



Watermael-Boitsfort (Bruxelles), potagers communautaires. © VP

CULTIVER LA VILLE, UNE DYNAMIQUE GLOBALE

par Véronique Pipers

SERIE (1) / L'agriculture urbaine passe à table

La Terre compte un peu plus de sept milliards d'êtres humains, mais elle produit de quoi en nourrir douze. Paradoxe: près de trois milliards d'hommes, de femmes et d'enfants souffrent aujourd'hui de la faim ou de malnutrition tandis que dans les pays industrialisés, l'obésité devient un véritable problème de santé publique.

Aux États-Unis, un aliment parcourt en moyenne 24.000 km avant d'arriver dans la bouche du consommateur. Une aberration à l'heure du réchauffement climatique.

Pour enrayer cette machine infernale, des citoyens, dont les très précurseurs « [Incroyables Comestibles](#) » au Royaume-Uni, ont décidé de cultiver leurs propres légumes plutôt que les paradoxes. Ils prônent un système d'abondance aux possibilités illimitées : l'agriculture urbaine.

Une lubie ou une piste sérieuse vers l'autosuffisance alimentaire pour tous ? Daily Science est allé à la rencontre des acteurs de cette révolution alimentaire. Nous avons rencontré des chercheurs et des scientifiques de divers horizons. Des hommes et des femmes politiques également. Histoire de mieux cerner les richesses, les limites et les outils de ce phénomène désormais planétaire. Une enquête à découvrir cette semaine, sur DailyScience.be.

Un concept moyenâgeux



Pr Haïssan Jijakli, Gembloux AGro-Bio Tech (ULiège).© V.P.

« Le terme agriculture urbaine est à la mode depuis les années 90 dans nos pays du Nord. Mais au Moyen-Âge, toutes les villes avaient leur ceinture verte qui permettait de nourrir leurs habitants » rappelle Haïssan Jijakli, professeur à l'Université de Liège (Laboratoire de phytopathologie intégrée et urbaine à Gembloux AGro-Bio Tech). Un scientifique qui a notamment été consulté par la Région de Bruxelles-Capitale dans le cadre de la mise en place d'[une politique d'agriculture urbaine](#).

« Au 17e-18e siècle » poursuit-il, « l'industrialisation a fait s'agrandir les villes et évoluer les techniques de production. Néanmoins, fin 19e siècle on trouvait encore beaucoup d'agriculture dans les villes, avec un abondant maraîchage très productif autour de Paris, mais aussi dans les charbonnages où chaque petite maison disposait de son lopin de terre pour nourrir la famille ».

« Le 20e siècle et l'arrivée du pétrole ont effacé ces pratiques. Avec à la clé une production bon marché et une délocalisation de la production par rapport à l'endroit où l'on consomme ces aliments. »

Les pouvoirs locaux ont les cartes en main

[Olivier De Schutter](#) est professeur à l'Université Catholique de Louvain (UCL). Il a aussi été rapporteur spécial des Nations-Unies sur le droit à l'alimentation jusqu'en 2014 et coprésident du [panel international d'experts sur les systèmes alimentaires durables](#) (IPES-Food). Pour lui, la montée en importance de la prise en charge par les communes et les villes des questions alimentaires n'est qu'un début.

La Belgique est à ce titre un exemple à suivre. En matière d'agriculture urbaine, des initiatives structurelles très différentes s'y développent. A Liège par exemple, avec la [ceinture aliment-terre](#), à Gand avec [Gent en garde](#) et à Bruxelles avec la [stratégie Good Food](#), sans oublier les [initiatives plus individuelles](#).

A Bruxelles, la ministre de l'Environnement, Céline Fremault, compétente pour la politique agricole confirme : « l'agriculture urbaine n'est pas une utopie, elle a aujourd'hui le vent en poupe à Bruxelles, et c'est une évolution qu'on observe partout dans les villes du monde comme Montréal, New York, mais aussi [Paris](#), Amsterdam et Berlin ».

