

# LE PERSIL

LA REVUE DE LA CITÉ DE L'AGRICULTURE

ÉTÉ 2018 - NUMÉRO UN



Persil.

## L'ÉDITO

Virgil est en entretien avec un porteur de projet en agriculture urbaine, Lucienne est en face de moi et a l'air contente d'être là pendant que Caro déguste les fraises qu'Andrea a produites. J'entends le pas décidé de Jeanne, Marie-Anne tapote sur son clavier, Agathe est au téléphone. Bastien installe le bar définitif tandis que Violaine prépare la visite de site de demain. La vie du 37 boulevard National a démarré, les bureaux sont en activité ! Nous préparons l'ouverture de septembre.

Après le numéro zéro, prototype du printemps, vous voici plongé.e dans ce premier numéro du Persil, la gazette de la Cité de l'agri. En plus de la tribune, de l'interview, ou des articles habituels, nous avons voulu retracer la conférence (très) enthousiasmante de Jean-Martin Fortier. Jean-Martin est arrivé du Québec avec sa volonté de transmettre ses techniques de maraîchage sur petite surface et son discours plein d'espoir. Nous avons laissé les tournures de phrases québécoises et les phrases qu'en « français de France », nous ne dirions pas. Ce soir là, le 29 mai, plus de la moitié du public était en reconversion professionnelle vers le maraîchage. Ce soir là aussi, plus de la moitié du public inscrit était féminin. C'est une information que chacun prend comme il le souhaite mais dans un contexte où, pendant des décennies on était « la femme de l'agriculteur », dans un contexte où il y a encore quelques années les femmes détenaient des postes très éloignés de la stratégie des exploitations, il nous a semblé que c'était un message fort. Il y avait également beaucoup de jeunes, des jeunes qui ont fait le choix d'être agriculteurs et de choisir des modèles de production durables. Nous leur souhaitons la bienvenue dans ce monde qui tente de faire bouger les lignes.

MS



## LA TRIBUNE

A chaque numéro, nous laissons la parole à un adhérent de la Cité de l'agri. Matthieu Arar nous parle aujourd'hui de son projet, *Ma Ville Verte*.

Depuis 2015, *Ma Ville Verte* conçoit, réalise et assure l'animation de potagers et d'espaces végétalisés participatifs. Nous travaillons auprès de différents publics pour encourager la présence de nature en ville, le vivre ensemble et l'éco-citoyenneté, à Lyon, Aix-en Provence et Marseille.

Sur des toits, des terrasses, dans des cours ou dans l'espace public, les jardins fleurissent et poussent. Différents, originaux et créatifs, ils sont à l'image de celles et ceux qui les plantent. Les jardinières plantées Boulevard National tout près de la Cité de l'Agri, à l'occasion des 48h de l'agriculture urbaine, ou à la Cité des Arts de la Rue en sont de beaux exemples.

Notre quotidien, c'est beaucoup d'histoires et de moments uniques qui illuminent et donnent du sens à notre action ! Comme ce bac en bois dérobé un beau matin puis réapparu quelques jours plus tard au même endroit comme par magie, débordant de nouvelles plantes; les jeunes du quartier dont on disait qu'ils allaient saccager le potager et qui l'ont finalement arrosé, entretenu et protégé tout l'été. Mais aussi, les ateliers de construction de mobilier urbain en matériel de récup' qui se concluent parfois par une chorale improvisée des habitants de la résidence ; les élèves qui se ruent à la récré dans la cour de l'école pour un câlin à « Jacqueline l'Aubergine » (l'épouvantail mascotte) puis vers le petit hôtel à insectes pour observer et apprendre à protéger ces petites bêtes indispensables au potager ; il y a également ce banc en palettes où s'échangent les recettes traditionnelles venues de différents pays et les milles et une façon que chacun a d'utiliser la menthe, la coriandre et le persil; ou encore la directrice et le responsable marketing de l'entreprise qui se pressent au sortir de leur réunion pour venir prêter main forte à leurs collègues en train de construire un composteur en bois. Autant de souvenirs chargés de sourires, de solidarité, d'apprentissage patient et passionné. À chaque fois, la magie du potager opère : petit ou grand, novice, amateur ou confirmé, tout le monde est égal devant la tomate !

*Ma Ville Verte* s'adresse donc à tout le monde : collaborateur-ice-s en entreprise, élèves d'écoles primaires, habitant-e-s d'un quartier ou d'une résidence, convives d'un restaurant ou d'un hôtel, résident-e-s d'établissements spécialisés ou encore des collectivités territoriales. C'est autant de publics différents et attachants avec lesquels nous construisons, plantons et cultivons des potagers au fil des saisons. À chaque fois, c'est l'occasion de repenser son rapport à la nature et à l'alimentation, de se réapproprier son cadre de vie, au travail ou en bas de chez soi, de se rencontrer entre voisins ou collègues et de partager des moments conviviaux et solidaires.

