



Mobilité Erasmus + Copenhague
du 15 au 19 avril 2025

Agri-Food Tech - Renforcement des capacités des entreprises
et PME agroalimentaires sociales et solidaires durables

Sommaire

Introduction.....	3
Présentation et résumé des ateliers (mercredi 16 avril).....	4
Atelier 1 : Marseille-Copenhague exchange.....	4
Présentation de participant.es.....	5
Visions et valeurs clés.....	6
Racines et approfondissement : l'approche collective.....	7
Produire pour vivre : l'économie régénérative.....	7
Le bien commun comme avenir, à travers le prisme des lieux qui le composent.....	8
Atelier 2 : imaginer les collaborations futures.....	9
Visites de terrain et apprentissages clefs.....	10
Contexte du système agri-alimentaire à Copenhague et enjeux croisés avec Marseille et la Région Sud (vendredi 18 avril).....	10
Enjeux croisés avec la Région Sud.....	12
Renforcement des compétences d'animation et de collaboration pour les acteurs éducatifs engagés dans les dynamiques de transformation des systèmes alimentaires.	12
Pratiques d'hospitalités : visite de Transfer Copenhagen (jeudi 17 avril).....	13
Animation bénévoles, enseignement pour porteurs de projets proposant de l'accueil de publics diversifiés, de l'animation - dîner de Pâque à absalon (jeudi 18 avril).....	16
Visite d'une champignonnière - Baargarden.....	17
Conclusions.....	20

Introduction

Ce projet de mobilité a réuni des coordinateur·ices de programmes, formateur·ices et chargé·es d'accompagnement issus de structures d'incubation et d'éducation à la transition agroécologique adhérentes de la Cité de l'agriculture, pour une montée en compétences dans le cadre d'un projet d'accompagnement de projets nourriciers de l'ESS et de PME. La mobilité s'est déroulée du 15 au 19 avril 2025.

Nous avons rencontré une diversité d'acteur·ices et de parties prenantes de ces transitions, l'objectif était d'identifier des bonnes pratiques transférables et de renforcer les compétences en animation, en coopération et en accompagnement de projets à impact social et environnemental.

Premier jour : présentation des ateliers (mercredi 16 avril)

Le 16 avril, la Cité de l'agriculture et le Center for Life and Regeneration ont tenu deux ateliers, tous deux organisés à la Copenhagen Business School, de 10h à 12h et de 13h à 15h. Le premier était une rencontre avec des entrepreneurs du secteur de l'agroalimentaire durable et régénératif à Copenhague ; le second était un atelier en partenariat avec CitAg, Kedge Business School et InterMed.

Atelier 1 : Marseille-Copenhague exchange

Le premier atelier s'est déroulé au Copenhagen Business school, en présence des participant.es suivant.es :

- Cité de l'agriculture,
- Kedge Business School,
- Inter-made (Marseille ; Copenhague)
- Michael Søgaard Jørgensen, professeur à Aalborg University;
- Oliver Maxwell, fondateur et directeur de [Bybi](#),
- Anne Stald Møllmann de [Havhøst](#),
- Ilma Stankeviciute, PhD-researcher à l'Université Southern Denmark,
- Oleg Koefoed, fondateur du Center for Life and Regeneration, nouvellement fondateur associé de l'association Livskraft - association for young culture and climate pilots.
- La start-up Bylandbruget Baggarden s'était inscrite mais n'a pu être présente le jour J

Une visite a été organisée dans les locaux de Baggarden à Sydhavnen : une entreprise nouvellement créée travaillant avec du marc de café recyclé, des champignons et l'éducation régénératrice des populations locales, qui a exprimé un vif intérêt à visiter Marseille et éventuellement à collaborer à l'avenir.

L'atelier comprenait un temps d'échanges permettant de découvrir les visions et les pratiques des uns et des autres en matière de systèmes alimentaires régénératifs et durables. Tous les participants ont souhaité, à l'issue de l'atelier, maintenir le lien et si possible, trouver des moyens de collaborer entre les deux régions.



