

PMI & REGIONS

en
direct

Rheinmetall va fermer une usine

GRAND EST Le groupe automobile et de défense allemand Rheinmetall a annoncé la fermeture « au cours de l'année 2018 » et « en accord avec les représentants syndicaux » de son usine de Basse-Ham, près de Thionville. Cette unité, qui fabrique des pistons pour l'automobile, emploie 140 salariés pour 40 millions d'euros de ventes.



Gilles Rollet/REA

Merci Raymond verdict Grigny

ÎLE-DE-FRANCE Merci Raymond, créé en 2015 par Hugo Meunier, un passionné de jardinage, va revégétaliser la cité de la Grande Borne, l'emblématique copropriété de Grigny (Essonne), qui regroupe 3.400 logements. La TPE de dix personnes, qui travaille avec des ébénistes, paysagistes, artistes, ingénieurs, directeurs artisti-

ques, s'est spécialisée dans l'aménagement des espaces verts en milieu urbain. Après des réalisations au jardin des Tuileries, au BHV, dans les rues de Paris ou la végétalisation des 34.000 mètres carrés de l'incubateur Station F, Merci Raymond a été sollicité par le bailleur social Les Résidences Yvelines Essonne pour verdifier le quartier. Sont prévus un potager partagé, des ateliers, des plantations, un jardin commun.

Les nouveaux terrains de jeu de l'agriculture urbaine

- Paris vient de lancer son appel à projets, Parisculteurs 2.
- Une filière émerge et des villes moyennes comme Albi et Roubaix relancent le maraîchage.

URBANISME

Laurence Albert
@L_Albert_

Le 21 octobre, les habitants d'Asnières ont pu, quelques mois après leurs voisins parisiens, déguster pour la première fois des fraises locales cultivées en conteneurs par la start-up Agricoool. D'ici à quelques semaines, la première ferme bio parisienne sera portée sur les fonts baptismaux par la société Cycloponics, dans le 18^e arrondissement. Pas très loin du projet agricole géant – 7.000 mètres carrés ! – concocté par la Mairie dans le quartier Chapelle International, et dont le lauréat, choisi entre 90 candidats, sera dévoilé en mars au Salon de l'Agriculture. Toit après toit, tunnel après tunnel, l'agriculture urbaine fraie son chemin.

A Paris, salades, fraises, courgettes se récoltent sur les toits et dans les cours des entreprises (RATP, BNP, La Poste...), des écoles (école Ferrandi), des universités, des hôtels (dont elles nourrissent les clients) ou des logements sociaux. En Ile-de-France, Natureparif, l'observatoire de l'agriculture urbaine et de la biodiversité, a recensé 366 hectares

dédiés. Paris, qui vient de lancer son troisième appel à projets, a pris une longueur d'avance sur les autres métropoles, suscitant de nombreux appétits. Paysagistes, associations d'insertion, start-up mixant technologies (pleine terre, hors sol) et marketing...

Agropolis a installé des fermes sur le toit de l'AccorHotels de Boulogne. Aéromate cultive 500 mètres carrés de toits de la RATP. Topager, déjà présent au Bon Marché, s'installe à l'Opéra Bastille puis au Kremlin-Bicêtre. « Le secteur est en ébullition depuis deux ans. Les technologies sont un vrai plus car elles permettent d'assurer une production stable, disponible toute l'année, et de répondre à une multitude d'objectifs. Par exemple, la permaculture est idéale pour créer du lien social, l'hydroponie pour avoir une production standard et, si l'on veut mieux gérer les déchets, on peut recourir au compostage électromécanique », détaille Grégoire Bleu, le président de l'Association française d'agriculture urbaine professionnelle. Née il y a tout juste dix mois, l'association ambitionne de fédérer les acteurs de cette jeune filière, qui peinent à s'entendre. Elle compte déjà 65 adhérents, soit 500 salariés. La dynamique est bien là et l'idée essaime : en témoigne le



Paris a pris une longueur d'avance sur les autres métropoles, suscitant de nombreux appétits. Photo Pierre Gleizes/REA

nombre de projets à coloration agricole présentés par les majors du BTP au dernier concours d'architecture métropolitain, mi-octobre. Mais l'équilibre économique reste encore précaire, et nombre de projets ne doivent leur existence qu'à un coup de pouce des collectivités.

