



UNE VILLE TRÈS CULTIVÉE

Fermes, potagers : l'agriculture urbaine essaime dans la ville. Rencontre avec des pionniers qui veulent offrir aux habitants des produits sains et ultra-locaux.

Contre la voie ferrée, des courges escaladent les grillages, à deux pas des rangs de concombres et de piments, des plants de sauge et des néfliers. Combien la France compte-t-elle de potagers nichés au cœur des villes ? Celui-ci a jailli en contrebas de la cité SNCF, improbable oasis au milieu du bitume des quartiers nord de Marseille. Yazid Bendaïf l'appelle son « paradis », et aussi son « frigo ». Six ans déjà que lui et sa femme, Samia, vivent en autosuffisance alimentaire grâce à leurs deux parcelles. « On ne jette rien, on a appris à tout utiliser, dit-il, voix baignée de soleil. Même les graines des capucines, on en fait des condiments en bocaux, comme des câpres, et on se régale. » Rien, pourtant, ne prédestinait cet ancien carrossier de 62 ans à plonger les mains dans la terre, lui qui est né dans le béton des cités, qui a fait « 50 métiers, 50 misères » et connu « pas mal d'emmerdes », dont un passage par les Baumettes. Rien, sinon le besoin d'oublier « les péripéties de la vie ». En 2016, quand le couple emménage ici, tous deux enchaînent les problèmes de santé – deux cancers pour Samia et deux opérations pour Yazid. « On a vu cette verdure, ce potentiel... On avait besoin d'un projet, pour nous soigner mais aussi pour ramener de la vie dans la cité. Le bailleur nous a attribué des parcelles. Et c'est devenu un plaisir, d'autant que la terre nous le rendait au centuple. »

C'était avant le Covid, et avant « le vrai déclic », survenu fin 2020, à quelques centaines de mètres de là, dans un ancien McDo en liquidation judiciaire converti en banque alimentaire par ses ex-salariés. L'équipe de l'Après M, aventure collective comme Marseille sait en inventer (fondée sur le bénévolat et les dons), propose alors à Yazid d'aménager un jardin devant le « fast-social-food », pour « montrer qu'on



« Une société tient sur la nourriture ; si on ne peut plus s'alimenter, qu'est-ce qui reste ? » Yazid Bendaif

Yazid Bendaif, fondateur de l'association Terre d'entraide et de partage ; Marion Schnorf, directrice de la Cité de l'agriculture ; Marie-Laure Wavelet, créatrice des Fleurs de Marseille, première ferme florale urbaine.

Faire germer des fermes en plein Marseille. Revaloriser les circuits courts. Réconcilier l'espace rural et l'espace urbain « culturel, cultivé... mais pas d'un point de vue nourricier ». Donner accès à une alimentation saine et durable pour tous, dans une des métropoles françaises les plus inégalitaires ¹, malade de la malbouffe – le taux d'obésité y a grimpé de 200 % en une décennie. À l'époque, le projet de Marion Schnorf, elle-même issue d'une famille d'agriculteurs et diplômée d'urbanisme, semblait lunaire. Huit ans plus tard, la Cité de l'agriculture est un acteur incontournable de la transition écologique marseillaise, laboratoire d'une nouvelle « génération climat » qui articule écologie et justice sociale. Dans un vaste appartement au charme décati – moulures, cheminées, mobilier de récup – du quartier ultra-urbain des Réformés, une trentaine de salariés (moyenne d'âge 28 ans, une majorité de femmes) phosponner sur d'autres manières de produire, de s'approvisionner, de consommer. Accompagnement de porteurs de projets ; annuaire de l'agriculture et de l'alimentation durable ; lancement de VRAC Marseille (des groupements d'achats pour rendre abordables les produits bio et locaux dans les quartiers populaires) ou déploiement de leur ferme Capri : la liste de leurs projets ne tiendrait pas sur cette page. « On maquette la ville du futur, s'enthousiasme Marion Schnorf. *L'agriculture urbaine permet d'agir concrètement, et d'induire des transformations profondes au cœur des enjeux – adaptation au réchauffement, lutte contre l'artificialisation des terres, accès à l'alimentation...* »

Portée depuis longtemps par des pionniers historiques – maraîchers, urbanistes, militants associatifs –, cette vision d'une ville cultivée infuse enfin chez les élus, sur fond d'urgence climatique, sanitaire, sociale... Après un plan en faveur de l'agriculture urbaine, démarré en 2020, le département des Bouches-du-Rhône vient de lancer un programme de souveraineté alimentaire, dont le slogan s'affiche sur les abribus de la ville. « On n'est jamais dans son assiette quand on fait de longs trajets. Protégeons nos producteurs, mangeons local. » Quant à la mairie, elle s'est dotée d'une Délégation à l'alimentation durable, à l'agriculture urbaine et à la préservation du foncier agricole. « C'est la révolution dans la sensibilisation des élus, même si les obstacles restent nombreux, à commencer par l'accès au foncier agricole, difficile à identifier et protéger face à la spéculation immobilière, dit Lucas Turbet Delof, responsable du foncier à la Cité de l'agriculture et à la ferme Capri. Mais Marseille est très étalée, c'est un réservoir de possibles. On le démontre par l'exemple. »

