

## ATELIER

# Espace public nourricier et vecteur de protection de la ressource en eau

### ➤ Les potagers urbains collectifs, des jardins nourriciers producteurs de lien social

*Serge HYGEN, Chef de projet, EcoConseil (Strasbourg, 67)*

Strasbourg (67) ne compte pas moins de 4 800 jardins familiaux, sur 162 hectares, gérés en partie par la ville et par des associations en délégation de service. Les premiers jardins dits « ouvriers » sont apparus en 1908, destinés – non sans une visée hygiéniste – à des populations défavorisées. Ils ont connu leur apogée lors des deux guerres mondiales, assurant un rôle nourricier évident. Puis ils se sont transformés en jardins « familiaux » dans les années 1950, avant de régresser dans les années 1970 à mesure que fleurissaient les hypermarchés. A partir des années 1980, ces jardins ont connu un nouvel essor à Strasbourg, sous l'impulsion de la Ville de Strasbourg.

En 2003, le service de l'Urbanisme de la Ville de Strasbourg s'est interrogé sur l'opportunité de créer des jardins partagés dans les quartiers d'habitat social. Une étude d'EcoConseil a conclu à l'utilité d'une telle démarche pour susciter une réappropriation de l'espace public et recréer du lien social. Le quartier de HautePierre semblait présenter une dynamique d'acteurs propice. Un travail a donc été lancé avec ses habitants. C'est ainsi qu'en 2005 a été inauguré le premier jardin partagé de la ville, géré par des habitants constitués en association. Ceux-ci ont choisi de le composer en parcelles de 2 m<sup>2</sup>, cultivées sans engrais.

L'expérience suscitant un réel attrait, la Ville a lancé en 2008 une politique de développement des jardins partagés, animée par le service Espaces verts et dotée de moyens ainsi que d'un cadre juridique. Les habitants intéressés soumettent leur projet au service Espaces verts, lequel en vérifie la viabilité (propriété du foncier, qualité du sol...) et réalise les aménagements nécessaires (clôtures, points d'eau, composteurs, cabanes...). Les porteurs doivent former une association et signer une convention avec la Ville. Il y est stipulé que l'espace est mis gratuitement à disposition de l'association, en contrepartie de quoi elle s'engage à ce que le jardin soit cultivé en bio, soit ouvert au public et donne lieu à une animation sociale de quartier.

En 2016, la Ville compte une vingtaine de jardins partagés. Elle souhaite désormais promouvoir des jardins alliant un aspect collectif et un aspect nourricier. C'est ainsi que cinq potagers urbains collectifs ont déjà vu le jour. D'une superficie comprise entre 500 et 1 000 m<sup>2</sup>, aménagés par la Ville, ils se composent de parcelles de 30 à 50 m<sup>2</sup> dont chacune est louée à une famille. Cette superficie permet d'atteindre une production intéressante. Les parcelles sont seulement délimitées par des chemins. A la différence des jardins familiaux relativement cloisonnés, cette organisation de l'espace invite au partage et à l'échange.

Situés dans des quartiers d'habitat social, au pied des immeubles, ces potagers urbains recréent du lien entre les habitants. Leur fonctionnement est plus facile à appréhender que celui des jardins partagés. Ils sont notamment appréciés par des personnes qui rêvaient de jardiner mais pour lesquelles un jardin familial aurait été trop vaste, comme des femmes seules ou des personnes âgées.

***Comment les usagers se répartissent-ils la récolte des jardins partagés ?***

La production n'est pas nécessairement collective ni partagée, hormis pour les plantes aromatiques par exemple. Tout dépend de l'orientation retenue par les porteurs du projet. Dans les faits, chacun cultive plutôt une parcelle individuelle, mais dans un esprit collectif.

## ➤ Les jardins pédagogiques, apprendre par la pratique

*Bruno STREIFER, responsable Projet scolaire en charge des thématiques activités physiques sciences et environnements pour la Ville de Strasbourg (67)*

Constatant que de nombreuses écoles souhaitaient offrir des activités de jardinage, la Ville de Strasbourg a initié une démarche structurée en la matière, visant à aider les acteurs à aménager des jardins qui soient pédagogiques et durables. Trop souvent en effet, les jardins des écoles périssaient au gré de la rotation des enseignants.

En 2009 s'est ainsi mis en place un cadre partenarial tripartite entre les équipes pédagogiques volontaires (enseignants et périscolaires), l'Inspection d'Académie et la Ville de Strasbourg. Cette dernière soutient la construction des équipements et l'animation des projets afin de garantir leur pérennisation.

