



HAL
open science

Les agricultures urbaines : cultiver partout

Béatrice Maurines, Pellegrino Lilian

► **To cite this version:**

Béatrice Maurines, Pellegrino Lilian. Les agricultures urbaines : cultiver partout. 2015, pp.35-40.
halshs-04003044

HAL Id: halshs-04003044

<https://shs.hal.science/halshs-04003044>

Submitted on 23 Feb 2023

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

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

M3

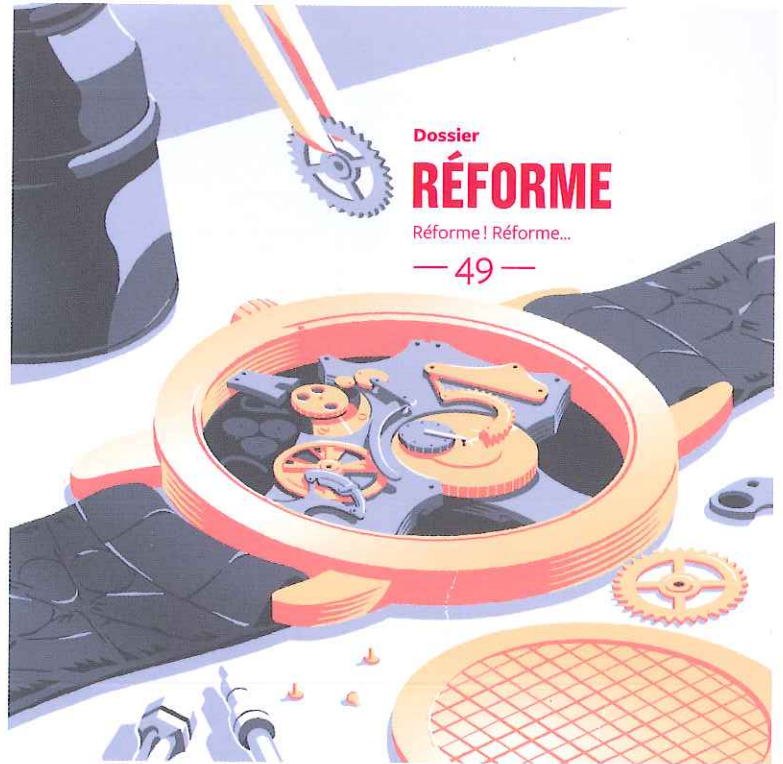
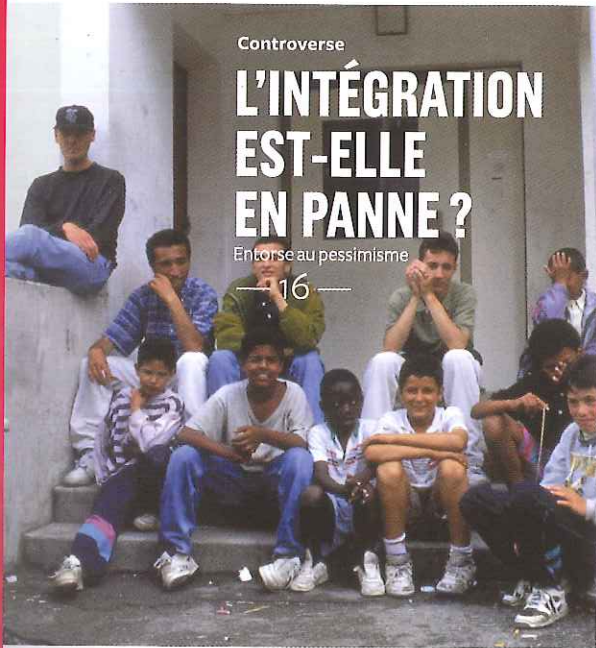
SOCIÉTÉ URBAINE
ET ACTION PUBLIQUE