Agricoool a levé cet été 8 millions d'euros auprès d'investisseurs, mais d'autres jeunes pousses sont à la peine. En région parisienne, La Boîte à Champignons, qui produit 250 kilos de pleurotes par semaine en exploitant le marc de café, a réussi à tirer son épingle du jeu. Mais, reconnaît Grégoire Bleu, son cofondateur, « on n'a pas intérêt à se tromper de production car elle est généralement plus chère et peut s'accompagner d'incertitudes juridiques, foncières, voire de conflits d'usage ».

Autosuffisance alimentaire Insolite, cette production n'est aussi que la face visible de l'iceberg. Hors de la capitale, il existe bien, çà et là, quelques parkings et quelques « toits potagers », mais les élus de grandes villes se focalisent surtout sur le soutien aux producteurs locaux et sur la préservation des terres agricoles (Strasbourg, Nantes, Rennes...). « L'agriculture urbaine se développe, mais elle n'est pas une

multiple : à Paris, on trouve beaucoup de jardins partagés, mais d'autres villes soutiennent plutôt le maraîchage en zone périurbaine », nuance Jean-Pierre Gueneau, le président d'Hor-tis, association des responsables d'espaces nature en ville. Et certains affichent des ambitions alimentaires. Albi vise l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020, en exploitant les ressources dans un rayon de 60 kilomètres.

La ville travaille avec l'association Les Incroyables Comestibles, qui développe les jardins partagés. Sans aller jusque-là, Roubaix a emboîté le pas, annonçant début octobre vouloir produire 730 tonnes de fruits et légumes par an – soit la ration de 5 à 10 % des habitants –, après avoir identifié 15 hectares de friches. « En réalité, l'agriculture urbaine ne devrait se concevoir qu'en jouant sur les deux tableaux, le très urbain et le périurbain, en lien avec les agriculteurs », confirme Pénélope Komitès, l'adjointe à la maire de Paris chargée du dossier. En Ile-de-France, « on voit à nouveau des maraîchers s'installer », confirme Jean-Pierre Gueneau. Mais la barre est haute : au début du siècle, les murs à pêches de Montreuil représentaient un linéaire de 600 kilomètres. Aujourd'hui, il en reste 3 kilomètres... ■

Strasbourg championne des jardins familiaux



Le site urbain de maraîchage du « Bunker Comestible » s'étend sur 10 hectares. La production est commercialisée sur place. Photo DR

Potagers urbains collectifs, promotion des circuits courts, modes de culture alternatifs... : Strasbourg s'affiche comme une « ville jardinée et nourricière ».

Hélène David
— Correspondante à Strasbourg

Désignée « meilleure grande ville pour la biodiversité » le 17 octobre dernier par Natureparif, Strasbourg a notamment été félicitée par l'Agence francilienne pour la biodiversité pour « la dynamique de végétalisation citoyenne de l'espace public qu'elle anime et soutient ».

Avec ses 4.800 parcelles de jardins familiaux, la capitale alsacienne, première ville de France en la matière, s'appuie sur un important « patrimoine vert ». S'y ajoute la création ces dernières années d'une vingtaine de jardins partagés et de cinq potagers urbains collectifs.

Préserver le foncier

Au-delà de cette culture d'agrément, plus de 10.000 hectares sont cultivés par 300 agriculteurs sur le territoire de l'Eurométropole de Strasbourg, qui poursuit une politique volontariste de développement des circuits courts et de soutien à l'agriculture urbaine. Signée dès

2010, une convention entre l'Eurométropole, la chambre d'agriculture et l'organisation professionnelle de l'agriculture biologique fixe le cadre d'une stratégie de développement des cultures, qui vise notamment à la préservation du foncier, le nerf de la guerre. « Il n'y a plus un dossier d'urbanisation sans l'aval de la chambre d'agriculture », insiste Françoise Buffet, adjointe chargée du dossier.