Les ateliers hebdomadaires ou mensuels que nous organisons permettent aux participants d'apprendre à jardiner, à cuisiner, à bricoler, mais également à se sensibiliser à différents sujets comme la biodiversité, l'environnement, les déchets, la consommation qui nous concernent toutes et tous.

MA

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter : [www.mavilleverte.fr](http://www.mavilleverte.fr)  
et contacter : [contact@mavilleverte.fr](mailto:contact@mavilleverte.fr) - 0621172340 / 0660721544

# MARSEILLE SE METTRAIT-ELLE AU VERT ?

Marseille a tout pour devenir une des capitales de l'agriculture urbaine, à condition de faciliter les initiatives existantes et d'assouplir les réglementations urbaines.

Il y a deux siècles à peine, Marseille était auto-suffisante en fruits et en légumes, les vaches pâturaient à Sainte-Marthe et les salades poussaient à Château-Gombert. Aujourd'hui, la cité phocéenne n'alimente plus que 2% de sa population.

Elle dispose pourtant de tous les atouts pour reverdir et devenir une ville-moteur de l'agriculture urbaine en France : un climat favorable, une population jeune, une vie associative riche et surtout, près de 200 hectares de terres exploitables et de nombreuses friches disponibles, ce dont peu de centres urbains peuvent se prévaloir.

Le développement d'une agriculture urbaine, locale, sobre et raisonnée, pourrait bénéficier grandement à la ville en ouvrant de nouveaux marchés porteurs d'emplois, en réduisant la pollution et en améliorant la santé et la qualité de vie des Marseillais. Les initiatives foisonnent mais les porteurs de projets dans le domaine de l'agriculture urbaine se heurtent souvent à un accès limité au foncier. Une des missions que s'est donnée la Cité de l'agriculture est justement de recenser et de faire connaître les potentiels agricoles urbains tout en sensibilisant les propriétaires fonciers, privés et publics. Un travail de longue haleine dont les premiers fruits commencent à porter. Des collectivités comme la ville de Marseille, la Métropole ou le Département possèdent de nombreux terrains et des locations à prix symboliques sont envisageables. Avec l'aide des services de la Ville, nous avons déjà répertorié 14 hectares de terrains municipaux inexploités présentant un potentiel pour des projets d'agriculture urbaine.

Par ailleurs, les aménageurs (Soleam, Euroméditerranée) et l'EPF (Établissement Public Foncier) voient dans l'agriculture urbaine une opportunité pour gérer des sites en attente d'aménagement afin d'en éviter les usages informels. Des appels à projets seront d'ailleurs prochainement lancés. Cet «urbanisme transitoire» pourrait permettre d'expérimenter certains modèles, même si la question de la précarité de modèles agricoles «temporaires» se pose.

Dans le cadre de certains chantiers d'aménagement (l'éco-cité Euroméditerranée 2, Vallon Régny dans le 9<sup>ème</sup>), l'agriculture urbaine commence aussi à être envisagée comme un volet à part entière de projets durables. De plus en plus de promoteurs y voient un moyen d'améliorer le cadre de vie des futurs habitants tout en réduisant des charges de copropriétés. Le Marché d'Intérêt National des Arnavaux songe lui aussi à développer de l'agriculture urbaine sur son site. Les bailleurs sociaux, la Politique de

la Ville ou Marseille Rénovation Urbaine, qui soutiennent déjà des jardins partagés, manifestent un intérêt grandissant pour les initiatives professionnelles dans le domaine en lien avec les habitants. C'est notamment le cas du côté du plateau de la Mûre, à Frais Vallon ou au Plan d'Aou. Des entreprises disposant de toitures plates

d'élaboration. Nous sommes à un moment clef et la Cité de l'agriculture s'implique en vue d'assouplir ces règles d'urbanisme. En janvier 2018, nous avons déposé une requête auprès de la Métropole. Si certains points sont pris en compte d'autres devront encore être défendus au moment de l'enquête publique, en 2019.



ou d'espaces verts envisagent également de miser sur l'agriculture urbaine afin d'améliorer le cadre de travail de leurs salariés, de bénéficier de la politique RSE ou juste de verdir leur image. La SAFER des Bouches du Rhône qui préempte des terres agricoles commence elle aussi à être séduite par des projets de ce type. La Cité de l'agriculture cherche elle-même à transférer dans Marseille sa production maraîchère en hydroponie écologique, -actuellement expérimentée à Tarascon, et implanter une plateforme de compost. D'autres porteurs de projets recherchent des sites en ville pour cultiver de la spiruline ou monter une pépinière... Une brasserie artisanale marseillaise demande même aux particuliers de planter du houblon dans leur jardin.

