

Synthèse atelier « agriculture urbaine » - Mardi 9 avril 2019 -

Rappel des objectifs (cf. Délibération n°18 du CM du 04/04/2019)

« La réflexion s'est portée autour de l'analyse des atouts du site et des enjeux à l'échelle du territoire communal.

Les objectifs poursuivis par le projet de renouvellement urbain qui en découlent sont :

- Développer l'agriculture urbaine. Le rapprochement entre les consommateurs et les filières de production agro-alimentaires est un enjeu de développement du territoire communal. L'objectif est de faciliter l'implantation d'une activité de production agricole en pleine terre ou au besoin en hors-sol au droit des toitures des futures constructions ou réhabilitations.

Nombre de participants : 25

Présentation des enjeux

Le volet « ferme urbaine » du projet de renouvellement urbain du collège Îles de Mars se base sur plusieurs éléments de cadrage :

- Des orientations politiques au niveau de la Métropole dans le cadre du plan local d'urbanisme intercommunal (PLUI)
- Des orientations politiques à Pont-de-Claix dans le cadre de la charte d'adhésion au Plan Air Énergie Climat 2015-2020 (cf. délibérations du 24 septembre 2015 et du 29 juin 2016)
- Les différentes approches de l'agriculture urbaine :
 - en tant qu'activité professionnelle
 - en tant qu'activité associative ou citoyenne
 - en tant qu'outil d'insertion sociale et professionnelle.

=> Retours des participants :

- La thématique « agriculture urbaine » recoupe divers types de métiers, que favorise-t-on pour le projet du collège ?
- Comment faire en sorte que le modèle soit rentable ?
- Est-ce-que cela pourrait être un lieu de dépôt pour les agriculteurs locaux ?
- Intérêt pour la végétalisation en toitures mais attention à anticiper les éventuelles nuisances pour l'environnement autour.
- Intérêt pour les projets de ferme à vocation sociale et/ou pédagogique.

Retours sur le projet de « Green Loop » - Intervention de Rémy Pérony

Lors de la réunion publique du 3 décembre 2018, la start-up « Green Loop » est venue présenter un modèle de ferme urbaine en aquaponie en réflexion pour le site du collège Îles de Mars.

« L'aquaponie est la culture de poissons et de plantes ensemble dans un écosystème construit en circuit fermé, en utilisant des cycles bactériens naturels pour transformer les déchets des poissons en nutriments pour les plantes. C'est une façon écologique et naturelle de produire de la nourriture qui réunit à la fois les meilleures qualités de l'aquaculture et de l'hydroponie, sans avoir besoin de rejeter d'eau, de la filtrer ou d'utiliser des fertilisants chimiques » (traduit de Aquaponic Gardening Comunity, Novembre 2010).

Suite à une étude de faisabilité plus précise, il s'avère que le modèle d'aquaponie en ultra-local (moins de 10 km entre production et consommation) pensé pour Pont-de-Claix ne peut pas fonctionner pour des raisons



d'ordre technique (rentabilité des installations, qualité de l'eau) et une inadéquation au marché de consommation (le consommateur est certes prêt à payer plus cher un produit très frais, mais pas encore plus cher parce qu'il est produit à proximité < 10 km).

=> Retours des participants :

- Le projet d'aquaponie a suscité de l'intérêt.
- Les explications de la start-up quant aux conclusions de l'étude sont appréciées.

Présentation du projet de « Mille pousses » - Intervention d'Isabelle Robles

Isabelle Robles, présidente de l'association et ingénieure agronome de formation présente le projet de l'association « Mille Pousses » qui est installée dans une serre du centre horticole de Saint-Martin-d'Hères depuis octobre 2018. Pendant une année, une dizaine de bénévoles va expérimenter la culture de micro-pousses et sa commercialisation dans l'objectif de parfaire un modèle économique local pour permettre l'embauche en insertion sociale.



Au total, une vingtaine de variétés de micro-pousses est cultivée en pot dans

un espace de 100 m² dans une serre mise à disposition par la Ville de Grenoble pour expérimenter une agriculture novatrice et ultra-locale. Selon Isabelle Robles, « *Les micro-pousses se placent entre les légumes et les herbes aromatiques. C'est un mélange de saveurs et d'esthétique pour les restaurateurs* ». Pour le moment, quelques restaurateurs grenoblois et de l'agglomération, dont le restaurant « La mauvaise herbe » à Pont-de-Claix, font appel à l'association pour se fournir en micro-pousses. Les plantes sont livrées en pot et les feuilles sont coupées au fur et à mesure du dressage des assiettes. Celles-ci se conservent entre une et deux semaines.

L'intervenante propose une dégustation collective de micro-pousses.

=> Retours des participants :

- Souhait de visiter la serre de micro-pousses à St Martin d'Hères.
- Souhait de privilégier l'agriculture urbaine en tant qu'outil d'inclusion sociale et le moyen de créer un lien entre le producteur et le consommateur, non comme un modèle productif.

Pistes évoquées par les participants

Consigne : Des panneaux de contribution sont mis à disposition des participants pour recueillir leurs avis de manière libre pendant la dégustation de micro-pousses.

	Pour la production et la consommation de produits frais locaux	Pour l'éducation à une alimentation plus saine
Actions à engager par la collectivité ?	<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser l'accès aux produits locaux (un marché de producteurs locaux par exemple) - Valoriser le côté production / vente sur place - Agir sur les prix pour que ça corresponde au niveau de vie des habitants 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire connaître d'autres modes d'alimentation (passer par les cantines scolaires)
Initiatives pouvant être portées par des acteurs associatifs ?	<ul style="list-style-type: none"> - Installer des ruches en toitures 	-
Rôle des consommateurs ?	-	-