

# L'agriculture urbaine peut-elle nourrir les villes ?

---

 [ieif.fr/revue\\_de\\_presse/lagriculture-urbaine-peut-elle-nourrir-les-villes](http://ieif.fr/revue_de_presse/lagriculture-urbaine-peut-elle-nourrir-les-villes)

## **Les cultures essaient sur les toits, tunnels ou parkings, mais la filière doit trouver un modèle économique**

**Le Monde**

Une touche de vert pour égayer le gris. Ici, les carottes et les panais mûrissent et s'arrondissent dans la terre. Là, une serre abrite salades, aromates et fleurs comestibles. Presque comme en plein champ. Sauf que les racines des laitues poussent dans un substrat en hydroponie (hors-sol), dans un environnement bardé de capteurs, chauffé par un data center et niché au sommet d'un immense toit-terrasse cerné par les tours d'immeubles.

C'est dans le futur quartier Chapelle international, une friche en cours de réhabilitation dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, que doit voir le jour la plus grande ferme de la capitale, sur 7 000 m<sup>2</sup>. Les récoltes, qui s'élèveront à 50 tonnes par an, sont attendues à partir du printemps 2019. Tout cela n'est pour l'heure que calculs d'ingénieurs, études d'agronomes et vues d'artistes, mais ce projet constitue le dernier exemple en date de l'essor de l'agriculture urbaine en France. Une filière qui s'est donné pour objectif, plus que de nourrir les citadins, de rendre des services écologiques à la ville et de recréer un lien avec la nature.

« Notre vocation est multiple : proposer une offre différente qui ne soit pas gadget, répondre aux besoins des restaurateurs et des épiceries d'avoir des produits frais, locaux et sans pesticides, créer des espaces verts en ville et des emplois », énumèrent Sidney Delourme et Sarah Msika, 31 et 27 ans, cofondateurs de l'entreprise Cultivate, qui a remporté, fin février, l'appel à projets lancé par Paris.

Comme eux, elles sont des dizaines de jeunes pousses à s'être fixé comme défi de réintroduire l'agriculture partout dans les villes. Toits, sous-sols, tunnels, parkings, hangars constituent leurs terrains de jeu. A Paris, il y a la start-up Agricool, qui cultive ses fraises dans des conteneurs sous des lampes LED, ou Topager, qui réalise des jardins partagés et des potagers sur les toits. A Rennes, le maraîcher Mickaël Hardy exploite une microferme intensive en permaculture. A Lyon, Refarmers installe des fermes verticales, en hydroponie et en aquaponie (qui conjugue culture de plantes et élevage de poissons).

« Le secteur est en plein boom depuis 2015. Les technologies permettent de produire toute l'année des récoltes de qualité, sans pesticides », analyse Grégoire Bleu, le président de l'Association française de l'agriculture urbaine professionnelle. La structure, née fin 2016, compte 85 adhérents (entreprises, associations, coopératives), soit 1 600 salariés qui exploitent 45 hectares dans l'Hexagone.

## **Les limites sont nombreuses**

Paris, très active, aura fait éclore en deux ans 74 sites représentant une quinzaine d'hectares, dont les derniers exploitants seront révélés en juin à l'issue du second appel à projets « Parisculteurs ». Dans l'immédiat, la capitale affiche une production annuelle de 500 tonnes de fruits et légumes, une centaine de kilos de miel, 3 tonnes de poissons et 8 000 litres de bière.

« On a défriché le terrain sur des sites de la ville et d'acteurs institutionnels. Il faut maintenant donner envie aux syndicats de copropriétés de sauter le pas », annonce Pénélope Komitès, adjointe (PS) notamment chargée de l'agriculture urbaine. Selon l'Atelier parisien d'urbanisme, 80 hectares de toitures-terrasses seraient végétalisables dans la ville.

Pourtant, les limites sont nombreuses, tant du point de vue de la portance et de l'étanchéité des toitures que sur les questions de la pollution des sols aux métaux lourds, de la consommation d'énergie et d'eau. « Sans compter les conflits d'usage avec les espaces verts, qui profitent à beaucoup plus de citoyens que les jardins partagés », ajoute Roland Vidal, enseignant-chercheur à l'École nationale supérieure de paysage de Versailles-Marseille, qui s'interroge aussi sur « l'artificialisation la plus extrême de produits qui n'ont plus rien de terroir ».

Reste que les premières expériences semblent prometteuses. Des chercheurs d'AgroParisTech en ont fait la démonstration en étudiant pendant deux ans, de 2013 à 2015, des bacs de tomates et de salades disposés sur les toits de l'école et cultivés dans un mélange de compost de déchets verts et de bois broyés.

Résultat : avec 10 à 15 kg par mètre carré et par an, « la production est proche de celle d'un maraîcher bio en plein sol en Ile-de-France », assure Baptiste Grard, postdoctorant à AgroParisTech et à l'Institut national de la recherche agronomique, qui a mené le projet. « En outre, ce système de culture engendre d'autres services tels que la rétention des eaux de pluie, le stockage de carbone et le recyclage de déchets, auxquels on peut encore ajouter la lutte contre les îlots de chaleur ou la préservation de la biodiversité », poursuit-il.

D'autres producteurs soulignent leur rôle social. Comme près de Lyon, où La Marmite urbaine, une association créée en 2012, propose des ateliers de cuisine et de jardinage au pied d'un immeuble de Vaulx-en-Velin, l'une des communes les plus pauvres du Rhône. « On veut recréer un lien entre ce qu'on produit et ce qu'on mange », explique Charlotte Vignal, sa fondatrice.

