



# ALBI, PRIX TERRITORIA 2017

*Catégorie Écologie et Environnement*

**DÉMARCHE POUR UNE AGRICULTURE  
ET UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ**

DOSSIER DE CANDIDATURE

# SOMMAIRE

---

<b>ALBI : démarche d'une ville pour promouvoir une agriculture et une alimentation de proximité .....</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Une démarche préalable de sensibilisation et de mobilisation pour un développement</i></li><li>• <i>Une nouvelle étape : le développement de l'agriculture de proximité en secteur urbain</i></li></ul>	
<b>Première étape : sensibiliser les albigeois à leur environnement et à leur alimentation .....</b>	<b>6</b>
<b>Deuxième étape : reconquérir du foncier pour développer une agriculture de proximité .....</b>	<b>18</b>
<b>Troisième étape : mise en place d'un comité de pilotage partenarial et lancement d'un état des lieux du secteur alimentaire local .....</b>	<b>24</b>
<b>Quatrième étape : élaborer un plan d'actions pour de nouvelles perspectives .....</b>	<b>32</b>
<b>Conclusion .....</b>	<b>40</b>
<b>Revue de presse .....</b>	<b>42</b>

---

# **ALBI :** démarche d'une ville pour promouvoir une agriculture et une alimentation de proximité

---

## **UNE DÉMARCHE PRÉALABLE DE SENSIBILISATION ET DE MOBILISATION POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE**

La ville d'Albi est engagée depuis plusieurs années dans une politique volontariste en matière de développement durable. La reconnaissance « Agenda 21 local » reçue en 2007 et renouvelée en 2011 par le ministère de l'écologie en témoigne.

L'ensemble des secteurs d'intervention de la collectivité ont progressivement mis en œuvre des actions participant de cette démarche.

### **Trois exemples peuvent notamment illustrer les actions réalisées :**

#### **1- Actions du service Patrimoine végétal et environnement**

Le service Patrimoine végétal et environnement est engagé depuis une dizaine d'années dans une gestion raisonnée des espaces verts de la Ville.

De nombreux espaces naturels ont été créés dans lesquels la préservation de la biodiversité est largement prise en compte (gestion différenciée des espaces, installation de nichoirs et d'hôtels à insectes, recensement et protection des espèces d'orchidées, etc.).

Un guide de reconnaissance des oiseaux a été réalisé afin de permettre à ceux qui le souhaitent de partir à la découverte des oiseaux présents sur le territoire albigeois.

Un guide des insectes ainsi qu'un guide des mammifères suivront prochainement.

Le suivi depuis plusieurs années du couple de faucons pèlerin nichant sur la cathédrale sainte Cécile témoigne également de l'importance accordée à la biodiversité. Ce couple d'oiseaux fait chaque année l'objet de nombreuses animations réalisées en partenariat avec la LPO et qui réunissent plusieurs milliers de personnes.

La désignation d'Albi comme « Capitale biodiversité 2016 » dans la catégorie « Villes moyennes » a reconnu l'investissement de la Ville pour la préservation de la biodiversité et est venue conforter les engagements pris.

#### **2- Actions de la cuisine centrale municipale**

La cuisine centrale municipale participe fortement à cette démarche globale en intégrant des critères environnementaux dans l'achat des denrées alimentaires nécessaires à la production des 3 000 repas par jours qui alimentent quotidiennement les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs et le service de portage de repas à domicile.

Ainsi, sur l'ensemble des marchés publics de fourniture alimentaire, 8 lots privilégient l'agriculture raisonnée, 11 lots sont issus de l'agriculture biologique, 5 lots proviennent de la pêche responsable et durable, et enfin 16 lots sont en provenance de circuits courts de proximité.

### 3- Action du service Commerces et marchés

La gestion municipale attentive du marché couvert du cœur de ville et des nombreux marchés de plein air témoignent de la volonté de la Ville d'accueillir les producteurs locaux et d'encourager le développement des circuits courts de proximité.

Cette démarche interne à la collectivité s'est accompagnée d'une politique de sensibilisation des habitants par le développement de la démocratie participative.

Chacun quartier de la ville d'Albi dispose d'un conseil de quartier qui se réunit deux fois par an.

Les 12 conseils de quartiers (un par quartiers), instance de participation citoyenne, sont l'occasion pour la Ville de réaliser un travail de proximité avec les albigeois en vue de les sensibiliser à certaines problématiques. Ils sont un lieu privilégié d'échanges d'idées et d'informations.

L'objectif est de concevoir collectivement des projets, de renforcer la participation des Albigeois, les relations de proximité et les liens de solidarité dans les quartiers.

La thématique de l'environnement, des aménagement de proximité (durable, économes en eau,...) et des jardins partagés est un des sujets largement abordés et débattus avec les conseillers de quartiers qui sont de plus en plus informés, attentifs et sensibles à la qualité de leur cadre de vie.

#### **Une nouvelle étape : le développement de l'agriculture de proximité en secteur urbain**

Ces nombreuses actions, dont tout particulièrement l'aménagement de différents types de jardins, ont peu à peu permis qu'une véritable culture globale de l'écologie s'enracine durablement dans les différents services.

Ceci a progressivement conduit la ville d'Albi à s'engager dans un projet de développement de l'agriculture de proximité urbaine .

#### ***Ce projet a pour objectif de :***

- permettre à un plus grand nombre de citoyens d'accéder à une alimentation locale, saine et de qualité ;
- renouer le lien entre l'urbain et le rural, entre les producteurs et les citoyens
- réintroduire la production vivrière en ville.

Il constitue une réponse aux impératifs écologiques, agricoles et sociétaux auxquels nous devons faire face depuis quelques années.

Consciente que ce projet ambitieux ne pouvait aboutir qu'avec l'association des forces vives du territoire permettant de faire grandir et perdurer cette dynamique territoriale, la ville d'Albi a impulsé la mise en place d'une démarche partenariale.

Les nombreuses actions engagées nécessitent aujourd'hui l'instauration d'un cadre structuré afin d'assurer l'atteinte des résultats attendus et leur pérennité dans le temps.

Un comité de pilotage constitué d'acteurs clés du territoire albigeois a été mis en place.

Le développement de ces partenariats permettra d'enrichir la démarche de nombreuses expertises et compétences dans différents domaines (social, agricole, enquête de production/consommation, analyse de données, etc).

***Le développement de cette agriculture urbaine de proximité permettra de réduire les émissions de gaz à effet de serre liés au transport des matières premières et de s'assurer de la qualité alimentaire de cette production locale.***

***Elle impulsera aussi la création de nouveaux emplois et contribuera à favoriser l'accès à une alimentation saine et de qualité.***





***Le présent dossier a pour objet  
de présenter la démarche globale  
engagée par la ville d'Albi  
pour développer une agriculture  
et une alimentation de  
proximité en Albigeois***





PREMIÈRE ÉTAPE :  
*sensibiliser les albigeois  
à leur environnement  
et à leur alimentation*

## DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LA VILLE D'ALBI A DÉVELOPPÉ UN INTÉRÊT CERTAIN POUR LA CRÉATION DE JARDINS DE TOUS TYPES : FAMILIAUX, D'INSERTION, SOLIDAIRES, PARTAGÉS.

**Pour maintenir et faire vivre cette dynamique territoriale, la Ville travaille en partenariat avec plusieurs associations.**

---

### Cantepau

---

***Le quartier de Cantepau est un quartier d'habitat social faisant partie des quartiers « politique de la ville ».***

Les jardins de Cantepau, situés sur le Domaine de Saint-Viateur ont été créés en 1997.

Ces 3ha ont été scindés en deux espaces distincts. Une partie est subdivisée en 32 parcelles individuelles de 145 à 180 m<sup>2</sup> chacune, avec un abri clos et un accès à l'eau. Elles sont louées à des familles pour leur permettre de cultiver fruits et légumes pour leur consommation personnelle selon des critères d'attribution (être non imposable et résider à Albi). La priorité est donnée aux habitants du quartier de Cantepau ainsi qu'aux familles avec enfants à charge.

La modeste participation financière de 8€ par mois permet de rendre les bénéficiaires responsables du bien qui leur est confié.

Enfin, une convention est signée entre la ville d'Albi et chaque locataire afin de formaliser les droits et devoirs de chacune des parties. Cette convention est complétée par un règlement intérieur fixant les règles de bonnes conduites communes, de cohabitation et de coopération des bénéficiaires.

La seconde partie, qui représente 1,4 ha, constitue un jardin d'insertion géré par l'association Regain Action depuis 1999. Ce jardin permet de proposer un emploi à des jeunes bénéficiaires du R.S.A. et des chômeurs de longue durée. L'association Regain emploie dans ce cadre seize personnes qui cultivent des légumes sur le jardin.

La production, d'environ 15 tonnes par an, est écoulee de plusieurs façons : distribution à l'épicerie sociale et au Restaurant du Cœur, vente au restaurant la « Table de Regain » qui emploie également des jeunes en insertion professionnelle, et enfin distribution sous forme de 65 paniers aux 80 adhérents de l'association.



---

# Lapanouse

---

**Le quartier de Lapanouse est un quartier d'habitat social faisant partie des quartiers « politique de la ville ».**

Le Jardin partagé de Lapanouse, initié par le CCAS<sup>1</sup> de la ville d'Albi via le centre social municipal de Lapanouse - Saint Martin - Jarlard, a vu le jour en 2008.

Situé en cœur du quartier sur un terrain de 630 m<sup>2</sup>, il a pour objectifs de favoriser la rencontre et les échanges entre les habitants du quartier, renforcer les liens et permettre aux habitants de venir jardiner et récolter le fruit de leur travail.

Il est aujourd'hui devenu un lieu reconnu dans le quartier comme espace de promenade et de pique-nique.

## Le jardin est partagé en 2 espaces :

- Une partie collective dédiée aux animations de découverte du jardinage et du travail de la terre, avec 2 ateliers hebdomadaires de jardinage et bricolage ;
- 10 parcelles individuelles de 27m<sup>2</sup> chacune pour quelques familles du quartier. Ces parcelles permettent à chaque famille de cultiver fruits et légumes pour leur consommation personnelle. En contrepartie elles s'engagent à entretenir l'espace collectif à tour de rôle.

Sur le quartier de Lapanouse se trouve également un Key Hole Garden. Littéralement, ce « jardin en trou de serrure » est un potager circulaire entouré de pierres au centre duquel une colonne sert de composteur. Il est composé de plusieurs couches de paille, bois, compost et terre qui offrent un substrat idéal pour tous types de plantations.

Depuis mars 2015, après un mois et demi de chantier de construction mené par les apprentis de la maison des Compagnons du Tour de France, le projet de « Jardin en Trou de Serrure » de Lapanouse est devenu réalité.

Il a été baptisé « La Serralha Miam-Miam » par l'école occitane La Calandreta qui a participé au projet de plantation.

Diverses variétés de fruits et légumes poussent désormais sur le Key Hole Garden, nourries par le coeur-composteur du jardin que les habitants riverains ont pris l'habitude de venir alimenter.



---

## *La Madeleine*

---

Les jardins de la Madeleine sont situés sur un terrain de 4650 m<sup>2</sup> près de la gare Albi-Madeleine. Ils sont découpés en 30 parcelles de 150 m<sup>2</sup> et gérés depuis 2000 par Les jardins de la Madeleine, représentant local de l'association nationale Jardin du cheminot. Initialement réservée aux employés des Chemins de fer, l'exploitation s'est ouverte au public. Aujourd'hui, sur les 20 adhérents, 10 sont des cheminots actifs, les autres sont retraités ou encore de jeunes couples.

Les Jardins de la Madeleine adhérant à l'association nationale Jardinot ont obtenu en 2016 le niveau argent de l'opération Jardinot d'or. Cette certification vise à distinguer les jardins familiaux qui respectent au quotidien l'environnement et favorisent la biodiversité. Par exemple, des collecteurs d'eau et des systèmes de goutte-à-goutte ont été mis en place, les techniques de paillage ont été généralisées et deux ruches ont été installées.

---

# Rayssac

---

**Le quartier de Veyrières-Rayssac est un quartier d'habitat social faisant partie des quartiers « politique de la ville ».**

Plus récemment, le quartier de Rayssac a vu naître en 2016 un nouveau jardin géré par l'association Sève et Terre. Jeune association créée en janvier 2015 qui œuvre pour l'éducation à l'environnement, à la citoyenneté ainsi que pour le développement social, elle met en œuvre des événements et des animations sur ces thématiques.

Dans ce cadre, l'association est engagée depuis 2016 sur la création et l'animation d'un jardin collectif de développement social sur Albi, dans le quartier de Veyrières - Rayssac, sur un terrain municipal mis à disposition par la Ville à titre gratuit.

Après un travail de mobilisation, l'association a réussi à constituer un groupe d'une vingtaine d'habitants du quartier qui forment aujourd'hui un comité de jardiniers s'impliquant régulièrement dans l'entretien et l'évolution du jardin.

Le développement de ce jardin à la fois solidaire et collectif permet de renforcer la cohésion sociale sur le quartier en permettant aux habitants de se rencontrer, d'échanger et de partager des moments riches et conviviaux.

Les actions menées par Sève et Terre à travers la mise en place de ce jardin comportent de nombreux avantages pour le développement social du quartier de Veyrières - Rayssac, permettant notamment :

- de favoriser les dynamiques d'entraide et de cohésion sociale en organisant des temps de jardinage collectif réguliers et ouverts à tous ;
- de décroïsonner les différents publics et ainsi de lutter contre l'isolement de certaines personnes et de favoriser les échanges ;
- de consolider l'insertion sociale et professionnelle en travaillant notamment sur l'estime de soi, l'apprentissage, le développement d'un réseau de connaissance, la pratique d'une activité physique...





---

## *Les jardins partagés*

---

Afin d'entamer une démarche de sensibilisation des citoyens, la ville d'Albi travaille également en collaboration avec l'association des Incroyables Jardiniers<sup>2</sup>.

Dans ce cadre, de nombreux jardins comestibles partagés ont vu le jour sur des espaces publics. Certains de ces jardins sont aménagés et entretenus par le service Patrimoine Végétal de la Ville, d'autres sont gérés par les Incroyables jardiniers.

La mise en place de ce partenariat avec l'association a nécessité en amont la rédaction d'une convention d'occupation du domaine public afin d'asseoir les modalités de gestion de ces jardins.

Ces derniers organisent régulièrement des animations sur les jardins dont ils ont la responsabilité afin de sensibiliser la population sur diverses problématiques telles que l'alimentation ou encore l'écologie. Ces moments d'animation représentent également des temps de partage et d'échanges pour de nombreux albigeois.

Cette démarche de développement des espaces comestibles est valorisée au travers de la mise en place des « Balades Comestibles albigeoises », en concertation avec les Incroyables jardiniers.

L'objectif est de créer plusieurs circuits de promenade reliant les différents jardins partagés entre eux. Ces balades permettront ainsi prochainement aux albigeois et touristes de découvrir la ville d'Albi tout en explorant les jardins et en récoltant éventuellement divers fruits et légumes.

Toujours dans un souci de sensibilisation, la ville d'Albi organise également des événements sur la thématique de l'alimentation.

Les 21 et 22 janvier 2016 ont été organisées, en partenariat avec les Incroyables Jardiniers, les journées comestibles avec notamment la venue de Pamela Warhusrt, co-fondatrice du mouvement Incredible Edible en Angleterre.

À cette occasion, diverses animations ont été mises en place afin de sensibiliser le public sur des thématiques telles que consommer local, l'agriculture biologique, la permaculture, etc.

## Le jardin potager partagé...

Dans le cadre des plantations printanières, les jardiniers de la ville d'Albi vous proposent de mettre à votre disposition des légumes et des plantes aromatiques sur cet espace aménagé. Afin de faciliter le prélèvement, un code couleur, matérialisé par des pastilles, vous indique l'état de maturité ou de cueillette des plantes disponibles. Dès lors, vous pourrez préparer vos plats préférés à partir de ces plantes, en prenant soin de ne pas les abîmer.

 <b>Pastille verte</b> <i>Vous pouvez me cueillir.</i>	 <b>Pastille orange</b> <i>Attendez encore un peu, la cueillette est bientôt possible !</i>	 <b>Pastille rouge</b> <i>Ne pas me cueillir. Le fruit et/ou la plante ne sont pas prêts.</i>
---	--	--



Retrouvez l'actualité des jardins sur : [parjardin.mairie-albi.fr](http://parjardin.mairie-albi.fr) et sur [www.mairie-albi.fr](http://www.mairie-albi.fr)



Toujours dans un souci de sensibilisation, la Ville d'Albi organise également des événements sur la thématique de l'alimentation.

Les 21 et 22 janvier 2016 ont été organisées, en partenariat avec les Incroyables Jardiniers, les journées comestibles avec notamment la venue de Pamela Warhusrt, co-fondatrice du mouvement Incredible Edible en Angleterre.

À cette occasion, diverses animations ont été mises en place afin de sensibiliser le public sur des thématiques telles que consommer local, l'agriculture biologique, la permaculture, etc.

**Trois conférences ont été organisées sur les thèmes suivants :**

- *Participation citoyenne : comment devenir acteur de nos villes ? :*  
exploration des pistes permettant de mobiliser les habitants, associations et forces vives du territoire autour d'un projet nourricier pour tous.
- *Éduquer, apprendre, transmettre, partager :*  
étudier les pistes permettant aux enfants et aux familles de recréer un lien avec la terre, les sensibiliser à l'enjeu d'une alimentation saine et locale.
- *Économie locale : comment produire, distribuer et consommer autrement ? :*  
réfléchir aux possibilités qui permettraient de renforcer les circuits courts de production, transformation, distribution et consommation alimentaire locale.

Ces journées ont ainsi permis de mener une réflexion sur l'importance de l'alimentation locale et saine ainsi que sur toutes les problématiques qui y sont liées (changement climatique, agriculture biologique, préservation de la biodiversité, etc).

La mise en place d'un partenariat entre l'association des Incroyables Jardiniers et la Ville d'Albi a permis le développement d'une agriculture citoyenne et d'enclencher une démarche de sensibilisation du public.