« [Les chiffres de la FAO](#) (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) sont clairs : l'agriculture urbaine occupe 800 millions de personnes à travers le monde.»

« Dans ce cadre », poursuit la ministre, « la stratégie Good Food adoptée par l'ensemble du gouvernement en décembre 2015 et lancée officiellement le 25 janvier 2016 est une réponse très concrète aux enjeux sanitaires, environnementaux, climatiques et sociaux en Région Bruxelles capitale. »

Que ce soit sous la forme de potagers individuels ou collectifs, de fermes urbaines au sol ou en toitures, de vergers, ruches ou poulaillers: la production locale existe.



Pr Olivier De Schutter, UCLouvain. © V.P.



Petit élevage urbain. © V.P.

« L'objectif est de réconcilier les gens avec leur alimentation », explique le Pr Olivier De Schutter. « Donner accès aux citadins à des sources de fruits et légumes frais non transformés ou faiblement transformés. »

« La fonction essentielle de l'agriculture urbaine n'est pas de se substituer à l'agriculture traditionnelle; elle ne le pourrait pas. Elle sert à [créer une source alternative d'approvisionnement](#), à reconnecter les gens au rythme des saisons, mais aussi à recréer des espaces verts pour améliorer la qualité de l'air et des espaces de convivialité notamment sous la forme de [potagers collectifs urbains](#). »

La résilience des villes

L'agriculture urbaine remplit toute une série de fonctions dont aussi celle de rendre la ville plus résiliente. Résiliente, la ville ? Comme Boris Cyrulnik ? « La ville résiliente », détaille-t-il, « est une ville qui a une palette de solutions à sa disposition pour pouvoir faire face à des crises de nature climatique ou économique qui risqueraient de rompre les chaînes d'approvisionnement dont elle dépend. Une ville complètement dépendante d'un seul canal d'approvisionnement pour certains produits alimentaires est très démunie face à l'imprévu ».

Face à ce type de démarche, la Belgique est dans le peloton de tête. Mais il y a en Italie (Milan, Turin), au Brésil (Belo Horizonte), en France ([Lyon](#), Montpellier, Paris), aux USA (Détroit, Toronto, New York) des villes plus avancées. Elles ont défini leur politique



Potagers urbains, Anvers. © V.P. (Cliquer pour agrandir)

alimentaire comme **leur marque de fabrique** avec en général un leadership très fort de la part de leurs dirigeants.

La stratégie pionnière d'alimentation durable « **Faim zéro** » lancée à Belo Horizonte au Brésil en 1992 est l'exemple phare qui a inspiré le monde entier et l'inspire encore aujourd'hui.

Au départ, cette initiative était très dépendante de l'énergie de Luis Inácio Lula da Silva, le président de l'époque. Le système alimentaire local conçu pour éradiquer la faim et la pauvreté a été institutionnalisé et a survécu à son concepteur. Il comprend entre autres stratégies une campagne d'éducation à une alimentation saine et le soutien à l'agriculture familiale.

En place depuis 25 ans, cette stratégie a permis à 20 millions de Brésiliens de sortir de la pauvreté et a eu des résultats remarquables en termes de réduction de la malnutrition infantine.

Rompre avec un système alimentaire dépassé

En Belgique et ailleurs en Europe, nous avons hérité d'un système alimentaire forgé dans les années 50 et 60 pour répondre à un problème de production insuffisante, dans l'espoir de garantir la sécurité alimentaire à tout prix.



Watermael-Boitsfort. © V.P.

« Ce que les villes tentent de faire aujourd'hui au travers de l'agriculture urbaine et péri-urbaine », reprend le Pr De Schutter (UCL), « c'est de rompre avec le système des monocultures très efficaces et mécanisées. Des monocultures qui fournissent des matières premières agricoles aux industries de transformation agro-alimentaire lesquelles mettent sur le marché des calories bon marché ».

« Les villes veulent relocaliser le système alimentaire. Aller vers **des chaînes plus courtes** et faire en sorte que les consommateurs puissent être **en lien plus direct avec les producteurs**. Ceci pour le bénéfice des deux parties. Deux philosophies coexistent aujourd'hui : une philosophie du 20e siècle qui est en train de montrer ses limites et une philosophie nouvelle, très différente par plusieurs de ses caractéristiques, dont les villes sont largement les porteuses.»