N°9 — PRINTEMPS / ÉTÉ 2015

Grand Lyon — Prospective

www.millenaire3.com

Quadrimestriel gratuit

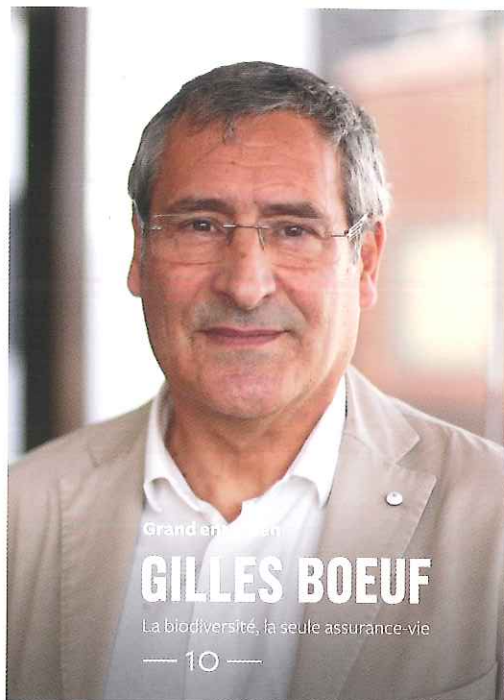


Espaces publics en mouvement

CULTIVER PARTOUT

Les agricultures urbaines

— 34 —



Grand entretien

GILLES BOEUF

La biodiversité, la seule assurance-vie

— 10 —



Portfolio

SOLIDARITÉS À CALAIS

Bertrand Gaudillère

— 41 —

LES AGRICULTURES URBAINES : CULTIVER PARTOUT

Béatrice Maurines
est socio-anthropologue au
Centre Max Weber UMR 5283.

Lilian Pellegrino
est chargé du projet
européen Urbact Sustainable
Food In Urban communities
à la Ville de Lyon.

Du bourg à la métropole internationale, tous les espaces urbains questionnent la façon dont la population se nourrit. L'agriculture en ville est un sujet à la fois nouveau et tentaculaire, poussé par des citoyens de plus en plus enclins à consommer des produits bio et locaux.

314
hectares de toits végétalisés
à Paris.

283
salades produites par m²
en un an grâce à l'hydroponie.

S'il est envisageable de mettre en œuvre des projets d'agriculture de proximité pour de l'approvisionnement collectif (comme à Grenoble, Saint-Martin-en-Haut, Annonay ou dans les marais aménagés et classés de la ville de Bourges), c'est beaucoup plus complexe dans un centre urbain de centaines de milliers ou millions d'habitants. Pourtant, une forte demande de qualité de la part des consommateurs pousse dans cette direction. Ils remettent en cause le *globalized agri-food system* après diverses crises sanitaires alimentaires et la critique de certains scientifiques sur les traitements phytosanitaires. La production de qualité, notion associée aux produits locaux connus, ont la

cote. Depuis une quinzaine d'années, de nombreux acteurs ou collectifs militent pour la relocalisation des liens entre producteurs et consommateurs et portent d'importants projets : *Slow Food*, réseau international Urgenci, Community Supported Agriculture — équivalent des Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) en France. Tout cela a favorisé la constitution d'espaces publics sur la défense des consommateurs, la sécurité alimentaire et le désir de consommer autrement en ville comme dans les zones rurales. La question plus globale du développement urbain se pose aussi. L'agriculture urbaine et périurbaine est recommandée par l'organisation des Nations

ESPACES PUBLICS EN MOUVEMENT

INCROYABLES COMESTIBLES

Expérience communautaire qui consiste en la mise à disposition gratuite, dans de petits potagers disséminés dans les villes et les campagnes, de légumes cultivés par les volontaires participant au mouvement. Todmorden (Angleterre) est la première ville à avoir lancé l'initiative en 2008.

unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par le rapport Schutter de 2014. Ce dernier préconise de reconstruire les systèmes alimentaires locaux où la question urbaine est intégrée, pour faire face aux besoins de sécurité alimentaire. Il s'agit de traiter concrètement les problématiques du développement durable et de la biodiversité. Sous cette double impulsion, la fin des années 2000 a vu l'émergence de politiques publiques, internationales ou locales, favorables à la relocalisation de l'agriculture par le développement de circuits courts, et d'agriculture biologique associée à des pratiques de proximité en zone urbaine. La « stratégie alimentaire de ville » de Toronto au Canada, par exemple, inclut un programme qui encourage l'agriculture urbaine et soutient un marché itinérant de produits alimentaires de qualité pour les communautés à faibles revenus.

Au-delà du jardinage

À l'agriculture urbaine est associée l'idée du jardinage plus que celle de l'exploitation agricole.

L'agriculture urbaine, avant d'être strictement marchande, est sociale et culturelle.

Une distinction trop stricte entre agriculture et jardinage en zone urbaine, entre les métiers d'agriculteur et de jardinier est inopérante au regard de la multiplicité des projets concernés. Une définition pragmatique (et donc non stabilisée) d'agriculture urbaine désigne des cultures dont le mode de production n'est pas intensif : petit élevage (volaille, lapins), maraîchage, horticulture et arboriculture. Ces productions se conjuguent avec un mode de consommation de proximité. Une vision large et non exclusive des organisations de production est intéressante (jardins, exploitations agricoles et peut-être demain Sarl, etc.) ; de même pour les acteurs participants (agriculteurs, jardiniers, militants, citoyens, entrepreneurs). S'agissant de projets le plus souvent récents, la question environnementale est intégrée dans les pratiques. Cette agriculture urbaine participe à l'enrichissement en biodiversité de la ville et favorise les expérimentations en agro-écologie ou en permaculture.

HYDROPONIE

(Ou agriculture hors-sol.) Culture de plantes réalisée en intérieur sur un substrat neutre et inerte (sable, pouzzolane, billes d'argile, laine de roche, etc.). Il est régulièrement irrigué d'un courant de solution qui apporte des sels minéraux et des nutriments essentiels à la plante. Le climat artificiel reproduit la lumière, l'hygrométrie, la température et le vent de l'extérieur.

Marchande et militante

Sur le plan économique, l'agriculture en ville implique une relocalisation des liens entre producteurs et consommateurs et une volonté politique de favoriser ce mouvement. La formule marchande de l'agriculture urbaine se concentre prioritairement dans la distribution, plutôt que dans la production des circuits courts en ville. Les paniers issus du mouvement des Amap et de l'agriculture solidaire — surtout depuis deux ans — transforment potentiellement les perspectives des entreprises. La production ici provient des territoires périurbains ou ruraux de proximité des villes à approvisionner. On le retrouve par exemple en France dans le réseau Terres en villes, qui s'intéresse plus à la périurbanité qu'à l'urbanité.

Du point de vue de la « culture dans les centres urbains », les sphères marchandes et non marchandes ne s'opposent pas. Dans le non-marchand, on note l'importance et le développement exponentiel de pratiques de production de maraîchage : jardinage d'espace privatif (balcon, jardin), participation à une forme communautaire de jardins (ouvriers, partagés, d'insertion), mise en œuvre des principes de la guérilla jardinière. Et les produits agricoles issus des Incroyables Comestibles, qui proposent de cueillir gratuitement, dans l'espace public, des fruits et légumes produits à cet effet. Un autre potentiel de l'agriculture urbaine émerge ici, agissant en faveur du lien social entre différents publics. Les projets d'insertion par l'économie lient des citoyens issus de différentes catégories et les activités agricoles. L'agriculture urbaine, avant d'être strictement marchande, est sociale et culturelle. Les atouts d'une agriculture urbaine ont été pensés par des militants, des associations issues du champ de l'économie sociale et solidaire (ESS), avec des projets centrés sur une production de qualité, bio ou labellisée. Ces acteurs contribuent à la prise de conscience de la nécessité d'une gestion des espaces urbains non utilisés (friches, espaces indéterminés) et les envisagent comme de potentiels lieux de développement de l'agriculture urbaine. Il s'agit aussi d'éviter qu'ils ne se transforment en décharges, qu'ils ne soient occupés de manière chaotique, ou affectés à l'habitat au détriment du foncier agricole. Les expérimentations portent sur des innovations sociales techniques ou organisationnelles inscrites dans des pratiques de production à échelle humaine, jardinières et paysannes. Elles se fondent sur la production de produits à valeur ajoutée et de lien social. Ces expériences existantes n'ont pas été lucratives, mais gérées par le champ de l'ESS dans des logiques mi-