***Ainsi, depuis de nombreuses années, la ville d'Albi a multiplié les jardins de tout genre sur son territoire, aussi bien dans des espaces historiques en cœur de ville tel que le cloître saint Salvi par exemple, que dans les quartiers d'habitat social comme Cantepau, Lapanouse et Rayssac.***

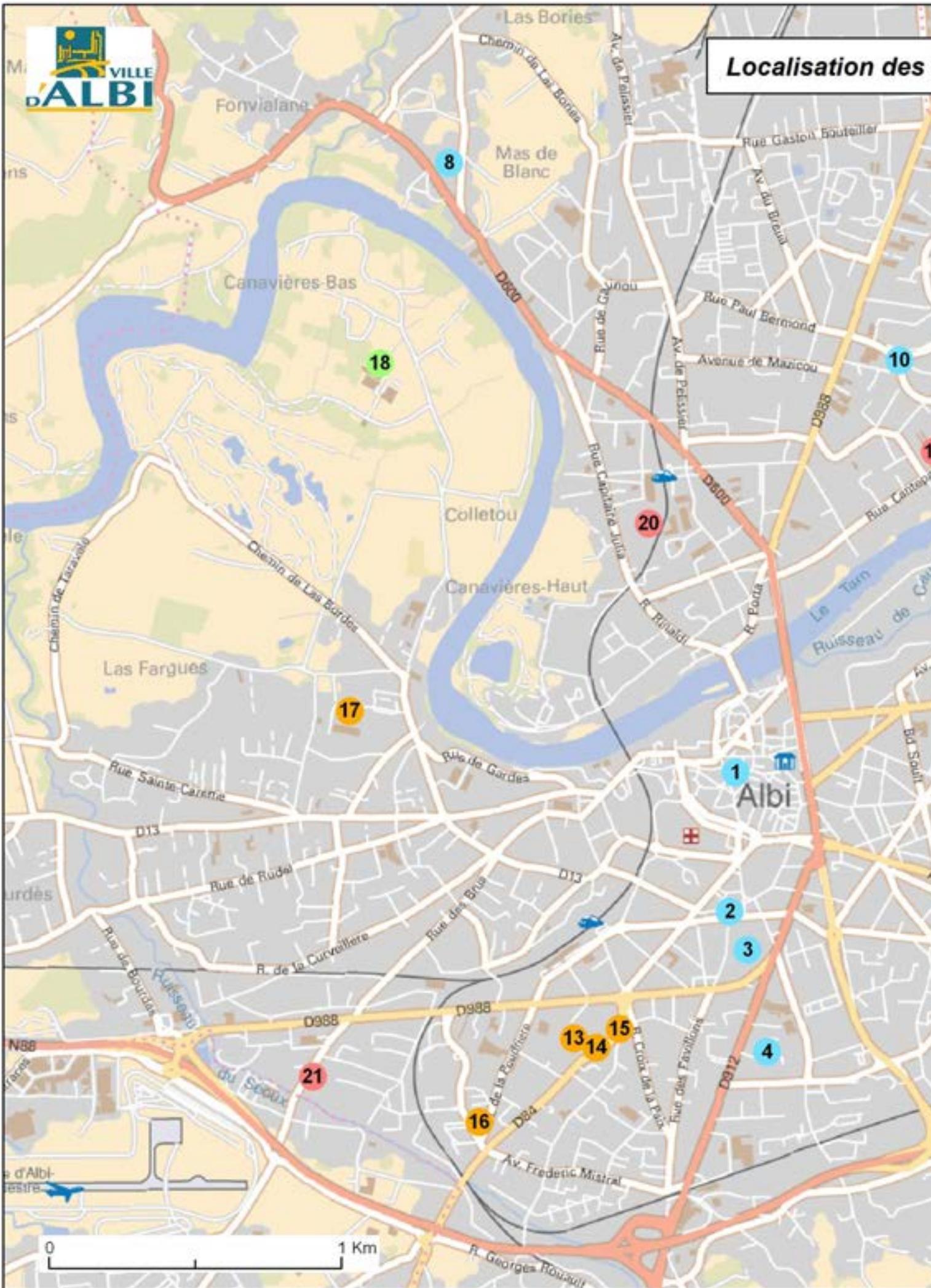
***Cette étape de sensibilisation est indispensable pour que le projet soit compris et accepté par la population.***

***Cependant elle n'est pas suffisante si l'on souhaite permettre à un plus grand nombre de citoyens d'accéder à une alimentaire locale, saine et de qualité.***

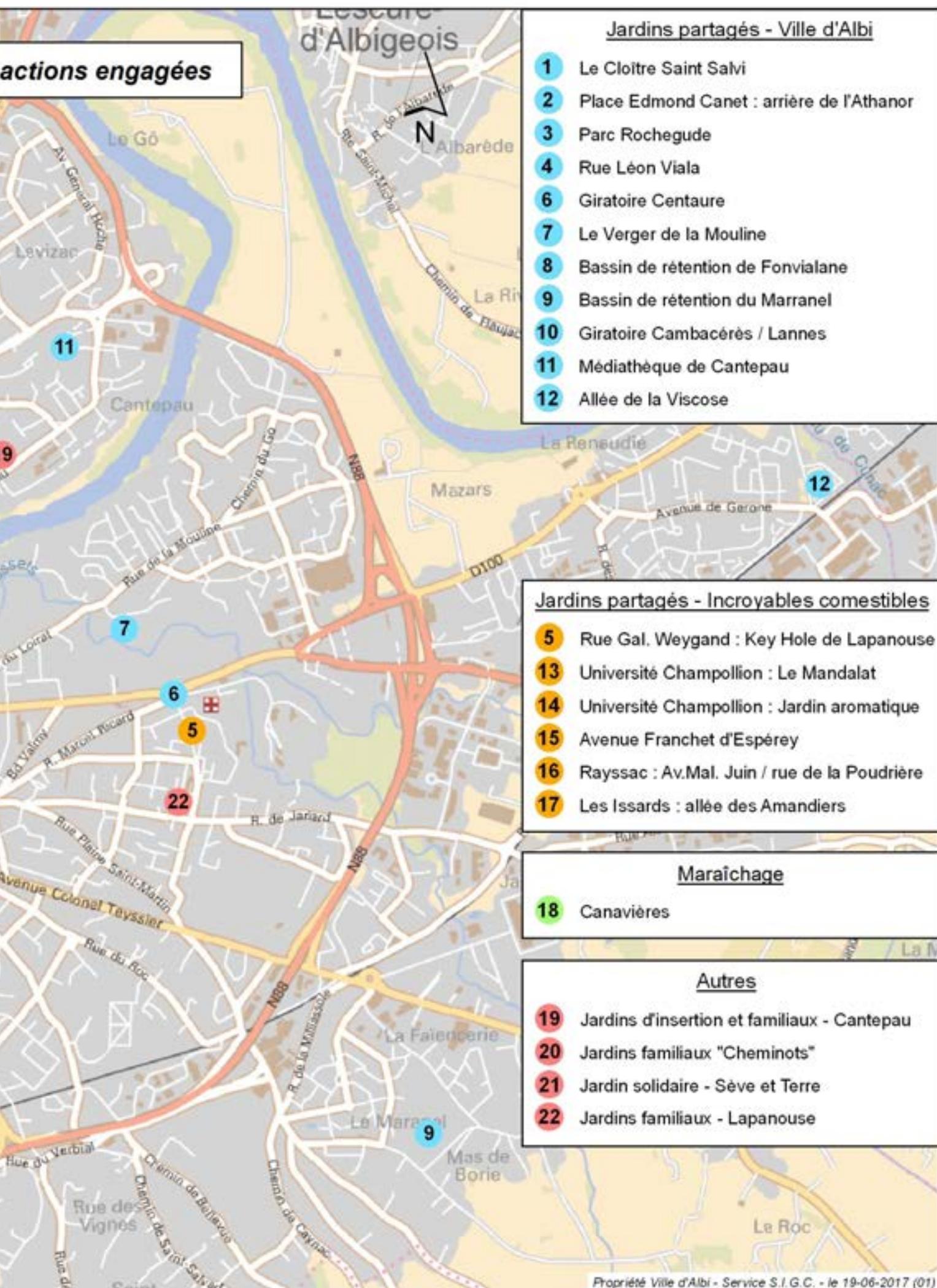
***C'est pourquoi la Ville d'Albi a également entrepris de développer une agriculture de proximité sur des terrains lui appartenant.***



Localisation des



## actions engagées



### Jardins partagés - Ville d'Albi

- 1 Le Cloître Saint Salvi
- 2 Place Edmond Canet : arrière de l'Athanor
- 3 Parc Rochegude
- 4 Rue Léon Viala
- 6 Giratoire Centaure
- 7 Le Verger de la Mouline
- 8 Bassin de rétention de Fonvialane
- 9 Bassin de rétention du Marranel
- 10 Giratoire Cambacérès / Lannes
- 11 Médiathèque de Cantepau
- 12 Allée de la Viscose

### Jardins partagés - Incroyables comestibles

- 5 Rue Gal. Weygand : Key Hole de Lapanouse
- 13 Université Champollion : Le Mandalat
- 14 Université Champollion : Jardin aromatique
- 15 Avenue Franchet d'Espérey
- 16 Rayssac : Av.Mal. Juin / rue de la Poudrière
- 17 Les Issards : allée des Amandiers

### Maraîchage

- 18 Canavières

### Autres

- 19 Jardins d'insertion et familiaux - Cantepau
- 20 Jardins familiaux "Cheminots"
- 21 Jardin solidaire - Sève et Terre
- 22 Jardins familiaux - Lapanouse



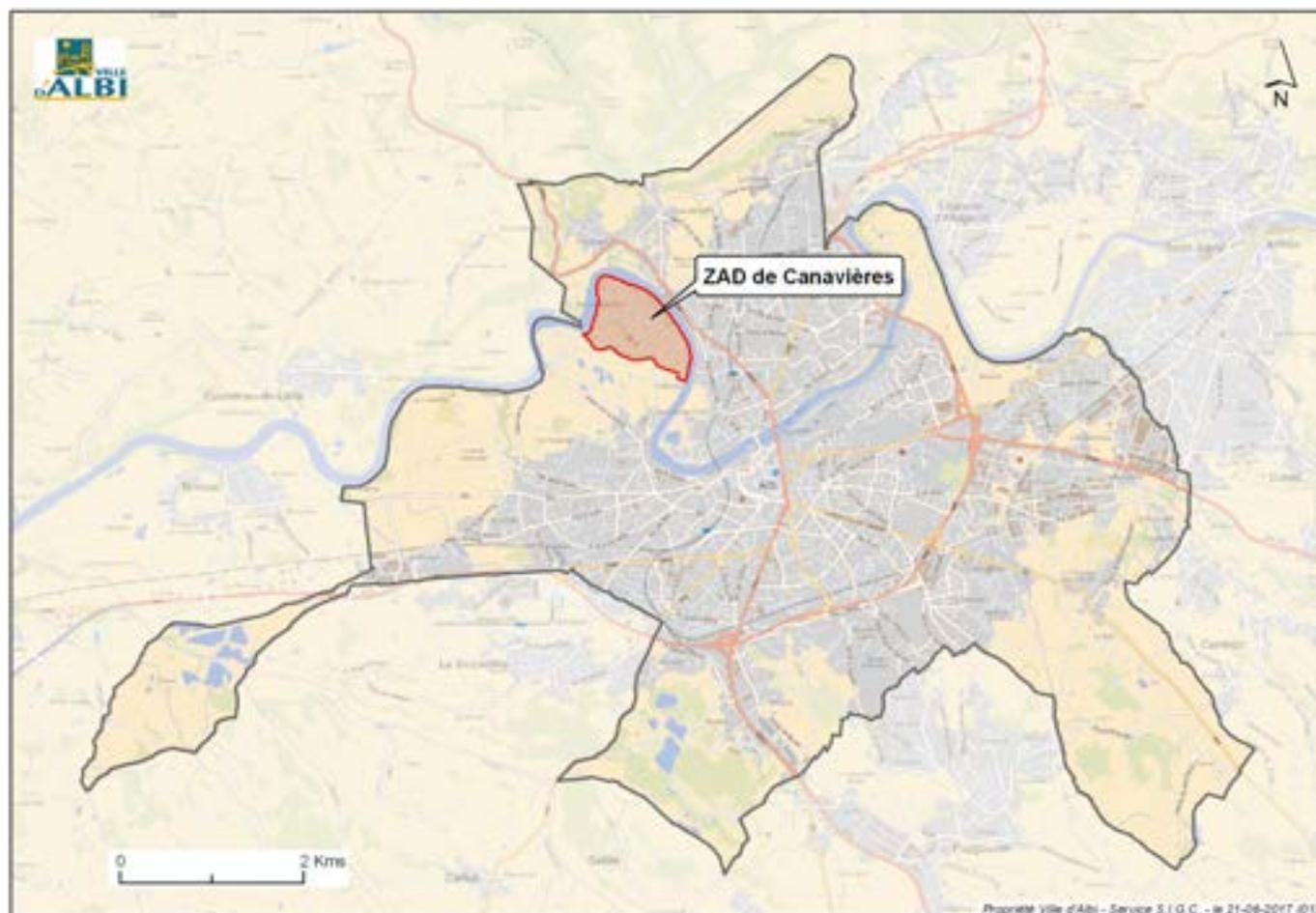


DEUXIÈME ÉTAPE :  
*reconquérir du foncier  
pour développer une  
agriculture de proximité*

Espace de 73 ha situé non loin du cœur de ville, le secteur de Canavières, situé dans une boucle du Tarn, est une ancienne zone de jardins et de maraîchage.

Inscrite en zone inondable, le développement de constructions et d'installations illégales au détriment de la valorisation de cet espace naturel et agricole a déclenché l'intervention de la collectivité. La ville d'Albi a pris l'initiative de la création d'une ZAD (zone d'aménagement différé) lui permettant d'acquérir par préemption les terrains mis en vente. La ZAD de Canavières a été instaurée par arrêté préfectoral du 15 janvier 2010 pour une durée de 14 ans.

La création de la ZAD a pour objectifs de créer des zones d'expansion des crues, de lutter contre l'insalubrité, de sauvegarder les espaces naturels et de redonner sa vocation maraîchère à ce secteur.



Ce périmètre dans lequel s'applique désormais le droit de préemption a permis à la Ville de faire l'acquisition de près de 9ha. Elle s'est aussi rendu propriétaire des bâtiments à vocation agricole pouvant être mis à disposition de maraîchers.

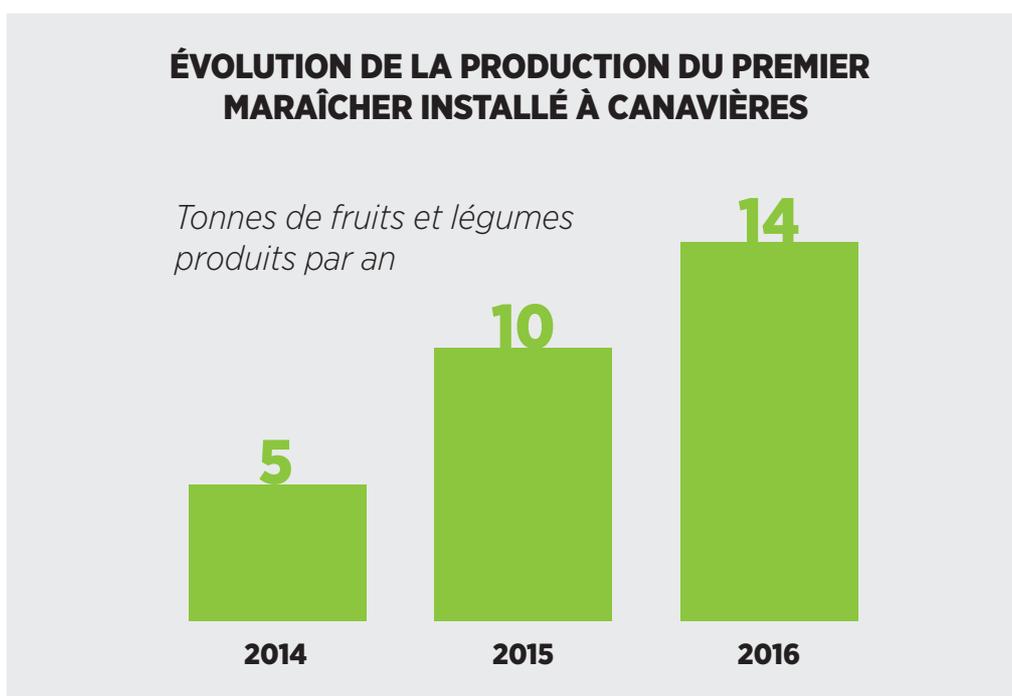
La loi 2010-597 du 3 juin 2010 relative au Grand Paris, a réduit la durée de validité des ZAD de 14 ans à 6 ans renouvelables, ramenant ainsi la date d'échéance de la ZAD de Canavières au 6 juin 2016. Toutefois, la loi ALUR du 24 mars 2014 a introduit la possibilité aux EPCI de créer des ZAD, par délibération motivée, après avis favorable des communes. La ville d'Albi a sollicité la Communauté d'Agglomération de l'Albigeois afin de poursuivre son intervention sur le secteur. Une nouvelle ZAD a été instituée par l'Agglomération : elle porte sur le même périmètre, avec les mêmes objectifs et désigne la commune d'Albi comme bénéficiaire du droit de préemption. Elle est renouvelable tous les 6 ans.

**La Ville est ainsi parvenue à constituer, au fil de ces acquisitions, des tènements fonciers d'une certaine importance, permettant l'installation d'un maraîcher avec bail agricole en 2014 et de 3 installations avec commodat depuis 2015.**

Ces trois derniers contrats ont été signés avec des personnes ayant entamé une démarche de reconversion professionnelle.

Dans un premier temps, la Ville a établi des commodats à chacun d'entre eux afin de mettre le terrain à disposition gratuitement et leur permettre de développer leur exploitation maraîchère ainsi que leur modèle économique. Ce commodat d'une durée d'un an peut être renouvelé pour une deuxième année. Au terme de ces deux années consécutives, un bail rural peut être envisagé en fonction de leur activité et de leur résultat de production.

Le premier maraîcher, installé en 2014 une surface d'environ 2ha, cultive aujourd'hui près de 70 variétés de fruits et légumes soit environ 15 tonnes par an.