En dépit des difficultés liées au foncier, l'espoir est de mise. Plusieurs initiatives devraient bientôt voir le jour : culture de micro-pousses dans le cloître de St Jérôme, restaurant solaire et maraîchage à Château-Gombert ou Le Talus, un site consacré à l'agriculture urbaine près du cimetière Saint-Pierre. Mais les problèmes sont aussi d'ordre réglementaire. Les Plans Locaux d'Urbanisme (PLU) qui découpent un territoire en zones plus ou moins urbaines et plus ou moins spécialisées peuvent freiner le développement de l'agriculture urbaine, en interdisant la construction de certains bâtis agricoles (poulaillers, serres, bergeries...). Pour les 18 communes gérées par le Conseil de Territoire 1 (dont Marseille), le nouveau PLU intercommunal est en cours

Les choses avancent à pas de tortue, mais tout porte à croire que l'agriculture urbaine va trouver sa place à Marseille. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) témoigne d'une prise de conscience de la part des élus qui ont manifesté la volonté de faire de la métropole «un territoire d'exception, au service d'une alimentation locale, durable et de qualité, accessible à tous». Nous souhaiterions que le PAT aille encore plus loin et reconnaisse la diversité des initiatives urbaines et périurbaines qui font évoluer l'agriculture et l'alimentation du territoire.

---

**NOUS AVONS DÉJÀ  
REPERTORIÉ 14 HA DE TERRAINS  
MUNICIPAUX INEXPLOITÉS  
PRÉSENTANT UN POTENTIEL POUR  
DES PROJETS D'AGRICULTURE  
URBAINE**

---

Il nous paraît impératif que les pouvoirs publics continuent à se mobiliser et ce au plus vite car c'est maintenant que tout se joue et certains porteurs de projets, découragés, partent s'installer dans des villes où l'herbe est déjà plus verte. Nous trouverions bien dommage de rater une opportunité historique et de voir les champignons de Marseille pousser demain à Paris.

### L'AGRICULTURE BIO-INTENSIVE SUR PETITES SURFACES PAR JEAN-MARTIN FORTIER



C'est à l'occasion de sa tournée française, organisée par Fermes d'avenir et la Cité de l'agriculture, que Jean-Martin Fortier, tout droit venu du Québec, a donné une conférence aux Grandes Tables de la Friche de la Belle de mai. C'était le 29 mai dernier et nous étions nombreux. Voici un petit retour sur cette rencontre riche d'échanges enthousiastes.

On le qualifie de pionnier ou de locomotive, on dit de lui qu'il a révolutionné le maraîchage sur petite surface. Il y a quinze ans, Jean-Martin et son épouse ont créé les Jardins de la Grelinette, une micro-ferme biologique qui, sur moins d'un hectare cultivé, génère des ventes de plus de 150 000\$, permettant aux deux propriétaires exploitants de vivre avec aisance de leurs revenus agricoles. La ferme nourrit plus de 200 familles via l'Agriculture soutenue par la communauté (l'équivalent de nos AMAP) et la vente en circuits-courts lors de deux marchés hebdomadaires.

La philosophie de la Grelinette est de mieux cultiver plutôt que de cultiver plus et ce grâce à l'optimisation des systèmes de culture, les rendant plus lucratifs et donc viables à long terme.

Son livre, le Jardinier-maraîcher a connu un succès international. À la fois visionnaire et pratique, il livre les clefs, les astuces concrètes pour viser l'abondance et la croissance tout en respectant les principes écologiques.

Dans son nouveau projet, La Ferme des Quatre-Temps, un projet de plus grande ampleur, Jean-Martin s'engage à démontrer que des petites fermes de polyculture utilisant des pratiques agricoles régénératives peuvent être plus rentables que l'agriculture conventionnelle, en plus de produire des aliments de plus haute qualité nutritive. Le modèle de la Ferme des Quatre-Temps inclut des élevages gérés selon les principes de la gestion holistique et incorpore les principes de la permaculture dans ses opérations.

L'évidence est là. Aujourd'hui, le modèle agricole questionne, les citoyens sont réceptifs et s'emparent de la question, la transformation du système alimentaire s'impose petit à petit. Comme pour toute innovation (qu'elle soit technologique ou sociale), la première phase, celle de l'émergence est derrière nous; nous sommes à présent dans la phase de l'assimilation par la société.

La question se pose : comment passer à l'étape d'après ? Comment passer de la phase où se créent de multiples petits laboratoires expérimentaux à un modèle généralisé, un modèle où une agriculture respectueuse des hommes et des sols serait normalisée ?

Nous laissons la parole à Jean-Martin...

“C’est un honneur et un plaisir d’être ici. C’est la première fois que j’entends dire qu’on a dépassé ce premier stade de l’émergence. Je suis touché par ce message et j’y crois beaucoup.”

