

Fermiers urbains

*Renouer avec la nature
au cœur de la ville*



gestalten

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS

004 Les joies de
l'agriculture urbaine

ÉTUDES DE CAS

012 MUFI

022 Topager

030 Edgemere Farm

062 Oko Farms

082 PAKT

096 BienÉlevées

104 Wilk Apiary

122 Infarm

126 La Caverne

132 Farm.One

146 Konekroot

166 Plein Air

184 East New York Farms!

210 Rooftop Reds

226 Brooklyn Grange

RÉFÉRENCES

006 Histoire
et pionniers

038 Préservation
de la communauté
et de la culture

056 Souveraineté
alimentaire : les leçons
à tirer de Cuba

070 Éducation
et jeunesse

116 Design
et innovation

172 Durabilité
et permaculture

202 De la ferme à l'assiette

FAIRE SOI-MÊME

044 Cultiver dans
de petits espaces

090 Teintures naturelles

112 Apiculture

154 Fleurs séchées

178 Composter

PORTRAITS

048 Kat Lavers

076 Meredith Hill

138 Greg Kimani

160 Lucio Usobiaga

192 Ron Finley

220 Rooftop Republic

ESSAIS

020 L'agriculture urbaine
de zéro aux toits
de Brooklyn

054 Récolter
notre souveraineté

102 L'écologie alimentaire
de l'apiculture urbaine

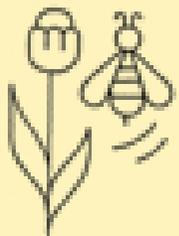
200 Une ville brésilienne
donne le pouvoir
aux producteurs
locaux

ANNEXES

238 Glossaire

254 Index

256 Crédits





siècle, à Paris, quand le cheval était le principal moyen de transport, son fumier était transformé en un précieux compost qui participait à la production de milliers de tonnes de salade tout au long de l'année.

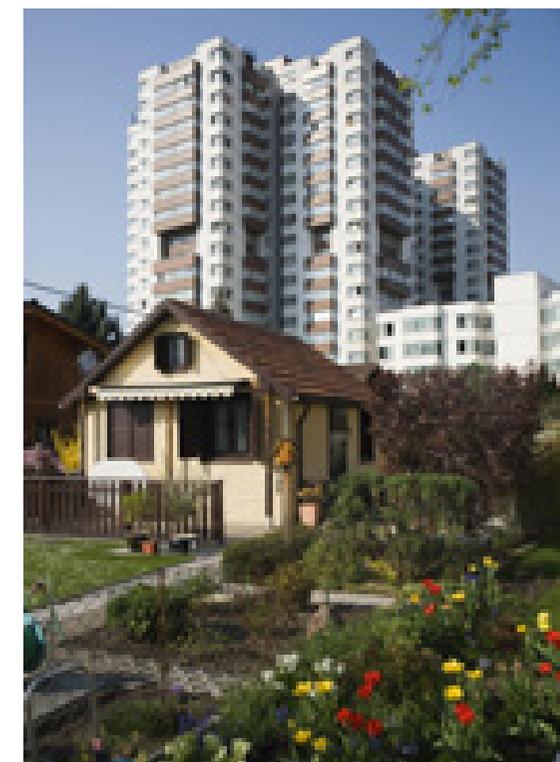
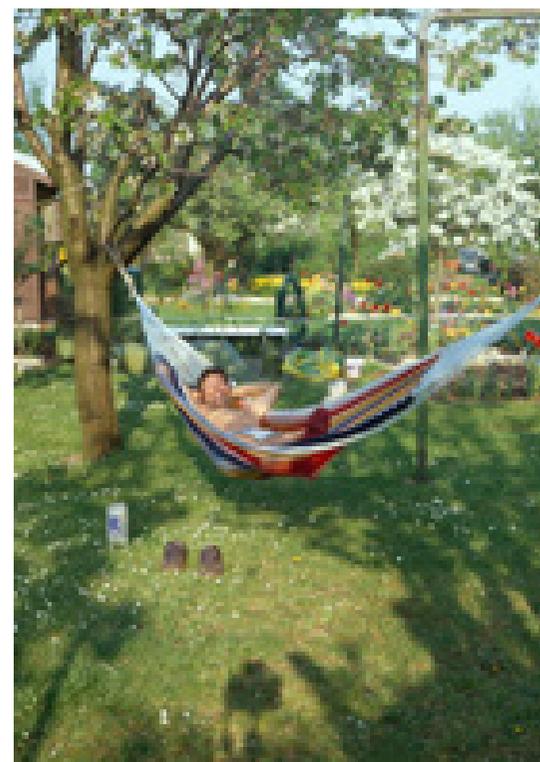
Durant les premières décennies agitées du xxe siècle, ce fut la nécessité qui initia le populaire mouvement des « jardins de la victoire » à travers le monde, de l'Amérique du Nord à l'Australie. En Grande-Bretagne, au cours de la Deuxième Guerre mondiale, le ministère britannique de l'Agriculture lança en 1939 la campagne Dig for Victory (« cultivons pour la victoire »), afin de faire face à la pénurie de vivres importés de l'étranger. Le succès fut tel que le nombre de parcelles allouées atteignit 1,7 million en seulement trois ans. Dans le cadre de cette campagne, même les parcs royaux de Londres, dont Hyde Park, réservèrent des terres à la culture de légumes.