Présentation de participant.es

Havhøst

Fondée il y a plus de dix ans, Havhøst (initialement l'Association des jardins familiaux maritimes) œuvre à la sensibilisation aux possibilités d'une agriculture marine durable et, à terme, régénératrice. L'association a été une voix et une présence à Copenhague, moins par la promotion de produits que par l'éducation des écoliers et autres, face aux obstacles pratiques à l'agriculture marine et littorale. Aujourd'hui encore, Havhøst se considère principalement comme un fournisseur de connaissances et d'inspiration, tout en coordonnant ce qui constitue désormais un réseau national de jardins familiaux maritimes.

Bybi

L'histoire de Bybi est unique au Danemark. Fondée il y a une dizaine d'années, Bybi était une entreprise socio-économique employant des citoyens marginalisés ou sans emploi pour sa production de miel, et s'agrandissant d'année en année avec des ruches réparties dans toute la ville. Vers 2021, l'organisation a entamé un processus de transformation visant à renforcer son approche régénératrice, tant du côté apicole que du côté humain. Plutôt que de poursuivre sa croissance, elle a réduit le nombre de ruches de 200 à 150 et a abandonné toute tentative de pénétration sur le marché de détail (à cette époque, Bybi était présente dans plusieurs magasins COOP en tant que « spécialités locales »). Au lieu de vendre du miel, Bybi se considère aujourd'hui comme un fournisseur de services qui améliore les relations entre les humains, les abeilles et le miel, en proposant des événements plutôt que des produits (ce qui, soit dit en passant, est également plus avantageux). On pourrait même considérer Bybi comme un précurseur dans la transition vers une économie alimentaire fondée moins sur les transactions et davantage sur les relations, la circularité et la régénération.

Baggaarden

Baggaarden était la seule start-up agroalimentaire à survivre aux vacances de Pâques (et, finalement, elle n'y est pas parvenue, ce qui illustre bien les conditions d'une start-up étudiante surchargée). D'un côté, Baggaarden est une entreprise classique, qui transforme le marc de café en champignons. De l'autre, sa particularité réside dans sa volonté d'agir non seulement comme producteur alimentaire, mais aussi comme fournisseur de pratiques et de connaissances. Elle cherche à allier un vif intérêt pour l'amélioration des méthodes de culture circulaire des champignons à la volonté d'aider chaque foyer de Copenhague à cultiver ses propres champignons. Baggaarden est également cofondateur de Livskraft, une entreprise dirigée par deux étudiants de moins de 30 ans.

Livskraft

Livskraft n'est pas un producteur alimentaire à proprement parler, mais une association de « jeunes pilotes de la régénération climatique et culturelle », fondée en décembre 2024. Parmi ses membres et son réseau figurent des start-ups et des étudiants travaillant sur des produits et services durables et régénératifs. L'association propose des ateliers et des parcours d'apprentissage, et ambitionne de devenir une plateforme offrant aux jeunes entrepreneurs et pionniers de la régénération une communauté de pairs, un solide réseau de partenaires et (en cours de création) un programme éducatif alliant pratiques de vie et soutien aux transformations entrepreneuriales et sociétales.

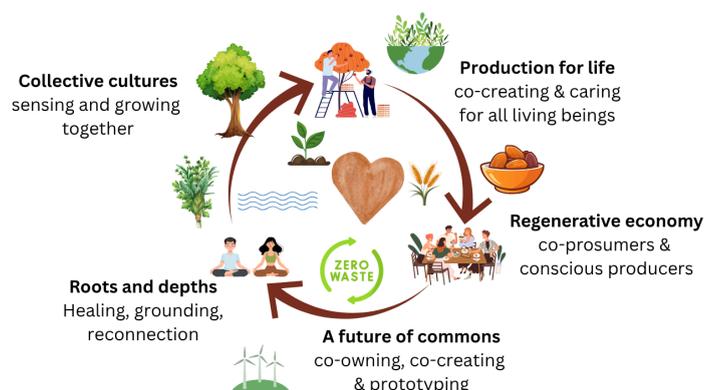
Visions et valeurs clés

Autour de la table, les participants ont exposé leurs visions de l'avenir de l'agroalimentaire et leur propre rôle dans ce domaine. Une série de thèmes ont été présentés, visualisés et résumés ci-dessous. Cinq points peuvent être dégagés de ces thèmes :