Mon parcours est jalonné de plusieurs étapes mais ma mission est toujours restée la même : avoir un impact sur l’alimentation humaine, faire en sorte qu’elle soit belle, solidaire et écologique. Regardez la salle, on voit que c’est possible ! Aujourd’hui, j’ai en effet le sentiment qu’on parvient à l’étape où tout ceci se généralise.

Ce soir je vais vous raconter comment j’ai débuté ma carrière de maraîcher. A travers ce que je fais, je tente d’inspirer mais surtout de donner des outils pratiques pour que les gens formalisent et réussissent leur projet agricole. Je refuse l’idée que des personnes qui ont du courage et du cœur s’épuisent au travail parce qu’ils se sont trompés de système ou de manière de faire.

Jusqu’à présent, j’ai eu une chance inouïe, mon projet agricole me permet de vivre une très belle vie. Maude-Hélène (mon épouse), nos deux enfants et moi sommes installés dans le sud du Québec depuis 2005 sur une terre de 4 hectares dont seulement un hectare est cultivable.

---

## ON SAVAIT QU’ON NE VOULAIT PAS FAIRE PARTIE DU PROBLÈME MAIS TELLEMENT DE LA SOLUTION !

---

Depuis quinze ans, ce projet nous a permis de vivre à la campagne, de travailler au rythme des saisons, de construire notre propre maison, d’aménager notre paradis en plantant des arbres, en creusant un étang pour nous baigner avec les libellules l’été ou jouer au hockey sur glace l’hiver ! Cela nous a aussi permis d’être un acteur du changement dans notre communauté. Quand on amène nos légumes le samedi matin au marché fermier, les gens nous remercient pour le travail qu’on fait, c’est tellement valorisant ! Ce sont des choses très fortes, très puissantes mais très simples. Tout ce beau parcours, c’est grâce à notre métier.

Elliott Collman est notre maître à penser, nous nous sommes beaucoup inspirés de lui. Elliott est un maraîcher américain souvent venu en France pour comprendre comment installer un petit projet agricole. C’était dans les années 70, il a rencontré de très nombreux maraîchers qui travaillaient encore sur des petites surfaces de façon très intensive. On lui doit beaucoup.

La ferme de la Grelinette, c’est une microferme, à peu près la grosseur d’un terrain de foot ! Mais c’est parce que le terrain est limité que l’on s’est forcé à optimiser l’espace, à trouver de nouvelles façons de travailler, à développer une clientèle fidèle. La question de la microferme est importante car elle permet à des jeunes venus de tous horizons de débiter. Dans un contexte où l’agriculteur d’aujourd’hui part à la retraite, il faut avoir en tête que ceux qui prennent la relève ont souvent peu d’expérience et surtout peu d’économies. Ils n’ont pas envie de reprendre une grosse ferme et la charge de tous les investissements faits depuis 30 ou 40 ans. Ces jeunes ont un regard nouveau sur l’agriculture, il faut leur permettre de démarrer, de faire leurs erreurs, leurs preuves, de grandir au même rythme que leur ferme. Chez nous, c’est comme ça qu’on a commencé et c’est comme ça que l’on a continué.

Quand j’ai commencé en agriculture, je n’avais pas d’expérience, je ne connaissais rien du milieu agricole et je pense qu’une partie de mon succès est directement liée à ça, le message qu’on porte aide, inspire, outille. Maude-Hélène et moi on s’est rencontré à l’université MacGill, on étudiait l’écologie et l’environnement. On a eu tant de discussions !

Un jour, on est allés dans une petite ferme bio dans le sud des Etats-Unis, vers Santa Fé. Là-bas, bizarrement l’agriculture bio était très populaire, les gens allaient au marché le samedi matin, l’agriculteur chez qui on était (il s’appelait Richard Bellanger) était une vedette dans la ville, on l’appelait le Salad King ! Il était célèbre, c’était réellement un acteur important. Tous les samedis matin c’est moi qui tenais la caisse... Et je me disais « WOW c’est cool l’agriculture, t’es populaire, les gens te remercient et puis tu fais de la thune ! ».

On a décidé de se lancer, sans y connaître grand chose. Au départ avec Maude Hélène, on s’est établi dans un tipi sur une terre en location chez des gens pour démarrer notre projet. Après le tipi, on a installé notre serre, notre chien, notre bébé, notre corde à linge... Les hivers, on les passait à voyager. Un de nos voyages les plus marquants a été la découverte de l’agriculture à Cuba où, suite à la fin de l’Union soviétique, le gouvernement a réorienté sa politique : les produits pétrochimiques n’étant plus disponibles et les vieux tracteurs russes plus utilisables, les productions sont devenues totalement biologiques. En ville, en banlieue, à la campagne, cela a été très inspirant de voir le déploiement général de cette agriculture très low-tech et sans tracteur.

