

# Albi Ville Comestible

Fédérer les initiatives et acteurs de l'agriculture urbaine en Albigeois  
pour construire ensemble la résilience alimentaire locale

*11 novembre 2017*

## Sommaire

---

<b>1. Pourquoi ? D'où ? Vers où ?.....</b>	<b>2</b>
1.1. Maintenant !.....	2
1.2. Des organisations à repenser et expérimenter.....	2
1.3. De la permaculture urbaine à la ville permaculturelle.....	2
1.4. Vers la résilience alimentaire locale.....	2
<b>2. Objectif terre ! Le champ des possibles.....</b>	<b>3</b>
2.1. Sensibiliser, se former et transmettre.....	3
2.2. Densifier les liens entre ville et territoire environnant en développant les circuits courts.....	3
2.3. Réintégrer l'agriculture dans la ville : vers une ville – ferme réticulée.....	4
2.4. Boucler le cycle de la matière organique.....	4
2.5. Conclusion : Réduire le gaspillage et favoriser la justice alimentaire.....	4
<b>3. Par où commencer, comment on y va ? .....</b>	<b>5</b>
3.1. Une structure commune pour exister.....	5
3.2. Un QG dématérialisé pour communiquer.....	5
3.3. Un QG pour fédérer.....	6
<b>Conclusion : Nous sommes... Albi Ville Comestible ! .....</b>	<b>7</b>

# 1. Pourquoi ? D'où ? Vers où ?

---

## 1.1. Maintenant !

---

Nos initiatives se multiplient... pour apprendre à jardiner ensemble, pour s'alimenter par une agriculture paysanne et locale, pour organiser la distribution alimentaire de manière participative, pour réduire les déchets et recycler la matière, pour fabriquer la transition...

Nous apprenons à construire ensemble, à travers différentes initiatives, les prémices de nouveaux modèles d'organisation orientés vers plus de résilience, plus de proximité, plus de collectivité.

Le mouvement est engagé. Il demande maintenant à prendre de l'ampleur.

Comment faire ? Comment rendre ce mouvement visant la résilience, lui-même plus résilient ?

## 1.2. Des organisations à repenser et expérimenter

---

L'ambition, c'est d'évoluer vers de nouvelles organisations permettant d'amorcer, structurer, pérenniser un mouvement, et ainsi contribuer à faire émerger de nouveaux modèles.

Des exemples d'organisations innovantes existent, alliant auto-gouvernance, plénitude, et raison d'être. Frédéric Laloux les appelle des organisations opales<sup>1</sup>. Nous pouvons nous engager, à condition d'être en mesure d'évoluer dans nos manières de penser et d'agir.

Il s'agit d'économiser et concentrer nos énergies, pour les consacrer pleinement à créer, inventer, et construire de nouveaux modèles, que ce soit en termes de contenu ou d'organisation.

## 1.3. De la permaculture urbaine à la ville permaculturelle

---

On entend aujourd'hui beaucoup parler de permaculture urbaine. Au-delà de l'application en milieu urbain de principes et techniques, il s'agit maintenant de penser la ville dans sa globalité, avec son environnement, de manière écosystémique, en transposant les 12 principes énoncés par David Holmgren<sup>2</sup>. Il s'agit de concevoir un urbanisme de transition<sup>3</sup>, vers une ville autorégulée et résiliente. Il faudra sans doute faire avec moins d'énergie, moins de matières premières, moins d'argent, mais plus de temps, plus de recyclage, et plus d'humain.

## 1.4. Vers la résilience alimentaire locale...

---

Retrouver une certaine résilience locale<sup>4</sup>, c'est redéployer une agriculture paysanne et respectueuse de la nature<sup>5</sup>. C'est se réalimenter en circuits de proximité. C'est recréer un cycle local de la matière organique. C'est faciliter le retour à la terre, par le déploiement des possibilités de formation, de test, d'investissement, d'entraide.

C'est aussi réapprendre la qualité nutritive et gustative des aliments, retrouver du plaisir à cultiver, à jardiner, à cuisiner, à échanger entre producteurs et consommateurs, à s'impliquer soi-même dans la production et la distribution des produits alimentaires. C'est devenir agriculteurs urbains<sup>6</sup>. C'est rester en mouvement, continuer à évoluer, collectivement.