- La régénération est environnementale, mais aussi relationnelle, économique, émotionnelle et culturelle.
- L'éducation est repensée comme une approche territoriale, ludique et intergénérationnelle.
- L'économie est repensée, passant d'une économie extractive à une économie de proximité, circulaire et valorisante.
- La culture est à la fois le tissu et l'outil du changement systémique.
- La nature est un acteur à part entière, et non une toile de fond.

Nous avons visualisé et résumé les thèmes sous forme de processus circulaire :

REGENERATIVE AGRIFOOD FUTURES



Racines et approfondissement : l'approche collective

Message : Guérison, ancrage et reconnexion sont nécessaires, aujourd'hui et demain.

Message : La régénération commence par la perception et la croissance commune, pour toutes les générations.

Passer en profondeur

→ La transformation exige de plonger au-delà des apparences et d'évoluer à travers des processus collectifs.

Marcher ensemble

→ La régénération naît de l'attention, de la connexion et de l'action partagée, ainsi que du respect des écosystèmes vivants.

Logique du consommateur vs. Besoin humain

→ Un appel symbolique à passer de l'extraction à la guérison et à la créativité – un appel à des approches esthétiques.

Connaissance incarnée et nature

→ La conscience, et pas seulement l'information, régénère : un appel à l'apprentissage sensoriel et à une pédagogie basée sur le lieu.

Âmes fatiguées, lieux régénérateurs

→ Créer des environnements plus doux pour que les personnes (âmes fatiguées) puissent se reconnecter aux lieux et à la vie, et sortir de la surcharge.

Produire pour vivre : l'économie régénérative

Message: le futur est co-partagé, co-créé et continuellement prototypé

Message: Evolution de l'extraction à la co-création et au soin

Nouveau système de valeur

→ Appels à une logique post-monnaire et à des contrats sociaux renouvelés.

Alimentation et équité

→ Critique des systèmes alimentaires et appel à des chaînes de valeur locales et justes.

Réseaux et distribution alimentaires

→ Une économie régénératrice doit repenser les systèmes de flux et de gouvernance : coopératives, politique alimentaire, boucles de rétroaction.

Partage des ressources par les communautés

→ Imaginer des villages d'entraide, de partage et de transition collective en milieu urbain.

Alliances pour la vie et écosystème d'acteurs

→ La régénération est relationnelle avant d'être structurelle : « Alliances argent pour la vie », « Relations réparatrices », « Invitation et non projet ».

L'entreprise comme interface culturelle

→ « Créer l'avenir d'une entreprise = connecter les mondes. »

→ Les entreprises peuvent être conçues pour être porteuses de sens, et pas seulement pour extraire de la valeur.

Intégration économique-écologique

→ Agriculture locale, coopératives, réseaux. L'articulation politique/économie est particulièrement complexe.

→ Combiner les processus descendants et ascendants pour un changement systémique.

Le bien commun comme avenir, à travers le prisme des lieux qui le composent

Message: Le lieu est crucial ; la nature est un co-acteur du processus de transformation.

Le Laboratoire du climat urbain

→ Marseille et Copenhague, bancs d'essai pour une adaptation urbaine régénératrice : logement inclusif, stratégies de verdissement et agriculture urbaine.

La nature, un acteur clé

→ Le temps, l'attention et les droits écologiques au cœur de la prise de décision.