Comme sur cette ancienne friche du 15^e arrondissement mise à disposition par la mairie, avec son panorama »

pouvait planter et se nourrir, même dans les quartiers nord». Courant 2021, sur le rond-point, c'est l'explosion de couleurs, légumes et tournesols, et plus les jours passent, plus les habitants affluent, « cabossés par la vie ». Entre les distributions de colis, les animations avec les gamins des cités, les rencontres avec divers acteurs de l'agriculture locale, Yazid décide de créer une association, Terre d'entraide et de partage, pour aider les habitants à monter à leur tour des jardins partagés. « Le Covid a réveillé les consciences et donné plein d'opportunités pour travailler ensemble. Ça a été un tremplin pour l'agriculture. Une société tient sur la nourriture ; si on ne peut plus s'alimenter, qu'est-ce qui reste ? »

Avec ses potagers qui se multiplient, Yazid Bendaif est l'une des voix de cette agriculture urbaine en plein essor. Jardins vivriers, fermes, cultures de champignons en sous-sol, épiceries en circuit court ou cueillettes de plantes sauvages en ville : chacun conte une histoire singulière, souvent faite de bifurcations et de quête de sens, entre fin du monde et fin du mois. Certains projets sont portés par des professionnels, d'autres par des associations ou des particuliers, marseillais depuis toujours ou récemment arrivés. Mais tous expérimentent, façon mosaïque, une ville à nouveau cultivable et comestible. « Dans les années 1950, Marseille était autosuffisante en fruits et légumes, rappelle Marion Schnorf, directrice de la Cité de l'agriculture, association qui se consacre à l'agriculture urbaine depuis 2015. Aujourd'hui, 90 % de la production agricole de la Métropole [Aix-Marseille-Provence] sont exportés, et 90 % de la demande sont importés ! Heureusement, cette logique absurde est réversible, même si cela va prendre du temps. »

À LIRE

Zones à cueillir.

Plantes sauvages, fleurs comestibles et bonnes recettes,

de Caroline Decque et Camille Gasnier, éd. Ulmer, 192 p., 18€.

Par Weronika Zarachowicz
Photos Olivier Metzger pour Télérama

«Les prix sont abordables, je n'empoisonne pas mes enfants. Ce genre de lieux, c'est l'avenir.»

Laetitia, cliente de la ferme Capri

spectaculaire sur Marseille, et la Méditerranée pour horizon. Qui pouvait prévoir qu'entre autoroute, pavillons et barres d'immeubles le sol redeviendrait vivant, pour abriter tomates, courgettes et piments, une centaine d'arbres fruitiers, une serre bioclimatique, une mare écologique (élaborée avec les étudiants en transition agroécologique des territoires de la fac d'Avignon), un bâtiment d'accueil du public (construit avec des matériaux locaux)? Ce mercredi, sous un soleil caniculaire, une dizaine de techniciens de la ville découvrent les 8 500 mètres carrés de Capri, tandis que le chantier participatif du moment (construction d'un mur en pierres sèches) s'achève. Au milieu des aromatiques, des gamins s'esclaffent. «On respire, ça reconnecte les enfants à la nature, dit leur mère, Yasmine, fidèle des ventes de légumes hebdomadaires. «Les prix sont abordables, je n'empoisonne pas mes enfants. Ce genre de lieux, c'est l'avenir, surtout pour nos quartiers», renchérit son amie Laetitia.

La production est vendue sur place, en parallèle des multiples ateliers de sensibilisation, organisés avec des associations, des écoles, des centres sociaux. «Et puis on teste, on expérimente», ajoute Lucas Turbet Delof. Pour documenter les impacts sur les sols, sur la qualité de l'air. Pour affiner les productions: «On veut répondre à la de-

mande des consommateurs du quartier, mais aussi s'adapter au climat, qui se réchauffe. Par exemple, on s'est rendu compte que les patates douces, les gombos ou les piments, des produits tropicaux qui viennent de loin, poussent très bien. L'idée étant toujours que d'autres porteurs de projets puissent s'appuyer sur notre expérience.»

Montrer que c'est possible et faire grandir le réseau des néo-agriculteurs urbains, c'est aussi ce que défend, à l'autre bout du 15^e, Nicolas d'Azémar, pionnier de la culture de champignons – pleurotes et shiitakés bio –, «en modèle circulaire, sans déchet», qu'il fait pousser dans le sous-sol d'une épicerie solidaire, en attendant de trouver un autre lieu – «il y a tellement de parkings inoccupés en ville, mais les bailleurs ne sont pas habitués à les transformer en projets agricoles». Son «champost» (un fumier de champignon), développé, à l'origine, à partir de marc de café et bientôt de paille de riz de Camargue, nourrit les terres de la ferme de Capri. «On essaime, dit encore Marie-Laure Wavelet, qui a lâché son métier de web manager. La Ville nous permet de tester une activité nourricière, sans changer radicalement de mode de vie.» Cette «ultra-citadine» s'apprête à créer la première ferme florale urbaine de Marseille au Grain de la Vallée, formidable tiers-lieu alimentaire, culturel et agricole, installé dans une ancienne école, au pied des collines de Pagnol. Elle a rencontré Valentine Traoré, la fondatrice du lieu, à la pendaison de crémaillère de la Cité de l'agriculture. «On dit parfois que Marseille a du retard. Il y a surtout un potentiel immense.» Dans quelques mois, sur l'un de ces territoires surréalistes du périurbain, entre une usine Seveso, une autoroute, une voie ferrée, une prison pour mineurs et face au parc national des Calanques, pousseront iris, cosmos et dahlias. Une autre ville, «qui respecte le sol, les saisons et l'humain», en devenir ●

1 Selon diverses études dont celle de l'économiste Philippe Langevin, qui établit que le revenu médian varie de 1 à 50 selon les quartiers (in *Challenges*, 13 juillet 2019).

Ci-dessous: dans les quartiers nord, où est installé Yazid Bendaïf; la ferme Capri, lancée par la Cité de l'agriculture dans le 15^e arrondissement.