Au Québec à l’époque, le mouvement pour l’agriculture paysanne,

biologique et de proximité n’était pas du tout développé, mais on aimait ce qu’on faisait, on était courageux. On a commencé un petit marché fermier puis un petit projet de paniers bio pour que les gens s’abonnent à notre ferme sur seize semaines pour 300\$. Juste avec ça, on a réussi à gagner notre vie la première année.

Après quelques années, on s’est acheté une ferme au Québec. Comme la plupart des jeunes, on voulait 20 hectares avec une forêt mature, une rivière, tout près d’un village branché mais on n’avait pas les moyens... On a trouvé une sorte de clapier à lapins avec un terrain d’un hectare ! On a travaillé fort pour transformer ce clapier... Quinze ans plus tard, c’est une très belle maison avec un terrain qui fait travailler quatre personnes, nourrit plus de 200 familles, génère 150 000\$ de légumes produits sur site. On n’utilise pas de tracteurs et peu d’intrants. Dans un climat nordique où le dernier gel est mi-mai et le premier gel arrive mi-octobre, c’est considérable ! Chez nous, l’hiver solide dure trois mois; trois mois pendant lesquels on ne peut rien faire ! Au début du projet, beaucoup de gens étaient très sceptiques et trouvaient ça grotesque... Ceux-là ont changé d’avis. Quand certains doutent encore, je leur propose de venir voir ! Certains facteurs nous ont permis de réussir ce projet.

Tout d’abord, la place que l’on donne à la nature dans nos fermes maraîchères est très importante. La ferme doit être un lieu où il fait bon être, où l’on entend les oiseaux qui chantent en même temps qu’un lieu productif, rentable où l’on travaille beaucoup.

La clé du futur c’est aussi de remplacer tous les labours mécaniques par des labours biologiques afin de tirer parti du service que la terre peut offrir et de maximiser son potentiel. A la ferme, on travaille avec la grelinette, cet outil qui ameublait le sol sans le bouleverser. Avec un travail délicat, la qualité des sols s’améliore avec le temps sur les petites surfaces. Il faut aussi porter beaucoup d’attention à la rotation des cultures. Chaque parcelle est une famille botanique en rotation. C’est essentiel afin que le sol ne s’épuise pas et puisse être productif pendant de nombreuses années.

Une autre clé de réussite ? Se concentrer sur l’augmentation de l’efficacité et non sur l’augmentation de la superficie. Dans notre cas, le facteur limitant (petit terrain, climat difficile, sol pauvre) est devenu un allié incroyable car il nous a demandé d’innover pour optimiser. Le fait qu’on ne travaille pas avec un tracteur définit beaucoup la méthode qu’on a adoptée. Chez nous, les buttes sont permanentes, ce qui permet d’éliminer complètement le travail du sol.

En maraichage bio classique, les espacements de cultures ont été définis par l'outil de cerclage tiré par le tracteur. Que ce soit des laitues, des carottes, des pommes de terre, on a souvent le même espacement. A la ferme de la Grelinette, les légumes sont plantés en rangs ultra serrés. En fait, il faut juste assez d'espace pour circuler ! Vous allez par exemple trouver cinq rangs de carottes sur 65 centimètres sur nos planches permanentes... Quand vient le temps de couvrir les cultures, on a besoin de cinq fois moins de couverture, ça nous coûte cinq fois moins cher et nous prend cinq fois moins de temps pour couvrir le même nombre de carottes. Cela nous permet d'avoir un bon rendement par mètre carré, de réaliser des économies de temps, et d'argent ! Par l'ombre qu'elle implique, la densité de légumes fait concurrence aux mauvaises herbes et garde l'humidité ! Il faut être attentif à la structure du sol car c'est ce qui permet aux racines de descendre en profondeur.

Notons qu'il est fondamental de développer des outils low-tech appropriés au travail sur petites surfaces. Ce sont les outils qu'on utilise qui définissent le déploiement de la ferme, l'espacement entre les cultures. Grelinettes, herses rotatives, binettes, pierrot désherbeur, filet anti insectes... Ces outils sont la base de notre modèle à taille humaine et font que l'on n'a pas besoin de tracteur.

La ferme doit aussi être un lieu d'accueil et d'échange où l'on offre et on partage. Le midi à la ferme, on partage un repas préparé avec des produits fraîchement récoltés et chargés en énergies positives. Une belle partie de notre métier c'est de manger le fruit de notre travail !

Enfin, je pense qu'il faut redonner de la noblesse au métier d'agriculteur. Montrer que quand une ferme maraichère est bien faite, on peut vraiment avoir une belle qualité de vie.