Musée de l'alimentation et de la pensée biorégionale

→ Les espaces d'apprentissage doivent toucher les sens et les systèmes. Repenser « repenser l'argent », « la fin de l'argent », « le mode polycrise ».

Avenirs fondés sur la nature

→ Combiner l'urbanisme avec la pensée des systèmes vivants, l'agroforesterie, les systèmes de gestion des eaux pluviales et les éléments écologiques.

Apprendre avec la terre

→ L'alphabétisation écologique, la joie et la participation comme nouvelle éducation, prendre soin de la biodiversité, des enfants, des plantes et des champignons.

Réseaux ruraux-urbains distribués

→ Des systèmes décentralisés qui équilibrent autonomie et échange.

Compte-rendu des visites et apprentissages clefs

Contexte du système agri-alimentaire à Copenhague et enjeux croisés avec Marseille et la Région Sud (vendredi 18 avril)

La visite à Copenhague a permis de nous familiariser et d'échanger sur les enjeux de la transition agri-alimentaire dans un contexte urbain nordique. Le modèle danois repose, à première vue, sur plusieurs piliers structurants :

- une politique de transition écologique, visible dans l'aménagement urbain et les mobilités douces (vélo, marche, services publics de mobilité) et aboutie au regard du contexte marseillais (!) ;
- une approche de la transition écologique et sociale pluridisciplinaire qui mêle design, action publics, État social selon des principes d'économie régénérative
- une approche esthétique et fonctionnelle forte, ancrée dans l'histoire du design danois

Lors de notre séjour, nous avons eu la chance de faire une balade commentée du quartier de Norrebro par le chercheur en anthropologie culturelle et visuelle Anders Larsen, originaire du quartier, et dont la recherche se concentre sur l'alimentation (foodscapes) et la mode. Cette balade nous a permis de mieux saisir le contexte historique de Copenhague et sa transition vers son modèle actuel et d'y apposer une approche critique des dynamiques à l'œuvre lors de notre séjour.

Jusqu'à la fin des années 1990, Copenhague est une ville industrielle marquée par l'économie de la construction marine et donc majoritairement peuplée de classes populaires, et de phases de migrations successives (d'abord des campagnes vers la ville dans la phase d'urbanisation, puis de suédois, de juifs, de palestiniens et d'Agrique et du Moyen Orient) visible dans la diversité des commerces de bouches du quartier (superettes, snacks, restaurants). Lors de la fermeture des usines des chantiers navaux en 1996, la ville de Copenhague est au bord de la banqueroute. La Municipalité anime une phase de transformation et de redéveloppement urbain, via des instruments fiscaux et la redirection économique vers le design et les industries pharmaceutiques.

Dans le quartier populaire de Norrebro, cette métamorphose se traduit d'abord par l'installation de jeunes classes créatives (artistes, designers) et d'étudiants. Une certaine forme de gentrification verte se met alors à l'œuvre et elle est colportée par des actrices de natures différentes :

- requalification du cimetière en parc par la municipalité pour répondre à la déficience d'espaces verts du quartier et à la demande grandissante de ses nouveaux arrivant·es,
- stratégies de coopérateurs de copropriétés exerçant une forme de contrôle de population et régulant les entrées et les départs à l'occasion des ventes d'appartement et/ou du choix des commerces de rez-de -chaussée.
- Les politiques "anti-ghettos" danoises, qui autorisent la destruction de logements sociaux en fonction de la concentration de populations immigrées et/ou pauvres accélère ce processus de renouvellement.

Ainsi, s'installent de nombreux commerces de niche alimentaires, souvent monoproduits (ex : restaurant servant de l'avoine/oats, cafés de spécialités, concept stores etc), marché Torvehallerne.