ESPACES PUBLICS EN MOUVEMENT

SLOW FOOD

Organisation internationale fondée en 1989 pour contrer le phénomène de la fast food et de la *fast life*.

RÉSEAU URGENCI

Réseau international d'acteurs de terrain, de citoyens, producteurs et consommateurs, porteurs d'une approche économique alternative appelée les Partenariats locaux solidaires entre producteurs et consommateurs (PLSPC).

RÉSEAU TERRES EN VILLES

Association paritaire entre élus et responsables agricoles fondée le 15 juin 2000. Elle regroupe aujourd'hui 28 aires urbaines, chacune représentée par l'intercommunalité et la Chambre d'agriculture.

→ Ferme bio Abbé Rozier à Écully.

En savoir plus

Des Cultures et des villes, documentaire de Jean-Hugues Berrou, 2013, produit par AgroParisTech, 53 min — expériences d'agriculture urbaine à Paris, Berlin, New York. www.dailymotion.com/video/x1683p2



litantes avant de devenir un objet d'intérêt pour les acteurs politiques ou les chercheurs. Ces alternatives à une agriculture intensive, adaptées aux contextes urbains innovent par des collectifs, formalisés ou non. Elles intègrent la question de la toute petite production urbaine, du non-gaspillage et de la redistribution. Les Incroyables Comestibles sont un mouvement citoyen qui a connu en novembre 2014 sa première conférence internationale, à Cergy. Cette rencontre montre l'étendue du mouvement (neuf régions en France, 31 villes au Royaume-Uni). Sur le plan organisationnel, ces expériences internationales sont autant de savoirs en cours de capitalisation et de transfert autour de la mise en place de réseaux. Il s'agit de formes de travail qui mettent en réflexion des expériences au sein de groupements d'acteurs au plan national et international, qui utilisent le travail collaboratif, des plateformes, etc.

Jusque sur les toits

Des innovations techniques sont souvent portées par des chercheurs en agronomie et des urbanistes ou des architectes. À Montréal et à Laval, au Canada, les toits sont cultivés sous serres avec Les Fermes Lufa. À New York, les *roof garden* (toits jardins) ont colonisé les immeubles. Paris, dans son plan biodiversité de 2011, a fixé pour objectif la création de sept hectares de toits végétalisés d'ici à 2020. Selon

ses estimations, 314 hectares de surfaces de toitures seraient végétalisables dans la capitale. Au Japon, des immeubles de services sont aussi des lieux de production agricole, tant sur les toits que sur les façades intérieures et extérieures.