C'est le message que je porte dans mon cœur. Pour moi, le facteur limitant n'est pas l'accès à la propriété ni l'accès au marché mais le nombre de personnes encore insuffisant qui souhaite s'installer en maraichage sur petites surfaces. Je pense que si on veut que les choses changent, il faut mettre à l'honneur les paysans agriculteurs qui nourrissent des familles grâce à leur travail pour donner envie aux jeunes de faire ce métier.

Ce qui me frappe quand même c'est l'engouement généralisé partout dans le monde pour renouer avec son alimentation. On est de plus en plus nombreux à vouloir se nourrir de produits frais et biologiques produits par une agriculture de proximité et ça va nécessiter beaucoup de petits producteurs pour nourrir tout ce monde ! Qu'est-ce qui s'est passé pour que cet engouement prenne à la fois au Québec, à Marseille, à Copenhague ou en Nouvelle Orléans ? Je pense qu'il se passe quelque chose... C'est une immense vague de changement qui est en train de déferler.

Il y a quatre ans, j'ai été approché par un milliardaire canadien qui avait un projet de ferme alternative en polyculture. Cela m'a beaucoup étonné de la part d'un homme d'affaires. Je me suis d'abord montré réticent mais après tout, je me suis dit que si c'était une opportunité pour former plus de maraichers à nos méthodes, cela pouvait être intéressant. On a donc dessiné ce qui est aujourd'hui la ferme des Quatre-Temps, le plus gros projet de permaculture au Québec. C'est une ferme de 65 hectares désignée par une équipe de permaculteurs, d'agriculteurs et d'éleveurs. Cette ferme a coûté très cher. Ce n'est donc pas un modèle, c'est plutôt un laboratoire formidable d'expérimentations pour voir ce qu'il est possible de faire. Là-bas, on travaille sans labour grâce au travail du sol fait par les animaux : les vaches, les poules et les cochons. Quinze enclos d'un demi-hectare sont régulièrement

déplacés, les sols se régénèrent tranquillement grâce au travail (excréments et pâturage) des animaux. Tout ça est incroyable ! On dirait que le cochon a été inventé par la nature pour travailler les sols avec son pif ! Si on les met sur du ciment, on les coupe de leur nature. Un cochon c'est un animal magique, très beau et très plaisant à côtoyer quand il est dans son habitat naturel.

On travaille non seulement sur la qualité de la viande mais surtout sur la qualité de vie qu'on donne à ces animaux. La ferme des Quatre-Temps a également un grand terrain maraîcher construit selon les principes développés à la ferme de la Grelinette. Mais le terrain est quatre fois plus grand, ce qui permet de former quatre fois plus de maraichers !

---

**JE PENSE QUE TOUT LE MONDE DOIT  
INVESTIR SON RÔLE, DU CITOYEN-  
MANGEUR QUI A LE  
POUVOIR DE SOUTENIR CETTE  
AGRICULTURE TROIS FOIS PAR JOUR  
AU PRODUCTEUR QUI NOURRIT LES  
COMMUNAUTÉS AVEC DES ALIMENTS  
SAINS EN GAGNANT SA VIE  
CORRECTEMENT !**

---

Aujourd'hui, j'aimerais passer un message. S'il y a des élus dans la salle, s'il y a des gens qui ont d'une façon ou d'une autre des postes clefs, je leur demande de jouer leur rôle, d'encourager les producteurs qui démarrent, de leur donner les opportunités de se développer, de leur favoriser l'accès aux infrastructures, de leur donner les outils de la réussite ! La seule chose qu'il faut comprendre c'est qu'il faut commencer par de petits projets. Laissez les emprunts et les gros investissements pour le temps de la maturité."

JMF



## Stéphane Campo

Permaculteur et fondateur du « Champ d'À Côté » à Pernes-les-Fontaines (Vaucluse)

« Je fais partie des reconvertis agricoles. J'étais à l'étranger et je suis revenu en France en 2012 avec le projet de m'installer en agriculture. Je me suis formé pendant deux ans via le programme Eco-paysan proposé par l'ADEAR des Bouches-du-Rhône, le woofing et le salariat. En 2014, j'ai trouvé un terrain pour m'installer sur une petite surface où j'ai décidé de cultiver 1200m<sup>2</sup> de planches permanentes. Je travaille uniquement avec des outils manuels et des amendements locaux. En Provence, on a quand même des avantages climatiques qui permettent de produire neuf mois en se passant de serres...

D'un point de vue commercial, la première année n'a pas été rentable du tout. La deuxième année a été plus intéressante et la troisième année m'a permis de me payer l'équivalent d'un SMIC. 30% de mes produits sont vendus à la Biocoop et 70% en vente directe. Mon chiffre d'affaire est de 26 200€. Sur cette troisième année, il y a eu 14 000€ de bénéfices.

