



La Cité de l'agriculture à Bologne

Projet de mobilité dans le cadre du programme européen Erasmus+

La Cité de l'agriculture s'intéresse depuis plusieurs années au bouillonnement d'initiatives en lien avec l'agriculture et l'alimentation durable à l'œuvre à Bologne.

C'est notamment lors d'un voyage de Marion Schnorf et Bastien Bourdeau en 2018 à Bologne qu'est née l'idée du Marché Retrouvé, inspiré du Mercato Ritrovato.

Ce «jumelage» et ses liens créés avec Giorgio Pizzarolli (coordinateur du Mercato Ritrovato) ne se sont jamais perdus et c'est avec bonheur et excitation que toute l'équipe de la Cité s'est rendue en Italie en Novembre 2019.

Retour sur ces quelques jours d'immersion en équipe à Bologne, entre inspirations, comparaisons et intelligence collective !

Un programme dense pour une équipe élargie

Arrivée le vendredi 8 Novembre pour un retour dans la nuit du 11 au 12 Novembre, le timing était aussi serré que le programme fût dense !

Le choix a été fait de partir avec une équipe élargie constituée des salarié.e.s, de membres du conseil d'administration et d'adhérent.e.s clés du projet global de la Cité de l'agri.

Ont ainsi participé au projet de mobilité :

- BENVENISTE Stéphane
- BOURDEAU Bastien
- CARCALY Benjamin
- DELABY Julie
- DINGREVILLE Thibault
- FOUCHET Jeanne
- GAILLARD Laure
- GAUCHER Stéphanie
- GAILLARD Clément
- LEVAYER Louise
- MAFFRE Julia
- MEYER Louise
- PERERA Bénédicte
- ROLAND Louis
- THUEUX Maëlle
- SCHNORF Marion
- VANDENBROUCK Aude

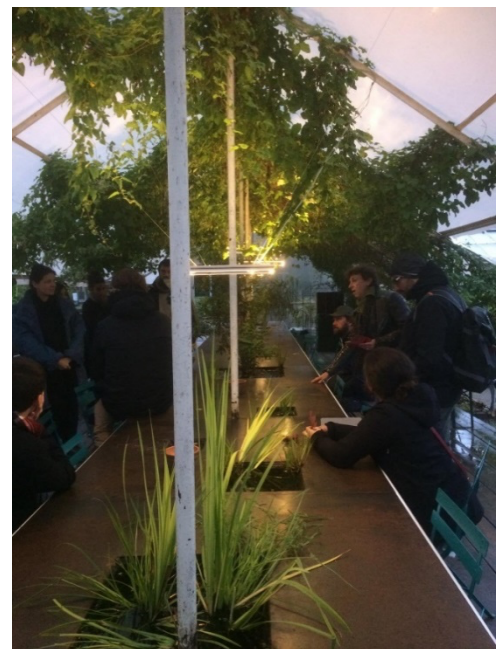
Vendredi 8 Novembre

Après avoir retrouvé le coordinateur du Mercato Ritrovato, Giorgio Pizzaroli qui nous accueille à Bologne, la première journée est consacrée à la Serre dei Giardini Margherita.

Ancien zoo laissé totalement à l'abandon, ce lieu a été rénové en 2016 par un collectif d'acteurs engagés. Plusieurs structures co-habitent désormais au sein de cette coopérative : un restaurant, des bureaux de co-working, un lieu expérimental d'aquaponie, un potager, une garderie pour enfants... L'été, le public s'y donne rendez-vous autour d'expositions, de concerts et de projections. Les questions de l'équipe vont bon train, notamment concernant le modèle économique de ce projet, les aides au démarrage et les conditions de mise à disposition du lieu par la ville de Bologne. Le projet semble ainsi avoir bénéficié d'un investissement de départ particulièrement conséquent et de pouvoirs publics engagés. Nous nous intéressons ensuite plus précisément au démonstrateur aquaponique du jardin, dont la vocation est principalement éducative et esthétique.