Dans les couloirs, les salariés du tertiaire font des pauses pour arroser ou retirer les mauvaises herbes dans ce nouveau jardin productif. Le projet de ferme verticale urbaine lyonnaise (FUL) a pour double objectif de produire propre en respectant l'environnement, et en masse pour répondre à la surpopulation. Le principe est celui d'une usine de salades produisant en hydroponie, c'est-à-dire en intérieur, sous climat artificiel reproduisant la lumière, l'hygrométrie, la température et le vent de l'extérieur. Elle est organisée à la verticale sur des plateaux techniques superposés. Cette méthode permet de produire 283 salades par m² en un an. Reste à savoir si ce modèle de production intensive et locale correspond aux *desiderata* des consommateurs en faveur du local et du bio, et des producteurs locaux dont les circuits courts maintiennent et développent l'emploi. Cela interroge des dimensions majeures, sociales, culturelles et de manière de penser et de mettre en œuvre l'économique. Sur la dénomination de l'agriculture urbaine, les enjeux sont aussi sémantiques.

ESPACES PUBLICS EN MOUVEMENT



↑ Micro-potager d'une école, Lyon VI^e.

Des choix politiques

Nous sommes dans une forme instable et encore peu définissable, difficile à inventorier, mais qui ne cesse de se développer et de se diversifier. Les enjeux sont divers et ne coïncident pas nécessairement entre « consom'acteurs », associations, producteurs, entrepreneurs ou politiques publiques. Pour les uns, il s'agit de revendiquer un autre mode de vie et de consommation. Pour les associations — comme les jardins partagés — il est question de valoriser le lien social et la capacité à produire autrement. Du point de vue des politiques publiques, il s'agit de répondre aux injonctions internationales : développement durable, biodiversité, modernisation agricole favorisant l'agro-écologie. Il y a donc des agricultures urbaines et des manières de les gouverner dont les expé-

mentations sont tangibles partout dans le monde. Afin de dépasser ce cadre expérimental, il est nécessaire de passer à l'agriculture urbaine. Toutefois, les expériences ne doivent pas viser son homogénéisation, ou irriguer un modèle de ce qui l'unifierait. L'agriculture urbaine doit s'inscrire dans des métissages et être portée comme projet politique par

Ces expériences ont travaillé la société autour d'une cause à défendre avant de devenir un objet d'intérêt pour les acteurs politiques ou les chercheurs.

la société civile et par les acteurs des politiques publiques, du global au local et réciproquement, c'est-à-dire aux différentes échelles spatiales et de la mise en place de planification. Il ne faut pas oublier que dans les villages, en zone rurale, les citoyens n'ont pas encore nécessairement accès à des aliments de proximité frais et de qualité. Porter ce projet sur le plan politique fait prendre conscience que l'agriculture produit des ressources naturelles qui devraient être considérées comme communes et, à ce titre, être gouvernées explicitement par les organisations volontaires en lien avec les acteurs politiques.

●

LE PROGRAMME EUROPÉEN URBACT « SUSTAINABLE FOOD IN URBAN COMMUNITIES »

« Urbact est un programme européen d'échanges pour un développement urbain durable » cofinancé par le Fonds européen de développement régional (Feder) et les États membres et partenaires. De fin 2012 à mars 2015, la Ville de Lyon a participé au réseau créé sur le thème de l'alimentation durable en milieu urbain (Sustainable Food in Urban Communities). Au travers des échanges entre les 10 villes partenaires, l'enjeu était de pouvoir identifier de bonnes pratiques

à dupliquer et répondre aux questions que soulève cette thématique, à l'international, mais aussi au niveau local. Au niveau européen, la synthèse des réflexions est disponible dans un « guide à l'usage des villes souhaitant s'engager dans une démarche en faveur de l'alimentation durable ». Ce « mode d'emploi » dessine une image globale du sujet et propose quelques outils de duplication de plus de 130 initiatives concrètes observées en deux ans. Au niveau local, la Ville de Lyon a animé un groupe de réflexion comptant plus de quarante structures concernées par la thématique : associations de producteurs, entreprises de distribution innovante, ou encore le service municipal de restauration scolaire. Au travers de méthodes participatives, l'implication des acteurs s'est traduite

par la définition d'une vision commune et la co-construction d'un plan d'action. Ce dernier revisite nos rapports à l'usage du sol en milieu urbain et périurbain, nos habitudes de consommation et les modèles économiques qui y répondent. Il est destiné « aux décideurs » des secteurs privé et public, en position de contribuer à la mise en œuvre des actions proposées et de participer à une gouvernance alimentaire à l'échelle du territoire métropolitain.