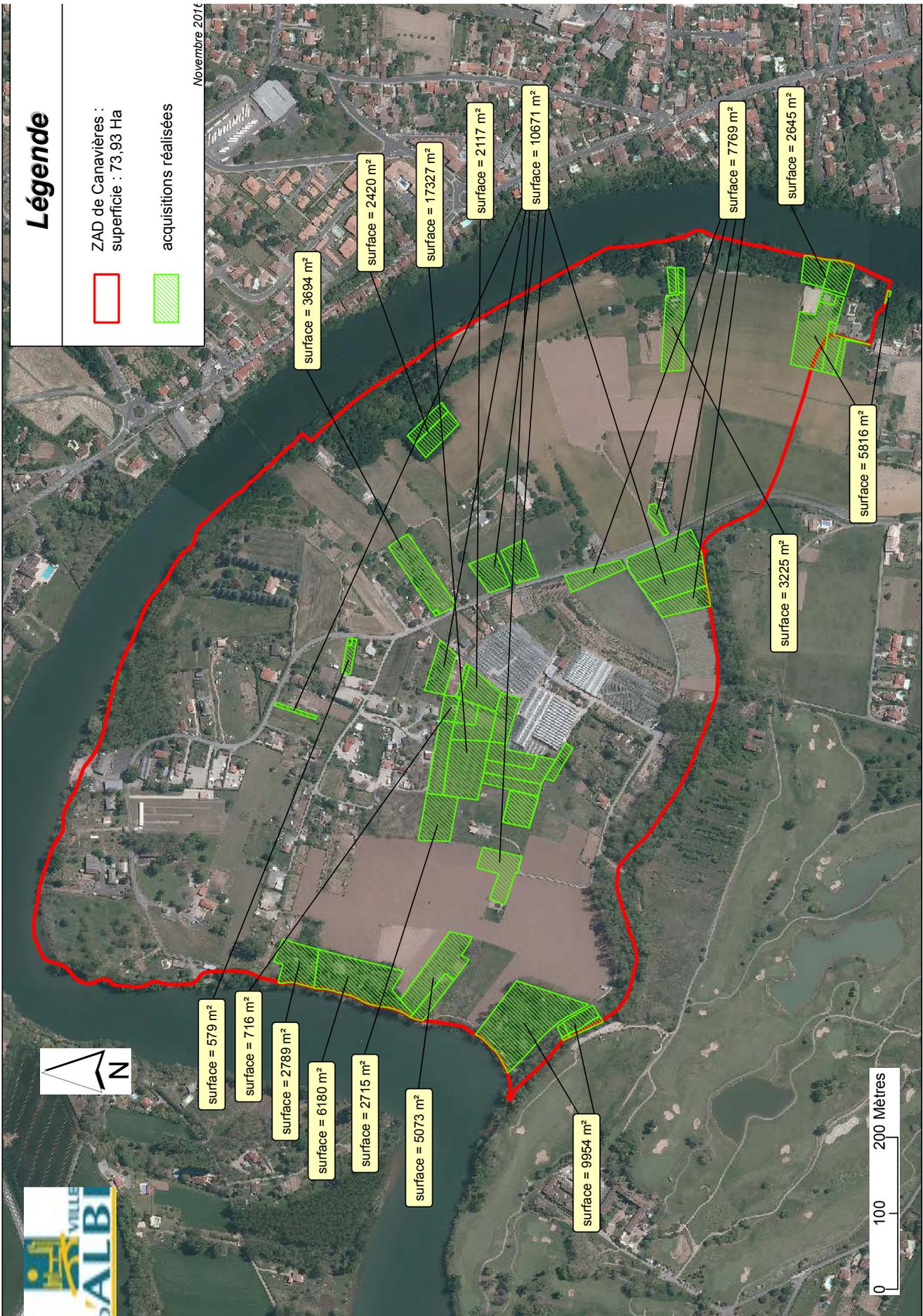


Ce maraîcher a également pu accueillir des travailleurs sur son exploitation dont un stagiaire en « BPREA<sup>3</sup> maraîchage biologique » de Brens de janvier à octobre 2016, ainsi que d'autres stagiaires du lycée Fonlabour. Un jeune à la recherche d'un travail pour l'été a également été embauché ainsi que 5 woofers<sup>3</sup> pour une durée totale de 10 semaines.

3 - Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole

4- WWOOF est une association qui met en relation des exploitants agricoles avec des personnes désireuses de découvrir les techniques de l'agriculture biologique, de la permaculture, etc.

# ACQUISITIONS FONCIÈRES RÉALISÉES PAR LA VILLE DEPUIS LE LANCEMENT DE LA DÉMARCHE EN 2014



Cette réserve foncière permet ainsi de préserver les espaces naturels et de promouvoir une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement

Depuis le lancement de la démarche, la Ville a reçu de très nombreuses candidatures de personnes à la recherche de foncier souhaitant s'installer en maraîchage, prouvant ainsi l'intérêt suscité par le projet. Actuellement, la Ville mène une réflexion en vue de développer l'installation de maraîchers sur d'autres réserves foncières.

Aujourd'hui, la Ville fait face à un certain nombre de difficultés vis à vis de la sélection et de l'installation de maraîchers professionnels : comment professionnaliser les installations actuelles des nouveaux maraîchers ? Comment accompagner les candidats dans leur démarche de professionnalisation ? Comment évaluer la pertinence et la qualité des candidatures reçues ? Comment apprécier les projets présentés par chaque candidat ? Comment parvenir à sélectionner les maraîchers de façon objective et opérationnelle ?

La Ville s'est également heurté à certaines contraintes notamment en terme d'évaluation et de suivi du projet de développement de l'agriculture de proximité : comment savoir quoi produire et dans quelle quantité ? Comment savoir ce qui est déjà produit localement et dans quelle quantité ?

Pour répondre à l'ensemble de ces questionnements et assurer la pérennité de ce projet, la Ville d'Albi a donc décidé de prendre l'attache d'acteurs et d'institutions locales afin d'enrichir la démarche de nouvelles compétences et expertises.

***La Ville a donc pris l'initiative  
de constituer un comité  
de pilotage élargi pour  
développer l'agriculture et  
l'alimentation de proximité***





TROISIÈME ÉTAPE :  
*mise en place d'un  
comité de pilotage  
partenarial et lancement  
d'un état des lieux du  
secteur alimentaire local*

**Afin de partager la démarche engagée avec les acteurs du territoire, la ville d'Albi a initié la constitution d'un comité de pilotage composé de représentants de la Ville, des chambres consulaires, d'établissements d'enseignement supérieur et d'associations locales.**

Sont notamment représentés : la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le lycée agricole Fonlabour, l'École des Mines, l'université Jean François Champollion, ou encore les Incroyables Comestibles France.

Ce comité de pilotage pourra s'élargir au fur et à mesure de l'évolution du projet.

La constitution de ce groupe de travail permet d'enrichir la réflexion et la démarche par le partage et la complémentarité des diverses compétences apportées par chaque structure partenaire.

## **DEUX RÉUNIONS ONT ÉTÉ ORGANISÉES DEPUIS LA CRÉATION DU COMITÉ EN FÉVRIER 2017.**

### **1. Premier CoPil : présentation du projet et réflexion sur les actions à engager**

**Le premier CoPil avait pour objet :**

- de présenter le projet initié par la Ville : développer l'agriculture de proximité dans le cadre d'un concept plus global d'autosuffisance alimentaire du territoire local élargi,
- de débattre de cette démarche avec l'ensemble des structures présentes et de les mobiliser autour de cette ambition,
- de mener une première réflexion sur les actions à engager

Suite à ces échanges, il a été décidé de réaliser, dans un premier temps, un état des lieux territorial de la production locale. L'objectif est de savoir ce qui est produit sur le territoire, dans quelle quantité et comment la production est-elle écoulee (localement ou non) afin de déterminer des actions à mener.

Les structures disposant en interne d'éléments en lien avec le projet ont donc été chargées de récolter des données qui permettraient d'établir une ébauche d'état des lieux.

**Dans cet objectif, il a été décidé de prioriser les éléments suivants :**

1. N'étant pas possible d'engager des actions sur l'ensemble des denrées alimentaires, un choix devra être fait pour retenir les produits sur lesquels le plan d'action portera en priorité. Cette étape sera réalisée lors du deuxième CoPil en fonction d'une liste de produits établie sur la base d'un panier moyen de consommation d'un ménage albi-geois (par extrapolation de statistiques nationales).
2. Pour ces produits, il s'agira ensuite d'analyser les flux de commercialisation (identifier la provenance géographique des produits consommés via une enquête consommateurs par exemple ainsi que les destinations géographiques des productions locales via des enquêtes auprès des producteurs). Les résultats de ces enquêtes permettront ensuite de déterminer les produits pour lesquels il sera pertinent d'engager des actions à mettre en œuvre (produits disponibles localement mais peu distribués en local ou produits peu disponibles pour lesquels la production pourrait être augmentée).
3. Ensuite, pour chaque axe de travail (relocalisation de l'approvisionnement et/ou augmentation de production) il sera nécessaire d'identifier les freins et leviers ainsi que les opérateurs concernés. Il faudra également établir les moyens nécessaires à mettre en œuvre ainsi qu'un calendrier opérationnel et des indicateurs de suivi pour suivre l'évolution du projet.

## 2. Deuxième CoPil : état des lieux du secteur alimentaire local

### Le deuxième CoPil avait pour objet :

- la présentation par chaque structure des éléments recueillis,
- de définir un périmètre d'action ainsi que les produits concernés,
- d'élaborer d'un programme d'action.

**La Chambre de commerce et d'industrie** a pu lister les entreprises de la transformation alimentaire et notamment identifier les secteurs forts dans le département :

- Les secteurs dominants :
  - *Transformation de viandes – Gros bétail (abattage, atelier de découpe, boucheries, charcuteries, salaisons et dérivés)*
  - *Abattoirs de volailles et de palmipèdes (conserveries, ateliers de fabrication de plats cuisinés et dérivés)*
  - *Vins de Gaillac (caves coopératives et vigneron indépendants)*
- Ainsi que d'autres secteurs tels que :
  - *Transformation du grain (meunerie, pain, pâtisserie fraîche)*
  - *Biscuiterie, Confiserie, Chocolat, Miel et dérivés, graines apéritives*
  - *Transformation du lait (fromageries artisanales et producteurs fermiers)*
  - *Jus de fruit, eaux minérales et eaux de source*
  - *Aliments animaux*

Ces recherches ont mis en évidence qu'il existe sur le territoire de nombreuses structures en lien avec le secteur de l'alimentation. Un tissu d'acteurs déjà existant pourra faciliter la mise en place de certaines actions.

**La chambre des métiers** a pu relever le nombre d'établissements inscrits au registre des métiers, dans le secteur alimentaire : 1172 sur le département du Tarn dont 238 sur la communauté d'agglomération de l'albigeois (85 établissements pour des activités de boulangerie/pâtisserie, transformation de produits autre que la viande, et 153 établissements pour des activités de boucherie/charcuterie, traiteur, poissonnier). Le nombre d'emploi salarié correspondant à ces établissements est de 452 personnes (213 personnes dans les établissements pour des activités boulangerie, pâtisserie, transformation de produits autre que viande et 239 personnes dans les établissements pour des activités boucher, charcutier, traiteur, poissonnier).

Les entreprises artisanales du secteur alimentaire créent de la richesse sur le territoire par :

- La création de valeur ajoutée par la transformation des produits
- L'emploi des personnes localement
- Les services de proximité apportés à l'ensemble de la population.

Les entreprises artisanales présentes sur le territoire représentent un maillon essentiel dans la valorisation de la ressource locale et l'offre de service de proximité pour réinscrire l'acte d'achat en local.

**La chambre d'agriculture** quant à elle a réalisé une première approche statistique en partant de la question suivante : **combien d'habitants peut-on nourrir à partir d'un périmètre donné ?**

Pour répondre, la chambre d'agriculture a établi une comparaison entre la production et la consommation.

Elle a travaillé sur 3 périmètres de productions :

- la commune d'Albi
- la communauté d'agglomération de l'Albigeois
- le département du Tarn (correspondant au rayon des 60 km autour d'Albi).

Cette étude pose l'hypothèse que toute la production d'une matière première est transformée en un seul produit (ce qui n'est pas observé dans la pratique). En effet, à partir d'une matière première agricole, il est possible d'obtenir de nombreux produits alimentaires. Il est cependant compliqué voire impossible de déduire la quantité produite de chaque denrées alimentaires à partir du volume de production des matières premières (Exemple : pour une quantité de lait donnée, il n'est pas possible de savoir combien de litres sont transformés en yaourts, fromages, etc).

Cette première approche statistique fait ressortir que la population serait sûrement déjà autosuffisante pour certains produits, en yaourts par exemple : si l'intégralité de la production de lait du Tarn était transformée en yaourts et ces derniers vendus localement, la population albigeoise serait alors largement autosuffisante.

À l'inverse, la production d'autres denrées alimentaires ne serait pas suffisante pour permettre d'alimenter l'ensemble des albigeois. C'est le cas notamment des fruits et légumes, ainsi que de la viande porcine et de la viande de poulet.

En somme, globalement la production agricole tarnaise serait suffisante pour rendre autosuffisante la population albigeoise (voire même l'ensemble de la communauté d'agglomération). Seuls quelques produits sont déficitaires.

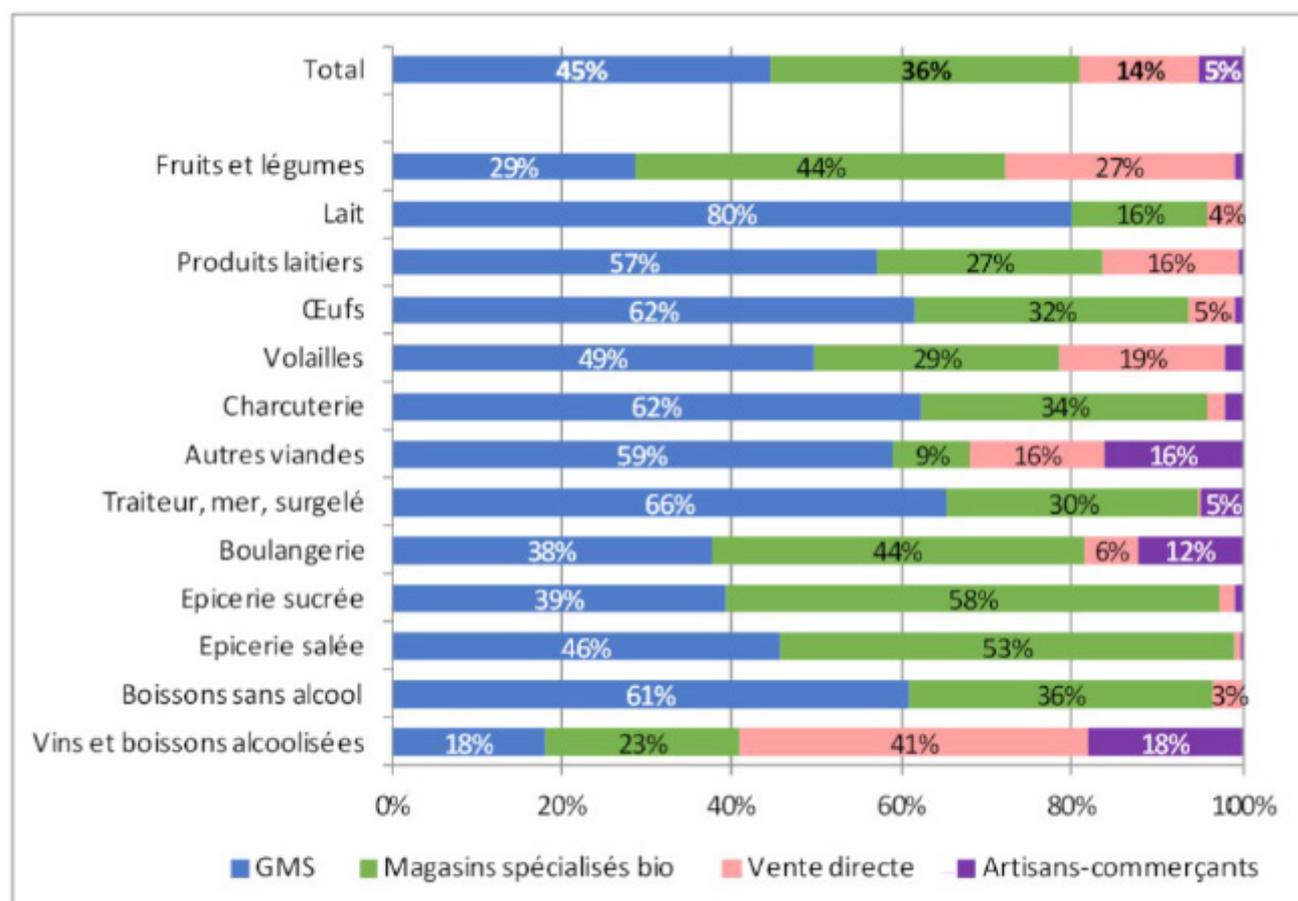
Cette étude reste une approche statistique qui s'affranchit des flux de matières, les produits n'étant pas tracés. Dans la théorie, la population albigeoise est déjà autosuffisante pour beaucoup de produits alimentaires. Toutefois, elle ne l'est pas en réalité du fait des flux de commercialisation : ce qui est produit localement n'est pas forcément consommé localement.

## POURCENTAGE D'AUTOSUFFISANCE POUR ALBI, LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ET LE TARN (SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DU TARN)

Produits	Production issue de la CZA			Production dans un rayon de 60 km autour d'Albi *		
	niveau d'autosuffisance, en % de la population de :			niveau d'autosuffisance, en % de la population de :		
	Albi	CZA	Tarn	Albi	CZA	Tarn
Pain	194%	117%	25%	4 378%	2 649%	564%
Pâtes	nd	nd	nd	8 268%	5 002%	1 065%
Huile tournesol	99%	60%	13%	3 778%	2 286%	487%
Vins	112%	68%	14%	3 446%	2 085%	444%
Roquefort	nd	nd	nd	18 414%	11 142%	2 372%
Viande ovine	nd	nd	nd	3 597%	2 176%	463%
Viande d'agneau	2%	1%	0%	1 147%	694%	148%
Poulets	10%	6%	1%	311%	188%	40%
Viande bovine	nd	nd	nd	1 112%	673%	143%
Viande bovine (VA réforme + veau)	36%	22%	5%	1 039%	629%	134%
Lait de vache	285%	172%	37%	4 566%	2 763%	588%
Yaourts	706%	427%	91%	11 321%	6 850%	1 458%
Viande porcine	nd	nd	nd	537%	325%	69%
Fruits et Légumes hors PdT, hors Oignons	nd	nd	nd	174%	105%	22%
Fruits et Légumes (tous)	nd	nd	nd	333%	202%	43%

\* : la production retenue correspond à celle du département du Tarn

## POURCENTAGE DE CHAQUE CIRCUIT DE DISTRIBUTION DANS LA VENTE DES DENRÉES ALIMENTAIRES (SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE DU TARN)



La chambre d'agriculture a également menée une étude sur les principaux circuits de distribution.

La grande distribution et les magasins spécialisés bio apparaissent comme étant les principaux distributeurs.

Suite à la présentation de ces données, le comité de pilotage a sélectionné une gamme de produits sur lesquels engager des actions.

Les produits sélectionnés sont des denrées alimentaires très fréquemment consommés par les ménages français et qui peuvent être produits localement :

- viandes : ovine, bovine, porcine, poulet, canard,
- produits laitiers : laits liquides, yaourts, fromages,
- fruits/légumes : tomate, carotte, melon, salade, oignon, ail, concombre, courgette, poireau, choux fleur, pomme, pêche, poire, raisins, kiwi, fraise, pomme de terre,
- Légumineuses : lentilles, pois chiches, haricots secs,
- autres : les oeufs, les pâtes, le pain, la farine et le vin.

Une enquête de production pour ces denrées devra être réalisée afin de déterminer quelles sont les quantités produites localement. Partant de ces résultats, il sera possible de déterminer si ces quantités sont suffisantes ou non en se basant sur les statistiques INSEE de consommation des ménages français.

En se basant sur les premiers résultats statistiques de la Chambre d'agriculture, il semble que la production en fruits et légumes ne soit pas suffisante pour alimenter l'ensemble de la population albigeoise. De plus, les volumes produits pour ces productions ne sont pas connus.