Il Serre dei Giardini Margherita



Un système aquaponique démonstrateur

La suite se passe dans un quartier populaire de la zone Ouest de Bologne. Nous rencontrons des membres de l'association INstabile Portazza, collectif d'habitants ayant transformé et rénové un immeuble pour y créer une sorte de centre social communautaire aux activités nombreuses. Un accueil chaleureux, et en français s'il vous plaît ! En parallèle, nous découvrons le marché Campi Aperti, qui a lieu ce soir-là sur la place centrale de ce quartier d'habitat social. Campi Aperti est un marché du soir nomade rassemblant une dizaine de producteurs locaux qui investissent différents lieux de Bologne chaque soir de la semaine.



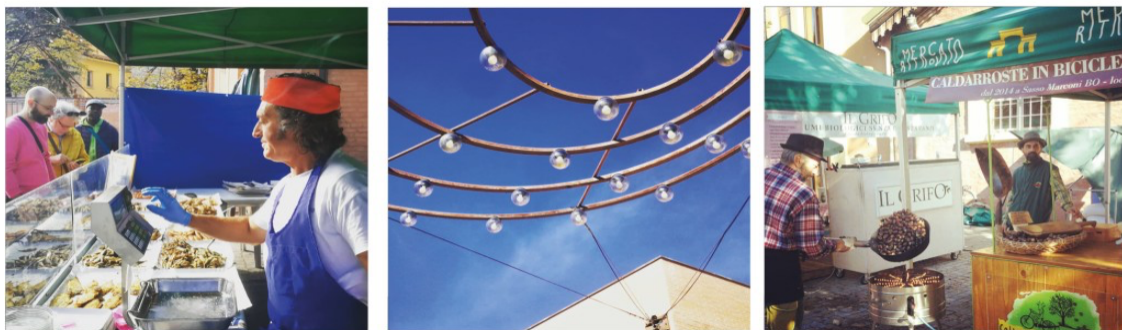
Le Marché Campi Aperti

Samedi 9 Novembre

Matinée

L'équipe est particulièrement excitée en cette matinée du samedi, qui est celle de la découverte du fameux Mercato Ritrovato. Il est 9h, la cloche sonne le début du Mercato Ritrovato, les premiers flâneurs approchent.

Créé en 2008 dans le square faisant face à la Cinémathèque de Bologne, le marché de producteurs réunit aujourd'hui une cinquantaine de stands (soit plus de 80 producteurs qui se relaient au fil des saisons). Tous les produits proposés – qu'ils soient bruts ou transformés – sont issus de la région de Bologne. Une charte a été mise en place dès le début et c'est un comité de producteurs qui statue sur les différentes décisions stratégiques.



Le Mercato Ritrovato n'est pas seulement un marché hebdomadaire où l'on vient remplir son panier pour la semaine, les habitués se retrouvent aussi, en famille ou entre amis, pour déjeuner, boire un café ou siroter un verre de vin au soleil.

La gamme des produits proposés est vaste : poisson, viande, fromages, fruits & légumes, pain, etc. Il y en a pour tous les goûts. À midi, le stand du poissonnier ne désemplit pas...

À côté de son étal où de grosses crevettes côtoient des palourdes et des poissons de toutes tailles, une immense plancha grille à la demande les coquillages pour une dégustation immédiate. Joyeusement, plusieurs groupes s'attablent au fil de la journée, devant eux : assiettes garnies et mets variés.

Le marché propose aussi des ateliers pour les enfants et les plus grands : fabrication de tisanes, façonnage de pain, céramiques... Un four solidaire, introduit au cœur du marché en 2016, propose à tout le monde de venir cuire sa miche maison et de repartir avec.

Après-midi

Rencontre avec le comité de producteurs du Mercato Ritrovato

L'après-midi, certains d'entre nous ont rencontré les producteurs – coordinateurs du Mercato Ritrovato.

L'occasion d'échanger quelques conseils et de partager les expériences de chacun. Les différentes problématiques rencontrées de part et d'autre des Alpes sont souvent proches. Les producteurs soulignent la difficulté pour le Marché Retrouvé d'être implanté dans un quartier populaire.



Le comité de producteurs et une partie de l'équipe

Ce n'est pas une découverte pour la Cité, consciente de ce challenge d'assurer à la fois une rémunération juste pour les producteurs et l'accessibilité financière à une alimentation durable de qualité.

En tous les cas, l'envie de consolider ce partenariat et de mettre en place, dans le futur, de réels échanges entre les deux structures est grande !

