

# Des légumes sur le bitume

• L'agriculture urbaine rencontre un engouement certain en Belgique depuis un an.

• Des légumes bio qui poussent en pleine ville, c'est tout à fait possible.

• Rencontre avec un spécialiste belge de la question, les porteurs de deux projets originaux à Bruxelles et illustration avec l'impressionnante ferme verticale de Singapour.

## L'agriculture urbaine est en plein développement

Depuis un an et plus particulièrement ces derniers mois, nous constatons un boom des demandes d'encadrement de projets d'agriculture urbaine. Les motivations à se lancer sont que, dans le contexte où nous serons 9,6 milliards d'habitants en 2050 avec des ressources en eau et en terres agricoles qui diminuent, cela fait sens de trouver des surfaces cultivables non conventionnelles. On peut aussi évoquer les crises et scandales alimentaires qui ont donné l'envie aux citoyens de plus de traçabilité, de transparence au niveau de la manière dont la nourriture est produite. Et il y a encore la

leur ajoutée élevée comme les légumes et surtout ceux qui sont les moins sensibles à l'accumulation des polluants, comme les légumes-fruits", explique Haissam Jijakli. Du jardin communautaire au potager sur le toit, en passant par la ferme urbaine, les projets sont complémentaires à l'agriculture traditionnelle, variés. Ils ont toutefois un point commun : le souci de l'environnement. Leurs accents peuvent être sociaux, écologiques, pédagogiques mais leur rentabilité est encore difficile à atteindre. "Elle va se trouver plutôt dans la transformation et la distribution des produits que dans la production pure. Les avantages économiques sont de l'ordre de la création d'emplois, de la stimulation de l'économie locale ou de la diminution des coûts de production", souligne le professeur.

**"Nous constatons un boom des demandes d'encadrement de projets."**

**HAISSAM JIJAKLI**  
Professeur à Agro-Bio Tech  
Gemboux.

économiques sont de l'ordre de la création d'emplois, de la stimulation de l'économie locale ou de la diminution des coûts de production", souligne le professeur. Pour Haissam Jijakli, le potentiel de développement de projets d'agriculture urbaine est réel. Mais pour qu'ils se concrétisent, il faudra convaincre le monde de l'immobilier. "C'est un milieu conservateur et il faut lui en montrer l'intérêt. Mais il y a des visionnaires, des demandes. Dans quelques années, ce sera évident d'inclure ce type de projets immobiliers."

### Un certificat universitaire

Dès février, la faculté de Gemboux va organiser un certificat universitaire en agriculture urbaine et périurbaine, le premier du genre en Belgique et dans les pays limitrophes. Il s'agira d'une formation continue en quatre modules de cours théoriques et d'approche concrète.

### Pas de vaches ni de champs de blé

En raison des contraintes d'espace et environnementales, tous types d'élevages et de cultures ne peuvent trouver leur place en milieu urbain. "Je vois mal une culture de céréales ou un élevage de vaches. Il faut trouver des cultures à va-

### Seychelles

#### 8 000 km de trajet en moins

**Serres.** Entre autres projets portés par le Centre de conseils en agriculture urbaine de la Faculté de Gemboux, on en trouve un qui va s'implanter à l'autre bout du monde, aux Seychelles. Dans cet archipel très touristique de l'océan Indien, l'agriculture n'est pas très développée et l'on compte donc massivement sur l'importation pour combler les besoins alimentaires. La société de catering ISPC Seychelles, qui fournit de nombreux restaurants et hôtels locaux, a fait appel au Centre pour développer une production locale de fruits et légumes. Il faut savoir qu'ISPC fait venir ces produits de France, ce qui représente un trajet par avion de 8 000 km. Grâce au savoir-faire wallon, des serres hydroponiques seront bientôt implantées aux Seychelles et on y cultivera des tomates, des concombres et des poivrons. L'impact positif sur l'économie et l'écologie sera considérable, tout comme sur la qualité des produits qui pourront alors être récoltés à maturité.

### Singapour

#### Une ferme à la verticale

**Superstructure.** C'est sans doute la ferme urbaine la plus spectaculaire du monde et elle s'appelle Sky Greens. Cette immense structure inaugurée en 2012 comporte 120 tours en aluminium d'une hauteur de 9 mètres et dotées de poulies hydrauliques. Chaque tour comprend 38 étages. On y produit une tonne de laitue, chou chinois ou épinards tous les deux jours. Les légumes sont irrigués par de l'eau de pluie. L'installation est très peu gourmande en énergie et tous les déchets organiques sont recyclés. Si ce projet de ferme verticale a vu le jour, c'est parce que Singapour est un des pays les plus densément peuplés au monde et qu'il est devenu presque totalement dépendant de ressources naturelles et agricoles à cause de l'urbanisation galopante. Un sacré handicap qui l'oblige à importer le gros de sa consommation alimentaire (93 % des légumes le sont). Si le projet Sky Greens ne donne pas à Singapour une autonomie alimentaire, il est en tout cas un pas dans la bonne direction.