Un projet de jardin doit être porté par une équipe pédagogique plutôt que par un enseignant isolé : en deçà de deux enseignants intéressés, les demandes sont écartées. Les professionnels périscolaires doivent y être associés, puisque les jardins sont mobilisés dans le cadre de la réforme des rythmes scolaires. Les porteurs doivent tracer eux-mêmes le plan du jardin, pourquoi pas en y associant les enfants. Le projet est ensuite soumis à la validation des inspecteurs de l'Education nationale.

La Ville et l'Inspection d'Académie ont élaboré une charte du jardin pédagogique dans l'école, détaillant ce qu'était et n'était pas un tel équipement. L'Inspection s'est engagée à former les professeurs pour qu'ils s'emparent pleinement de leur jardin et en fassent un support d'enseignement.

La Ville de Strasbourg a porté cette démarche avec une volonté politique déterminée, convaincue que les cours d'école pouvaient s'enrichir de nombreux usages pédagogiques – jardins, circuits de sensibilisation à la sécurité routière, équipements sportifs... Dans certains cas, cette orientation donne lieu à des « écoles du dehors » entièrement dédiées à l'apprentissage en extérieur. La Ville souhaitait aussi compenser le manque d'activités liées à l'environnement et aux sciences dans le cadre périscolaire.

En 2016, Strasbourg est dotée de 36 jardins pédagogiques. L'enjeu est de les faire vivre dans la durée. Les services de la Ville, avec des associations, entretiennent à cet effet des relations avec les écoles pour leur donner envie de jardiner, les aider à anticiper la vie de leur jardin et, si nécessaire, former les enseignants nouvellement arrivés.

L'engagement partenarial signé avec les écoles précise que ces jardins sont destinés à l'observation et à la sensibilisation à l'environnement, et non à la production. Cela permet d'écartier le problème du dépérissement estival des plantations. L'entretien du jardin pédagogique est d'ailleurs délibérément exclu des missions du concierge de l'école, mais placé sous la responsabilité des enseignants. Il arrive que des parents d'élèves ou des enseignants s'investissent pour entretenir le jardin durant l'été.

### ***Récupérez-vous l'eau de pluie pour arroser ces jardins ?***

En milieu urbain se pose le problème de la qualité de l'eau pluviale. Une circulaire interdit d'ailleurs l'utilisation d'eau de pluie en présence d'enfants, pour limiter les risques sanitaires.

## Quelles solutions et quels leviers pour le développement de circuits courts à l'échelle d'un territoire ?

*Hélène CLERC, Chargée de mission, Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace (OPABA), Strasbourg (67)*

L'Eurométropole de Strasbourg (67) compte 400 producteurs, dont une quinzaine pratique l'agriculture biologique. Ce mode de culture contribue à la protection des ressources en eau, puisqu'il prévient la pollution par les nitrates et pesticides. L'OPABA, groupement des producteurs biologiques d'Alsace, a pour principales missions d'inciter les agriculteurs à développer des surfaces bio, à développer et organiser des circuits de commercialisation des produits bio, et enfin à communiquer sur cette pratique.

Les producteurs bio ont une bonne expérience de la création de circuits de commercialisation, le plus souvent en partenariat avec les collectivités. L'OPABA a ainsi pour partenaires l'Eurométropole de Strasbourg et la Ville de Strasbourg depuis 2010.

Quelles solutions et quels leviers peuvent contribuer au développement de circuits courts à l'échelle d'un territoire ? Avant de répondre à cette question, il est utile de rappeler quelques définitions.

- **Un circuit court** comporte tout au plus un intermédiaire entre le producteur et l'utilisateur final. Cette définition s'entend indépendamment de toute échelle territoriale et de tout cahier des charges environnemental.
- **Un territoire** est un espace géographique qui comporte des habitants et des collectivités avec lesquels il faut co-construire. L'agriculture bio engendre des externalités positives qui bénéficient au territoire, même si les produits sont vendus au dehors.
- **Un producteur bio**, pour vivre de son activité, a besoin de circuits de proximité mais aussi d'autres débouchés, notamment sur des filières longues lui permettant d'écouler d'importants volumes.

Pour encourager la commercialisation de productions bio, une collectivité peut tout d'abord prendre en charge des études de faisabilité ou de marché – par exemple pour des maraîchers qui souhaiteraient vendre des paniers à la sortie d'écoles. Un autre levier réside dans l'animation et la sensibilisation au développement de l'agriculture bio sur le territoire. Enfin, un levier plus direct est constitué par l'investissement : mise à disposition d'un local de commercialisation, soutien à la mise en place d'un silo de stockage de céréales pour les producteurs bio...