Durant les premières décennies agitées du xxe siècle, ce fut la nécessité qui initia le populaire mouvement des « jardins de la victoire » à travers le monde.

Les vestiges de ces terres agricoles antiques se retrouvent en partie dans le quartier de Xochimilco et constituent un témoignage vivant de la cité aztèque de Tenochtitlán. Depuis 1987, le site est inscrit sur la Liste du patrimoine de l'Unesco. La zone abrite 39 km² de terres humides protégées où se pratique encore une agriculture traditionnelle. À travers son projet Arca Tierra, Lucio Usobiaga (voir pages 160-165) milite en faveur de la sauvegarde des chinampas.

En France, les hortillonnages, de petits jardins flottants aménagés sur d'anciens marais, sont un symbole de la ville d'Amiens. Occupant près de 300 ha, ces jardins maraîchers inscrits au cœur d'un réseau de 65 km de petits canaux sont cultivés depuis le Moyen Âge. Au xixe

L'agriculture vivrière dans les villes est une tradition séculaire. En France, à Amiens, les hortillonnages (jardins flottants) sont cultivés depuis le Moyen Âge (p. 7). À New York, durant la Seconde Guerre mondiale, les enfants travaillaient dans les jardins de la victoire, alors qu'au Royaume-Uni les femmes adhéraient à la campagne Dig for Victory (en haut et p. 9, en haut). Dans de nombreuses villes allemandes, des parcelles de terre, les Schrebergärten, offraient aux citoyens l'opportunité d'un moment de détente et de retour à la nature (p. 9 en bas à gauche et à droite).



Une approche durable de l'aménagement de paysages urbains comestibles

Fondé à Paris et ayant engendré de multiples projets en France, Topager crée des paysages urbains comestibles

Topager fut créé en 2013 par Frédéric Madre, expert en biodiversité intégrée au paysage urbain, et Nicolas Bel, jardinier et expert en agriculture urbaine. Leur objectif était de proposer une approche innovante et durable de l'aménagement de paysages urbains comestibles.

Madre, impliqué dans une dizaine de projets agricoles dans le pays, est catégorique quant à leurs bienfaits. « L'agriculture urbaine de plein air et l'agroécologie permettent la création d'emplois locaux, luttent contre les îlots de chaleur urbains, participent aux économies d'énergie dans les immeubles, stockent le gaz carbonique et favorisent le bien-être des citoyens », affirme-t-il.

Un des projets les plus médiatisés de l'entreprise est celui de la ferme en toiture Opéra 4 saisons, au sommet de l'opéra Bastille, dans le 12^e arrondissement de Paris. Inauguré en 1989, l'édifice fut longtemps objet de controverse et de rejet de la part du public, mais le projet offrait l'opportunité de dédier une partie de l'édifice à quelque chose de nouveau et d'excitant. La ferme fut installée en 2018, deux ans après que Topager remporta l'appel à projets de Parisculteurs saison 1, une

initiative visant à ajouter 100 ha de verdure à ceux déjà existants sur les toits, les murs et les façades de la ville, dont un tiers environ serait dédié à l'agriculture urbaine.