D'une part, l'offre locale et biologique se développe via les codes de l'expérience et "l'authenticité" des produits, le modèle alimentaire danois, de l'autre, elle est aussi marquée par une grande consommation de hard discount. Du point de vue économique et comme dans de nombreux pays de l'Europe de l'Ouest, la consommation alimentaire danoise est l'un des postes de dépenses les moins importants dans le budget des ménages et tend à se réduire. Le principal critère de choix restent les acteurs du hard discount : Sailing group, Rema, Lidl ... La visite d'un supermarché à proximité du marché Torvellerne en atteste.

Le groupe repart de cette balade avec la sensation de plusieurs niveaux et tendances de consommation et de pratiques durables fortes :

- d'une part, une consommation quotidienne peu durable, porté sur des produits industriels, conservables, souvent suremballés et ultra transformés ;
- de l'autre, un renouveau de la culture gastronomique danoise, extrêmement visible à Reffen et au marché de Torvellerne où l'on retrouve des techniques de conservation traditionnelles et low tech (fumage, salage, pickles) de produits de la mer, et issues de la cueillette et remise au goût du jour par le restaurant Noma ;
- marque de loisir, de distinction sociale et exceptionnelle axée sur l'expérience et la personification du terroir (représentation visuelle des producteur·ices de cafés et de légumes, carte du monde ou du Danemark signalant l'origine des produits vendus etc)

La trace des luttes sociales reste visible dans certains interstices, où des usages collectifs et alternatifs de l'espace public persistent. Comme le souligne Jan Gehl dans Life Between Buildings, l'animation urbaine naît du besoin de contact et de stimulation — des besoins fondamentaux qui continuent de façonner les pratiques de ces espaces en tension.

Enjeux croisés avec la Région Sud

- La distinction sociale liée à la consommation de produits de qualité semble plus forte au Danemark et reste réservée aux loisirs et à des expériences du territoire / de l'authenticité mise en scène dans des marchés locaux ou cosmopolites. L'accessibilité à une alimentation de qualité semble très partielle et peu présente dans les esprits.
- Les filières qui ressortent des échanges se structurent plutôt autour des aliments carnés ou de la mer, plutôt qu'une approche localiste ou de terroir ;
- Plusieurs structures et personnes rencontrées s'appuient sur des approches ou des postures mêlant humain et non humain dans un approche de design (Transfer, Abeilles) et de questionnements/postures 'individuelles' de TE
- Projets citoyens et investissements bénévoles dans des projets d'agriculture urbaine :

Renforcement des compétences d'animation et de collaboration pour les acteurs éducatifs engagés dans les dynamiques de transformation des systèmes alimentaires

Animation :

- Concevoir des formats participatifs de prospective multi-acteur-ices
- Animer des collectifs multiacteurs dans la durée (usagers, pouvoirs publics, chercheurs, agriculteurs, etc.).
- outils pédagogiques (prospective sur rouleau de papier, récit de design biocentré, etc.).



Appréciation participant·es :

- facilitation externe très appréciée pour prendre de la hauteur et pouvoir participer pleinement, en s'émancipant du format classique de présentations
- la représentation visuelle d'échanges permettant d'être réemployés facilement dans d'autres supports pédagogiques ou de participant·es de tous les âges, à tout niveau "d'expertise"
- usage projeté : confronter les visions avec les projets rejoignant des programmes de formation ou d'accompagnement pour fédérer et faire émerger des visions de territoire

Pratiques d'hospitalités : visite de Transfer Copenhagen (jeudi 17 avril)



Le projet Transfer s'inscrit dans le quartier de Reffen, une ancienne zone industrielle du port de Copenhague en pleine reconversion. Connu pour son street food market et ses initiatives culturelles et écologiques, Reffen accueille des formes d'urbanisme temporaire et des projets alternatifs qui préfigurent d'autres manières d'habiter la ville. C'est dans ce contexte mouvant, entre friches, containers réaménagés et espaces partagés, que Transfer déploie son approche expérimentale de la micro-ferme urbaine.

Transfer Copenhagen est une micro-ferme urbaine installée sur l'ancien site du restaurant *The Alchemist*, fondé par un ancien chef du célèbre restaurant Noma. Aujourd'hui, le lieu se transforme en un espace d'expérimentations collectives, à la croisée de l'art, de l'écologie urbaine et de l'agriculture alternative.