Les circuits de commercialisation possibles sont très divers, comme en témoignent les réalisations sur lesquelles a travaillé l'OPABA en partenariat avec l'Eurométropole de Strasbourg et la Ville de Strasbourg :

- un regroupement d'AMAP bio pour distribuer les produits localement – le levier étant l'animation et l'accompagnement ;
- le développement du bio dans la restauration collective – le levier étant l'animation et l'aide à la rédaction des cahiers des charges ;
- la création de la marque « Alsace Terre de bio » pour valoriser les produits locaux en magasin – le levier étant notamment une communication auprès des commerçants ;
- la mise en place d'un « marché-bus » regroupant des producteurs bio (viande, légumes, lait...) dans un territoire rural au nord de l'Alsace – projet résultant d'une étude de faisabilité menée par l'OPABA et entièrement financée par l'Agence de l'eau ;
- la certification bio de l'abattoir d'Haguenau – la collectivité ayant apporté un fort soutien politique et une aide à la prise en charge du coût de certification ;
- un projet de fourniture de fourrages à des éleveurs bio de montagne dans le Haut-Rhin, grâce à des liens de solidarité entre des producteurs et des collectivités de plaine et de montagne.

## ➤ Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

*Françoise BRUNEL, directrice de la Citoyenneté et de la sécurité, Charleville-Mézières (08)*  
*Fabien PRIGNON, directeur de la Cuisine centrale, Charleville-Mézières (08)*

Juridiquement, la qualité nutritionnelle est très cadrée dans la restauration collective scolaire, de même que l'hygiène et la sécurité alimentaires. Ce contexte réglementaire peut être perçu comme un frein par les collectivités qui souhaitent faire évoluer leurs pratiques dans ce domaine.

Pour autant, la Ville de Charleville-Mézières (08) a lancé en 2002 une réflexion sur la qualité de sa restauration collective, tout d'abord sous le prisme nutritionnel. Elle a ainsi rééquilibré les menus des écoles. Très vite, il lui a semblé nécessaire d'adopter une logique d'approvisionnement local. Elle s'est tournée vers les produits bio en 2005, à la faveur d'échanges avec la Fédération régionale des agrobiologistes. Cela a demandé de résoudre des questions de compatibilité avec le Code des marchés publics, d'organisation de l'approvisionnement et d'absorption des coûts supplémentaires. Précisons que la Ville distribue aujourd'hui 2 500 repas quotidiens (soit 430 000 repas par an), pour un budget annuel de 2,4 millions d'euros.

La première étape, durant un an, fut d'échanger avec les producteurs : quels produits pouvaient-ils fournir, dans quelles quantités, à quel moment, sous quel conditionnement... ? Les producteurs et la cuisine centrale ont intégré leurs contraintes respectives. Ainsi s'est dessiné un partenariat d'approvisionnement des restaurants collectifs de la ville. Une éducation nutritionnelle a été dispensée aux cuisiniers et aux agents de service. Aujourd'hui encore, des rencontres sont régulièrement organisées entre les producteurs locaux et les personnels de la cuisine, lesquels se sont rendus dans les exploitations bio. L'une des conditions de réussite fut de planifier les menus à l'année, en bonne intelligence avec les producteurs. C'est une façon nouvelle de concevoir la restauration : il n'est plus question de passer des commandes par téléphone pour une livraison sous 24 heures. Les marchés sont conclus sur quatre ans, afin d'aider les producteurs à travailler dans le long terme.

La cuisine générale de Charleville-Mézières a servi son premier repas bio le 9 février 2006. Elle continue de proposer un repas bio par mois, et a généralisé certains produits en bio tout au long de l'année : lentillons de Champagne, pommes de terre, yaourts, compotes et pain.

Cette aventure a suscité la structuration de filières locales de production. Elle a aussi fait des émules, notamment auprès de villes de la région et d'un hôpital à Reims. Une filière régionale s'est créée autour de l'association Manger bio en Champagne-Ardenne (MBCA). Regroupant l'ensemble des producteurs, celle-ci se charge des commandes, des facturations et des livraisons. Depuis, MBCA est devenu l'interlocuteur de plusieurs collectivités et établissements publics.

Il faut noter que cette démarche a été menée sans augmenter le budget de la cuisine centrale, mais en modifiant la politique d'achat et en tirant parti de tous les leviers d'économie possibles : suppression du conditionnement en barquettes individuelles, mais aussi de produits industriels coûteux comme les sauces. Les menus misent sur les soupes ou encore sur les protéines végétales – évolution qui demande, certes, un travail de pédagogie. Le recours à des matériaux bruts plutôt que préparés a accru la motivation des personnels à cuisiner. Toutefois, la manipulation plus importante des denrées renforce les enjeux sanitaires.

Au total, quelques leviers de réussite peuvent être dégagés pour faire évoluer la restauration scolaire vers le bio : connaître les filières, allouer les marchés (en distinguant les produits selon qu'ils sont conventionnels, bio ou locaux), cuisiner de saison, s'équiper (fours, braisières...) et adopter des techniques différentes, notamment de cuisson à juste température.