Pour aller plus loin :
urbact.eu

ESPACES PUBLICS EN MOUVEMENT



À LYON, L'AGRICULTURE EN ÉTAGES

Comment nourrir en 2050 une population de 9 milliards d'individus, dont 70 % concentrés dans les villes ? La future Ferme urbaine de Lyon apporte une réponse inédite en France et audacieuse. Philippe Audubert, urbaniste et historien, est, avec son agence Notus, à l'origine du projet qui verra le jour à Lyon en 2016.

Propos recueillis par
Cléo Schweyer, journaliste.

Quelles sont les grandes lignes de la Ferme urbaine de Lyon (FUL) ?

Le projet est développé par Didier Gaydou, architecte DPLG, avec qui nous avons fondé l'agence Notus, Christophe Lachambre, cadre financier, et moi-même. La FUL veut répondre, à sa mesure, aux questions qui se posent à l'échelle de la planète.

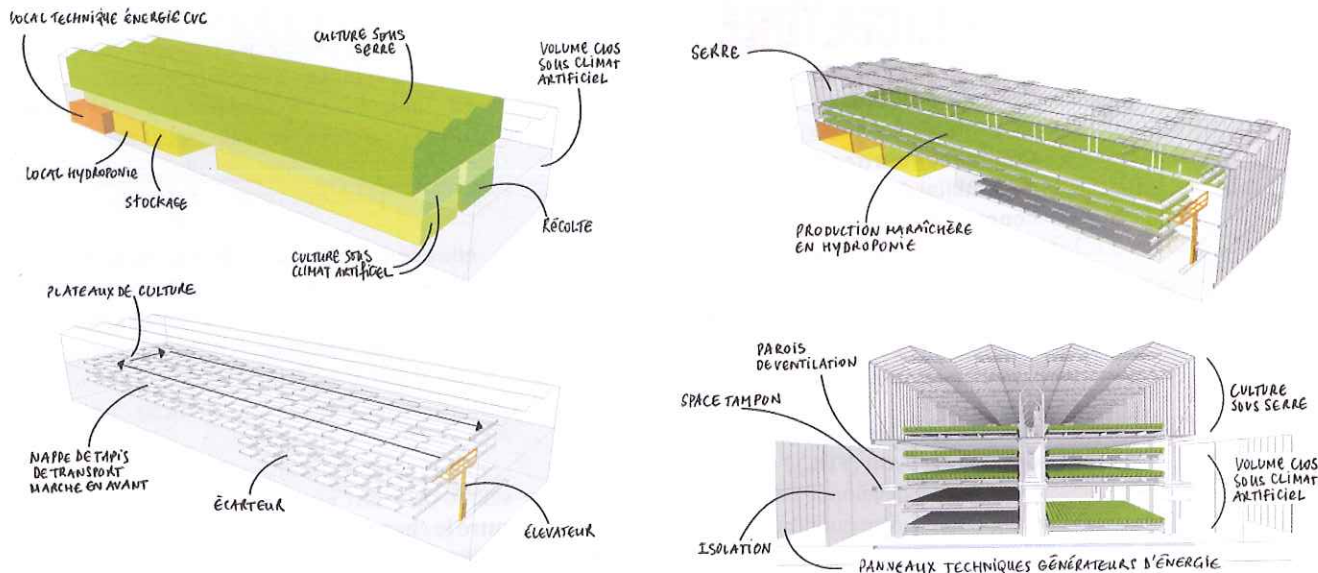
Comment produire une alimentation de bonne qualité dans une démarche soutenable, quand l'étalement urbain éloigne toujours plus les zones de production nourricière des zones de concentration démographique ? Notre ferme urbaine répond au défi alimentaire mondial par une unité de production maraîchère verticale en culture hors-sol [hydroponie], facilement reproductible car elle intègre la complexité des enjeux de la ville.