---

<sup>1</sup> Frédéric LALOUX, *Reinventing Organizations – Vers des communautés de travail inspirées*, Editions Diateino, 2015

<sup>2</sup> David HOLMGREN, *Permaculture – Principes et pistes d'actions pour un mode de vie soutenable*, Ed. Rue de l'Echiquier, 2014

<sup>3</sup> Rob HOPKINS, *Manuel de transition – de la dépendance au pétrole à la résilience locale*, Ed. Ecosociété, 2010

<sup>4</sup> Agnès SINAÏ, Raphaël STEVENS, Pablo SERVIGNE, Hugo CARTON – *Petit traité de résilience locale*, Ed. Charles Léopold Mayer, 2015

<sup>5</sup> Pierre ASSEMAT, *A la rencontre de paysans Nature & Progrès*, Ed Nature & Progrès Tarn, 2017

<sup>6</sup> Guillaume Morel-Chevillet, *Agriculteurs urbains*, Ed. France Agricole, 2017

## **2. Objectif terre ! Le champ des possibles**

---

### **2.1. Sensibiliser, se former et transmettre**

---

*Pour sensibiliser le plus grand nombre aux questions agricoles et alimentaires, diffuser la pratique collective de l'agriculture et du jardinage en ville, en s'appuyant sur les compétences locales :*

- Appuyer la diffusion de la « culture » sur les espaces publics, et la poursuivre les espaces privés non valorisés, dans les jardins, et sur les toits ! (notamment avec les Incroyables Comestibles Albigeois)
- Développer et relier les jardins collectifs avec un réseau d'animation, en s'appuyant sur les jardins partagés existants (à Rayssac, à Lapanouse, les jardins d'insertion de Regain, les jardins des cheminots...)
- Intégrer des parcours touristiques à travers la ville pour découvrir les sites de jardinage, d'agriculture urbaine : la « ballade comestible » ;
- Mettre en place un atelier de conception et fabrication d'outillage adapté à l'agriculture et au jardinage urbain (en s'appuyant par exemple sur le fab'lab d'Albi) ;
- Constituer un laboratoire d'agriculture urbaine appliquée (Lab' A.U.A.), pour expérimenter des micro-systèmes de cycle de production – transformation – consommation – recyclage (déjà en émergence dans les lycées Bellevue et Rascol) ;
- Partager un conservatoire [vivant] de semences locales (en s'appuyant sur les ICA, Pétanielle...)
- Informer, sensibiliser, conseiller et accompagner les citoyens (avec le mouvement Zéro Déchets) ;

### **2.2. Densifier les liens entre ville et territoire environnant en développant les circuits de proximité**

---

*Pour raccourcir les circuits et réduire les distances entre production et consommation, mettre en relation la ville et son territoire environnant, favoriser l'émergence de petits producteurs de proximité, densifier le maillage :*

- Soutenir l'installation de micro-fermes urbaines et péri-urbaines, pour des productions denses en surface et avec des fréquences élevées de distribution (maraîchage...), en facilitant l'accès à la terre, en proposant des espaces tests, en inventant des modèles de fermes coopératives (en se rapprochant de Terre de Rivières / Terre de liens, Essor maraîcher / réseau des espaces tests...)
- Mettre en réseau les circuits courts et la vente directe : AMAPs, groupements d'achats, magasins de producteurs, marchés (avec le réseau des AMAPs, Saveurs Paysannes, drive fermier, Crok Papilles...)
- Appuyer l'émergence d'un magasin coopératif « food coop » portée par ScopAlbi, qui implique les consommateurs dans la gestion de l'approvisionnement et de la distribution. Prolonger le concept de par une organisation de coopérative de production, transformation, restauration...
- Trouver un porteur de projet pour développer une plate-forme dématérialisée permettant de faciliter les connexions entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, mettre en adéquation offre et demande (démarche initiée par l'EMAC et les ICA) ;
- Mettre en place des outils mutualisés de transformation et conservation, dédiés à la distribution locale de produits locaux (en s'appuyant par exemple sur le projet Terra Alter – Tarn) ;
- Faire émerger de la restauration locale (Cf. par exemple Saveurs Paysannes) ;
- Mettre en place un système d'étiquette kilométrique (à la manière des étiquettes énergie).