Une démarche artistique comme point de départ



Seraina, artiste en école d'art, décide de consacrer son mémoire de fin d'études à ce lieu en mutation. Sa méthodologie d'intervention s'appuie sur :

- des discussions avec le voisinage et les passant·es,
- une observation fine du processus de "rewilding" à l'œuvre dans l'ancien potager du restaurant, avec un focus sur les plantes en auto-régénération.

Dès les premiers mois, Seraina invite quatre autres personnes à expérimenter des pratiques de cueillette et de lien au végétal, en questionnant les dérives liées au regain d'intérêt pour ces pratiques – souvent impulsées dans la région par le phénomène Noma. Malgré tout, plus de 50 % des plantations présentes sur le site sont *self-seeding*, poussant de manière autonome et affirmant une forme de résistance végétale qui échappe à la planification.

Un espace qui attire par son désordre assumé

Le caractère apparemment "désordonné" du lieu constitue en réalité une esthétique et une dynamique d'accueil : chacun·e peut y trouver une place, s'y investir sans pression, ni injonction à produire. C'est ce qui contribue à l'élargissement du collectif au fil du temps et retire certaines barrières à l'entrée.

Vers une gouvernance partagée : le poulailler comme catalyseur

Un tournant important se produit avec l'installation d'un poulailler partagé. Environ quarante personnes s'organisent selon un principe de "garde alternée" pour prendre soin des poules, instaurant un nouveau rapport au temps, au vivant et à la responsabilité collective.

Des expérimentations au concept de "multiliving"

Seraina formalise ces expériences en une série de prototypes qu'elle appelle *multiliving* – une manière de penser les usages, les habitats, les présences multiples (humaines et non humaines) sur un même lieu. Le collectif Transfer porte une conviction forte :



“La décomposition n'est pas un abandon, mais un processus écologique crucial, porteur de résilience, de biodiversité et de beauté”

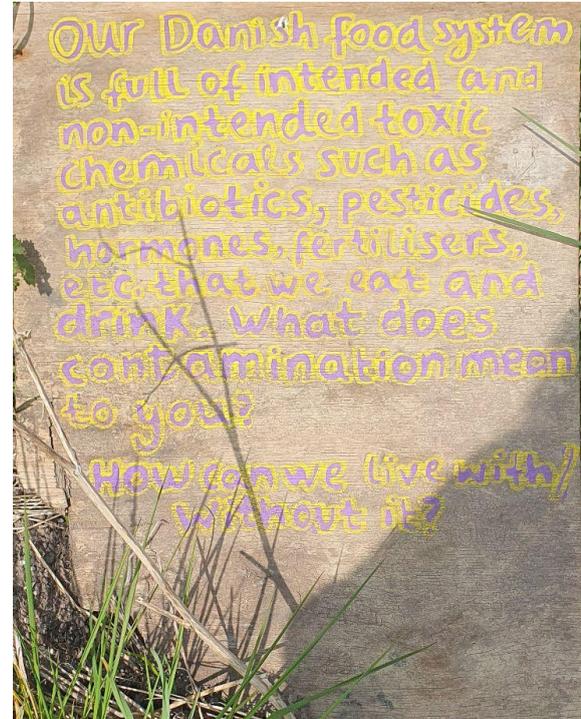
En s'appuyant sur cette philosophie, Transfer propose une alternative à l'obsession de la maîtrise et du design total dans l'espace public. C'est un plaidoyer pour des lieux vivants, imparfaits, hospitaliers à l'imprévu.

Résonances avec nos réflexions à la Cité de l'agriculture

Cette visite a une résonance particulière avec les réflexions actuelles de la Cité de l'Agriculture autour de la ferme Capri et du projet autour de l'acquisition d'un nouveau site. Un lieu vaste, doté d'une surface naturelle, dont l'usage n'a pas vocation à être totalement maîtrisé ou exploité.

