

Le maraîchage urbain pour s'insérer dans l'économie circulaire

DÉVELOPPEMENT DURABLE Un potager de 1.500 m² au cœur de Molenbeek

► Pour ses 30 ans, l'Atelier molenbeekois Groot Eiland a lancé Bel Mundo, un restaurant zéro déchet.

► Dans une volonté d'économie circulaire, les légumes sont cultivés dans le potager urbain de l'ASBL.

À u départ, il s'agissait d'une friche communale recouverte de pelouse, située entre l'hôtel Meininger et des logements sociaux de Molenbeek-Saint-Jean. Désormais, cet ancien lit de la Petite Senne voit fleurir une myriade d'espèces végétales différentes et sert de potager urbain. Ses 1.500 m² sont exploités par l'Atelier Groot Eiland, une ASBL bruxelloise qui travaille à la socialisation, l'intégration et l'émancipation des demandeurs d'emploi.

Les fruits et légumes produits et récoltés servent de matière première aux petits plats concoctés dans le nouveau restaurant social et zéro déchets Bel Mundo, inauguré fin 2016 à l'occasion des trente ans de l'ASBL, ainsi qu'à la sandwicherie durable Bel'O, situés à deux pas du potager urbain dénommé Bel Akker (1). « Les légumes cueillis le matin sont mangés à midi... Difficile d'avoir plus frais », indique Tom Deurwaerder, coordinateur général de l'Atelier Groot Eiland.

Influencé par les programmes culinaires télévisuels où les grands chefs ont leur propre potager, voilà deux ans que l'Atelier exploite ce potager urbain en y plantant une soixantaine de lits de légumes à haute valeur. « Donc, pas de pommes de terre. Mais du mesclun, différents types de laitues, des bébés carottes, etc. C'est-à-dire des variétés qui rapportent beaucoup et qui peuvent être cultivées de 6 à 8 fois par an sur la même parcelle », poursuit-il.

Durant la haute saison, de mars à fin octobre, « on y récolte entre 60 et 100 kilos de légumes par semaine », explique Annalisa Gadaleta (Groen), échevine en



DÉMOGRAPHIE

Nourrir la ville

C'est 9,6 milliards de bouches qu'il faudra nourrir en 2050. Plus de 7 milliards d'habitants, soit 75 % des Terriens, seront alors concentrés dans les villes. « Nous sommes devenus une espèce urbaine, évoluant en milieu urbain. Nos liens avec le monde rural sont peut-être en train de s'amoindrir, mais notre besoin de nous nourrir demeure entier », annonce d'em-

blée la journaliste Jennifer Cockrall-King dans son dernier livre *La révolution de l'agriculture urbaine* (1). Et de préciser, « actuellement, quelque 800 millions de personnes réparties partout dans le monde participent à la production alimentaire urbaine, cultivant des fruits et légumes dont la valeur est estimée à 500 millions de dollars. Ces chiffres pourraient donner l'impression que l'agriculture a conquis le monde. Pourtant, les systèmes d'agriculture

parallèles - c'est-à-dire l'agriculture urbaine ou soutenue par la communauté ainsi que les marchés paysans - ne représentent guère plus de 1 % du paysage alimentaire des pays industrialisés. » Par ailleurs, la surface cultivée ne cesse de diminuer pour laisser place aux infrastructures humaines. En 25 ans, la Belgique a ainsi perdu 6 % de ses terres agricoles. « Cette situation interpelle et réinvestir des

surfaces non conventionnelles en villes pour y produire des denrées, pourrait contribuer en partie à nourrir l'humanité et plus particulièrement les citadins », explique-t-on à Gembloux Agro-Biotech, où une formation en horaires décalés dédiée à l'Agriculture urbaine a débuté en février 2017.

L. TH.
(1) *La Révolution de l'agriculture urbaine*, Jennifer Cockrall-King, éditions écosociété, 2017, 328 pp, 25 €.

charge du développement durable à Molenbeek-Saint-Jean, qui a soutenu ce projet.

La production excédentaire est vendue dans le petit magasin durable de l'Atelier ainsi que sur le marché bio de Molenbeek. « On voudrait y aller avec un vélo-cargo que l'on transformerait en un petit magasin ambulant », précise le coordinateur. Et d'ajouter : « Quelle que soit la manière de vendre nos légumes, cela doit nous rapporter de l'argent pour être le plus indépendant possible par rapport aux subsides. » Même si des subsides, il en faut. En effet, « lorsqu'elles arrivent chez nous, les personnes qui cultivent les légumes n'ont pas la rentabilité de celles qui sont sur le marché du travail régulier ». Les 15 maraîchers du jardin souffrent d'autisme, de schizophrénie ou de handicap physique. Enregistrés comme bénévoles, ils travaillent généralement d'un à trois jours par semaine, selon leurs capacités.