## **2.3. Réintégrer l'agriculture dans la ville : vers une ville – ferme réticulée**

---

*Pour rapprocher encore les lieux de production et de consommation, intensifier la sensibilisation, diffuser la « culture » partout dans la ville... :*

- Intégrer de la production agricole au cœur des quartiers, en s'appuyant sur les jardins existants... et progresser vers des « quartiers – fermes » ;
- Imaginer des fermes multi-sites insérées dans la ville, reliées entre-elles par des voies piétonnes ou cyclables, elles-mêmes support de promenades comestibles ; Et si au bout du compte, c'est la ville elle-même qui était une ferme, réticulée ?
- Imaginer des modèles adaptés à de la production en micro-ferme ;
- Transformer des lieux de production avec vente et dégustation : des « fermes – restaurants » ;
- Inventer le wwoofing urbain, orienté vers la production mais aussi l'animation, la sensibilisation ;
- Créer et mutualiser des outils agricoles et moyens de transports adaptés à la ville (= inventer une CUMA urbaine).

## **2.4. Boucler le cycle de la matière organique...**

---

*Pour contribuer à résoudre le problème urbain que constitue la gestion des déchets, en rapprochant les sites de production et consommation, en facilitant le recyclage de la matière organique, en réduisant la consommation d'eau et la production de déchets :*

- Déployer le compostage de proximité partagé, les élevages de proximité (poules), pour favoriser le recyclage in situ de la matière organique ;
- Déployer un système de collecte et valorisation pour certaines matières organiques spécifiques (huiles, marc de café...)
- Mettre à disposition des toilettes sèches lors d'évènements festifs, sur l'espace public... (comme le fait par exemple l'association Lent vers) ;

## **2.5. Conclusion : Réduire le gaspillage et favoriser la justice alimentaire**

---

En diffusant la « culture » partout en ville, il s'agit de rendre l'agriculture visible et accessible par tous, de permettre la sensibilisation et l'implication de tous, d'offrir l'accès à une alimentation de qualité à tous, y compris aux personnes en situation de précarité.

Il s'agit ainsi de créer les conditions pour réduire le gaspillage alimentaire, développer les circuits de récupération des surplus de production, les filières et réseaux de distribution et valorisation.

Il s'agit d'œuvrer pour la justice alimentaire, en partageant l'abondance.

## 3. Par où commencer, comment on y va ?

---

### 3.1. Une structure commune pour exister

---

Pour fédérer nos initiatives, il convient d'imaginer des structures et des outils adaptés et évolutifs.

En premier lieu, la construction d'une structure commune présente l'avantage de pouvoir à la fois :

- relier les différentes parties prenantes : porteurs d'initiatives, associations, producteurs, distributeurs, consommateurs, structures institutionnelles telles que la communauté d'agglomération et les communes, la chambre d'agriculture, la SAFALT, les services de l'Etat, les écoles, collèges, lycées, université, écoles supérieures, organismes de formation...
- produire des services, de porter des études, de proposer de l'animation, de l'aide au développement de projets...
- héberger des salariés et/ou assembler des structures connexes ;
- accueillir des actions bénévoles.

Un type de structure appropriée existe : la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif).

Afin de se donner le temps de constituer ensemble cette SCIC dans de bonnes conditions, il convient de préfigurer celle-ci via une organisation facilement et rapidement mise en place : une association.

En complément, certains outils peuvent d'ores et déjà être envisagés :

- des outils de financement : une foncière citoyenne, ou un partenariat avec « terres de liens », pour l'investissement dans des terres ou des bâtiments-fermes urbaines ;
- une coopérative de type CUMA à adapter pour l'agriculture urbaine ;

### 3.2. Un QG dématérialisé pour communiquer

---

La réussite du projet Albi Ville Comestible repose en grande partie sur l'élan qu'il suscite.

La communication a donc vocation à tenir une place importante, en contribuant à libérer nos imaginaires, à donner envie, à montrer ce qui se fait ici et ailleurs, de manière positive, sans prendre parti et simplement en donnant à voir, à construire progressivement une « culture commune ».

Susciter l'adhésion, c'est aussi inclure, donner à voir et valoriser les initiatives locales, dans et autour du mouvement *Albi Ville Comestible*.