Nous espérons vivement pouvoir inviter nos voisins l'année prochaine. Affaire à suivre...

« Le modèle de gestion du Mercato Ritrovato est vraiment intéressant. Je trouve ça impressionnant d'avoir laissé à ce point le contrôle aux producteurs, sans vraiment de garde-fou, car Gorgio pourrait se faire écarté un peu n'importe quand. Il y a bien sûr des petits problèmes mais ça semble plutôt fonctionner quand même. Dans quelle mesure c'est adaptable et transposable pour la Cité ? S'il n'y a pas de réel pouvoir, les gens se saisissent moins des instances à leur disposition... Toutefois, un comité

consultatif peut déjà être intéressant à essayer, au-delà de discussions bilatérales. Là, il faudrait connaître mieux les enjeux économiques du Marché retrouvé pour pouvoir en discuter davantage. »

Stéphane BENVENISTE

Coopérative agricole Arvaia

Pendant que certains poursuivent leur expérience au Mercato Ritrovato, un petit groupe s'échappe vers des zones plus périurbaines à la découverte de la coopérative agricole Arvaia (qui signifie « petit pois » dans le dialecte bolognais). Depuis 2014, cette coopérative cultive plus de 47 hectares de fruits, légumes, céréales et légumineuses. Elle fonctionne (chiffres 2018) grâce à 450 associés, dont 214 « mangeurs » (amapiens) se réunissant chaque année pour valider et abonder le budget. Cela permet d'employer 8 salariés sur l'exploitation agricole. Via des collaborations avec d'autres coopératives, modèle particulièrement développé en Emilie-Romagne, elle produit ses propres farines, pâtes, sauces tomates et autres produits transformés à la base de la gastronomie italienne. L'équipe reste particulièrement impressionnée par la beauté de ce site et la taille des produits cultivés (notamment des choux) ainsi que par le projet dans son ensemble (qui fait figure de modèle en Italie voire en Europe).

Toutefois, les problématiques existent et sont semblables à celles que nous rencontrons sur le territoire marseillais : un fonctionnement qui repose beaucoup sur le bénévolat, des difficultés concernant l'accès à l'eau et la sécurisation du foncier, un appui limité des politiques publiques etc...



Visite de l'exploitation coopérative périurbaine Arvaia

« Le modèle coopératif est particulièrement intéressant et la région de Bologne est particulièrement avancée sur ces questions et ce depuis longtemps. La coopérative Arvaia nous fait penser à une sorte d'AMAP géante particulièrement bien organisée et fonctionnelle. Cela nous permet aussi de découvrir les légumes préférés du régime alimentaire italien : d'immenses rangées de fenouils, des choux inconnus en France etc... La coopérative transforme également et produit ces propres pâtes ! Ah, encore une belle initiative bolognaise ! »

Louis ROLAND

Un dernier petit groupe se rend sur l'exploitation d'un producteur viticole en biodynamie, par ailleurs présent sur le Mercato Ritrovato. Au programme, une visite de l'exploitation, et quelques dégustations !



Visite de l'exploitation viticole biodynamique Manaresi

Dimanche 10 Novembre

La journée du dimanche est consacrée au travail et à l'intelligence collective ! Nous partons tous ensemble vers la Fattoria Urbana, ferme pédagogique historique. Après une visite rapide, qui ne nous déboussole pas trop car le principe des fermes pédagogiques en Italie est identique, nous nous retrouvons dans une salle propice au travail des neurones.

L'ensemble des participant.e.s commence par un atelier autour des perspectives de développement du Marché Retrouvé, principale raison pour laquelle nous sommes présent.e.s à Bologne. Les participants restés l'après midi de la veille aux côtés des coordinateurs du Marché Bolognais présentent le contenu de leurs échanges et leurs principales conclusions. La rencontre de la veille autour du Mercato Ritrovato soulève de nombreuses questions.

A la lumière de cet exemple, trois groupes se forment autour de trois problématiques :

- Comment développer les activités du Marché Retrouvé Marseillais?
- Comment mieux l'ancrer dans son quartier et le rendre plus accessible aux habitants à proximité directe ?
- Quelle communication mettre en œuvre en leur direction ?

Autant dire que cela phosphore ! De nombreuses idées émergent qui seront ensuite approfondies lors de notre retour en France.