**La première enquête à réaliser sera donc faite auprès des maraîchers du Tarn à l'automne 2017.**

***Cette comparaison entre la production locale et la consommation permettra de déterminer dans quels produits une augmentation de production et/ou la mise en place d'un circuit de distribution local est nécessaire.***







QUATRIÈME ÉTAPE :  
*élaborer un plan  
d'actions pour de  
nouvelles perspectives*

Suite à la constitution du CoPil pour un agriculture et une alimentation de proximité et aux différentes réunions de travail, un programme d'actions est en cours d'élaboration par la Ville afin d'une part de structurer la démarche en cours et d'ouvrir de nouvelles perspectives.

## **A** **POUR SUIVRE LES ACTIONS DE SENSIBILISATION**

### **1. Poursuite des actions engagées dans les écoles**

- Les actions de sensibilisation engagées dans les écoles seront poursuivies.
- Une nouvelle convention entre les Incroyables Jardiniers et la Ville est en cours de signature afin de concrétiser l'aménagement d'un jardin partagé à l'école Mazicou.

OBJECTIF :  
**SIGNATURE DE LA CONVENTION AVANT SEPTEMBRE 2017.**

### **2. RÉFLEXION SUR LA CRÉATION D'UN NOUVEAU JARDIN SOLIDAIRE SUR LE QUARTIER LAPANOUSE**

- L'extension du jardin de Lapanouse est à l'étude. Il s'agira, pour impulser une nouvelle dynamique sur ce quartier, de créer un espace potager commun avec un objectif de production alimentaire collective.
- À l'image du jardin solidaire de Rayssac, des animations pourront avoir lieu chaque semaine sur ce nouvel espace qui deviendrait alors un véritable support à la cohésion sociale et au partage.

OBJECTIF :  
**LANCEMENT DU NOUVEAU JARDIN COURANT 2018 EN PARTENARIAT AVEC UNE ASSOCIATION DU QUARTIER**

### **3. CRÉATION D'UN NOUVEL ESPACE DE JARDINS COLLECTIFS ET /OU PARTAGÉS SUR LE QUARTIER DE CANTEPAU**

- Une partie du quartier de Cantepau fait l'objet d'un projet de renouvellement urbain avec l'ANRU (Agence Nationale de Renouvellement Urbain).
- Dans ce cadre, un projet d'aménagement d'un espace, libéré en début d'année 2018 par la démolition de locaux commerciaux, est en cours de co-construction avec les habitants pour y installer des jardins collectifs et/ou partagés.

OBJECTIF :  
**AMÉNAGEMENT D'UN NOUVEL ESPACE DE JARDIN COURANT 2018.**

## **B** ACCROÎTRE LES ESPACES CONSACRÉS À L'AGRICULTURE URBAINE

### **1. Poursuite des acquisitions foncières sur la ZAD de Canavières**

- Les acquisitions des terrains situés à Canavières seront poursuivies afin d'augmenter les surfaces dédiés à l'agriculture urbaine.

OBJECTIF :  
**ACQUISITION DE 1  
À 2 HA SUPPLÉMENTAIRES  
D'ICI 1 À 2 ANS.**

### **2. Examen des réserves foncières de la Ville pour développer le maraîchage**

- La Ville souhaiterait pouvoir développer la démarche entreprise à Canavières sur d'autres secteurs de la commune.

OBJECTIF :  
**CRÉATION D'UN NOUVEL  
ESPACE DE MARAÎCHAGE D'ICI  
1 À 2 ANS SUR UNE SURFACE  
DE 500 À 10 000M<sup>2</sup>.**

### **3. Installations de nouveaux maraîchers**

Ces nouvelles acquisitions permettront ensuite d'installer de nouveaux maraîchers et d'augmenter la production locale de fruits et légumes.

OBJECTIF :  
**INSTALLATION D'UN  
1 NOUVEAU MARAÎCHER  
COURANT 2018.**

### **4- Préservation des espaces agricoles et de maraîchages dans les documents de planification urbaine**

L'autosuffisance alimentaire étant un enjeu d'avenir et une sécurisation de l'approvisionnement, la Ville d'Albi, dans le cadre de l'élaboration en cours du PLUi par l'agglomération, sera vigilante :

- à proposer un développement urbain respectueux du monde et de l'activité agricole ;
- à pérenniser et à développer l'agriculture urbaine, périurbaine et les espaces de maraîchage.

OBJECTIF :  
**OBJECTIF : POURSUITE EN 2017  
ET 2018 DU TRAVAIL ENGAGÉ  
AVEC L'AGGLOMÉRATION ET LA  
CHAMBRE D'AGRICULTURE SUR  
L'ÉLABORATION DU PLUI DE  
L'ALBIGEOIS POUR ASSURER LA  
PÉRENNITÉ ET LE DÉVELOPPE-  
MENT ÉCONOMIQUE D'UNE  
AGRICULTURE DE PROXIMITÉ**

## **C** PROFESSIONNALISER LES INSTALLATIONS MARAÎCHÈRES

### **1. Renforcement des modalités d'installation à Canavières**

- Le lycée Fonlabour et la ville d'Albi ont effectué un bilan des trois dernières installations de Canavières qui ont signé un commodat avec la collectivité (production effective, viabilité, investissements et projet du maraîcher, etc).
- Ce bilan a fait ressortir les difficultés suivantes :
  - des niveaux de compétences insuffisants des personnes installées,
  - des conditions d'installation à améliorer (accès à l'eau, électricité, bâtiments agricoles).

OBJECTIF :

**MISE EN PLACE DE MODALITÉS  
DE SÉLECTION DES CANDIDATS À  
L'INSTALLATION AVANT FIN 2017,**

**DÉFINITION D'UN PROGRAMME  
D'ÉQUIPEMENTS SUR DEUX  
EXERCICES BUDGÉTAIRES 2018 ET 2019  
POUR AMÉLIORER LES ÉQUIPEMENTS  
TECHNIQUES DES TERRAINS MIS  
À DISPOSITION PAR LA VILLE.**

### **2. Rédaction d'une convention tripartite entre la Ville, le lycée Fonlabour et la Chambre d'Agriculture**

- La rédaction d'une convention tripartite entre la ville d'Albi, le lycée agricole Fonlabour et la Chambre d'Agriculture du Tarn est à l'étude.
- Cette convention aurait pour objet de définir les conditions d'accompagnement dans la mise à disposition de parcelles appartenant à la ville d'Albi au bénéfice de maraîchers.
- Cette démarche doit être accompagnée par l'expertise de la chambre d'agriculture du Tarn pour l'ensemble des questions économiques et administrative, ainsi que du lycée agricole Fonlabour pour l'évaluation et la formation des maraîchers aux techniques d'agroécologie.
- Ainsi, chaque candidature et projet seraient étudiées par la chambre d'agriculture et le lycée.
- Les analyses ainsi réalisées par des structures compétentes permettront à la Ville d'installer en priorité les candidats présentant à la fois les compétences nécessaires au métier de maraîcher ainsi qu'un projet économiquement viable. La chambre d'agriculture pourra alors les accompagner tout au long de leur parcours d'installation.
- En revanche, ceux pour lesquels des manques de compétences auront été décelés se verront proposer des modules de formation par le lycée Fonlabour avant d'être installés.
- Cette démarche permettra ainsi de ne pas laisser des candidats pour lesquels une formation complémentaire serait nécessaire s'engager dans un projet potentiellement risqué et non viable.

OBJECTIF :

**SIGNATURE DE LA  
CONVENTION AVANT  
LA FIN DE L'ANNÉE 2017.**

### **3. Mise en place d'un dossier de candidature type à remplir par tous les candidats au maraîchage**

- Un dossier type à remplir par chaque candidat est en cours d'élaboration et sera approuvé en CoPil.
- Ce dernier permettra d'évaluer les compétences initiales de chaque candidat et la viabilité agricole et économique de leur projet.
- L'ensemble des candidats répondra ainsi à un cahier des charges commun.
- Des critères de sélection précis et un système d'évaluation adapté seront ainsi définis

OBJECTIF :  
**MISE EN PLACE DU DOSSIER  
DE CANDIDATURE AVANT  
LA FIN DE L'ANNÉE 2017.**

### **4. Élaboration de commodats détaillés**

- Les commodats signés avec les maraîchers seront également précisés et détaillés.
- Un règlement sera établi, en lien notamment avec le classement de Canavières en zone inondable (entraînant des contraintes en terme de constructions et d'installations).
- Les engagements de chaque partie, le maraîchers d'une part et la ville d'Albi, d'autre part, seront clairement définis.
- Ainsi, chaque maraîcher connaîtra précisément les aménagements et équipements mis à la disposition par la collectivité, les cultures pouvant être réalisées, ses obligations en terme d'occupation et de gestion des parcelles attribuées. Des critères environnementaux pourront également être ajoutés.

OBJECTIF :  
**RÉDACTION D'UN PROJET  
TYPE DE COMMODAT AVANT  
LA FIN DE L'ANNÉE 2017.**

## **D** DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ

### **1. Réflexion sur la création d'un nouveau marché de plein air**

- Afin d'encourager le développement des circuits courts de proximité, la création d'un nouveau marché de plein air est également en cours de réflexion. Ce marché serait symboliquement situé sur le foirail du Catselviel (en cours de rénovation), où se tenait autrefois le marché de gros de la Ville avant la création du marché d'intérêt régional à Toulouse.
- Ce marché serait prioritairement destiné aux maraîchers installés par la Ville afin de leur assurer au moins un débouché commercial. D'autres producteurs locaux y serait également intégrés afin de dynamiser le marché et de proposer une large gamme de produits aux clients.

OBJECTIF :  
**LANCEMENT DU  
NOUVEAU MARCHÉ  
COURANT 2019.**

### **2. Réflexion sur l'approvisionnement de la nouvelle unité de restauration publique**

- En remplacement de l'équipement actuel devenu obsolète, la ville d'Albi a engagé la réalisation d'une nouvelle unité de restauration publique dans le quartier de la Renaudié dont l'ouverture est prévue en fin d'année 2019.
- Pour accompagner ce projet, il est envisagé de proposer l'implantation d'un maraîcher sur une parcelle communale située à proximité. La production de ce maraîcher permettrait de fournir des fruits et légumes bio à la nouvelle cuisine centrale.

OBJECTIF :  
**IMPLANTATION D'UN  
MARAÎCHER SUR UNE  
PARCELLE VOISINE DE LA  
CUISINE CENTRALE EN 2020.**

## **E** **Étudier la possibilité d'élaborer un projet alimentaire territorial**

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, les PAT sont le résultat d'une co-construction entre les différents acteurs d'un territoire. Ils sont réfléchis, élaborés et mis en œuvre en concertation avec l'ensemble des partenaires du projet.

L'objectif est de donner un cadre méthodologique et opérationnel à des actions partenariales qui répondent à des problématiques sociales, environnementales, économiques et sanitaires.

Les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic territorial partagé permettant de dresser un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale et du besoin alimentaire du territoire. Il permet également d'identifier les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Ce cadre correspond tout à fait à la démarche engagée par la Ville avec ses partenaires locaux locaux.

### **1. Rédaction d'une convention liant l'ensemble des partenaires**

- Dans le cadre de l'élaboration d'un PAT, la possibilité d'une convention entre l'ensemble des partenaires constituant le CoPil est en cours de réflexion. Le rôle de chaque partenaire serait ainsi inscrit dans un document cadre co-construit.

OBJECTIF :  
**RÉDACTION DE LA  
CONVENTION LIÉE À  
L'ÉLABORATION D'UN  
PAT COURANT 2018.**

### **2. Poursuite du diagnostic territorial**

- L'étude territoriale engagée par le CoPil sera poursuivie et affinée. Dans ce cadre, une étude de production sera menée par la Chambre d'Agriculture auprès des maraîchers du Tarn. Cette enquête permettra de connaître quelles sont les variétés produites sur le département, dans quelles quantités ainsi que leurs modalités de vente. Les résultats de cette étude permettront ainsi aux CoPil de décider de nouvelles actions à mettre en œuvre : augmenter la production de certaines denrées, structurer une filière pour certains produits, faciliter la vente locale, etc.

OBJECTIF :  
**LANCEMENT DE L'ENQUÊTE  
AUPRÈS DES MARAÎCHERS  
TARNAIS EN SEPTEMBRE 2017.**

### **3. Définitions d'actions à mener en fonction du diagnostic**

- Le diagnostic territorial permettra ensuite d'établir un plan précis d'actions à conduire sur le territoire pour poursuivre le développement de cette agriculture de proximité.

OBJECTIF :  
**ÉLABORATION DU PLAN  
ALIMENTAIRE TERRITORIAL  
D'ICI 1 À 2 ANS.**

# CONCLUSION

## LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE ET D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ EST UNE DÉMARCHE GLOBALE :

- qui touche plusieurs champs de réflexion et d'actions territoriales ;
- qui s'accompagne d'une sensibilisation continue des habitants et des consommateurs locaux ;
- qui doit mobiliser un large partenariat économique, institutionnel et associatif.

C'est, tout d'abord, une démarche de cohésion sociale qui participe à renforcer le lien social en associant les habitants autour de projets communs sur une alimentation saine et le retour aux jardins potagers. Cette approche fait partie des actions retenues et prioritaires dans le cadre du Contrat de ville concernant les trois quartiers de la politique de la ville d'Albi.

C'est une démarche économique en favorisant l'installation de maraîchers, le développement des circuits courts et des marchés de producteurs locaux.

C'est un projet d'aménagement durable avec l'acquisition de foncier pour une affectation maraîchère reprenne, la préservation des terres agricoles et la reconquête d'espaces urbains ou naturels non valorisés pour une production alimentaire. Ces objectifs sont inscrits dans le Plu de la commune d'Albi et seront développés dans le PLUi (intercommunal) en cours d'élaboration sur les 16 communes de l'Agglomération Albigeoise.

Cette démarche est aujourd'hui devenue pour Albi une politique de développement local responsable et engagée à la fois écologiquement, socialement et économiquement.

**A reproduire largement pour nos territoires de demain !**



# Le jardin potager partagé...

Dans le cadre des plantations printanières, les jardiniers de la ville d'Albi vous proposent de mettre à votre disposition des légumes et des plantes aromatiques sur cet espace aménagé. Afin de faciliter le prélèvement, un code couleur, matérialisé par des pastilles, vous indique l'état de maturité ou de cueillette des plantes disponibles. Dès lors, vous pourrez préparer vos plats préférés à partir de ces plantes, en prenant soin de ne pas les abîmer.

-  **Plantation verte**  
Vous pouvez cueillir.
-  **Plantation orange**  
Attendre encore un peu, la cueillette est bientôt possible !
-  **Plantation rouge**  
Ne pas cueillir. Le fruit et/ou la plante ne sont pas prêts.







# REVUE DE PRESSE

albi

# Les Incroyables comestibles tracent leur « green route »

Hier matin au cloître Saint-Salvy et dans la langue de Shakespeare, les étudiants de terminale sciences technologie et agronomie du vivant (SAV) de Fonlabour, ont présenté leur projet de signalétique pour les 9 stations de la future « green » route (route verte) des Incroyables comestibles, IC d'Albi. Face à eux, Pamela Warhurst, co-fondatrice du mouvement Incredible Edibles né dans la ville de Todmorden, au nord de l'Angleterre, n'a pas caché son enthousiasme. « J'ai rarement vu des jeunes aussi impliqués. Je suis impressionnée par ce qu'ils ont fait ».

« On a imaginé des panneaux différents avec un départ de la route sur le parking du Bondidou, là où se garent les cars de touristes. Sur chaque station il y aura un panneau et des étiquettes sur les es-



Les terminales SAV de Fonlabour autour de Pamela Warhurst, hier au cloître St-Salvy/Photos DDM, Marie-Pierre Voile

«... Ce projet se rapproche de ce qu'on peut faire de plus complet en pédagogie

pèces cultivées et les insectes présents » explique Thomas, 17 ans en terminale SAV à Fonlabour. Alexis, son camarade de classe, retient surtout « le très long travail d'analyse et de réflexion commune qui apprend à rentrer dans le monde professionnel ». Elsa, 18 ans, a surtout aimé le travail de dessin pour symboliser quelque chose que tout le monde puisse lire quels que soient son âge ou sa langue.

« Pour nous ce projet se rapproche de ce qu'on peut faire de plus complet en pédagogie. C'est très concret et ça mobilise beaucoup de disciplines comme l'agroéquipement, l'aménagement, l'éducation

socio-culturelle, l'anglais et même la philosophie à travers les valeurs dont il s'imprègne. Les élèves ne pensaient pas pouvoir y arriver, mais ils ont rendu leur travail, en anglais devant la fondatrice des Incroyables comestibles » s'est réjoui Jean-Pierre Estivals, professeur d'aménagement et coordinateur du projet à Fonlabour.

**Horizon 2020**

À Albi, l'association des Incroyables comestibles, en partenariat avec la ville, souhaite que les 9 stations de cette Green route permettent aux associations locales et aux riverains de créer, comme à la fac Champollion, des jardins et maraîchages partagés. L'objectif ultime des IC vise à l'autosuffisance

alimentaire des villes. Après Champollion et l'école européenne de l'art et des matières, tous les quartiers devraient peu à peu voir naître leur potager. Le lycée Fonlabour s'apprête à consacrer une partie de ses terres au maraîchage, en partenariat commercial avec une grande surface voisine. Hier au théâtre des Cordeliers, à l'issue d'un après-midi de tables rondes sur les moyens de devenir acteur de sa ville, l'économie locale ou encore la possibilité de consommer autrement, les IC d'Albi ont signé plusieurs conventions pour une autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020. Avant une conférence de Pamela Warhurst, définitivement sous le charme d'Albi. **M.L.**

## LE PRINCE CHARLES À ALBI ?

Les Incroyables comestibles d'Albi ont profité de la venue de l'Anglaise Pamela Warhurst, fondatrice de l'association internationale Incroyables comestibles, pour lui transmettre une invitation destinée au Prince Charles, lui demandant d'être parrain de l'association, en rêvant d'une visite du Prince à Albi. Ce ne serait pas la première fois, on se souvient du Prince Charles, en décembre 1992, en visite incognito au musée Toulouse Lautrec.

# Albi

## Agriculture urbaine

### Albi, une ville incroyable et comestible

Après la journée d'échanges et de réflexion sur «l'auto-suffisance alimentaire à l'horizon 2020» et la convention signée entre la mairie d'Albi et le lycée agricole de Fonlabour le 22 janvier, le chef-lieu du Tarn a inscrit l'agriculture urbaine et participative à son panthéon. Albi est désormais sur la «green route»...

«- Voulez-vous être incroyables ? - Oui ! » A la question posée par Jean-Michel Herbillon, une soixantaine de tarnais ont répondu par l'affirmative et crié leur joie de devenir des hommes et femmes « incroyables ». Le coordonnateur national des Incroyables Comestibles comme le mouvement mondial des Incroyables Edibles souhaité que « le monde entier devienne incroyable ». « On travaille avec les forces vives du territoire... Je me réjouis des élus, des producteurs et des distributeurs qui nous rejoignent. » La « démarche pionnière » voulue par les Incroyables comestibles est « l'abondance partagée » et d'aller vers « l'auto-suffisance alimentaire. » Pour Jean-Michel Herbillon, « quelque chose est en train de se passer ici à Albi... » Pour Stéphanie Guiraud-Chaumeil, « les choses ne sont pas improvisées. Notre cuisine centrale et nos parcs et jardins ont entrepris des actions fortes » pour positionner Albi sur les rails de l'auto-suffisance alimentaire. Le 22 janvier au Grand théâtre des Cordeliers



• Une soixantaine d'albigeois réunis pour promouvoir la «nourriture à partager»...