Depuis quatre ans, le toit-terrasse de la Bibliothèque royale de Bruxelles accueille un potager bio. Il produit quelque 500 kg de légumes par an.

Dossier par Isabelle Lemaire

## Une ferme au cœur de la capitale

L'ASBL bruxelloise Le Début des haricots porte plusieurs projets d'agriculture urbaine, dont celui de la KBR (lire ci-contre). Et parmi eux, il y a celui de la ferme urbaine agro-écologique de Neder-Over-Heembeek lancé en 2010. "L'idée de départ, c'était l'envie de cultiver des légumes de façon locale, de faire connaître l'agriculture paysanne aux Bruxellois et surtout de créer des emplois en insertion socio-professionnelle", déclare Benoît Delpeuch, un des responsables de la ferme.

Sur le terrain de 1,5 hectare, 60 ares sont consacrés à la culture de 70 variétés de légumes bio et d'un peu de fruits. Le reste, ce sont des pâturages pour les deux années qui tracent les engins nécessaires au travail de la terre, avec une portion réservée à un rucher et une autre louée pour la culture de plantes aromatiques. La production s'écoule de mai à décembre en filière courte, via la formule des paniers de légumes vendus dans trois Gasap (Groupements d'achat solidaires de l'agriculture paysanne) de la Région bruxelloise. "En 2016, nous voulons diversifier nos points de vente. Nous envisageons la piste des auto-

cueilleurs et de la vente directe à la ferme afin de toucher les habitants du quartier de logements sociaux situé non loin de la ferme", annonce Benoît Delpeuch.

### Former au maraîchage des jeunes peu qualifiés

Grâce à des subsides d'Activis et du ministère bruxellois de l'Emploi, la ferme urbaine remplit un rôle d'économie sociale : elle est en mesure de donner du travail à temps plein à quatre ouvriers agricoles stagiaires. Ils apprennent le métier du maraîchage sous la supervision de quatre personnes employées à mi-temps. "Les stagiaires sont sous contrat PTP de six mois renouvelable trois fois. Ce sont des jeunes de moins de 30 ans, non qualifiés et chômeurs, mais nous sommes sollicités par d'autres profils. Nous avons obtenu une dérogation de la KBR. "Notre chiffre d'affaires se monte à 4 000 euros par an, grâce à la vente des légumes et des visites guidées du potager. Nous rentrons dans nos frais et pouvons défrayer nos bénévoles à hauteur de 150 euros par mois", signale Filippo Dattola.

**60**

**ARES**  
70 variétés de légumes sont cultivées sur 60 ares de terrain à Neder-Over-Heembeek.

pour former des personnes plus âgées", précise Benoît Delpeuch. Le Début des haricots ne dispose pas de statistiques précises concernant le suivi des stagiaires mais Benoît Delpeuch peut affirmer que plusieurs d'entre eux se sont installés comme maraîchers après leur passage à la ferme.

### Bruxelles

#### Un potager sur le toit

**Géodôme.** Cela fait tout juste 4 ans que le toit-terrasse de la Bibliothèque royale de Bruxelles (KBR) s'est paré d'une surprenante garniture : un potager bio de 100 m<sup>2</sup> qui produit 500 kilos de légumes régionaux, rustiques et oubliés par an. Dans une serre géodôme, les graines sont semées puis les jeunes pousses sont replantées en extérieur dans 500 sacs en géotextile remplis de terre. "Nous sommes autonomes puisque nous avons un panneau solaire qui alimente le système de ventilation du dôme et la pompe d'irrigation. Nous récupérons l'eau de pluie et recyclons les déchets de la cafétéria de la KBR en compost", explique Filippo Dattola, le porteur du projet. Les légumes sont vendus sur place et, jusqu'en 2014, à des restaurants slow food situés à 5 km maximum de la KBR. "Notre chiffre d'affaires se monte à 4 000 euros par an, grâce à la vente des légumes et des visites guidées du potager. Nous rentrons dans nos frais et pouvons défrayer nos bénévoles à hauteur de 150 euros par mois", signale Filippo Dattola.