



Photo de la Prairie du Canal

LA PRAIRIE DU CANAL, UNE BONNE FÉE

Sur cette friche de 5 000 m², MBK fabriquait ses Mobyettes. On y trouve aujourd'hui une ruche, une houblonnière, un poulailler, des cultures variées... À Bobigny, au bord du canal de l'Ourcq, LA PRAIRIE DU CANAL a ouvert au printemps 2017. Cette FERME ÉCOLOGIQUE ÉPHÉMÈRE (FEE) a accueilli environ

5 000 personnes pour sa première saison d'ouverture, et compte en attirer le triple entre mars et octobre 2018. Plus qu'une production agricole intensive, l'objectif est ici de sensibiliser à l'agriculture durable urbaine. L'équipe de LA SAUGE, l'association qui gère les lieux, entend cette année profiter de la nouvelle serre de 600 m² pour former

des agriculteurs aux différentes techniques de production adaptées à la ville et gagner en autonomie sur la petite restauration (le houblon de la bière et les pleurotes sont par exemple produits sur place).

canalprairie.fr

AGRICULTURE SOUTERRAINE

Ils ont fait leurs armes dans une ancienne poudrière à Strasbourg. Là, dans 250 m² de caves voûtées, Jean-Noël Gertz et Théophile Champagnat ont imaginé le BUNKER COMESTIBLE, un espace sous terre dans lequel ils font pousser des pleurotes, des endives et des micro-pousses sous des leds de toutes les couleurs. Comme l'expérience leur a bien plu et que le projet de leur entreprise CYCLOPONICS est de récupérer les espaces souterrains en centre-ville pour les cultiver, les deux passionnés ont posé leurs sacs et leurs bacs porte de la Chapelle à Paris. Dans un ancien parking, longtemps squatté, ils aménagent les box de voiture en espaces de culture.

Bienvenue à LA CAVERNE. *Nous nous inscrivons dans une démarche locale de production, où nous nous efforçons d'améliorer constamment notre bilan environnemental, explique Théophile. Notre démarche est aussi sociale puisque notre ferme urbaine se situe sous une barre d'immeuble de 350 HLM. Nous comptons travailler un maximum avec cette communauté locale.* Aujourd'hui, au 2^e sous-sol, toute plante aimant le noir, la froidure et l'humidité est la bienvenue. Aujourd'hui, des champignons, des endives et des micro-pousses. Demain? L'équipe se prend à rêver de fromages à affiner... Et pourquoi pas? lacaverne.co



Photo de Thomas Louagne

DES TERRES NOURRICIÈRES DE PLUS EN PLUS PARTAGÉES

Trente ans cette année que Côté JARDINS cultive son hectare à Tassin-la-Demi-Lune, à l'ouest de Lyon. L'objectif initial de ce jardin partagé pionnier n'a pas varié: bien se nourrir, dans la convivialité et le partage. En 1988, l'association a été créée par des militants qui ne trouvaient pas de produits frais bio, raconte Nuria Pastor Martinez, sa coprésidente. Trois décennies plus tard, son organisation millimétrée permet aux 110 familles adhérentes de recevoir une quarantaine de colis de légumes bio de saison par an (poids moyen: 5 kilos). Pour assurer la production, un jardinier maraîcher est salarié et chaque adhérent s'engage

(en plus de sa cotisation) à travailler sept dimanches par an. Rares hier, les jardins partagés se trouvent aujourd'hui sur tout le territoire. Certains mettent l'accent sur le social, d'autres sur la pédagogie ou la production... Il y en a pour toutes les motivations. Rien qu'en Rhône-Alpes-Auvergne, on en compte 400, et des milliers dans l'Hexagone. Pour trouver de la vôtre, n'hésitez pas à faire un tour sur jardins-partages.org, le site du réseau national des jardins partagés.

cotejardins.org



Photo de Marcelo Ygnacio



COMPOST EXPRESS EN VILLE

Cette technique ancestrale, consistant à trier ses déchets végétaux pour les transformer au fil des mois en substrat ultra-fertile, s'impose comme l'un des *must* du zéro-déchet. Problème: en ville, la place manque pour installer localement les bacs qui permettront de stocker la matière. Partant de ce constat, LES ALCHIMISTES expérimentent depuis l'été 2017 un service citoyen de compostage électromécanique capable de traiter de gros volumes collectés auprès de particuliers, restaurateurs, cantines, en un minimum de temps. Cette technologie réduit à quelques semaines le processus complet, pour parvenir à un compost de qualité, revendu localement. Après l'ouverture du *labo* pilote du quartier de Port-Royal, l'équipe s'appête à ouvrir, en 2018, un 2^e point dans la capitale, et un centre grand format en Seine-Saint-Denis. alchimistes.co



Photo des Incroyables Comestibles

LE SEMIS, C'EST (DÉSORMAIS) PERMIS

Face aux pratiques de jardinage sauvage (cf *green guerrillers*), les municipalités tentent depuis peu d'encadrer, voire d'encourager ces plantations grâce aux *permis de végétaliser*. Bordeaux, Tours, Grenoble, Le Havre, Marseille, Paris... Impossible de toutes les citer: elles sont aujourd'hui trop nombreuses à accepter la culture citoyenne d'un pied d'arbre ou d'un coin de trottoir. À condition de bannir pesticides, plantes piquantes et... hallucinogènes (!). Ville pionnière de la platebande légale, Rennes a assoupli, dès les années 1990, les règles strictes qui interdisaient de sortir sa truie dans l'espace public, sous l'impulsion d'associations. En 2008, la naissance du mouvement

mondial des INCROYABLES COMESTIBLES s'est inscrite dans cette tendance foisonnante, avec un pari qui fait mouche: planter des fruits et légumes en cueillette libre en ville. 2017 a vu fleurir encore une centaine de nouveaux groupes français se réclamant d'un mouvement présent aujourd'hui dans une vingtaine de pays. La coordination des INCROYABLES COMESTIBLES FRANCE travaille actuellement à la création d'un label citoyen des villes et villages comestibles, et à un dispositif offrant des ressources pédagogiques aux pros de l'éducation. À vos marques, prêts... croquez et cultivez! lesincroyablescomestibles.fr