Manger: un acte politique

Pourquoi les villes ? Parce que c'est là que les politiques sont plus étroitement associées aux attentes des citoyens. Et parce que la captation du pouvoir politique par les grands acteurs de l'agro-alimentaire y est beaucoup plus difficile.

« On voit facilement comment les grands groupes agroalimentaires peuvent contrôler le pouvoir au niveau national ou au niveau européen », poursuit Olivier De Schutter. « Mais il est impossible pour ces mêmes entreprises d'influencer un conseil communal ou un collègue d'échevins de la ville de Bruxelles. »

Il ne faut pas seulement démocratiser un système politique, il l'est déjà. Il faut démocratiser la société. Par exemple la manière dont nous produisons et consommons notre alimentation. Démocratiser signifie ici injecter de la politique partout. Manger devient alors un acte politique. C'est avoir conscience des implications de nos choix de consommation et de production pour le producteur.



Récolte urbaine. © V.P. Cliquer pour agrandir

« Amsterdam est entrée dans cette question par la porte de l'obésité », conclut Olivier De Schutter. « D'autres villes sont entrées par la porte de la pauvreté ou de la lutte contre les émissions des gaz à effet de serre. L'agriculture urbaine n'est qu'une réponse à différents problèmes. Une réponse partielle. Elle fait partie d'une panoplie de solutions. »

Production, transformation, distribution

« L'agriculture urbaine, c'est cultiver les plantes et élever les animaux, mais aussi les transformer et les distribuer dans la ville et autour de la ville », précise le Pr Jijakli (Gembloux AGro-Bio Tech). Pourquoi ? « Car l'on travaille sur des territoires exigus et chers. Si l'on voulait en vivre en se limitant à la production primaire, il faudrait des surfaces très grandes.»

D'où l'idée de distribuer et transformer pour avoir des marges supplémentaires. Nous sommes ici dans une économie locale, de **circuit court** et **circulaire**. « On utilise la ville pour ce qu'elle a à offrir (compost, déchets des parcs publics, etc.) », poursuit-il. « On le valorise grâce à la production de produits qui supportent mal le transport. »

En cela, l'agriculture urbaine est bel et bien complémentaire de l'agriculture traditionnelle, céréalière et bovine, puisqu'il s'agit de cultures horticoles, maraîchères et fruits et légumes.



Potager en ville. © V.P.

Au niveau de l'élevage des animaux en ville, on parle plus de petits bétails ; poulets, lapins, moutons. Et au rayon des choses un peu plus originales, il y a les insectes, les champignons, les micro-brasseries (à condition de pouvoir produire le houblon en local). A l'extrémité de cette tendance, dans le cadre du programme liégeois Verdir, un projet passionnant est en gestation : produire dans des conditions très spécifiques, contrôlées et donc optimales (solution nutritive, éclairage, température) certaines plantes à molécules à haute valeur ajoutée, à destination de la médecine par exemple.

Des initiatives partout en Fédération Wallonie-Bruxelles

« [Bruxelles Environnement](#) recense à ce jour 80 ha dévolus à l'auto-production. Cela concerne uniquement les jardins collectifs, sociaux sans vocation commerciale, soit 0,5 % du territoire. « C'est dire si l'on peut compter sur les mouvements citoyens », se réjouit Haïssan Jijakli.

La Wallonie bouge elle aussi. Pour preuve le lancement par le ministre Di Antonio du concours [Quartiers nouveaux](#) dont Andenne et Leuze-en-Hainaut sont sortis vainqueurs parmi 10 projets, tous porteurs des valeurs telles que lien entre villes et campagne, centre agri-urbain, ferme pédagogique, réhabilitation de friche urbaine, etc.