Aujourd'hui, Opéra 4 saisons est l'une des plus grandes fermes urbaines de Paris. Elle couvre 2 500 m² répartis sur quatre toitures, auxquels s'ajoutent 2 000 m² en façade. Situé place de la Bastille, là où se dressait autrefois une célèbre prison, le site offre aux fermiers urbains des vues panoramiques sur la ville, au-delà de Montmartre. Au premier plan trône la colonne de Juillet, surmontée d'une statue en bronze symbolisant le Génie de la liberté. Il arrive parfois que les agriculteurs urbains travaillent avec en fond sonore l'écho des répétitions qui se déroulent plus bas.

Une large partie de la production d'Opéra 4 saisons est centrée sur la culture de plantes légères, comme les herbes aromatiques, ou de variétés de fleurs comestibles méconnues, telles la sauge ananas ou l'huître potagère. On y cultive aussi différentes variétés de tomates anciennes et de salades. Au total, près de 2 t de légumes sont récoltées chaque année. « Nous vendons nos paniers de légumes toutes les semaines aux employés et aux musiciens de l'Opéra, explique Madre. Le projet est basé sur un programme d'adhésion à l'année et le panier hebdomadaire coûte 15 €. Nous alimentons aussi un restaurant gastronomique du quartier.







L'apicultrice Geraldine Simonis (ci-dessus et page précédente) installe ses plans de basilic thaï sur son escalier de secours.

À l'extérieur, devant les fenêtres de son appartement, elle cultive chou frisé, tomates et autres légumes et herbes aromatiques dans des jardinières.

Cultiver dans de petits espaces chez soi

Des jardinières colorées et de jolis pots en céramique où s'épanouissent fleurs et légumes apportent de la joie et de la vie dans votre espace. Entre brocantes et échanges de pousses, vous trouverez tous ce dont vous avez besoin à peu de frais.

Soyez créatif avec votre espace

Vous pouvez cultiver vos légumes, même sans jardin. Rebords de fenêtres, balcons, escaliers de secours et toitures font parfaitement l'affaire du moment qu'ils sont ensoleillés – la plupart des légumes exigent un minimum de six heures d'exposition directe pour pousser. Les jardinières offrent l'avantage de pouvoir être facilement déplacées. « Cultiver à petite échelle relève plus de la joie de voir pousser ses plantes que d'être productif. Quand vous cultivez vos propres aliments, vous en retirez bien plus qu'un repas – il y a de la richesse dans le processus. Nous apprenons à mieux comprendre notre rapport à la nourriture en étant responsables de son voyage jusqu'à notre assiette », explique David Haisley, qui veille sur son jardin de toiture à New York.



Ancien directeur de développement en espace urbain, David Haisley a créé un accueillant jardin sur le toit-terrasse de son appartement, à Brooklyn.



Une famille procède à un lâcher de coccinelles dans son jardin potager, à Brooklyn.

RON FINLEY

*L'artiste et « jardinier gangsta »
qui fit évoluer la loi pour rendre South
Central Los Angeles plus vert*

Ron Finley, un touche-à-tout au passé de designer qui se définit lui-même comme un « jardinier gangsta » a plusieurs casquettes: défenseur du jardinage urbain, artiste ou encore anthropologue urbain. Il s'est donné pour mission de combattre l'injustice du système alimentaire actuel en faisant évoluer les mentalités.

Plus de 23,5 millions d'Américains vivent dans des déserts alimentaires, autrement dit des zones privées d'accès à des produits frais, sains et de bonne qualité, un constat qui fait écho au racisme systémique qui imprègne le système alimentaire du pays. Finley fait souvent référence à son quartier, South Central Los Angeles, où les fast-foods sont omniprésents, mais où les produits frais et sains sont rares, à l'image de la nourriture proposée en prison.