Les 15 maraîchers souffrent de schizophrénie, d'autisme ou encore de handicap physique

Parmi les valeurs défendues par l'Atelier, la restauration de la confiance en soi et de la fierté parmi ses travailleurs est très importante. Ainsi, début mars, ce sont huit personnes en burn-out, avides de toucher une nature salvatrice en milieu urbain, qui vont être insérées à l'extension du po-

Les 1.500 m² du potager urbain de l'Atelier Groot Eiland sont situés dans un ancien lit de la Petite Senne, à Molenbeek. © D. R.

tager. En effet, la surface cultivée par l'atelier va grandir de 1.500 m², en exploitant une partie des toits plats et solides des Abattoirs d'Anderlecht, avec la société BIG SCRL. Cette dernière y développe une ferme urbaine de 4.000 m² (dont des serres à haute technologie et de l'aquaponie), ce qui en fera la plus grande ferme urbaine sur toit d'Europe.

Cultiver les légumes dans un potager urbain est un pan de l'économie circulaire mise en place à l'Atelier. Savoir les cuisiner en est un autre. Vingt-cinq personnes peu qualifiées et éloignées du marché de l'emploi régulier (principalement des articles 60) sont ainsi formées à l'horeca du lundi au vendredi et apprennent la cuisine froide et chaude. Au terme des huit mois de formation, environ 70 % d'entre elles trouvent un emploi.

Ce haut taux d'insertion est notamment dû à l'apprentissage de notions de néerlandais (la plupart des élèves sont francophones ou anglophones) directement en cuisine. Mais aussi grâce à la familiarisation des participants avec les codes du travail : venir à temps, prévenir lorsqu'on est malade et apporter un certificat, écouter son chef. Enfin, chaque apprenant est suivi par un accompagnateur de projet.

Trois mois avant la fin de son stage, il apprend à rédiger CV et lettre de motivation ainsi qu'à créer une adresse e-mail professionnelle. Et aussi à chercher du travail au bon endroit. ■

LÆTITIA THEUNIS

(1) Bel Mundo et Bel'O sont situés sur le site Belle Vue, quai du Hainaut, le long du Canal à Molenbeek-Saint-Jean.

La vie de nos partenaires

FOODWE : LA FIN DES HARICOTS POUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Alors qu'un Européen sur six vit en-dessous du seuil de la pauvreté, 89 millions de tonnes d'aliments sont jetés chaque année — et on en attend même plus de 126 millions de tonnes pour 2020. Pour mettre un terme à ce gaspillage alimentaire, la plateforme Foodwe organise des dons et ventes alimentaires au profit d'associations caritatives.



Fruits, légumes, viande, poissons, boissons finissent régulièrement au pilon. Faute d'avoir été vendus. « S'il y a autant de gaspillage alimentaire, c'est que les entreprises l'ont intégré à leurs modèles économiques » constate Olivier Neufkens, cofondateur de Foodwe. « Nous leur proposons donc un modèle de multivalorisation de leurs invendus, en tenant compte de leur réalité économique. »

Concrètement, via Foodwe, le producteur ou le distributeur qui a des invendus peut se mettre en contact avec des associations d'aide alimentaire pour lui proposer ceux-ci, soit gratuitement, soit moyennant un prix réduit. Le service Foodwe est quant à lui entièrement gratuit.

Du champ à la poubelle

Aujourd'hui, dans le secteur de la production alimentaire, les raisons de jeter des aliments ne manquent pas. De nombreuses denrées, bien que parfaitement conformes aux normes de sécurité et d'hygiène, sont retirées des rayons ou n'y arrivent même jamais. Les produits trop proches de la date limite de consommation pour être stockés et commercialisés,



les aliments non conformes — les trop moches, les pas tout à fait ronds, les trop gros ou les trop petits, les tachetés, etc. — ou ceux qui ne seront jamais commercialisés simplement parce qu'ils n'ont pas trouvé d'acheteur passeront directement du champ... à la poubelle.

Des invendus qui coûtent cher

Depuis longtemps, si le secteur de la grande distribution a contractualisé la valorisation de ses invendus avec les associations d'aide alimentaire, les petites structures ont plus de mal à gérer le problème. « Pour une PME qui travaille en circuits courts, c'est très difficile d'optimiser tout son processus économique. Quand on est producteur et distributeur, il faut faire tellement de choses qu'on ne peut pas être optimum partout » explique Olivier Neufkens.

Mais donner ces invendus n'est pas toujours une option possible, même quand on est déjà engagé dans une démarche de développement durable, car donner coûte plus cher que de jeter. Il faut récolter, laver, découper, emballer... Foodwe propose trois options : le don — qui représente 10 à 15 % des transactions sur la plateforme —, la vente à prix réduit et le glanage. « On a par exemple des producteurs qui nous appellent pour dire qu'il reste 4 rangées de carottes dans leur champ. Il faut être très réactif : on envoie des "brigades" de bénévoles qui récoltent et on organise ensuite la livraison vers une association. » L'asbl est d'ailleurs toujours à la recherche de volontaires pour compléter ses équipes de glaneurs. Avis aux amateurs !

Pour en savoir plus

www.facebook.com/foodwastevasion
www.foodwe.be