à Albi, «quelque chose s'est passé». Au-delà de la signature de conventions et de la journée d'échanges et de réflexion sur «Albi, ville comestible et cultivée, en route vers l'auto-suffisance alimentaire à l'horizon 2020», c'est une véritable prise de conscience des Albigeois, élus et citoyens réunis, qui est née. « L'ancien monde » tourné vers la croissance à tout prix perd de la vitesse au fur et à mesure de la dynamique générée par les citoyens eux-mêmes, notamment ce 22 janvier à Albi. Comme l'a rappelé Henri Bureau, incroyable albigeois, cela n'était pas évident au départ : «on a mis de la paille sur le trottoir juste au moment du passage du jury pour l'Unesco en 2010... La mairie n'était pas contente mais depuis elle a fait du chemin et je la remercie... » Pour le maire d'Albi, « la ville auto-suffisante en 2020 n'est plus un concept mais un dossier... Inscrire Albi dans l'avenir vers la modernité. Merci Pam pour votre présence ici. C'est une reconnaissance pour nous. » Réponse de l'intéressée, Pamela Warhust, co-fonda-

trice des «Incredible Edible» : «Merci pour l'honneur que vous me rendez aujourd'hui... En Grande Bretagne, nous avons 120 communautés menées par les Incredible Edible. Je raconte leur histoire dans le monde. Je vais maintenant raconter l'histoire d'Albi. Ce n'est pas du bla-bla mais du concret... »

#### Du bon, du bio et du local

Invitée d'honneur de la journée, Pamela Warhust n'avait jamais «imaginé recevoir une invitation à transmettre au Prince Charles». Elle a promis de «ne pas la perdre et de revenir un jour à Albi... » Dans quelques années, Pam pourra constater les changements intervenus : réalisation d'une «green route», ouverture de l'espace à la culture maraîchère grâce à la préemption de parcelles à Canavières (10 hectares), extension de l'occupation du domaine public tel que les «key hole garden» (jardin en forme de trou de serrure), démarche pédagogique auprès des écoles, implication des conseils de quartier...

La convention signée a pour objet de formaliser le partenariat entre la Ville d'Albi et l'EPLEPPA (Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole) du Tarn-Fonlabour pour le développement de la culture maraîchère et sa commercialisation sur le territoire, au travers d'une stratégie territoriale d'auto-suffisance alimentaire. Avec «une politique volontariste en matière de développement durable», la mairie d'Albi s'engage pour «l'abondance partagée, c'est maintenant» et pour «un nouveau monde émerge et il est incroyable... ». Les slogans des Incroyables comestibles sont percutants et ne sont pas pour déplaire à Jean-Michel Bouat. L'adjoint au maire d'Albi délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine a vécu «une journée formidable» où il n'a «jamais autant couru». «Permaculture et culture sans labour», Jean-Michel Bouat veut «du bon, du bio et du local.» Tout simplement...

François Astorg

## Comment la ville d'Albi veut conquérir son autosuffisance alimentaire



La préfecture du Tarn est une ville pionnière dans l'agriculture urbaine. Crédits photo : F. Guibilato/Ville d'Albi

L'objectif, à l'horizon 2020, est de permettre à tous les habitants de se nourrir de denrées produites dans un rayon de 60 kilomètres autour de la préfecture tarnaise. Au menu : agriculture urbaine, jardins partagés et circuits courts. Une première en France.

Un petit parfum de révolution verte flotte dans l'air. L'équipe municipale d'Albi a officialisé début 2016 un défi ambitieux: parvenir à l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020. Une première en France pour une ville de cette taille (51.000 habitants). La production agricole dans un rayon de 60 km devra être en capacité de répondre aux besoins de la population. Une utopie qui vise surtout à faire bouger les mentalités et à favoriser les circuits courts. «Je ne veux pas interdire les produits qui viennent de plus loin, rassure Jean-Michel Bouat, l'adjoint au maire en charge du dossier, mais le bilan carbone doit être l'affaire de tous». Deuxième objectif: sécuriser les approvisionnements en cas de crise alimentaire. «À Albi, on n'a que 5 jours de stocks de nourriture», déplore-t-il. Surtout, la course aux aliments sains dans les assiettes est lancée. «Quand un agriculteur serre la main de ses clients, il se pose plus facilement la question des produits qu'il met dans ses champs», renchérit l'élu encarté au Parti radical, qui se définit comme un «éclo-centriste». Mode d'emploi.

### • L'installation de néomaraîchers dans la commune

En bordure du Tarn, une vaste friche verdoyante non constructible de 73 hectares est située à une quinzaine de minutes de vélo du centre-ville. Bienvenue à Canavières, véritable laboratoire municipal de l'installation d'agriculteurs urbains. Ici, la mairie préempte les terrains: elle est prioritaire pour les racheter. Elle loue ensuite de petites parcelles d'environ un hectare à des néomaraîchers volontaires, qui se lancent dans la profession. Le loyer est raisonnable (70 euros par hectare et par an). Mais les règles sont strictes. Du bio, rien que du bio. Les techniques de permaculture permettent des rendements suffisants. Les clients doivent être locaux, en circuit court: paniers, vente en ligne, écoles... «Demain, on espère que notre cuisine centrale (qui prépare les repas des écoliers et des personnes âgées, NDLR) pourra absorber le surplus», confie Jean-Michel Bouat. Pour l'instant, 8 hectares ont été rachetés. Et «sept emplois ont déjà été créés, jure fièrement l'élu.

André Morlat est l'un des pionniers. Cet ancien paysagiste de 56 ans s'est lancé dans l'aventure en janvier 2014. «C'était un vieux rêve», murmure-t-il. L'homme cultive une soixantaine d'espèces de légumes différents, produit de l'huile de noix et du jus de pomme. La demande pour sa production, un peu plus chère qu'en supermarchés, ne faiblit pas. Et il parvient à en vivre, même s'il ne compte pas ses heures. «Je n'ai jamais jeté un seul légume», s'enthousiasme-t-il. D'autres zones de ce genre pourraient voir le jour dans la ville.



La zone de Canavières fait partie du territoire communal. Crédits photo : F. Guibilato/Ville d'Albi

## • Les fruits et légumes dans la ville

Choux, blettes, pois, ail, fèves, fruits rouges, pommiers... Les Incroyables Comestibles partent à la conquête de la ville. Ces jardiniers d'un nouveau genre, œuvrent partout dans le monde, pour que les fruits et les légumes réinvestissent l'espace public et puissent être cueillis librement. Les bénévoles albigeois sont à l'initiative de plantations aux coins des rues de la coquette cité tarnaise, en accord avec la mairie. L'instigatrice du mouvement, la britannique Pam Warhust, s'est d'ailleurs déplacée dans le Tarn en janvier dernier, histoire de constater la mutation en marche. Jardins partagés, urbains, arbres fruitiers, «key hole» (potager hors-sol originaire d'Afrique)... Lentement, les espaces verts entament leur mue. «Nous sommes habitués à une esthétique de fleurs mais pas vraiment de poireaux. Pourtant on peut faire du beau et du bon», s'amuse Jean-Michel Bouat.



Entre les bâtiments, les potagers se multiplient. Crédits photo : Paul Carcenac/Le Figaro

Toutefois, «les habitants n'osent pas trop cueillir les légumes. Ils ont l'impression que c'est du vol», avoue un bénévole, affairé dans le potager niché en plein coeur de l'université. Reste qu'avec un peu de pédagogie, des miracles arrivent. «Certains étudiants nous disaient ne jamais manger de légumes avant. Alors pourquoi faire pousser de l'herbe?», se félicite l'élue.

La réhabilitation des jardins ouvriers et des potagers délaissés chez les personnes âgées sera la prochaine étape. Une plate-forme Internet devrait bientôt voir le jour pour mettre en relation des jardiniers volontaires et les propriétaires noyés sous les mauvaises herbes. Une manière de ne laisser aucun carré de terre à l'abandon. «Les gens retrouvent l'essence des choses: la vocation nourricière de la terre. Une partie de la population a de faibles revenus, mais du temps libre», souligne Jean-Michel Bouat.

## • Associer les agriculteurs et les distributeurs

Rien ne pourra se faire à grande échelle sans les agriculteurs locaux d'un côté ; la grande distribution de l'autre. «C'est au secteur privé d'y aller. Tout ce que l'on fait là sert à déclencher une prise de conscience», pointe le maire adjoint. Pour arriver à l'autosuffisance alimentaire réelle, il faut une belle force de persuasion. Jean-Michel Bouat l'admet... «Avec les agriculteurs dits «traditionnels», la démarche est parfois mal comprise». Mais en ces temps de crise, il croit en la force de l'exemple ; à l'émulation positive. «Les acteurs du secteur vont se rencontrer. Les politiques doivent parfois savoir se faire discrets».

Il faudra aussi faire bouger les supermarchés. Pour l'instant, seuls les centres Leclerc peuvent acheter localement. Les autres enseignes doivent passer par des centrales d'achat. Le consommateur a un grand rôle à jouer dans la réussite du défi albigeois. «La grande distribution sera alors obligée de jouer le jeu des producteurs locaux, affirme Jean-Michel Bouat. On n'arrête pas une idée dont le temps est venu».

Paul Carcenac



LANGUEDOC-ROUSSILLON - MIDI-PYRÉNÉES

## Albi veut manger local

**L**A CAPITALE du Tarn, 51 000 habitants, veut réorganiser sa production agricole, afin que 100 % de ce qu'elle consomme soit disponible dans un rayon de 60 km à l'horizon 2020. Elle favorise pour cela les circuits courts, incite les habitants à consommer local et cherche à convaincre la grande distribution. Ce pari est porté par le 6<sup>e</sup> adjoint délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine, Jean-Michel Bouat. « J'ai accepté de suivre la maire DVD Stéphanie Guiraud-Chaumeil, à condition qu'elle crée une vraie délégation de l'agriculture urbaine. » Partant de deux constats — les files des Restos du cœur qui s'allongent et le foncier disponible —, l' élu défend la relocalisation de la production, pour alléger le bilan carbone et créer des emplois.

La ville préempte 73 ha de friches dans la zone de Canavières, dont 9 sont déjà cultivées par cinq maraîchers bio, qui font de la vente directe. L'ancienne ville ouvrière encourage également le développement des jardins familiaux et s'appuie sur l'antenne des Incroyables Comestibles, un mouvement né en Angleterre en 2008. L'association, pionnière à Albi, crée des potagers urbains en libre-service sur des espaces publics : quatre plates-bandes, sur 1 000 m<sup>2</sup>, sur le campus universitaire Champollion, d'autres à l'École européenne de l'art et des matières, une pelouse cultivée devant le portail des Compagnons du devoir à Lapanouse, une autre à la maison de quartier des Amandiers.

Prochainement, les habitants pourront également ramasser tomates, courges, baies et des fruits, entre autres, en bas d'un immeuble du quartier de Rayssac. « Il y a parfois des petits vols ou un pied de thym arraché. Mais il faut faire de la pédagogie et persévérer », explique Henri Bureau, initiateur et animateur des Incroyables Comestibles à Albi. Un partenariat avec le lycée agricole de Fonlabour va permettre de transformer 1 ha par an de la production de céréales en légumes destinés à l'hypermarché situé à 800 m. ■

(Photononstop/Eric Teissedre.)

*par Armelle Parion*



albi

## Deux jours pour célébrer la permaculture et le « manger local »

l'essentiel

Au-delà de la grande opération « Ensemble, cultivons notre ville », ce week-end à Canavières, la permaculture est bien en marche sur Albi, fruit d'une farouche volonté municipale et de l'activisme des « Incroyables Comestibles ».

Sous l'étiquette « Ensemble, cultivons notre ville », Albi pourrait rapidement devenir l'une des locomotives mondiales de la Journée internationale de la Permaculture. Dominique, une Parisienne qui s'usait dans la métallurgie jusqu'en 2014, a décidé de se lancer dans ce nouveau mode de culture, en réalité un retour aux sources. Cette quadragénaire, nouvelle maraîchère en production bio, est installée à Albi à Canavières en compagnie de six autres maraîchers bio. Elle offre une définition bien sentie de la permaculture : « C'est l'idée de culture permanente, de marier les cultures en les incorporant à la terre, et en s'assurant qu'elles soient les mieux adaptées au terrain, ce qui exclut le recours aux pesticides. »

À travers des animations qui peuvent paraître anecdotiques, l'enjeu de l'opération, lui, est de taille : que la préfecture tarnaise puisse, à terme, nourrir ses ouailles avec des produits

locaux qui leur sont directement vendus.

### « La marche vers l'auto-suffisance »

L'affaire a rappelé le démarrage avec l'installation de la nouvelle municipalité au printemps 2014, lorsque Jean-Michel Bouat avait fait rajouter au nom de sa délégation sur le développement durable la mention « agriculture urbaine », tout un symbole. D'accord, Albi a une vieille tradition maraîchère, mais l'eau a coulé sous les ponts depuis que les bords du Tarn ont abandonné la culture de la tomate, de la courgette ou de la poire passe-crassane. C'est pourtant en décidant de revenir aux fondamentaux que les actuels élus veulent construire la ville de demain.

« La ville s'est complètement investie dans la démarche. Au début, il ne s'agissait que de planter des plates-bandes à l'Université Champollion, puis d'autres petites actions ont vu le jour. L'an passé, nous avons signé une convention avec la ville pour la marche vers l'auto-suffisance. Cette convention doit servir de référence pour les autres villes qui se posent la question de savoir comment mettre l'agriculture urbaine en scène », indique Henri Bureau, cheville ouvrière des « Incroyables Comestibles », l'association écologique qui milite pour produire et manger local.

Xavier Hurtevent



Dominique (à droite) et sa petite famille en pleine préparatifs, hier, à Canavières. / Photo GDM, Émile Capre

repères

# 73

**HECTARES** de terres à préempter. Dont 9 sont déjà achetés par la mairie qui veut créer une « ZAD » ou Zone d'action différée des cultures locales.

## TOUT LE PROGRAMME DES FESTIVITÉS

**Aujourd'hui** : à partir de 15 heures, préparation des terres de Canavières en compagnie des maraîchers bio ; 19 heures : accueil des participants, pique-nique (auberge espagnole) sur place, possibilité de faire des grillades, animation musicale autour du feu, coucher du soleil sur le Tarn (prévoir bougie et lampe de poche).

**Demain** : à partir de 9 heures, bourse locale d'échanges, graines, plants, plantes, boutures, confitures, etc. avec les membres du JEU (jardin d'échange universel) et du SEL (système d'échange local). Épandage de BRP (bois raméal fragmenté) sur les espaces des futures plantations et semis, puis pose de troncs ; 12 heures : repas (auberge espagnole), chacun amène de la nourriture à partager ; 14 heures : finition des préparatifs BRP et troncs, puis plantation de plants.

## Albi, vers l'autosuffisance alimentaire



**Relocaliser la production agricole urbaine, rassurer les habitants sur le stock en cas de pénurie alimentaire en évitant la dépendance dans les transports : ces deux objectifs ont motivé la municipalité d'Albi de faire de cette commune de 52.000 habitants située en Midi-Pyrénées, une ville autosuffisante.**

« Quand on sert la main de son client, on est d'autant plus soucieux de lui vendre un produit de qualité », explique Jean-Miche Bouat, Maire-adjoint d'Albi, au développement durable et agriculture urbaine pour venter l'un des avantages de la vente directe. Pour viser l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020, la mairie a préempté plusieurs hectares de terrains à seulement 15 minutes en vélo du centre ville. « 10 hectares sur les 73 hectares dédiés à ce projet ont déjà été rachetés. On fait de la permaculture, on octroie un hectare maximum par exploitant. On fonctionne comme un incubateur, les maraîchers urbains sont accueillis gratuitement pendant 2 ans. » Et déjà, 5 emplois ont été créés.

Des jardins partagés disponibles gratuitement gérés par l'association les Incroyables comestibles offrent près de 10 hectares de surfaces agricoles dans l'espace public. Aussi, une plateforme collaborative est en réflexion pour permettre l'exploitation de jardins privés. « Il s'agit d'une problématique presque générationnelle. On réfléchit à mettre en contact des personnes âgées qui auraient des grands jardins dont ils ne peuvent plus s'occuper et des jardiniers volontaires. Il y a du lien social à mettre en place mais il faut avant tout installer un cadre juridique », explique Jean-Michel Bouat.

Face au défi d'être autosuffisant en fruits et légumes dans un rayon de 60 kilomètres à l'horizon 2020, Jean-Michel Bouat ne le cache pas : « C'est surtout un pavé dans la mare que je lance ! Bien entendu je ne vais pas y arriver mais cela fait avancer les choses. Cette question soulève d'autres problématiques de la formation au partage de l'espace public et il faut aussi convaincre les agriculteurs « traditionnels » auprès desquels la démarche ne passe pas très bien. L'initiative permet de mettre ce sujet dans le débat public ».

## Quatre ans pour atteindre l'autosuffisance alimentaire : le défi (ambitieux) de la ville d'Albi

Pour 2020, la ville d'Albi vise l'autosuffisance alimentaire pour ses 52 000 habitants. Focus sur une initiative régionale particulièrement ambitieuse, première du genre en France.



Classée au patrimoine mondial de l'Unesco, la ville d'Albi accueille plus d'un million de touristes par an. (photo : Côté Toulouse/A.B)

D'ici 2020, la ville d'Albi, au nord-est de Toulouse, veut être capable de nourrir ses quelques 52 000 habitants grâce à des produits cultivés dans un rayon de 60 km. Au menu : du bio, du partage et des circuits courts. Une première en France pour une ville de cette taille.

Dans les rues d'Albi souffle depuis plusieurs mois un vent de révolution. Tranquillement nichée sur les bords du Tarn, à une petite heure de route de Toulouse, la Cité épiscopale, classée au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2010, s'est en effet lancé un défi : atteindre, d'ici 2020, l'autosuffisance alimentaire.

Derrière le terme, quelque peu ambitieux, se cache une réelle envie de changer les comportements alimentaires et les habitudes de consommation des Albigeois. L'idée se résume en un chiffre : 60. D'ici 2020, les 52 000 habitants d'Albi devront pouvoir se nourrir en achetant des produits cultivés dans un rayon de 60 kilomètres autour de la ville.

Au menu : jardins partagés, agriculture urbaine, circuits courts et cultures biologiques. Focus sur une expérimentation inédite, menée tout près de la Ville rose.



