

À Brétigny-sur-Orge, une ferme urbaine agroécologique veut nourrir les Franciliens

En face de l'immense centre Amazon, une ferme soutenue par la startup Alancienne souhaite produire et distribuer localement des produits bios. Un pari qui a vocation de test pour l'agriculture urbaine.

Temps de lecture : minute

18 juin 2020

Cueillies mardi matin sous une serre de l'Essonne, les courgettes, bio, sont livrées l'après-midi chez un particulier ou un restaurateur. Circuit plus court que ça, en Île-de-France, il n'y a pas, sauf à cultiver ses propres légumes sur son balcon. Implantée sur une ancienne base militaire à Brétigny-sur-Orge, la ferme agroécologique de l'Envol ambitionne de produire "en autonomie", sans intrants extérieurs, pour livrer les franciliens en produits locaux et bio et supprimer quelques milliers de kilomètres de transport. Un pari écologique, mais aussi économique et social, qui voudrait préfigurer une part de l'agriculture de demain autour des villes.



À lire aussi

L'agriculture urbaine prend du galon à Paris

Après avoir rempli sa cagette de courgettes, le maraîcher Éric Chatelet se met à l'épamprage des tomates, une taille minutieuse de chacun des plants. Juste derrière les serres, un entrepôt du géant américain de la distribution Amazon trace une ligne d'horizon rectiligne dans le ciel de la plaine de l'Essonne. *"C'est ironique que nous soyons si proches, ce que nous cherchons à faire c'est l'inverse d'Amazon"* : distribuer localement des produits locaux, s'amuse Paul Charlent, cofondateur de la plateforme de distribution Alancienne, associée à la ferme de l'Envol. Soutenue par le réseau Ferme d'avenir, qui promeut l'agroécologie, la ferme affiche l'ambition d'inventer un modèle *"durable"* et *"réplicable partout en France"* , surtout après la crise sanitaire qui a montré l'envie de local des consommateurs.



À lire aussi

Agricool inaugure sa première ferme urbaine, à La Courneuve

Ses principes sont issus de la permaculture : récupération d'eau de pluie, chasse au gaspillage, aucun engrais ni traitement... Organisée autour d'une double structure coopérative, la ferme a reçu des financements publics locaux pour les travaux de récupération d'eau, mais pas de subvention européenne. Et elle paie un loyer. Pour l'instant, elle n'héberge que quatre maraîchers. Un paysan-boulangier doit s'installer pour les céréales et le pain, des éleveurs pour le lait, la viande et les fromages. À terme, une douzaine de producteurs sont prévus sur les 80 hectares. Le contraire de l'agriculture intensive. L'idée est de réinventer une ferme en polyculture-élevage, sur le modèle de l'exploitation familiale des Trente Glorieuses, aujourd'hui en déshérence avec la spécialisation et l'intensification accrues de la production agricole. Chaque producteur (entrepreneur-salarié) reçoit 2500 euros net garanti par mois. De quoi faire rêver beaucoup d'agriculteurs qui peinent à vivre de leur travail sur une surface comparable.

Un concept qui laisse sceptique

La ferme est pilotée par un "*conseil stratégique*" coopératif où siègent producteurs, clients et partenaires comme Alancienne, les collectivités locales et des restaurants comme l'étoilé parisien Septime, mais pas la grande distribution qui s'était pourtant intéressée au projet. "*Plein*" de gens "*ont du mal à y croire*", reconnaît Paul Charlent : "*c'est bien ton projet, mais ça ne marchera pas, me disent-ils. Bizarrement, ce sont parfois des acteurs historiques de la mouvance bio*" .



À lire aussi

Agriculture urbaine : quel intérêt en France ?

Il admet que ses courgettes sont plus chères que dans la grande distribution, donc pas pour toutes les bourses, mais se dit "*sûr*" de la viabilité du projet, grâce à "*la suppression des intermédiaires*" , qui permet aux producteurs de garder la valeur pour eux, et à la "*solidarité entre ateliers*" , le maraîchage plus rentable soutenant l'élevage. "*Nos prix sont basés sur nos coûts, et en début d'année nous avons déjà pré-*

vendu notre production aux partenaires qui s'engagent à nos côtés, c'est un grand confort" , précise Éric Chatelet.

Paul Charlent dit s'être inspiré d'un modèle californien. Ce jeune Normand a rencontré ses associés sur le campus de Berkeley aux États-Unis, où ils suivaient un master d'entrepreneuriat. *"On a découvert qu'en Californie, au pays de la malbouffe, on mange très bien, qu'il y a beaucoup de bio local, et on s'est dit : si eux, ils le font, pourquoi pas nous ? En rentrant, en 2015, on s'est lancé" , d'abord dans la plateforme.*

L'après-midi, son centre d'emballage basé à Levallois-Perret (Hauts-de-Seine) vibre comme une fourmilière. De jeunes intérimaires préparent les commandes, livrées en scooter électrique : fruits, légumes, viande, fromage, bière, fleurs ou compost venus d'une cinquantaine de fermes autour de Paris. 1200 références au total. Et au milieu de la salle, entre une caisse de coriandre de la *"ferme Chatelain"* et de l'oseille de celle des *"jardins suspendus"*, les courgettes récoltées le matin à l'Envol.

Maddyness avec AFP

Article écrit par Maddyness avec AFP