Bunker Comestible

L'îlot de la Meinau fait figure d'exemple. Ce site urbain de maraîchage a pu être développé sur une dizaine d'hectares il y a deux ans

grâce à un échange de parcelles. Aujourd'hui, la production est commercialisée sur place au magasin et par un système de paniers en drive.

Reste que la pression qui s'exerce sur le foncier demeure problématique pour une ville qui se densifie et la réflexion portant sur les nouveaux modes de culture est largement encouragée. Une expérimentation de culture en sous-sol a ainsi vu le jour dans une ancienne poudrière de Strasbourg, où poussent sur 150 mètres carrés endives, champignons ou micropousses. Baptisé « Bunker Comestible », le projet de la start-up Cycloponics est en train d'essaimer, notamment à Paris. ■

Paris double la mise avec Parisculteurs 2

La capitale a lancé fin septembre son deuxième appel à projets, avec 43 sites sur une dizaine d'hectares. Elle met également en jeu de gros volumes.

Sur le toit de l'université Panthéon-Sorbonne, dans un souterrain de 5.000 mètres carrés sous le parc Monceau, et même à l'hippodrome de Vincennes : en lançant la deuxième saison de son appel à projets d'agriculture urbaine Parisculteurs, la Mairie de Paris a fait à la fois le pari des volumes et celui de la diversité. Fin septembre, la Ville a rendu public la liste des 43 sites offerts à l'imagination des néoagriculteurs. Ils totalisent deux fois plus de surfaces cultivables que lors de la saison 1 (10 hectares contre 5). Et à entendre l'élue chargée du dossier, Pénélope Komitès, Paris est loin d'avoir épuisé son stock...

Il est vrai que la municipalité a placé la barre haut, en visant 30 hectares d'agriculture urbaine cultivés en 2020, davantage à des fins écologiques (s'adapter au changement climatique et lutter contre les îlots de chaleur) qu'alimentaires. Un objectif qu'elle juge d'autant plus atteignable que, en croire Pénélope Komitès, « la machine est enfin lancée ». « L'écosystème est en train de se créer avec un modèle économique. Ceux qui, il y a trois ans encore, voyaient cela comme un gadget reconsidèrent leur point de vue », estime-t-elle. Non seulement parce

que la première saison commence à porter ses fruits, avec 120 emplois créés et 11 sites en exploitation fin 2017. Mais aussi parce que des acteurs privés (promoteurs, institutionnels) se convertissent. « Les promoteurs, qui sentent bien arriver la demande, l'intègrent dès la conception de leur immeuble, en travaillant sur la portance et en créant des monte-charges. On voit aussi des institutionnels, jusqu'ici très soutenus par notre assistant à maîtrise d'ouvrage, se lancer seuls », détaille-t-elle.

La RIVP se lance

Pour cette deuxième saison, l'élue veut mobiliser les copropriétaires, quelle que soit leur réticence. Elle reconnaît aussi avoir tiré les leçons de la première saison, après avoir essuyé quelques déconvenues réglementaires (un immeuble transformé en IGH du fait de son exploitation agricole, des surfaces rognées par la création d'une rue...) « Nous aurons un œil plus acéré sur les modèles économiques », dit-elle.

Paris change aussi de braquet côté volumes. En sus de Parisculteurs 2, elle a lancé un appel à projets pour exploiter 7.000 mètres carrés à Chapelle International, qui a déjà suscité 90 visites et des appétits internationaux. L'une de ses régions, la RIVP, va également mettre bientôt sur la table 10.000 mètres carrés. « Avec ces volumes-là, on passe à un stade industriel », souligne Pénélope Komitès. — L. A.