Pour parvenir à l'autosuffisance alimentaire, la ville d'Albi planche sur plusieurs axes de travail. (Illustration : Côté Toulouse/C.I)

## 1 - Jardins partagés et gratuité

L'objectif est multiple : « Il s'agit d'abord de rassurer les populations en sécurisant les stocks car depuis bien longtemps, les villes n'ont pas plus de quatre ou cinq jours de réserves alimentaires, explique Jean-Michel Bouat, adjoint au maire d'Albi à l'origine de cette initiative. Nous voulons ensuite diminuer l'impact carbone en consommant local et enfin, assurer une meilleure qualité des aliments consommés en maîtrisant leur origine ».

Issu d'une formation agricole, le délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine est parti d'un constat :

« D'un côté, vous avez dans les villes, des files qui s'allongent devant les *Restos du Coeur* et de plus en plus de personnes qui vivent avec les minima sociaux. De l'autre, vous avez des pelouses parfaitement inutiles qui correspondent à un luxe que nous n'avons peut-être plus les moyens d'avoir. On y fait pousser de l'herbe qui ne sert à rien. On paye des gens pour couper cette herbe, on la coupe trop courte pour que les insectes butineurs ne puissent pas aller dessus et parfois même, on l'arrose avec de l'eau potable... Je me suis dit que ce n'était pas possible. »



Jean-Michel Bouat est l'adjoint au maire d'Albi à l'origine de cette initiative. (photo : Côté Toulouse)

### « Une bouteille à la mer »

Lancé « comme une bouteille à la mer », le projet fait doucement son chemin et ses contours se dessinent de plus en plus précisément. Sur certains trottoirs de la ville d'abord, où la traditionnelle pelouse tant décriée par Jean-Michel Bouat a laissé place à de véritables jardins urbains. Framboises, citrons, pommes, salades, tomates et herbes aromatiques s'y cultivent, se partagent et s'échangent. Ici, rien ne s'achète, tout se donne et chacun peut se servir à sa guise. Des panneaux estampillés « Servez-vous » incitent les habitants à consommer différemment.



Les jardins partagés fleurissent aux quatre coins de la ville d'Albi. (photo : Côté Toulouse/AB)

Derrière cette initiative se cache notamment l'association [Les Incroyables Comestibles](#). Déclinaison locale d'un mouvement mondial, le projet rassemble des jardiniers bénévoles, amoureux de nature et généreux... par nature. Partout dans le monde, ces adeptes de jardins partagés font pousser fruits et légumes dans des espaces publics afin que chacun puisse ensuite se servir.

À Albi, jardins partagés, [keyholes](#) et arbres fruitiers ont ainsi vu le jour autour de l'université Champollion, dans les quartiers de Lapanouse, Rayssac et des Amandiers ainsi qu'au coeur de la cité des Issards, des lieux aussi divers que fréquentés.

Depuis le lancement de ce concept, « on ne déplore le vol que de trois plants de tomates », explique Jean-Michel Bouat, satisfait des retours obtenus jusqu'à présent. « Les gens s'interrogeaient au début et n'osaient pas trop se servir mais maintenant, ils connaissent le concept. »

## 2 - Un incubateur pour start-up agricoles

Deuxième axe de travail pour atteindre l'autosuffisance alimentaire : l'installation, sur des terres environnantes, de néo-maraîchers, adeptes du bio et des [techniques de permaculture](#) qui favorisent des cultures durables, adaptées à la région et à la nature.

C'est à Canavières, à deux pas du centre-ville d'Albi, que des champs, historiquement maraîchers et jusqu'ici inutilisés, se transforment petit à petit en terrains agricoles. Au total, 73 hectares de terrains non constructibles - car situés sur une zone inondable, au bord du Tarn - ont été préemptés par la Ville pour créer une ZAD (zone d'aménagement différé) puis mis à disposition d'agriculteurs volontaires, à raison d'un hectare par personne, pour la somme de 70 euros par hectare et par an.

### Contrat de deux ans avec la mairie

Ici, pas de machines, pas d'engrais, ni de pesticides mais uniquement de la permaculture et de l'agriculture biologique, le tout sur des petites surfaces et sans intermédiaires, les produits cultivés étant proposés en vente directe aux Albigeois. « Ce sont les seules conditions que nous imposons aux volontaires », précise Jean-Michel Bouat, qui explique que chaque candidat est sélectionné sur dossier, en fonction de ses motivations et de son parcours.

Après avoir signé un contrat avec la mairie, les volontaires ont deux ans pour s'organiser, lancer leur production et en tirer une rémunération « convenable ». À la fin de cette période, « on fait le point et on voit si on continue », développe l'adjoint au maire. « L'objectif, c'est de sécuriser les parcours. Nous aurions certainement pu prendre plus de gens, plus vite, mais je préfère être sélectif plutôt que de laisser se lancer des personnes qui n'iront pas au bout du projet. »

Pensée comme un incubateur pour start-up agricoles, l'installation dans la commune de néo-maraîchers commence déjà à porter ses fruits. Aujourd'hui, ils sont quatre à s'être lancés dans l'aventure et quatre autres sont sur liste d'attente. Jacques, le plus ancien, fait figure de pionnier avec ses trois ans d'ancienneté. Aujourd'hui bien établi dans la ville, cet ancien paysagiste a quitté l'incubateur et signé un bail rural avec la Ville. Il distribue des paniers à une clientèle déjà fidèle, sur les marchés bio, ainsi qu'auprès d'une école.

Tandis que certains, comme Jacques, vivent déjà de cette nouvelle activité, d'autres la commencent à peine. C'est le cas de Dominique, la quarantaine et originaire de la région parisienne. Après plus de 20 ans passés dans le monde de l'industrie métallurgique, cette mère de famille, qui avait suivi des études agricoles, a décidé de revenir à ses premières amours.

### « Une opportunité inespérée »

Sur les deux terrains que la Ville d'Albi lui a mis à disposition, elle projette déjà de cultiver tomates, courges, noix et autres fruits et légumes bio qu'elle revendra ensuite directement aux consommateurs, sous forme de paniers. Désireuse de proposer « du bio pour tous », Dominique envisage également la mise en place d'une forme d'échanges où certains pourraient avoir accès à ses produits en participant à divers travaux sur les terrains.

<https://www.youtube.com/watch?v=Ns1NDG3a3rE>

Pour Dominique, c'est le début d'une nouvelle aventure.

« Une opportunité comme celle-ci, c'est inespéré, se réjouit Dominique. Il y a quelque chose d'extrêmement gratifiant à travailler la terre. Même s'il s'agit d'une tâche difficile, c'est une véritable thérapie de travailler le sol et de mesurer ensuite l'étendu du travail accompli. »

Permaculture et agriculture bio obligent, Dominique doit trouver de nouvelles formes de culture, qui ne nécessitent pas l'usage de produits chimiques. « Il faut faire avec les ravageurs tels que les limaces, oiseaux, ou mulots. Cela nous oblige à comprendre leurs habitudes et à trouver des moyens pour les éloigner sans leur nuire. »



Sur un terrain voisin, les cultures s'organisent elles aussi. Les fleurs, non destinées à la récolte, permettent surtout d'attirer les insectes pollinisateurs. (photo : Côté Toulouse/A.B)

Pour Dominique, c'est le début d'une nouvelle vie, plus proche de la nature et nourrie d'échanges et de partage. Et même si la quadragénaire trouve « un peu prétentive » l'idée que l'on puisse nourrir une ville entière avec une agriculture de proximité, elle voit en ce projet albigeois « le début d'un mouvement ».

### 3 - Les circuits courts

Un mouvement qui pourrait bien prendre de l'ampleur et qui ne s'arrête pas à l'agriculture de proximité ou aux jardins partagés.

La municipalité annonce vouloir également privilégier les circuits courts afin qu'un maximum de produits consommés à Albi soient cultivés dans un rayon de 60 kilomètres.

#### « C'est complètement farfelu »

Une idée qui sonne particulièrement faux aux oreilles de Jean-Louis Lambert, économiste et sociologue, spécialisé sur les questions alimentaires et professeur retraité de l'École nationale d'ingénieurs des techniques des industries, à Nantes.

« C'est complètement farfelu et irréalisable en quatre ans. Les gens vont-ils se passer de sucre, de sel, d'épices, de thé, de café ou de chocolat, évidemment non produits dans la région ? », s'interroge-t-il.

*Les villes n'ont pu grandir que parce qu'elles ont développé des approvisionnements extérieurs et un tel régime alimentaire serait extrêmement restrictif et monotone pour les Albigeois, poursuit le spécialiste.*

« C'est comme si la municipalité craignait un état de siège ! Plus que l'autosuffisance, c'est vers une insuffisance alimentaire qu'elle s'oriente », tranche le sociologue, qui juge l'initiative intéressante d'un point de vue social mais tout simplement « impensable et régressive d'un point de vue nutritionnel ».

« Bien sûr, tout ne peut pas être produit sur place, admet Jean-Michel Bouat qui dit ne pas fermer la porte aux importations plus lointaines. Mais l'objectif est de tendre vers cela, pour réduire au maximum le bilan carbone de la ville », nuance-t-il.

#### Quid du stockage et de la transformation des produits?

« Ce sont de nouveaux modèles économiques que nous allons devoir trouver pour aller au bout de cette idée », poursuit l'adjoint au maire, qui pense notamment au stockage et à la transformation des produits « dont il faudra bien s'occuper et pour lesquels les villes ne sont plus équipées ».

Pour l'heure, la cuisine centrale d'Albi achète déjà la surproduction des néo-maraîchers et des jardins partagés pour la transformer. Des discussions sont également en cours avec le lycée agricole de la ville et la grande distribution, encore frileuse face à l'achat local.

L'équipe municipale n'exclut pas, enfin, la mise en place d'une plateforme qui permettra la mise en relation entre des propriétaires qui n'ont ni le temps, ni les moyens de s'occuper de leur jardin et des passionnés qui n'ont pas d'espace pour jardiner.

Dominique, elle, est déjà demandeuse d'une complémentarité avec d'autres corps de métier : « Si des gens pouvaient nous aider notamment au niveau des installations photovoltaïques ou des énergies renouvelables, ce serait super. Nous avons besoin d'aide de ce côté-là ».

« Tout le marché qui découle de ces nouveaux modes de consommation devra être créé par les albigeois eux-même », commente le délégué à l'agriculture urbaine, qui explique avoir fixé cet objectif de 2020 pour des raisons politiques : « Ce sera la fin de mon mandat mais j'aimerais que notre projet vive au-delà. »

### **Et les Albigeois dans tout ça ?**

Ivan Birozov et sa femme Laetitia travaillent dans le marché couvert d'Albi depuis trois ans, comme revendeurs. Grands absents de ce projet, auquel d'autres collectivités semblent commencer à s'intéresser et qui trouve un écho de plus en plus important dans les médias : les Albigeois. Peu consultés aux différentes étapes du projet, les habitants sont encore mal informés sur le sujet.

Adeptes des marchés locaux et notamment du marché couvert, les Albigeois consommeraient déjà beaucoup de produits locaux d'après la municipalité. Un sentiment partagé par Ivan, revendeur dans le marché couvert et installé à Albi depuis trois ans.

« De plus en plus de gens retournent vers la terre, vers le troc et sont sensibles à l'origine et à la qualité des produits qu'ils consomment », analyse ce spécialiste de l'agriculture raisonnée, biologique et des circuits courts, qui voit dans le projet de la ville « une initiative qui va dans le bon sens ».

« Albi est une ville extrêmement tranquille avec beaucoup de bonnes tables et où les gens ont un bon coup de fourchette ! », sourit-il, très serein face à l'éventuelle concurrence que pourraient représenter les néo-maraîchers engagés par la mairie.

« Il y a de la place pour tout le monde dans cette ville et plus qu'une concurrence, tous ces projets mis en place apportent une complémentarité avec ce que l'on fait. Tout ce que nous souhaitons, c'est que de plus en plus de gens s'y mettent. »

Ne manque désormais que le temps. Et à Albi, où l'on a mis plus de deux siècles à construire la cathédrale, on ne sait que trop bien que les plus grands projets se font brique par brique.

*Amandine Briand*

## Albi en route vers l'autosuffisance alimentaire ?



**Permettre à tous ses habitants de se nourrir avec des produits locaux : tel est le défi que s'est lancé la Ville d'Albi. La municipalité souhaite que les denrées produites dans un rayon de 60 km puissent répondre aux besoins de la population d'ici 2020. Une première en France pour une ville de cette taille (51 000 habitants).**

Échange avec Jean-Michel Bouat, adjoint écolo-centriste en charge du dossier.

### **La ville d'Albi s'est engagé à atteindre l'autosuffisance alimentaire d'ici 2020, d'où est venue cette volonté?**

D'une observation : chaque année, la file d'attente se rallonge devant les [Restos du Cœur](#). A côté de ça, il y a partout des pelouses inutiles. Alors nous avons voulu développer l'agriculture urbaine, pour replacer la proximité au cœur des préoccupations de tous.

Nous avons de la chance de vivre dans un département agricole, où, à part les produits exotiques comme les bananes ou le café, la production est supérieure à la consommation. Nous avons en plus à disposition une friche de 73ha où cinq producteurs ont déjà pu s'installer.

En déléguant la gestion de notre nourriture à l'industrie, on a perdu la notion de son coût réel et de ses enjeux. En s'y reconnectant, on relocalise naturellement. Jusqu'en 1967, il y avait un marché de gros à Albi qui a été déplacé à Toulouse. Nos produits font donc l'aller-retour, ce qui rajoute déjà deux intermédiaires et incite le producteur à baisser ses prix. C'est ce système que nous remettons en cause.

### **Suivez-vous une feuille de route pour mener à bien ce projet ?**

Dans un premier temps, nous avons réalisé un travail collaboratif avec la chambre d'agriculture en nous concentrant sur la production, le nombre d'hectares disponibles et d'agriculteurs. Dans ce contexte, nous avons réalisé un plan agricole de la commune. Celui-ci a mis en évidence que nous disposions de 1200ha de terres agricoles sur un espace total de 4 400, ce qui montre un grand potentiel. Nous n'avons pas encore réalisé d'enquête focalisée sur les consommateurs mais c'est en préparation. Nous voulions privilégier l'expérimentation, en nous axant sur le ressenti et l'expérience plutôt que des études théoriques coûteuses. J'ai vu trop de projets s'arrêter à la phase des études théoriques.

Nous nous appuyons aussi sur le partenariat noué depuis 2013 avec les [Incroyables Comestibles](#). Ce sont eux qui sont d'abord venus vers nous pour voir ce qu'il était possible de faire à Albi. Après les municipales de 2014, nous avons donc créé une délégation à l'agriculture urbaine pour laquelle le milieu associatif, dont [Incroyables Comestibles](#), joue le rôle de relais auprès de la population.

Ce projet est au croisement des chemins entre diverses structures (associatives, agents techniques...) qui apprennent à collaborer autrement avec les citoyens voulant devenir acteurs de la ville. L'objectif, c'est de ne pas réduire l'initiative à un objectif municipal mais permettre de l'adapter à d'autres territoires.

### **Quels sont les problèmes qui restent à surmonter ? Et les premières réussites ?**

Jusqu'ici, la production et la commercialisation ne sont pas des problèmes, ce sont davantage le stockage ou la transformation qui sont délicats. Avant, les villes étaient des greniers, mais avec notre production linéaire, nous avons perdu cet usage. Le retour à la saisonnalité et aux pics de production bouleverse notre ordre des choses. Nous essayons de gérer cela avec notre cuisine centrale, en rachetant et transformant lors des pics, mais c'est encore à perfectionner.

Le rythme de rachat du foncier est aussi problématique, nous avons trop de demandes ! On retrouve le côté « vocationnel » de l'agriculture, sa noblesse avec le circuit court. Et l'agriculture urbaine permet aux paysans de rester connectés à la ville, ce qui rend le métier plus attractif. Mais le changement de paradigme demeure compliqué pour les agriculteurs conventionnels.

*Amaëlle Olivier - Amandine Laignel*

### **Plus d'infos :**

[www.incroyablescomestiblesalbi.blogspot.fr/](http://www.incroyablescomestiblesalbi.blogspot.fr/)

[www.mairie-albi.fr](http://www.mairie-albi.fr)

# Albi, une ville cultivée et comestible !

Jean-Michel Bouat, adjoint à l'agriculture urbaine d'Albi, fédère les énergies autour d'un objectif d'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020.



**JEAN-MICHEL BOUAT**  
ADJOINT AU MAIRE D'ALBI (TARN)  
51 567 HABITANTS

**O**n parle beaucoup aujourd'hui de notre projet d'agriculture urbaine et d'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020, mais c'est un dossier qui a mûri de très nombreuses années », plante d'entrée de jeu Stéphanie Guiraud-Chaumeil, maire d'Albi depuis 2014. Lors du précédent mandat, Jean-Michel Bouat, conseiller municipal chargé des déplacements, découvre que la ville est légataire d'une parcelle de 3 000 m<sup>2</sup> sur la zone historique et maraîchère de Canavières, où ne restent que deux ou trois cultivateurs. « Je me suis demandé comment agrandir cette zone naturelle, inconstructible et agricole à proximité de la ville », se souvient-il.

Pour la préserver, 74 ha sont transformés en ZAD en 2010.

En avril 2013, une association issue du mouvement anglais Incroyables comestibles (IC) s'implante à Albi. Son projet : utiliser les espaces publics pour y planter des légumes en accès libre pour la population. « Nos initiatives n'ont pas enthousiasmé les services de la ville au départ, s'amuse Henri Bureau, son président. La mairie est fière de son classement au patrimoine mondial de l'Unesco et de son label 4 fleurs et voilà

que des zozos viennent mettre de la paille sur les trottoirs ! » Dès septembre, l'association les Incroyables jardiniers demande un rendez-vous et rencontre Jean-Michel Bouat. « J'ai été très surpris par son accueil, témoigne Henri Bureau. À l'issue de l'entretien, il m'a dit qu'il considérerait comme un échec personnel que notre projet n'aboutisse pas. »

En 2014, Stéphanie Guiraud-Chaumeil, devenue maire, confie à son adjoint Jean-Michel Bouat une délégation à l'agriculture urbaine. « Au départ, c'était petit, avec la zone de Canavières, mais pas encore le volet politique de redéfinition de l'espace public et des circuits courts, souligne-t-il. La maire, qui connaissait ma capacité à porter des dossiers qui ne font pas l'unanimité, m'a fait confiance. » Seuls 5 élus sur les 33 lui apportent leur soutien. « J'ai entendu quelques rires goguenards lorsque j'ai commencé à parler d'agriculture urbaine, lâche-t-il. Je parlais de légumes, de fruits et ils n'ont pas vu les enjeux très importants qu'il pouvait y avoir derrière.



Maintenant que des gens viennent de très loin pour voir ce qu'on essaye de construire, qu'on en parle à la télé, cela les force à y réfléchir. »

## Formation au jardinage

L'adjoint commence à travailler sans équipe dédiée, en lien avec les autres délégations (espaces verts, social, vie des quartiers, écoles, biodiversité...), les services techniques. La ville a de l'expérience dans le développement durable : la cantine scolaire (dont Jean-Michel Bouat a fait le bilan carbone lors du précédent mandat) sert déjà des repas bios à 40 %, locaux, et du miel est produit par des abeilles municipales ! Les parcs et jardins sont « o phyto » depuis trois ans.