Il est possible de prendre la main sur le cours des choses, sur notre environnement, sur nos interrelations... et sur nous. En quelques sortes, c'est notre révolution du « brin de paille »<sup>7</sup>, en utilisant la technologie d'aujourd'hui !

Pour ces raisons, un site ou un blog sont appropriés, pour réaliser et diffuser des reportages et informations locales, et relayer des informations d'ailleurs, sur le thème de l'agriculture, du jardinage, de l'alimentation, de constructions collectives...

L'outil internet peut aussi être utilisé comme un centre de ressources dématérialisé, avec une mise à disposition d'un ensemble de documents, de références bibliographiques, de liens vers d'autres sites, d'un atlas local, autour des thématiques d'Albi Ville Comestible.

---

<sup>7</sup> Masanobu FUKUOKA, La révolution d'un seul brin de paille – Une introduction à l'agriculture sauvage, Ed Guy Trédaniel, 2005

### 3.3. Un QG pour fédérer

---

#### ***Pour quoi ?***

---

Pour favoriser la convergence des initiatives et l'émergence du mouvement commun, sa structuration, son déploiement... une des premières étapes consistera à créer un lieu fédérateur, un « tiers-lieu-base », « quartier général », « éco-centre urbain », « maison commune » d'agriculture urbaine.

Ce lieu permettra d'abord de rendre concret et identifiable le projet Albi Ville Comestible. Il sera tout à la fois une adresse, une vitrine, un lieu de rencontres, de réflexion, de travail, d'habitation, d'accueil, de diffusion, d'évènements, de fêtes... et une micro-ferme urbaine.

Cœur du mouvement et projet Albi Ville Comestible, il permettra également de créer des ponts avec des initiatives dans d'autres domaines de la transition.

#### ***Un lieu vivant et attractif !***

---

Quelques idées de programme peuvent déjà être posées, et seront à amender et compléter selon l'évolution du projet, et à adapter au lieu quand il sera trouvé...

- Un café associatif ou coopératif : lieu de rencontres, de débats, de restauration, d'expositions, d'évènements, de concerts, de fêtes...
- Un lieu ressources (bibliothèque + librairie thématique) ;
- Une « grainothèque » ;
- Un jardin de production et démonstration et/ou une serre à plants ;
- une micro-base pour l'animation de jardins (matériel pour jardinage, compostage, matériel pédagogique..) ;
- une base de fabrication, gestion et stockage de matériel (entre fab'lab, repair-café agricole et micro-CUMA urbaine , pour du matériel agricole, du matériel mobile de fabrication / transformation / démonstration (par ex. matériel de battage / moulin / four à pain...), du matériel de compostage, toilettes sèches...
- une micro-ferme urbaine : culture sur produits de recyclage, et à haute valeur ajoutée (par ex : champignons & chicon sur marc de café, aromatiques) + culture de plants ?
- Un atelier de transformation, de cuisine
- Un lieu de distribution le (premier) supermarché coopératif d'Albi ?
- des lieux de travail – salle de réunion, bureaux partagés, dont la base d'Albi Ville Comestible ;
- un lieu d'habitation, d'hébergement et d'accueil – wwoofing urbain ?

#### ***Un lieu résilient : autonome et évolutif***

---

Au-delà des différentes fonctions envisageables, il s'agira d'anticiper l'évolution du lieu : Suivant le développement du projet Albi Ville Comestible, certaines fonctions prendront plus ou moins d'ampleur, certaines devront déménager, faire de la place pour permettre à d'autres de prendre place...

Parallèlement, l'objectif pour la pérennité du projet dans sa globalité, et du quartier général en particulier, sera de disposer d'un lieu autonome, c'est-à-dire de disposer de garanties en termes de propriété et/ou d'utilisation du lieu.

## **Conclusion : Nous sommes... Albi Ville Comestible !**

---

Nous prenons plaisir à être ensemble,

Nous nous réapproprions notre alimentation,

Nous progressons vers la justice alimentaire,

Nous prenons soin de la nature,

Nous partageons nos initiatives collectives, nous les mettons en réseau, nous les fédérons,

Nous inventons les organisations collectives de demain,

Nous faisons progresser la résilience de notre territoire,

Nous reprenons la main sur nos vies, sur notre avenir commun,

Ancrés dans notre territoire, fédérés, résilients, constructifs, ouverts et en mouvement, nous sommes... Albi Ville Comestible !