L'approche de Transfer, entre urbanisme temporaire, mutualisation, et friche choisie, alimente puissamment notre imaginaire :

- ne pas tout planifier, laisser de la place au non-vivant,
- inventer des usages collectifs à partir de l'existant,
- concevoir une esthétique sensible et politique.
- le rôle de l'artiste dans les démarches participatives pour réenchanter et “inviter” à repenser sa place dans l'environnement



Des échanges sont en cours pour approfondir ce lien avec Transfer, notamment autour des questions de design biorégionaliste, en lien avec Amaya, l'une des bénévoles du collectif. Ces échanges seront précieux au moment de penser à l'aménagement du futur site de la Cité.



Animation bénévoles, enseignement pour porteurs de projets proposant de l'accueil de publics diversifiés, de l'animation - dîner de Pâque à absalon (jeudi 18 avril)

Absalon est une ancienne église luthérienne transformée en espace partagé, située dans un quartier dynamique. Ce lieu accueille 50 salariés et attire environ 600 000 visiteurs par an.

L'aménagement de l'espace est conçu pour favoriser la convivialité et l'interaction :

- Hall d'entrée : Ouvert sur la rue, il s'étend sur 200 m² (Salen) et comprend des tables modulables, des tables de ping-pong, des jeux (roues, bingo) et un projecteur.
- Mezzanine : Équipée de canapés et de tables basses, elle offre un espace de détente.
- Salles d'ateliers et bureau pour réunions : Des espaces dédiés aux activités et aux rencontres professionnelles.
- Signalétique : Des consignes claires invitent les visiteurs à enlever leurs chaussures et à laisser leurs affaires.



Ambiance et décoration

L'ambiance d'Absalon est chaleureuse et inclusive, avec des meubles usagés et repimpés, appréciés de tous. Les couleurs vives et les éléments de décoration créent une atmosphère accueillante. Le rythme de vie du lieu est marqué par la co-présence et les dîners quotidiens à partir de 18h.

Concepts clés

Absalon travaille sur l'imbrication de l'alimentation avec d'autres dimensions urbaines telles que la santé, le genre, la mémoire des lieux et la gestion du foncier. Le concept de "restaurative environments" (environnements restaurateurs) est central, visant à créer des espaces qui favorisent la restauration plutôt que la thérapie. Le design de l'espace est

multifonctionnel et modulable, mettant l'accent sur le jeu et la convivialité.



Animations du dîner pouvant inspirer d'autres projets de la Cité, accompagnés ou formés :

- bingo musical (mêlant blind test et bingo et donc favorisant les échanges entre participant·es et inconnu·es assis à une même table)
- chasse aux oeufs musicale qui permettait d'adapter l'activité à de très nombreux participant·es de tous les âges
- quizzes
- projecteurs et jeux (roue de la fortune), adapté à différents types de jeux et prix, ou pour distinguer plusieurs prix ou gagnants
- animation "professionnelle" : grande aisance des animateur·ices + traduction multilingue : adaptation au public présent alors que la soirée devait être en danois

Visite d'une champignonnière - Baargarden

Lors de la visite, Gabriel, l'un des quatre porteurs du projet, nous a présenté la champignonnière en cours de construction. Cela fait maintenant environ 2 mois qu'ils travaillent sur la mise en place des zones d'incubation et de fermentation.

Gabriel nous a expliqué que l'originalité du modèle repose sur une collaboration avec une cantine locale. Celle-ci fournit le marc de café nécessaire à la culture et reçoit en retour des champignons frais produits sur place. Objectif à termes pour le moment ils récupèrent seulement le marc.



Ce système d'échange permet de recycler un déchet urbain courant tout en produisant une nourriture locale de qualité. Le marc est particulièrement adapté : le mycélium de champignon le digère facilement et le colonise plus rapidement que des substrats classiques comme la paille.