Quelles sont les grandes étapes du projet ?

Une première phase vient de s'achever avec l'Inra d'Angers et l'Insa de Lyon : il fallait faire sauter des obstacles comme le rapport du végétal à la lumière. La salade, notre modèle de travail, est un légume rustique et très populaire : les Français en consomment chaque année environ 23 par personne (27 millions par an dans le Grand Lyon !). Or une salade parcourt en moyenne 1 000 kilomètres entre le champ et l'assiette, toutes régions et saisons confondues. Nous avons fait le choix de la culture en hydroponie car elle tend vers 0 % de nitrates et de pesticides grâce aux apports contrôlés



ESPACES PUBLICS EN MOUVEMENT



- *Gouvernance des biens communs, pour une nouvelle approche des ressources naturelles*, Elinor Ostrom, De Boeck, 287 p., 2014.
- *Agriculture urbaine: aménager et nourrir la ville*, ouvrage collectif, éditions Vertigo, ISBN livre électronique: 978-2-923982-95-3, 282 p., Montréal, 2013.
- *Au plus près de l'assiette, pérenniser les circuits courts alimentaires*, Anne-Hélène Prigent-Simonin, Catherine Hérault-Fournier, Quæ / Educagri, 261 p., 2012.
- *La Consommation critique, mouvements pour une alimentation responsable et solidaire*, sous la dir. de Geoffrey Pleyers, Desclée de Brouwer, 328 p., 2011.
- *La Guérilla jardinière*, Richard Reynolds, éditions Yves Michel, collection Société civile, 274 p., 2010.

en sels minéraux et nutriments. La construction assure entre 70 et 80 % d'humidité, des apports maîtrisés de CO₂ et d'UV, des écarts de température inférieurs à 3 degrés... Nos premières projections tablent sur une production de 600 000 salades par an, à coût réduit pour le consommateur puisque la logistique représente aujourd'hui jusqu'à 60 % du prix d'un pied. Nous mettons en place, à l'automne 2015, deux sites pilotes de 50 m² chacun, l'un au lycée agricole Angers Le Fresne, l'autre dans une serre horticole de l'Insa sur le campus de LyonTech-La Doua à Villeurbanne. Quand nous aurons montré que le concept est maîtrisé, ces sites permettront de faire de la recherche et du développement avec d'autres plantes.

À terme, toutes les grandes villes pourraient donc se doter de ce type de production végétale ?

Oui. Nous avons vocation à devenir un bureau d'études pour fournir des unités clés en mains. Du fait de la culture agricole française, le sujet est encore peu perçu comme une priorité, mais nous sommes en train de créer un réseau d'experts. Et, récemment, Stéphane Le Foll, le ministre de l'agriculture, et Louis Schweitzer, le commissaire général à l'investissement, nous ont reçus et soutenus. Une unité de production agricole urbaine coûte quelques millions d'euros, avec un retour sur

investissement à sept ans. Elle peut être implantée sur des surfaces non utilisables, voire des friches polluées car toute la production est robotisée. Nous avons pris le contrepied des cabinets d'architecture en « éteignant » un peu le côté totem urbain de ce genre de réalisation. L'architecture viendra ensuite, en fonction de chaque site d'implanta-

Les Français consomment chaque année environ 23 salades par personne. Or une salade parcourt en moyenne 1 000 kilomètres entre le champ et l'assiette, toutes régions et saisons confondues.

tion. Dans la Vallée de la chimie, près de Lyon, nous sommes déjà identifiés comme des apporteurs de solution par des industriels qui veulent aller vers les « cleantechs », le « biosourcé ». Ce lien entre ville et campagne nous a toujours tenu à cœur !