Je rejoins Jean-Martin sur la question de la petite surface qui permet de bien commencer. Plus la surface est réduite, moins il y a d'investissement de démarrage à réaliser. Plus la surface est petite, plus le rendement est important. Mais je dirais que le modèle de la petite surface comporte aussi des contraintes. La question de l'embauche, de l'effort physique, la tendance à la spécialisation dans les cultures et le fait qu'on demande beaucoup à la terre... C'est un modèle intéressant qui permet de démarrer doucement mais cela demande des contraintes en termes d'organisation qui ne sont pas à négliger lorsque l'on s'installe. »

## Laure Gaillard

Cheffe du service Economie agricole et innovations à la Direction de l'agriculture de la Métropole Aix-Marseille

« J'ai beaucoup aimé le message de cette soirée : la solution est dans la petite production. On a un très grand territoire, on a un bassin de population de deux millions d'habitants qui mangent trois fois par jour.

On est dans un territoire extrêmement fertile, très agricole et on exporte 90% de sa production. On ne consomme pas ce que l'on produit ! On est face à cette réalité et il faut qu'on change la donne pour retrouver du sens. Aujourd'hui on a un défi à relever : la mise en place du Projet Alimentaire Territorial.

Ce PAT est financé par toutes les collectivités du territoire, le département, la Région, l'Etat. On a commencé en janvier et on a trois ans pour créer un plan d'action avec une vraie stratégie alimentaire. On veut co-construire ce projet avec les agriculteurs, les techniciens, les associations, la société civile. On a lancé un grand diagnostic pour avoir une cartographie de ce qui existe sur le territoire, ce qui fonctionne ou non et pourquoi. On sait par exemple qu'il existe une problématique sur le foncier agricole qui est aujourd'hui menacé en ville. On essaie d'impulser une nouvelle réflexion pour intégrer l'alimentation au cœur de la planification de nos villes d'aujourd'hui et de demain. »

## Francois Warlop

Membre du Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB) PACA, anime un projet Casdar appelé SMART (Systèmes Maraîchers en Agroforesterie: création de Références Techniques et économiques)

« Je suis chercheur au GRAB, association basée à Avignon. Nous recherchons et expérimentons des solutions techniques pour les producteurs bio en arboriculture, en maraichage et en viticulture. Nous nous intéressons à deux formes d'agroforesterie : l'association d'arbres fruitiers et de cultures maraîchères & l'introduction d'animaux dans les systèmes cultivés. Jean-Martin le disait, moutons, vaches, poules et cochons rendent de très grands services à celui qui travaille la terre.

C'est d'une grande richesse de mener ces recherches avec ceux qui testent et expérimentent ! Les paysans sont les premiers à mettre en place des nouveaux systèmes adaptés à leurs contraintes. La recherche a été menée au niveau national et tous les retours d'expérience ont été compilés dans un guide d'aide à la conception de son verger maraîcher (en accès libre). Mon conseil : démarrer petit. On s'aperçoit qu'il est plus viable de commencer par le maraichage puis, une fois l'équilibre trouvé, de développer les fruitiers. »

## Jacques Paul

Président du Lycée agricole Provence Verte et Maire de La Celle (Var)

« Le lycée privé agricole Provence Verte dispense des formations pour les jeunes dans les secteurs du maraichage, de l'élevage et de la viticulture. Le lycée compte 520 élèves, dont beaucoup arrivent de l'Education nationale. Ils sont souvent cabossés, n'ont plus envie d'étudier. On leur propose de se former les mains plongées dans la terre. Les voir se motiver à nouveau, prendre du plaisir et trouver du travail à la sortie du lycée n'a pas de prix.

Au lycée, nous consommons ce que nous produisons : nous avons 14 hectares en maraichage, 3 hectares de vignes et de l'élevage dans la plaine de Saint Maximin. Nous avons développé une plateforme multimodale ainsi qu'une légumerie qui permet de mieux conserver les légumes et d'améliorer la ligne de vie des produits. »



En cette saison estivale qui a été plus pluvieuse que radieuse, la cuisine de terroir est bonne pour l'humeur et le cœur.

C'est dans les belles contrées vallonnées du centre de la France, entre Creuse et Allier, qu'on peut retrouver dans toutes les maisonnées une délicieuse recette simple et familiale : Le Pâté de Pomme de Terre.

Toujours de saison et accompagnée de persil, elle saura ravir petits et grands, et ce avec peu d'ingrédients.

Préférez les variétés de pommes de terre qui se tiennent en cuisson au four et du persil local à retrouver dans votre AMAP ou chez votre primeur.

## LES INGRÉDIENTS

1,5kg de pommes de terre  
500g de crème fraîche  
Une botte de persil bien fournie  
2 pâtes feuilletées  
Un jaune d'oeuf  
Sel & poivre !

Préchauffez le four à 230°C, coupez les pommes de terres en rondelles, mélangez les avec la moitié de la botte de persil finement hachée, du poivre et du sel. Mettez la première pâte feuilletée dans un moule à tarte. Ajoutez la préparation.