Pour Jean-Michel Bouat, l'agriculture urbaine se décline à trois niveaux : avec les maraîchers pour encourager la production locale ; avec les associations, les citoyens, les écoles pour la prise de conscience et la formation au jardinage et à la permaculture ; avec l'agriculture traditionnelle qui cultive 1 200 ha de céréales autour de l'Albigeois qu'il faudra intégrer au dispositif.

L'adjoint écrit aux propriétaires de Canavières pour leur parler du projet. Certains contactent la mairie spontanément.



L'action se construit notamment avec les associations et les habitants.

ment. « Je suis devenu le cauchemar de plusieurs notaires car certaines parcelles ont une quinzaine de propriétaires », plaisante-t-il. La mairie a déjà investi 110 000 €, permettant à cinq maraîchers de s'installer à partir de fin 2013, quatre étant en liste d'attente. Les deux premières années, ils sont dispensés de loyer. Leur obligation : faire du bio et vendre localement.

Le travail avec les associations est ce qui donne le plus de visibilité au projet, grâce à l'énergie contagieuse des IC. « Nous avons des collaborations avec les jardiniers traditionnels des jardins familiaux, cheminots ou ouvriers qui sont une

forte tradition à Albi, indique Jean-Michel Bouat. Mais les Incroyables jardiniers proposent le partage. En mettant

## « J'ai entendu quelques rires goguenards lorsque j'ai commencé à parler d'agriculture urbaine »

des légumes dans la ville, ils montrent aux citoyens que c'est faisable, qu'il faut simplement réapprendre des gestes. »

En passant devant un quartier défavorisé, l'élu s'étonne : « C'est paradoxal que ce soit des gens de l'extérieur qui viennent y faire du jardinage, alors que les gens qui y vivent et sont aux minimas sociaux ne savent pas jardiner. C'est très politique de leur proposer de faire pousser eux-mêmes leurs légumes plutôt que d'aller aux restos du Cœur. »

Les premiers légumes « publics » d'Albi ont été plantés à Lapanouse, à l'initiative d'une habitante de ce quartier. Les Compagnons du devoir y ont construit en pied d'immeuble le premier « key hole garden » (jardin en forme de trou de serrure) avec, au centre, une colonne de

compostage. « Avant, il a fallu innover juridiquement, inventer la notion de partage de l'espace public, explique l'adjoint. Nous avons dû imaginer une convention d'usage pour y faire pousser des légumes. D'autres collectivités s'en sont inspirées. »

Ce jardin est la première station de la future « green route » (chemin des jardins comestibles) qui en comportera 24 au total. Les élèves du lycée agricole Fontlabour en ont réalisé la signalétique. Une demi-douzaine de stations ont déjà été créées et sont gérées par l'association, comme le jardin Mandala de l'université Champollion ; d'autres seront entretenues par la mairie comme le cloître Saint-Savy ; enfin, certaines seront co-créées et co-gérées par les Incroyables jardiniers et la ville. « Les services techniques comme les élus ne sont pas habitués à une co-création avec une association, note Henri Bureau, mais il y a une bonne volonté évidente de la part de la mairie. Nous apprenons à travailler ensemble. »

En janvier dernier, lors d'une journée d'échange sur l'autosuffisance alimentaire organisée par la ville, Pamela Warhust, co-fondatrice anglaise du mouvement des IC, s'est félicitée qu'Albi soit « la première ville en France où les IC travaillent avec la mairie et les habitants ». En janvier 2015, la municipalité a validé le projet. « Albi, ville comestible » est entrée dans la démarche labellisée « villes et villages comestibles de France ».

Jean-Michel Bouat souhaite d'ores et déjà associer de nouveaux partenaires comme la grande distribution afin de vendre davantage de produits locaux. D'expérimentale, la délégation à l'agriculture urbaine va passer à la vitesse supérieure en recrutant un cadre technique dédié. **Catherine SANSON-STERN**

## L'action en bref

- **L'objectif** : aller vers l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020.
- **La méthode** : préempter des terres pour y installer des maraîchers, travailler avec les Incroyables comestibles pour introduire des légumes dans la ville et sensibiliser la population au bien manger local.
- **Les difficultés** : l'incrédulité de certains membres du conseil municipal, la dispersion des propriétaires des terres préemptées.
- **Le résultat** : Albi est devenue une ville pionnière de l'agriculture urbaine participative, les habitants réapprennent à jardiner.

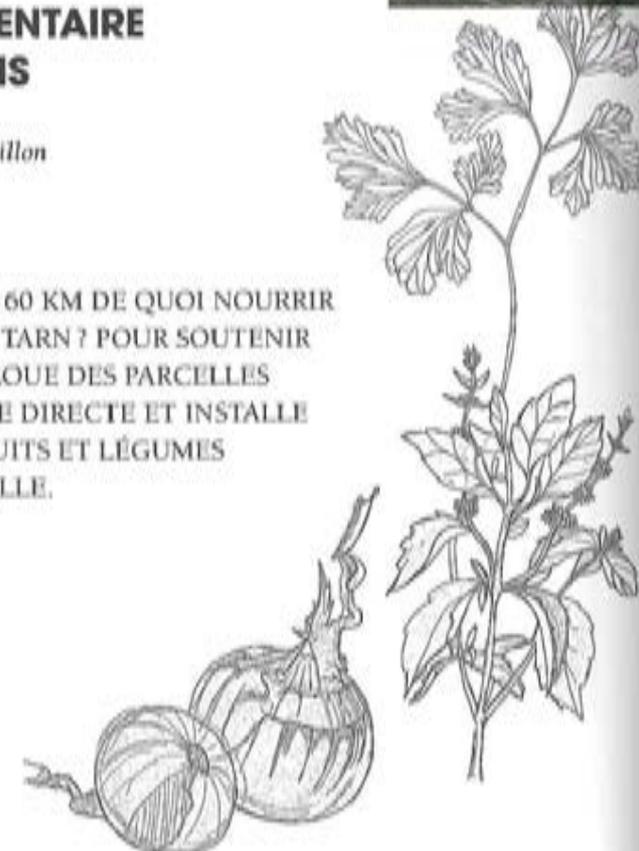
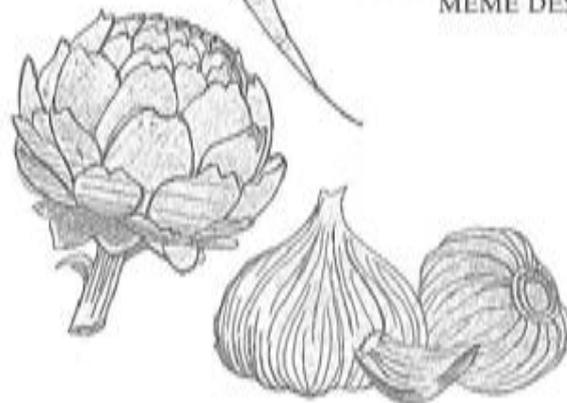
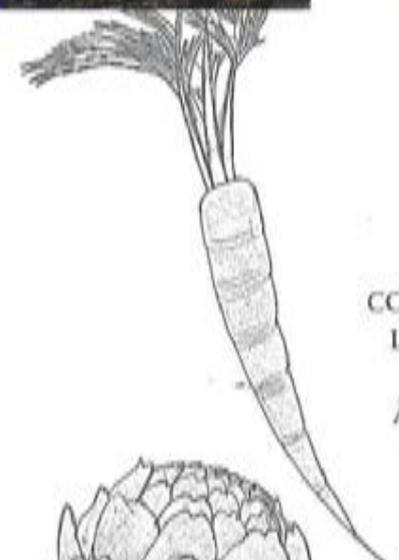


## LA CROISADE ALIMENTAIRE DES ALBIGEOIS

*Philippe Gagnebet*

*Illustrations : Emilien Guillon*

COMMENT PRODUIRE DANS UN RAYON DE 60 KM DE QUOI NOURRIR  
LES 50000 HABITANTS DU CHEF-LIEU DU TARN ? POUR SOUTENIR  
CETTE GAGEURE, LA MUNICIPALITÉ LOUE DES PARCELLES  
À DES MARAÎCHERS, SOUTIEN LA VENTE DIRECTE ET INSTALLE  
MÊME DES PLATES-BANDES DE FRUITS ET LÉGUMES  
EN PLEIN CENTRE-VILLE.





On bêche, on plante, on taille, on récolte. Au loin, Sainte-Cécile, joyau de la ville d'Albi, étend sa majestueuse silhouette. La plus grande cathédrale de briques au monde, édifiée à partir de 1282, est classée au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2010, avec les bâtiments environnants. Au bord du Tarn, les anciens terrains agricoles du quartier de Canavières reprennent une certaine activité. Une partie des 75 ha préemptés par la mairie en 2015 accueille de nouveaux agriculteurs. Cinq cultivent déjà, sur des parcelles d'un hectare maximum louées 80 euros l'année, arbres fruitiers, légumes et plantes aromatiques. Mais pas n'importe comment : tomates, pommes de terre, framboises ou légumineuses bio y sont produites sous le signe de l'agroécologie et de la permaculture. Des techniques qui prennent soin des sols, ont recours au compostage, à la culture sur buttes et recherchent la complémentarité entre les espèces, en intégrant l'ensemble des

paramètres de gestion écologique : utilisation de l'eau, lutte contre l'érosion, reboisement... Pour Dominique Anais, mère de famille de 46 ans, l'aventure commence tout juste. Après avoir été licenciée par une entreprise de métallurgie à Paris, elle vient se lancer dans la « production de fruits et légumes sains et naturels, dans l'objectif d'échanger avec [ses] clients en vente directe ».

Dominique fait partie d'une dynamique impulsée par la municipalité pour faire d'Albi, d'ici 2020, la première ville française de cette taille à être autonome en matière alimentaire. L'objectif : produire dans un rayon de 60 km le nécessaire pour satisfaire les besoins des habitants – en réduisant au passage le bilan carbone. Promotion des produits biologiques, développement des circuits courts (dont la vente directe), relance de marchés de proximité, établissement de liens avec la grande distribution et même création d'une filière universitaire : le programme

LA CITÉ EPISCOPALE, dominée par la cathédrale Sainte-Cécile, est classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Une contrainte pour l'agriculture urbaine.

porté par l'adjoint délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine est ambitieux. Très appuyé par l'antenne locale du mouvement Incroyables Comestibles, Jean-Michel Bouat n'a pourtant rien d'un doux rêveur vert.

#### DES PRODUITS SAINS

Cet ancien chef d'entreprise, encarté au Parti radical et qui se définit comme un « écolo-centriste », a surtout constaté « ce qui se passe aux Restos du cœur. Dans un pays qui n'a que trois jours de stocks alimentaires, qui n'obéit [qu'à la logique de] flux tendus et de médiocre qualité de la grande distribution, je pense que l'on peut redonner de la dignité aux gens et nous nourrir avec des produits sains et locaux ».



En partenariat  
avec  
*Telematin*,  
de William  
Leymergie,  
sur France 2,  
Retrouvez  
ce sujet  
à la rentrée  
dans la  
chronique  
de Marie  
Mangiolou.





VINGT-QUATRE STATIONS DE CULTURE de fruits et légumes sont prévues. Plusieurs seront installées dans le centre-ville, avec une signalétique adaptée.

Paraphrasant Bouddha, il admet que l'objectif d'autonomie alimentaire sera difficile à atteindre, mais estime que « c'est le chemin qui est important ». Un chemin tracé quasiment au jour le jour, avec l'accord de la maire, Stéphanie Guiraud-Chaumeil, et des services techniques qui se sont pris au jeu. Depuis l'annonce du projet, l'idée fait frémir les médias et les acteurs locaux s'en emparent. Les comités de quartier, l'université Champollion toute proche et même la cuisine centrale et ses 3 500 repas quotidiens destinés, entre autres, aux écoliers se retrouvent dans la boucle écolo. L'élu, qui maîtrise le plan local d'urbanisme (PLU) de cette ville de 50 000 habitants couvrant 5 500 ha, parle même d'une « ZAD positive » à créer – comprendre : une

zone d'activités à défendre. « Nous avons des terrains disponibles, beaucoup de gens touchant les minima sociaux et qui ont du temps libre, le tout dans une période de crise due principalement à la spéculation sur les produits agricoles et les matières premières. Ici, modestement, on peut inventer un nouveau modèle. »

Jean-Michel Bouat pourra compter pour cela sur l'expérience et la volonté d'Incroyables Comestibles. Né en 2008 au sein de la petite ville de Todmorden, dans le nord-ouest de l'Angleterre, ce courant qui tend également vers l'objectif d'autosuffisance alimentaire a ses partisans à Albi. À commencer par Henri Bureau, lui aussi ancien chef d'entreprise, aujourd'hui retraité et cheville ouvrière de la transition. En 2013, alors qu'il distille des cours

de permaculture à l'université pour tous de Champollion, il cherche un terrain pour mettre en œuvre ses préceptes. « Avec le classement [au patrimoine mondial] de l'Unesco, cela faisait un peu désordre d'installer, comme le fait habituellement le mouvement, des jardinières en ville », se souvient-il. Incroyables Comestibles a donc dû tenir compte des critères de l'organisation internationale : « Nous avons rencontré M. Bouat et l'idée de créer une "green route" avec des stations, ces plates-bandes ou ces bacs dans lesquels chacun peut se servir en fruits ou légumes, a été validée. »

#### COMPOST À L'UNIVERSITÉ

En s'appuyant sur les quatre piliers incontournables que sont la production, les opérations de transformation et de stockage, la distribution et la consommation, la trentaine de membres du mouvement a donc commencé à tracer cette « route verte » et à distiller sa pédagogie sur l'intérêt de manger local. À l'université, une plate-bande d'environ 100 m contourne les bâtiments. Framboises, noix, pommes, pêches, tomates et pommes de terre y poussent et s'y offrent aux

**L'OBJECTIF SERA DIFFICILE À ATTEINDRE, MAIS « C'EST LE CHEMIN QUI IMPORTE »**



SI ALBI GAGNE SON PARI, elle sera la première ville française de cette taille à parvenir à l'autosuffisance alimentaire.

passants. À l'intérieur, à côté du foyer, plantes aromatiques ou exotiques et caisses de compost font bon ménage. Le tout grâce à un petit budget de 800 euros alloué par la fac et à ce « principe de gratuité et d'échange que nous défendons » insiste Henri Bureau. Les vingt-quatre stations envisagées se répartiront également dans les ruelles du centre-ville, avec une signalétique adaptée, ou dans des lieux plus excentrés, telle une ferme qui fera aussi office de site pédagogique. Dans d'autres parties de la ville, à Lapanouse ou à Rayssac, ce sont les habitants, les comités de quartier et même des membres des Compagnons du devoir qui mettent les mains dans la terre. Grâce à des conventions d'utilisation temporaire de l'espace public, ils redonnent vie à de vieux jardins oubliés. Et pour ne jamais omettre le volet pédagogique, les élèves des calandrettes (écoles enseignant l'occitan) participent également aux petits chantiers gustatifs.

Sollicité en tant que consultant par d'autres villes françaises comme

Chambéry, Gap ou Rennes, Henri Bureau savoure la dynamique et aimerait accueillir en 2017 le prince Charles, fervent ambassadeur d'Incroyables Comestibles. Celui-ci pourrait alors rencontrer les membres de la Chambre d'agriculture – « avec qui le dialogue est renoué », se félicite Jean-Michel Bouat – mais aussi le directeur du lycée agricole de Fonlabour. Avec ses 500 lycéens et 140 apprentis ou adultes en formation, l'établissement, qui livre des paniers bio à ses étudiants, va mettre en place des chantiers d'insertion et un accompagnement pour les porteurs de projet en maraîchage bio.

#### REPAS SCOLAIRES

Le prince de Galles pourrait également deviser avec le patron des trois centres Leclerc voisins qui, en plus de travailler avec le lycée agricole et d'acheter de la viande à des producteurs situés dans un rayon de 60 km, se montre intéressé par la distribution des légumes cultivés localement. Le grand Charles pourrait

ensuite aller visiter les cuisines centrales, qui s'orientent peu à peu vers l'objectif municipal. Pour l'adjoint au développement durable et à l'agriculture urbaine, « l'idée est de récupérer les surplus produits sur les terrains de Canavières et de les intégrer dans les repas scolaires ou ceux des hôpitaux. L'abondance, cela se gère également ».

Sur l'une de ces parcelles encore éparses de Canavières, Jean-Gabriel, dit « petit bio », commence tout juste à entretenir son lopin de terre, tout en conseillant la jeune agricultrice Dominique Anaïs. Cet ancien paysagiste veut produire « plus bio que bio, sans matraquer les sols et en évitant les serres ». Pour lui, l'abondance ne sera jamais au rendez-vous : « Je veux juste travailler dans la nature, mélanger les plantes, les légumes et les arbres et être au contact des clients » pour pouvoir leur expliquer sa démarche. Son rêve : installer sur le Tarn une barge chargée de sa production, qui longerait les coudes de la rivière en voguant vers la ville. ●



## Albi

### Capitale française de la biodiversité



Le verdict est tombé pour le concours « Capitale française de la biodiversité » 2016. Et c'est une bonne nouvelle pour la ville d'Albi, désignée « Meilleure ville moyenne » (de 20.000 à 100.000 habitants) par le comité scientifique et technique.

Pour cette sixième édition, 72 villes et intercommunalités s'étaient portées candidates.

« C'est une reconnaissance supplémentaire pour la ville du travail mené depuis plusieurs années dans une logique durable », confie Stéphanie Guiraud-Chaumeil, maire d'Albi. « Le jury a notamment salué l'engagement de la collectivité sur le thème de la biodiversité et la motivation des élus et des équipes techniques permettant de travailler en transversalité et d'impulser une « culture de l'écologie » au sein des services de la Ville. Le comité scientifique et technique a également mis en avant les actions en faveur de l'agriculture urbaine et péri-urbaine, la politique de maîtrise de l'urbanisation, les liens tissés avec les acteurs associatifs locaux (Ligue pour la Protection des Oiseaux du Tarn, Office pour les Insectes et leur Environnement) et le travail en partenariat avec les conseils de quartier. »

## Albi installe des maraîchers sur des friches urbaines

**Visant l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020, la ville d'Albi achète des friches urbaines non constructibles pour réinstaller des maraîchers au plus près des consommateurs.**



© F. Guibilato/Ville d'Albi

D'un côté, du foncier urbain cultivable non exploité : friches, espaces verts générant de l'entretien et de l'arrosage. De l'autre, des besoins alimentaires mal couverts pour les plus précaires ainsi que le révèle la forte demande dans les épiceries sociales, et un stock de nourriture estimé à 5 jours seulement pour la ville : tel est le constat des élus d'Albi (Tarn, 51.000 habitants).

"Nous devons repenser l'urbanisation pour sanctuariser des zones de maraîchage en ville et sécuriser l'approvisionnement alimentaire en quantité et en qualité, explique l'adjoint délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine, Jean-Michel Bouat. L'ambition est de réorganiser la production locale dans un rayon de 60 km autour d'Albi pour parvenir à l'autosuffisance en 2020."