« Vous pouvez cultiver des choses dans un désert, c'est un lieu vivant. Mais dans une prison, c'est tout autre chose, dit-il. Et c'est fondamentalement ce que l'on retrouve ici. Certains parlent d'apartheid alimentaire ou d'esclavage alimentaire. »

Ne trouvant aucun produits sain près de chez lui, Finley décida, il y a déjà dix ans, de les cultiver lui-même, initiant du même

coup un mouvement plus global. Il défricha une bande de terre inutilisée entre la rue et le trottoir près de chez lui et la transforma en un luxuriant potager. Son jardin ne répondant pas aux arrêtés en termes d'urbanisme, Ron Finley entra dans une bataille judiciaire avec la mairie, allant jusqu'à risquer un mandat d'arrêt. Mais son combat porta ses fruits. La loi fut modifiée et grâce à sa détermination, d'autres Angelenos peuvent l'imiter.

« Ce que l'on retrouve ici, certains le qualifient d'apartheid alimentaire ou d'esclavage alimentaire. C'est criminel. Cela devrait être contraire à la loi. »

En 2013, le discours de Ron Finley lors d'une conférence TED sur la guérilla du jardinage fut écouté par des millions d'individus et libéra la parole publique à travers le monde. Sa masterclass de jardinage lancée en 2020 eut un succès mondial et fut la première diffusée dans les prisons de Californie et de New York. « Je n'ai aucune idée du nombre de jardins qui se sont inspirés du mien, mais au vu des mails que je reçois, je dirais des milliers, confie-t-il. De la Grèce à Hawaï, de Compton à la Virginie, je sais que cela se passe. Je me qualifie d'anthropologue urbain.



Une ferme sur les toits pionnière et un modèle de réussite

Avec trois sites au sommet d'immeubles industriels de New York, Brooklyn Grange a créé un modèle révolutionnaire d'agriculture urbaine sur les toits

Avec trois sites couvrant au total 2,3 ha dans New York, Brooklyn Grange est une ferme avant-gardiste à but lucratif, considérée comme l'une des plus grandes au monde. Fondé en 2010, ce concept novateur a ouvert la voie à ceux qui aspirent à établir une entreprise agricole commerciale viable en ville.

« Les objectifs de Brooklyn Grange sont la culture maraîchère, l'accroissement de l'espace vert urbain et la création d'une communauté par le biais de l'éducation et de programmes centrés sur l'agriculture urbaine », explique Anastasia Cole Plakias, cofondatrice de Brooklyn Grange et directrice d'exploitation. « Nous voulons démontrer qu'une entreprise à la fois sociale et prospère peut être le moteur puissant d'un changement positif. »

Il y a dix ans, avec Ben Flanner et Gwen Schantz, elle fonda la première ferme Brooklyn Grange dans le Queens. Aujourd'hui, elle maîtrise bien le processus de la mise en œuvre d'une ferme : obtenir les autorisations, faire expertiser le bâtiment pour s'assurer qu'il supportera la toiture végétalisée et veiller à ce que tous les matériaux, terre comprise, puissent être hissés par une grue élévatrice ou apportés par un camion souffleur.

« C'est le soutien venu du monde entier et d'ici, à New York, qui nous a poussés à continuer, explique Anastasia. Les gens veulent croire en ce modèle, qu'il est possible de créer des espaces verts urbains luxuriants et de pratiquer une agriculture vivrière au cœur de centres urbains denses. »

Les trois fermes de Brooklyn Grange sont situées au sommet d'immeubles industriels colossaux, avec une première implantation sur l'historique Standard Motors Building dans le Queens, suivie deux ans plus tard par une ferme sur les Brooklyn Navy Yard, et plus récemment, dans le quartier de Sunset Park de Brooklyn, avec une ferme inaugurée en 2019.

« Nos objectifs pour Brooklyn Grange sont la culture maraîchère, l'accroissement de l'espace vert urbain et la création d'une communauté. »

La terre utilisée par les trois fermes provient de différents mélanges. Ils incluent un compost de champignons enrichi d'apports organiques et de pierres poreuses légères pour assurer le drainage et la présence d'oligo-éléments indispensables aux légumes. Sur une épaisseur variant de 20 à 30 cm selon la ferme, la terre fait partie du système de toit végétalisé qui



