États-Unis.

Le départ de l'industrie automobile avait provoqué la faillite de la ville. L'agriculture urbaine est l'occasion de son renouveau : plus de 16 000 personnes sont impliquées dans le mouvement pour une justice alimentaire.

#### 50 kg par m<sup>2</sup> et par an.

C'est la quantité de produits frais, fruits et légumes, qu'il est possible de produire en milieu urbain, selon la FAO.

Source : Benjamin Taveau/Maison de l'agriculture urbaine