Source : site internet du projet

Les 3 grandes étapes de production

Gabriel nous a détaillé le processus de culture, divisé en trois étapes distinctes :

1. Sélection des souches à l'aide d'une banque de gènes
→ Ils sélectionnent les souches de champignons les plus agressives et résistantes afin de limiter les contaminations bactériennes et favoriser une colonisation rapide du substrat.
2. Incubation
→ C'est la phase où le mycélium se développe dans le marc de café. Gabriel nous a montré les installations en cours et les photos de cette étape. Cf voir photo du séjour
3. Fermentation
→ Elle correspond à la pousse visible des champignons. Elle nécessite un environnement humide, oxygéné et légèrement lumineux.

Gabriel nous a présenté le premier batch de production, présentant différents stades :

- Un batch en incubation depuis 6 jours
- Un second à 2 semaines
- Un dernier à plus de 20 jours

Ce dernier a dépassé la durée optimale, car les travaux en cours ont ralenti certaines étapes, notamment au niveau de la régulation des conditions environnementales (température, humidité, etc.).

Le projet repose sur une vision circulaire forte et une volonté de montrer que l'on peut produire de manière locale, autonome et responsable, même en plein cœur de la ville. Gabriel insiste sur l'importance de créer des écosystèmes urbains résilients, en s'inspirant du fonctionnement du mycélium, ce réseau vivant interconnecté.

Enseignements :

- offrir un service avant de vendre un produit : avantage de l'approche commerciale de l'économie circulaire
- retour sur l'accompagnement dont ont bénéficié les PP : mitigé car parfois trop généraliste, aimeraient des services plus poussés et efficaces sur des enjeux de filière ce qui confirme la pertinence du programme IAFT
- intérêt et appétence pour mobilité Erasmus+, interagir avec des porteurs de projet à l'international partageant une production similaire

Conclusions

Notre mobilité Erasmus+ à Copenhague a été une expérience enrichissante, nous offrant une multitude d'enseignements et d'outils à réinvestir dans nos projets futurs. Voici les principales conclusions et pistes d'action que nous retenons :

Formalisation d'une théorie du changement : l'outil de formalisation d'une théorie du changement a été très intéressante et pourrait être mobilisé dans le cadre d'activité de formation et d'accompagnement : sous forme de document de travail, de carte mentale ou de schéma visuel.

Création de liens opérationnels : Les rencontres avec nos partenaires danois ont ouvert des perspectives de collaboration concrètes : bilan du voyage prévu avec notre hôte, Oleg ; atelier vision-valeurs pour le programme d'accompagnement des porteurs de projets ; déjeuner avec d'autres acteurs de l'éducation dans la région de marseille, poursuite des discussions sur le design biorégionaliste etc ...

Enseignements et pistes pour le Hameau de l'Étoile / Cajau-Urbani(hi) : Notre voyage nous a permis de changer de regard sur nos enjeux et de nous inspirer de nouvelles théories et approches à la gestion de lieux hospitaliers :

- Des outils concrets d'animation et/ou d'animation de groupes sur des sujets de prospective ou de jeux !
- design d'espace et matériaux de construction observés à Transfer, à Absalon, ainsi que leur manière d'animer et de mobiliser des communautés ;
- la notion de "decay" et de "non entretien" pour fédérer des personnes autour du rapport humain/non humain et replacer un nouveau regard sur le vivant, la spontanéité
- Ces réflexions pourront être intégrées dans notre programme Agrifood tech, notamment à travers des partenariats avec des acteurs comme Amerma, pour enrichir nos projets agri-alimentaires.

En conclusion, cette mobilité Erasmus+ a été une véritable source d'inspiration et de réflexion pour nos adhérent-es actuels, et diverses activités de la Cité de l'agriculture. Nous revenons avec plein d'idées et d'outils à nous réapproprier, et de nombreuses sessions de travail à venir pour cultiver et partager ces inspirations !