

L'autonomie alimentaire

Un constat et quelques chiffres:

Les crises se succèdent et posent à chaque fois la question de l'approvisionnement alimentaire. L'aménagement de la ville doit s'emparer de cette question de la résilience vivrière alors que l'artificialisation des sols agricoles par les villes compromet l'activité et la mise en place de circuits courts à proximité immédiate de la ville. Le sujet de l'alimentation durable et de la santé est pourtant d'intérêt général. Selon Marc Chotteau, architecte-urbaniste de l'État, « La dépendance vivrière met en débat les paysages créés par les sociétés urbaines et leur compatibilité sur le long terme avec les milieux qui les ont rendus possibles. »

Selon les expert.es, un.e consommateur.trice a besoin de 0,30 hectares par an pour vivre. « Aujourd'hui, les surfaces vitrifiées par l'urbanisation augmentant avec la hausse de la population mondiale, il ne nous reste que 0,25 hectare chacun.e. »

Au niveau économique pourtant, les fermes bio emploient 2,41 UTA (Unité de Travail Annuel) contre 1,53 dans les exploitations conventionnelles. Et les fruits et les légumes importés privent la France de 366 000 emplois.

La création de fermes urbaines est un mouvement de fond dans les grandes villes : en Normandie, il y a des projets à Caen, Rouen et Le Havre. La ville moyenne ne doit pas être à la traîne.

Une proposition :

Développer un écopôle, ou tiers-lieu, alimentaire aux Abattoirs. En quoi cela consisterait-il ?

C'est la création d'une ferme urbaine où de multiples activités peuvent être menées et de multiples acteurs et actrices se rencontrer autour d'objectifs propres et communs :

- Pour les professionnel.les de l'alimentaire : partager, mutualiser et expérimenter des outils ; organiser et participer à des stages de formation ; valoriser des savoir-faire ; bénéficier d'un lieu où transformer, conditionner, vendre leurs produits ; organiser de la logistique.
- Pour la ville et Intercom : faire de l'éducation et de la sensibilisation dans le domaine alimentaire ; accompagner les changements de comportement alimentaire en donnant des repères et des solutions très concrètes aux mangeurs ; mettre en vitrine les techniques d'entretien et de gestion durable, les informations sur la biodiversité ; créer un espace paysagé ouvert à la création culturelle autour de ces sujets.
- Pour les associations engagées : avoir un lieu-relais de leurs initiatives

OU (le lieu) :

Les anciens abattoirs : pour avoir une continuité avec les anciens usages des lieux ; pour relayer l'initiative des producteurs.trices locaux lors du 2^e confinement ; pour pérenniser la présence de l'AMAP ; pour être à proximité de terres agricoles du PLU.

QUI (les parties prenantes) :

- Un large éventail de professionnel.les
- Les collectivités
- Les opérateurs.trices du champ de l'ESS
- Les associations

- Les habitant.es
- les chercheur.ses

COMMENT (les modalités) :

- Un partenariat public/privé pour une combinaison de compétences
- Un principe de transversalité : Économie, social, santé, culture
- Un axe commercial autour de l'alimentaire avec commercialisation, transformation (légumerie, conserverie...), distribution (plate-forme), livraison en diffus.
- Une valorisation, optimisation et mutualisation des savoir-faire, des outils et du temps
- Un axe pédagogique avec ateliers et programmes de sensibilisation, animations, spectacles, conférences...

POURQUOI (les objectifs) :

- ⑨ Dynamiser le PAT
- ⑨ Valoriser un réseau de producteur.trices
- ⑨ Accompagner les changements de comportement alimentaire avec un volet santé
- ⑨ Organiser la résilience alimentaire, source de stress en cas de crise
- ⑨ Créer des emplois et faire de la ré-insertion

Source : Urbanisme et biodiversité. Sous la direction de Philippe Clergeau. Éditions Apogée. 2020.

Lien : Ecôpole alimentaire / Anymania, une ferme-découverte au coeur de Val-de-Reuil (13500 habitants).