Le Bureau économique de la Province de Namur travaille sur un plan stratégique par rapport à l'implantation de l'agriculture urbaine à l'échelle de la province. Mais aussi Liège et la reconversion de sa friche industrielle. C'est en marche. Mais pour que cela tienne dans la durée il faut une structuration politique. »



Production urbaine de chmapignons. © V.P.

Carlo Di Antonio, ministre de l'Environnement, de la Transition écologique et de l'Aménagement du territoire à la Région wallonne, confirme la mise en place de différentes actions dont le principal projet est celui des [Assises wallonnes de l'alimentation durable](#) lancé en juin 2017 sous le parrainage d'Olivier De Schutter.

Outre les très nombreuses actions concrètes sur le terrain, des ponts et des espaces de discussions se créent donc bel et bien entre acteurs qui auparavant se côtoyaient peu (syndicats agricoles, aide sociale, distribution, association environnementaliste, acteur de la santé, de l'éducation). Une dynamique qui demande à être amplifiée pour faire bouger les choses durablement.

« Assurer cette cohérence entre les actions menées et vérifier qu'elles concourent à l'objectif d'évolution de notre système alimentaire (définir le système alimentaire souhaité, mettre en œuvre des actions pour y parvenir, soutenir les initiatives de transition) est la vocation des Assises wallonnes », précise le Ministre, « avec pour objectif principal d'ouvrir des possibilités de maraîchage de taille réduite permettant de faire vivre les petits producteurs et de favoriser la multiplication de petites parcelles de culture en lieu et place de grandes monocultures. »

Bon, propre et juste (et local et saisonnier)

Patrick Böttcher est le porte-parole de [Slow Food Metropolitan Brussels](#). Slow Food est une organisation mondiale de plus de 150.000 membres répartis dans 130 pays où elle est



Patrick Böttcher. © V.P.

représentée par des groupes locaux.

Elle a notamment créé la Fondation pour la Biodiversité et organise différentes manifestations, comme le salon Terra Madre (plus d'un million de visiteurs en septembre 2016 à Turin, dont des agriculteurs du monde entier). La branche bruxelloise s'intéresse à la ville et son hinterland. Il n'est pas concevable pour l'association d'accéder à une alimentation de qualité sans collaborer directement avec l'agriculture proche de la ville.

La devise du groupement (1986) est claire : « Bon, propre et juste ». Autrement dit le goût, la qualité sans pesticides (sans pour autant invoquer les labels) et enfin et surtout possibilité de profit pour les agriculteurs car s'ils disparaissent, l'agriculture disparaîtra.

« Aujourd'hui, on ajouterait sûrement « local » et « saisonnier », précise Patrick Böttcher, « même si Slow Food milite en Belgique pour des huiles italiennes de grande qualité vu que la Belgique n'en produit pas. Pas davantage que de riz ».

« On ne nie pas l'importation, mais on favorise la vente, le commerce et la dégustation de produits les plus locaux possibles. Il s'agit bien de sauver l'agriculture locale et artisanale en lui donnant les moyens de la pérennité et de permettre à l'Europe de retrouver son agriculture d'antan. A ceux qui me disent qu'il est impossible de travailler sans pesticides et de façon non-intense vu la pression de la grande distribution, je répons comment faisait-on avant 1950 et le plan Marshall ? »

L'agriculture intensive, un effet collatéral de la seconde Guerre mondiale

Au cours de la seconde Guerre mondiale, les alliés américains produisaient intensivement de quoi faire des munitions, des fils de fer barbelés et des chars. Dès la fin du conflit, ils se sont demandés ce qu'ils allaient en faire.

« L'idée du plan Marshall était d'aider les pays qui avaient souffert de la guerre, mais aussi de leur vendre la surproduction américaine » rappelle le porte-parole de Slow Food. « Les fils barbelés ont remplacé les haies. Le phosphate des munitions est devenu la base chimique de tous les engrais. Et les chars sont devenus des tracteurs. D'où le développement de cette agriculture très intense qui nous a amené à perdre 85% de notre biodiversité et 83% de nos agriculteurs. »

Les agriculteurs dépossédés de leurs semences

Les banques et les gouvernements ont toujours poussé au regroupement des infrastructures en méga domaines, ce pour quoi les agriculteurs se sont endettés au point aujourd'hui de ne payer que leurs intérêts et laisser la dette du capital à leurs enfants.