A la suite de l'atelier autour du Marché, l'équipe élargie se penche sur l'un des nouveaux projets de la Cité de l'agriculture : la publication d'un livre autour des problématiques agricoles et alimentaires en co-édition avec les éditions Wild Project. L'objectif est aussi simple qu'ambitieux : proposer un titre et un sommaire !

Cette intense séance de travail se termine par un repas au restaurant de la Fattoria Urbana, puis l'équipe dispose d'un temps libre pour visiter Bologne et s'approvisionner en bons produits locaux !



Lundi 11 Novembre

Pour cette matinée du Lundi, nous sommes là encore divisés en sous-groupe. Le climat ne nous permettra pourtant pas d'effectuer l'une des visites prévues à la ferme agro-écologique d'Il Serraglio. Mais ce n'est que partie remise ! L'équipe se répartie donc sur les deux visites suivantes :

Scuderia Future Food Urban Coolab

Créée en 2016 dans une ancienne écurie le nom a été gardé, ce tiers-lieu bénéficie du soutien de la Mairie et de l'Université suite à un appel à projets gagné par le consortium porteur. Espace de restauration étudiante (3 stands, dont un espace réservé aux tests de lancement d'activités en lien avec l'alimentation), mais aussi espace de coworking, et « showroom » d'innovation en lien avec l'agriculture urbaine (production d'insectes, aquaponie, machines à recycler expérimentales...), la fréquentation du lieu a peu à peu augmenté, après un démarrage difficile, les étudiants n'y venant pas. Certaines critiques quant à la dimension « start-up » et le manque de lien avec les agricultures locales se font sentir, tant au sein de notre équipe que parmi les autres acteurs du territoire rencontrés.



Techniques de production hors sol à la Scuderia

« C'est un lieu inspirant quoique très tourné vers la Food Tech et l'innovation alimentaire, assez éloigné donc de ce que l'on peut trouver à Marseille et des problématiques auxquelles nous faisons face au Marché Retrouvé. Leur bonne idée : la mise à disposition ponctuelle d'un équipement de cuisine pour permettre à un.e jeune porteur.se de projet de tester son activité ! »

Aude VANDENBROUCK

FICO – Eataly

C'est sur 150 000m², ruines du marché au gros de Bologne, que s'est installé FICO, gigantesque centre commercial dédié à l'alimentation et à la gastronomie italienne. Développé par Eataly et avec l'appui de SlowFood, il s'agit de montrer au consommateur/acheteur les différentes étapes de la filière agroalimentaire.

On trouve ainsi des espaces démonstrateurs de production (oliviers, bétail, arbres fruitiers), de transformation (atelier de fabrication de pâtes, de mortadelle...) et de commercialisation. L'immensité du lieu et le peu de visiteurs en ce lundi pluvieux, fait que nous sentons un peu seuls et un peu attristés par cet endroit. Il y a comme un air de Disneyland, avec une vision très « entertainment » de l'alimentation, qui nous fait parfois froid dans le dos. De l'aveu même de son représentant, le lieu a sans doute été mal calibré et tourne en sous-régime... Avant de partir le groupe de la Cité de l'agriculture croise un groupe de solaire, car oui, FICO accueille également les plus jeunes pour les sensibiliser aux questions alimentaires.

Alors FICO, modèle ou contre-modèle ?



« Concernant FICO, je suis moins critique que la moyenne, puisqu'il s'agit d'une tentative de centre commercial de la gastronomie avec la possibilité de voir des ateliers de transformation, de goûter puis d'acheter de bons produits. L'aspect mercantile est inévitable et ne m'a pas choqué plus qu'ailleurs. Seuls les enclos misérables avec des bêtes misérables m'a déplut bien sûr. Mais les meilleurs clients sont sans doute les gamins et ils aiment voir les animaux de la campagne. L'initiative de planter plusieurs sortes d'oliviers ou de vignes et les mettre en relation avec les produits vendus est aussi pertinent je trouve. »

Clément GAILLARD

Nous repartons fatigués mais enjoués et plus motivés que jamais à poursuivre nos activités marseillaises et nos échanges avec de nouveaux partenaires européens.

Merci Bologne !



Un projet rendu possible grâce au soutien :



Erasmus+

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.