Si tous mettent en valeur les multiples fonctions de l'agriculture urbaine, c'est que cela ne fait de mystère pour personne : l'autonomie alimentaire n'est que pure utopie dans des villes où le foncier est rare et cher. « Il faudrait 660 000 hectares pour nourrir les Parisiens et plus de 3 millions d'hectares pour les Franciliens », calcule Roland Vidal. Selon une étude menée aux Pays-Bas, cette nouvelle forme d'agriculture pourrait assurer au maximum 3 % de la production des villes européennes, et seulement en fruits et légumes.

« Il y a une confusion qui règne : on parle d'alimenter les gens en leur fournissant des paniers de légumes. Or, les cultures qui prennent de la place, ce sont les céréales. En France, les villes n'ont jamais été autosuffisantes », rappelle le chercheur. « L'agriculture urbaine est un terreau d'innovations, mais nous ne devons pas oublier que c'est l'agriculture en plein champ qui nous nourrit, comme dans la Beauce ou en Bretagne, abonde Nicolas Bricas, chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement et directeur de la chaire Unesco alimentation du monde. Il faut créer une nouvelle forme de solidarité entre les villes et les zones rurales plus éloignées. »

Reste la grande question : ces néopaysans urbains vont-ils trouver un modèle économique ? « Très peu de projets sont aujourd'hui rentables et 80 % meurent la première année, admet Grégoire Bleu. En France, où nous avons beaucoup de terres, contrairement au Japon ou à l'Arabie saoudite, par exemple, il est beaucoup plus cher de produire dans la ville qu'à l'extérieur. » Pour le cofondateur de La Boîte à champignons, « ce sont surtout les structures associatives orientées autour des bénéfices sociaux de l'agriculture urbaine qui s'en sortent, grâce à des aides ou des subventions ».

L'autre grande tendance, à savoir les structures plus high-tech et entrepreneuriales, doit encaisser de colossaux coûts d'investissement difficiles à amortir. Ceux de Cultivate, à Paris, sont par exemple chiffrés à 2,5 millions d'euros, à la charge des jeunes entrepreneurs. « Ces projets doivent s'orienter vers des produits haut de gamme ou différents, et surtout nous devons valoriser financièrement les services écologiques rendus », assure-t-il, en appelant les villes à « mettre la main à la poche », sans quoi « ce serait une grosse hypocrisie ».

*Audrey Garric*

## Pionnière, Montréal se lance désormais dans la vigne

---

De grandes serres sur des toits d'immeubles et dans lesquelles, même durant les hivers québécois les plus rudes, la température reste toujours au-dessus de 25 °C. C'est le pari, a priori un peu fou, des Fermes Lufa. Fondées en 2009 par Mohamed Hage et trois associés, les Fermes Lufa possèdent aujourd'hui trois serres situées dans la banlieue de Montréal. Pour cultiver ses légumes, Lufa recourt à l'hydroponie. Cette technique horticole par laquelle les plants poussent hors terre, dans un substrat alimenté en eau et en nutriments, permet de produire des légumes à la consistance et au goût identiques quelle que soit la saison.

En association avec une centaine de producteurs locaux, les Fermes Lufa livrent chaque semaine plus de 10 000 paniers de légumes frais dans plus de 350 points de distribution à travers le Québec. « On fournit des ingrédients pour environ 3 millions de repas chaque année, explique M. Hage. Le contenu de nos paniers est entièrement local. On donne aux gens des villes l'accès à une alimentation plus saine et plus fraîche. »

L'objectif de l'entreprise ? Nourrir les villes. Particulièrement les cités froides d'Amérique du Nord et d'Europe. « L'agriculture urbaine est beaucoup plus développée dans les pays chauds », observe M. Hage, qui n'a pas choisi Montréal par hasard. La métropole québécoise a fêté en 2015, les quarante ans de son programme de jardins communautaires. Les premiers espaces de ce type ont fait leur apparition au milieu des années 1970. En 1974, après que de violents incendies ont ravagé plusieurs quartiers de la ville, les habitants ont souhaité obtenir le droit de planter des légumes et de les cultiver, et cela afin, bien sûr, d'avoir des légumes frais mais aussi afin de faire revivre les quartiers. Aujourd'hui, 97 jardins communautaires sont recensés sur les 18 arrondissements de la ville.

### **Circuit court**

« L'agriculture urbaine, ça commence par un simple pot de basilic sur le rebord de fenêtre, en passant par les jardins communautaires pour aller jusqu'à des cultures plus ou moins importantes sur les toits », explique Eric Duchemin, directeur scientifique et formation au Laboratoire sur l'agriculture urbaine de Montréal (AU/LAB), qui accompagne une dizaine de projets d'agriculture urbaine dans toute la province, mais aussi à Paris et à Bruxelles. « Tous ces projets participent au même objectif : la réappropriation de la ville et de l'alimentation par les citoyens. L'agriculture urbaine a une fonction sociale et répond à des normes environnementales, ajoute M. Duchemin. Elle passe ainsi par le circuit court, permet de récupérer les eaux de pluies, d'utiliser les déchets comme compost... »

L'un des projets les plus impressionnants sur lequel travaillent les équipes du laboratoire est un vignoble cultivé sur le toit du Palais des congrès de Montréal. -Véronique Lemieux, une importatrice de vins, en est l'instigatrice. L'été passé, 80 pieds de vignes ont été plantés. Les pieds, emballés pour survivre à l'hiver québécois, devraient être déballés dans les prochaines semaines. D'autres vont être plantés, et la première cuvée de ce « Château Montréal » est attendue pour 2020-2022.

*Olivier Mougeot, (Québec, correspondance)*