« Dans le même ordre d'idée, poursuit le pharmacien, on a fait une propriété intellectuelle du vivant en interdisant aux agriculteurs d'utiliser le fruit de leurs propres récoltes pour réensemencer. On les a obligés à racheter des semences aux 6 ou 7 holding industriels qui détiennent 86% du catalogue officiel des semences végétales et qui vendent environ 90% des semences de façon enrobée au niveau pesticides. 10% seulement des variétés au catalogue sont bio. Il ne reste que 15% de semences qui aujourd'hui n'appartiennent pas à ces groupes. »

En réaction, [Kokopelli a créé une banque de plus de 12.000 espèces végétales](#). C'est le cas le plus connu de résistance à ce système, aux côtés de [Nature & Progrès](#).

«A ce titre et de façon virale, l'agriculture urbaine peut être intéressante pour inciter à cette résistance. Soit de façon privée, dans son potager, soit via des structures de type Gasap ([groupes solidaires à l'agriculture paysanne](#)), soit encore via des collectifs du type Homepot à Uccle », estime Patrick Böttcher.

Réduire son budget alimentaire de 30%

Un panier de légumes pour deux produit localement revient à 12 euros par semaine. « Et on n'a pas le choix, on consomme ce qu'on nous donne. Cela conscientise sur l'importance de ne pas jeter et rejoint [la philosophie du zéro déchet](#) dans laquelle s'inscrit aussi Slow Food», p

indique encore Patrick Böttcher. Il pointe aussi le Rabad, regroupement de la totalité des mouvements bruxellois pour l'agriculture durable. « Les gens ont l'idée que manger sain est cher. Or ce n'est pas vrai. Dès l'instant où vous cessez de faire vos courses en grande surface, vous réduisez votre budget alimentaire de 30%. J'achète mes légumes au Gasap d'Anderlecht et ma viande à la ferme Cuvry à Dworp, qui vend son cochon et les produits de ses partenaires. C'est possible.»



Gasap d'Anderlecht. © V.P.

Le budget des ménages octroyé à la nourriture est passé de 55% dans les années 50-60 à 15% aujourd'hui. En cause la hausse des prix des loyers, du coût de la vie, la télévision, internet, la voiture, la téléphonie. « le grand triangle industrie, grande distribution a créé des besoins. On n'accorde plus à la nourriture le budget qu'elle mérite. »

Mettre la main dans la terre et... cuisiner

Dans cette logique, l'agriculture urbaine a aussi un intérêt didactique. « Je ne suis pas persuadé qu'au niveau du goût on arrive à la perfection, surtout en hydroponie, car une plante a besoin de matières minérales pour donner du goût. Mais si l'on persuade le consommateur de ne plus acheter des produits préparés et de se mettre à cuisiner, on va changer les termes de la problématique actuelle. Faire une lasagne prend du temps, mais ce n'est pas cher. Faire une pâte à la sauge et au beurre coûte cinq euros pour nourrir six personnes. Ramener la personne à mettre ses mains dans la terre, c'est la clé.

Tout ce qui sera fait en faveur du goût et permettra aux gens de s'éloigner des pesticides et de retrouver l'intérêt de manger en circuit court, – et donc l'agriculture urbaine –, est très positif dans le cadre d'une approche réelle de l'équilibre alimentaire, en ce compris la vision économique et la vision protection du producteur.

Et de conclure : « La priorité est de retrouver du vivant, dans les sols et ailleurs, de toutes les manières possibles et inimaginables. »

Cette enquête sur l'agriculture urbaine a reçu le soutien du [Fonds pour le journalisme](#) en Fédération Wallonie-Bruxelles.

< LES YEUX ET LES OREILLES DE DAILY SCIENCE (92)

NAMUR-STRASBOURG : DU CHAMP À LA FOURCHETTE >