Recouvrez de la seconde pâte et refermez bien les bords. Ensuite, badigeonnez le dessus de jaune d'oeuf pour avoir une pâte dorée à souhait. Faites un trou au centre façon tourte. Puis, enfournez environ 45min.

Découpez la pâte supérieure façon chapeau. Attention c'est chaud ! Ajoutez la crème fraîche que vous avez mélangée avec le restant de persil, le sel et le poivre. Refermez en replaçant délicatement le chapeau.

C'est prêt !

Cette recette de base peut être agrémentée d'oignons, de tomates ou encore de cumin pour un plat plus épicé !

## SOUS L'OMBRIÈRE, UN MARCHÉ ET DES RÊVES

Le Marché Retrouvé, qui met à l'honneur les traditions paysannes, a pris racine dans les quartiers Nord de Marseille, avec pour ambition de réenchanter le bitume.

Le Marché Retrouvé n'a pas perdu de temps pour se faire une place sous l'ombrière de la Cité des arts de la rue. Les deux premières éditions de ce nouveau marché paysan de Marseille se sont tenues dans le XV<sup>e</sup> arrondissement. Et en dépit d'un ciel capricieux, le public a répondu présent. Chacun a pu s'adonner à ses envies : des amis ont refait le monde autour d'un verre de vin naturel, des familles ont savouré un délicieux repas dominical proposé par un des foodtrucks, les éprouvés du samedi soir ont profité de la musique douce et du confort des chaises longues, les curieux, les sportifs et les bucoliques se sont aventurés sur les chemins escarpés pour une excursion guidée autour de la trop méconnue cascade des Ayalades, une chute d'eau entourée d'un luxuriant jardin méditerranéen et d'un ruisseau... La visite de ce poumon vert du XV<sup>e</sup> a été organisée par le Bureau des Guides et le Collectif Safi qui ont narré aux promeneurs l'histoire de ce quartier. Ceux qui ont raté la balade auront l'occasion de se rattraper lors d'une prochaine édition.

Derrière le projet du Marché Retrouvé, il y a la volonté de créer un cadre chaleureux pour rapprocher le béton et le vert, le citadin et son assiette et, plus généralement de permettre de nouer des liens entre ceux qui produisent et ceux qui consomment. Des deux côtés, les retours ont été positifs. Les visiteurs du dimanche matin ont pu rencontrer une dizaine de paysans et découvrir des produits de grande qualité : légumes, fruits, fromages, pains, miel, plants potagers, confitures... Tous les producteurs ont été sélectionnés par nos soins, selon des critères exigeants conformes à nos valeurs : un engagement dans une agriculture respectueuse de l'humain, de l'animal et de la nature et un souci de proximité – leur exploitation doit se trouver à moins de 60 kilomètres du marché.

Plus qu'un simple lieu d'approvisionnement, le Marché Retrouvé se rêve en lieu de vie, d'échanges et de dialogues, de mixité, de CultureS et de poésie autour de ceux qui nous nourrissent. A la Cité de l'agriculture et à la Cité des arts de la rue, on croit très fort en la réussite de ce projet. Ces premières éditions ont été très encourageantes. Mais on sait aussi qu'il faut faire preuve de patience et de persévérance pour que ces expériences réussies n'en restent pas là et que le Marché Retrouvé s'impose comme un rendez-vous régulier. Il faut en général un à deux ans pour que le bouche-à-oreille fasse son effet et qu'un marché s'enracine sur un territoire.

Pour cela, il nous faut œuvrer sur deux fronts : regrouper assez de producteurs pour que le marché rencontre son public et attirer un public suffisant pour que les producteurs tirent leur épingle du jeu. Pour les producteurs, il est en effet risqué de s'engager dans un nouveau marché sans garantie de succès et de dégager du temps malgré une charge de travail incompressible en pleine saison de plantation ou des aléas météorologiques qui pèsent sur les récoltes...

Parallèlement, ancrer le marché dans le XV<sup>e</sup> arrondissement, c'est aussi prendre en compte les spécificités d'un territoire où il existe peu d'alternatives à la grande distribution. Notre objectif n'est pas seulement d'attirer les Marseillais du centre-ville vers le Nord de la ville mais d'offrir aux riverains l'opportunité de consommer mieux et de valoriser leur quartier. Nous avons d'ores et déjà commencé un travail de communication auprès des habitants et nous souhaitons pérenniser ces liens en nous appuyant sur les acteurs sociaux, associatifs, artistiques et culturels déjà existants.



FIG. 374. LANG CARROT.

RENDEZ-VOUS LE DIMANCHE 1<sup>ER</sup> JUILLET  
& LE 16 SEPTEMBRE 2018 DE 9H À 14H