### Portage politique fort, préemption des terres non constructibles, charte

La démarche repose sur trois briques, dont le développement d'une agriculture maraîchère biologique sur des friches urbaines non constructibles (voir en fin d'article pour les deux autres domaines d'action). Le comité de pilotage rassemble outre la direction générale de services, des élus et techniciens compétents aussi bien sur l'agriculture urbaine, l'urbanisme, les parcs et jardins, que des affaires scolaires.

"L'outil de l'urbanisation est entre nos mains", rappelle l'élu. À Albi, 73 hectares d'anciennes terres maraîchères ont été classés en zone d'aménagement différé, ce qui a déjà permis à la ville de préempter 8 hectares entre 2013 et 2015, pour 120.000 euros. Ensuite, des parcelles d'environ 1 hectare sont mises à disposition en bail précaire gratuit pendant deux ans, avant de passer en bail agricole classique (80 euros par hectare et par an).

### Charte signée par les maraîchers

En outre, la ville a établi un cahier des charges, dont les principes de base sont la production en agriculture biologique et la distribution en circuit court (60% de la production doit être vendue localement). Le comité de pilotage souhaite favoriser aussi la transformation de produits sur place (conserves, jus, huile...).

Cinq maraîchers sont installés depuis 2013. Les profils de ces agriculteurs urbains sont variés : un ancien pépiniériste, un agriculteur originaire de Turquie souhaitant poursuivre son activité à Albi, une employée de bureau et une ouvrière en reconversion...

### 2013 à 2016 : la première vague d'installation est gérée directement par la ville

Durant cette première phase, l'instruction des dossiers d'installation en maraîchage était menée par le comité de pilotage, sur des critères d'expériences et de compétences. "Avec un foncier restreint, la permaculture (système de production agricole à haut rendement sur de petites surfaces, inspiré de l'écologie naturelle) est quasiment un impératif, souligne l'élu. Comme il n'existe pas de filières d'enseignement pour ce type de culture, ni d'ailleurs de cadre administratif pour l'agriculture urbaine, ces personnes étaient nécessairement des autodidactes, animés par une forte motivation".

## 2016 : des partenaires pour changer d'échelle et développer des formations

La dimension prise par la démarche a convaincu la chambre d'agriculture de s'impliquer dans l'instruction des dossiers à partir de septembre 2016. À la même période, la ville dédie un poste du service parcs et jardins au suivi du projet.

La ville travaille également avec le conseil régional Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées pour développer une formation ad hoc. L'établissement d'enseignement agricole d'Albi commence ainsi à orienter des expérimentations et des formations sur la conduite de productions en agro-biologie. Il accueille aussi un chantier d'insertion "maraîchage en traction animale" : les premiers "sortants" pourraient se voir confier des prochaines parcelles mises en location par la ville.

"Il n'y a pas vraiment de freins à la démarche, si ce n'est des sourires dubitatifs au départ, explique l'élu. Par la suite, dès qu'on met les gens en lien et qu'on leur propose d'agir, l'adhésion est exponentielle."

## Agriculture de plaisance et incitation à diversifier la production

La ville d'Albi travaille sur deux autres pistes dans le cadre de son programme d'autosuffisance alimentaire :

- encourager "l'agriculture de plaisance", c'est-à-dire les jardins potagers cultivés par les particuliers ou encore l'appropriation de l'espace public par des collectifs citoyens du type "Incroyables jardiniers" ;
- inciter les agriculteurs de la ceinture verte, plaine céréalière en quasi monoculture de maïs, à diversifier leur production et distribuer en circuits courts. Le lycée agricole d'Albi a ainsi mis à disposition un hectare sur sa ferme d'application pour tester la production de lentilles et pois chiches. Une rencontre a été organisée avec les deux enseignes nationales de la grande distribution qui sont en capacité d'acheter localement.

*Sophie Daguin, l'Œil à la Page, pour la rubrique Expériences des sites [www.mairieconseils.net](http://www.mairieconseils.net) et [www.localtis.info](http://www.localtis.info)*

## CONTACTS

### Commune d'Albi

16 rue de l'Hôtel de Ville  
81023 Albi cedex 09

Tél. : 05 63 49 13 04

<http://www.mairie-albi.fr>

Nombre d'habitants : 51 000

► Jean-Michel Bouat Délégué au développement durable, agriculture urbaine et eau [jean-michel.bouat@mairie-albi.fr](mailto:jean-michel.bouat@mairie-albi.fr)

## Télécharger :

[délibération de création de la zone d'aménagement différé de Canavières](#)

## Albi vise l'autosuffisance alimentaire en misant sur ses potagers urbains



Ramener la production maraîchère en ville permet de sécuriser l'accès de tous à une nourriture saine et, à terme, de favoriser l'emploi. Face à la crise, les collectivités disposant de terrains en centre-ville ou en périphérie peuvent redonner une vocation agricole à ces terres en y installant des producteurs locaux. Grâce aux zones à aménager en différé prévues dans le PLU, les maires font valoir leur droit de préemption sur ces terres pour les louer aux maraîchers intéressés.

### Chiffres-clés

- Budget : 300 000 € financés pour 2014-2020.
- + 36 % de biomasse (bois et produits agricoles). Tel est le gain démontré par une expérimentation de l'Inra, dans l'Hérault, sur une parcelle agroforestière de 100 ha dans un système blé-noyers, comparée à une parcelle de 136 ha où arbres et cultures étaient séparés.

#### [Albi (Tarn), 49 300 hab.]

Être en capacité, d'ici cinq ans, de produire à moins de 60 km à la ronde de quoi nourrir environ 50 000 personnes : l'enjeu est de taille. Et Albi est la première municipalité de France à traduire en actes son autosuffisance alimentaire. Elle fait revenir en ville, des maraîchers bio, pour développer des circuits courts.

« Produire dans la cité est un moyen de sécuriser l'accès de tous à une nourriture saine, souligne Jean-Michel Bouat, adjoint au maire délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine. Albi a moins d'une semaine de stocks alors qu'elle a une vieille tradition agricole. De nombreux ilots fonciers peuvent retrouver cette vocation. »

La municipalité réinstalle des producteurs, à quinze minutes à peine à vélo du centre-ville. Le quartier des Canavières, dans une anse du Tarn protégée par un plan de prévention des risques d'inondation, est couvert d'anciens jardins maraîchers en friche que la ville achète au fur et à mesure qu'ils sont à vendre.

Le plan local d'urbanisme (PLU) prévoit des zones à aménager en différé (ZAD) qui permettent de préempter tous les terrains en ville susceptibles de retrouver une vocation agricole. Le périmètre des Canavières offre un potentiel de 73 hectares, et la mairie en a déjà acheté neuf, à un prix expertisé par les Domaines entre 1 euro et 2 euros le mètre carré.

« En trois ans, nous avons installé six producteurs auxquels nous avons proposé de toutes petites parcelles de 1 à 1,5 hectare », poursuit Jean-Michel Bouat.

## Le choix de la permaculture

Le bail agricole traditionnel se signe après deux ans de commodat qui leur en donne l'usufruit pour un usage convenu, « le temps que ces néomaraichers lancent leur production et créent un modèle économique viable », ajoute l'élu. L'hectare de terre est loué 80 euros par an, en échange d'un engagement à développer une agriculture biologique vendue directement aux Albigeois, ou dans un rayon de 20 km.

Ces six maraichers travaillent tous en permaculture. La méthode, inspirée des potagers d'autrefois, permet de cultiver une grande variété de produits sur de très petites surfaces, avec de très bons rendements. « Cette "agriculture permanente" se fait sans intrants ni labour. Elle associe des espèces végétales différentes en les intercalant, pour recréer des écosystèmes harmonieux qui reconstituent la fertilité des sols la plus naturelle possible, avec des micro-organismes, des vers de terre, de l'humus », détaille Henri Bureau, coprésident des Incroyables comestibles.

## Entretien par les habitants

Cette association sensibilise les élus d'Albi à la permaculture depuis 2013. Elle a aussi initié les jardins potagers participatifs qui y fleurissent, sur des parterres habituellement couverts de fleurs. La mairie les a mises à disposition des Incroyables comestibles début 2015, en signant avec l'association une convention l'engageant vers l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020.

Une douzaine de parcelles, sur vingt-quatre en projet, accueillent déjà une diversité de légumes paillés, d'aromates et de fruits de saison, où chacun peut venir se servir gratuitement.

Ces jardins collaboratifs sont entretenus par des citoyens, sur la base d'une convention signée avec un référent associatif ou par des agents du service « parcs et jardins » de la ville. « Ces petits potagers ont une vertu pédagogique. Ils montrent ce qui peut être fait de façon réaliste, pour sécuriser l'approvisionnement de la ville, en [cas](#) de crise, en particulier pour ceux qui n'ont pas les moyens d'acheter des produits chers, résume Jean-Michel Bouat.

Ils sensibilisent également les citoyens sur leurs habitudes de consommation alors que beaucoup d'aliments parcourent en moyenne 3 600 km avant d'arriver dans notre assiette. » Le pari à terme : « Avoir des consommateurs prêts à acheter local incitera les professionnels à faire ce métier. »

## Vente directe au marché

Pour réaliser ce projet, Albi a mobilisé différents services (urbanisme, parcs et jardins, affaires scolaires, vie des quartiers...) et constitué un comité de pilotage décisionnel. Sur chacun de ses trois marchés, elle a réservé un emplacement où les maraichers déjà productifs peuvent vendre en direct. La ville prévoit de construire un lieu de vente sur le site des Canavières, et la cuisine centrale est prête à s'équiper et à transformer les futurs surplus.

« D'ici là, il faudra une collaboration étroite avec la chambre d'agriculture pour sélectionner les candidats, précise l'élu. Et sensibiliser aussi les agriculteurs conventionnels de la ceinture verte d'Albi (60 exploitants sur 940 ha de terres, ndlr) pour qu'ils consacrent une partie de leur production à des filières plus locales. »

## Les acteurs clés du projet

### focus

#### « Organiser la ville de demain »



**Jean-Michel Bouat**, adjoint délégué au développement durable et à l'agriculture urbaine

L'autosuffisance alimentaire est un gros défi. Il a fallu un vrai engagement du maire pour que soit créée, au début du mandat, une délégation à l'agriculture urbaine en vue de monter un laboratoire à l'échelle de la ville, et de le modéliser avant de passer à une autre dimension. Cela remet totalement en question la logique agro-industrielle dans laquelle la majorité du maraichage, de tradition agricole, est obligée de passer via les grossistes du marché d'intérêt régional de Toulouse. Créer des emplois en relocalisant l'agriculture, c'est aussi de l'innovation. Ce n'est pas une question de budget mais de volonté d'organiser la ville de demain.

### focus

#### « Recréer un système local d'agriculture »



**Eric Gaillochon**, directeur du lycée agricole et du CFA Fonlabour

La ville a proposé une réflexion d'ensemble, qui fixe des objectifs concrets, et nous nous sommes engagés à l'accompagner dans ce projet. Remettre en place un système local d'agriculture, performant et résilient, est de notre responsabilité. Depuis trois ans, nous avons déjà imposé dans nos formations des modules abordant les notions de permaculture ou d'agriculture de conservation des sols. Avec l'université de permaculture, nous construisons, pour la rentrée 2017, un référentiel complet de cette démarche. Afin d'apprendre à nos élèves à produire autrement et parce que cela répond à la demande de nombreux porteurs de projets.

### focus

#### « Se réapproprier un bien manger local »



**Henri Bureau**, président de l'association Incroyable comestible

L'autosuffisance alimentaire part du principe que tout ce qui peut être produit localement doit l'être. Depuis 2013, nous avons l'objectif de montrer aux élus que l'agriculture urbaine favorisée par la permaculture n'était pas une absurdité. Les jardins potagers qui ont remplacé les plates-bandes fleuries du centre-ville sont un moyen de le faire savoir aux citoyens qui peuvent venir récolter gratuitement. Cette action pédagogique veut opérer un changement de mentalité, apprendre à tous à se réapproprier un bien manger local. Mais il faut aussi une mobilisation citoyenne globale, qui passe notamment par le milieu associatif et l'école.

## **Albi et l'autosuffisance alimentaire : l'ambition d'une ville verte !**

**Elue ville de la biodiversité en 2016, Albi porte une ambition de développement durable avec sa maire Stéphanie Guiraud-Chaumeil et un projet d'autosuffisance alimentaire a été lancé dès 2014 avec Jean-Michel Bouat, (adjoint au maire en charge du développement durable et de l'agriculture urbaine).**



Le projet recoupe trois objectifs : rapprocher la ville des citoyens, maîtriser le foncier urbain et développer une ceinture verte. A travers un travail avec les citoyens volontaires sur les espaces verts, l'agriculture urbaine laisse sa marque sur l'espace public.

La ville collabore avec les maisons de quartiers et avec différentes associations notamment des associations intergénérationnelles avec l'enjeu de rééduquer et/ou de former les citoyens à faire pousser fruits et légumes.

Une action innovante a été de bâtir des « keyholes », qui sont des jardins hors sol de forme circulaire avec un espace menant au centre où est placé le compost. Ces jardins ont été installés en pied d'immeubles ou dans les entreprises tandis que d'autres jardins partagés ont été créés sur d'anciennes pelouses dans le cœur de ville. Des routes de découverte des jardins ont été pensées.

La commune a fait le choix d'acheter des terrains et de les louer à moindre coût avec un système de précommande des légumes afin d'inciter à l'installation d'agriculteurs, ce qui se révèle un vrai succès. Les produits sont vendus localement notamment sur le marché et via le e-commerce.

La cuisine centrale pour les écoles fonctionne également avec des bons de commande pour s'approvisionner localement.

**[En savoir plus.](#)**

## Albi vise l'autosuffisance alimentaire d'ici à 2020



**La municipalité d'Albi (presque 50 000 habitants) vise l'autosuffisance alimentaire d'ici à 2020. La Chambre d'agriculture du Tarn et des agriculteurs locaux participent.**

Manger bon, manger une alimentation issue de l'agriculture raisonnée, mais surtout local. C'est le principe édicté par la municipalité (divers droite) d'Albi (49 000 habitants, le double en comptant les communes alentour qui la touchent) à travers le projet relatif à l'autosuffisance alimentaire qu'elle vient de lancer. Objectif : que tous les habitants du chef-lieu du Tarn s'approvisionnent avec des produits cultivés et fabriqués dans un rayon de 60 kilomètres autour de la ville qui accueille la préfecture. Une initiative qui est **une grande première en France** pour une commune de cette importance !

### Vente directe et impact carbone

**Jean-Michel Bouat**, adjoint au maire en charge du développement durable et de l'agriculture urbaine, qui a mûri toute l'idée, s'enthousiasme. « *C'est du bon sens. Il s'agit d'apprendre aux gens à se nourrir, à réfléchir à la provenance de ce que l'on mange, à créer du lien et en plus, on favorise la vente directe et on limite l'impact carbone !* » répète à l'envi l' élu qui se décrit tel un écolo centriste.

Le concept se décline selon deux stades très innovants.

D'abord, les Albigeois sont appelés à cultiver, choux, pois ou fruits rouges, disposés en bas de leurs immeubles à l'intérieur de keyholes, sorte de potagers hors-sol, une pratique empruntée à l'Afrique. Dans leur entreprise, ces paysans urbains sont épaulés par l'association des Incroyables jardiniers, les associations de quartiers et les services municipaux des parcs et jardins. Tout ce petit monde est également appelé à réitérer l'opération un peu partout en ville, comme au beau milieu du magnifique cloître Saint-Salvy du XIII<sup>e</sup> siècle et ses arcades gothiques et romanes. Au total, ce sont 24 stations qui sont cultivées ainsi et dans lesquelles la population est invitée à venir se servir gratuitement. Mais à chaque fois un panneau précise au moyen de plusieurs pastilles de couleurs qu'il convient de se pencher seulement lorsque l'état de maturité des cultures le permet.

### Cinq maraîchers sur 73 hectares, avec permaculture et bio

Et puis l'autre volet de ce programme volontariste se joue de part et d'autre du secteur de Canavières. Un vaste terrain de 73 hectares non constructible, situé sur les bords du Tarn, à 15 minutes en vélo du centre-ville et de sa célèbre cathédrale Sainte-Cécile, qui vaut à la cité épiscopale son classement depuis 2010 au patrimoine culturel mondial de l'humanité. Ici la ville a installé, pour commencer, cinq maraîchers et leur a demandé d'œuvrer en faveur des cantines scolaires comme du grand public.

**Jean-Gabriel Péliissou** est l'un d'eux. Pour l'heure il prépare cette parcelle de 1,3 hectare dont il a pris possession cet été. Un espace pour lequel il ne devra s'acquitter du loyer de 70 € l'hectare que dans deux ans et qui lui permettra de cultiver des fruits et légumes selon les techniques de la permaculture et du bio, rien que du bio. C'est une condition essentielle pour la ville. « *Je voulais un terrain mais sans être propriétaire, ni avoir d'emprunt. Ce projet m'a beaucoup plu pour l'impact écologique et contribuer à une alimentation toujours de saison. Et puis on va pouvoir échanger nos connaissances et s'entraider sur cette terre qui est très légère, car il y a beaucoup d'eau en sous-sol. Tout cela est très intéressant pour chacun de nous !* » s'enthousiasme déjà Jean-Gabriel Péliissou.

### « Un projet ambitieux (pour) relocaliser la consommation au bénéfice de tous les Albigeois et des agriculteurs »

Du côté de la Chambre d'agriculture, on se déclare prêt à travailler de concert avec la ville et à apporter des conseils aux maraîchers de Canavières. « *Cela dit, l'autonomie alimentaire, pour certaines choses on y est déjà* », souligne Annie Tizon, responsable du service environnement et foncier à la Chambre d'agriculture du Tarn.

« *Je pense en particulier aux céréales. Mais c'est un projet ambitieux qui va donner la possibilité de relocaliser la consommation au bénéfice de tous les Albigeois et des agriculteurs et aussi de développer les circuits courts !* »

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, la ville d'Albi entend d'ici les prochains mois demander leur contribution à des agriculteurs proches, mais extérieurs à la cité.

**En savoir plus :** <http://www.mairie-albi.fr/lautosuffisance-alimentaire-%C3%A0-albi> (l'autosuffisance alimentaire à Albi présenté par le site internet de la mairie).

*Ci-dessous, Jean-Gabriel Pélissou est l'un des cinq maraîchers déjà installés sur le site de Canavières.*



*Ci-dessous, Jean-Michel Bouat : « C'est un projet essentiel, pour réfléchir à la provenance de ce que l'on mange. » (photo F. Guibilato, ville d'Albi).*



*Ci-dessous, partout en ville, 24 stations donnent à la population et à plusieurs associations l'opportunité de cultiver fruits et légumes. (photo F. Guibilato, ville d'Albi).*



Par [Morineau-Cooks Christophe](#)

# Albi se rêve en autosuffisance alimentaire

En 2020, les 52 000 habitants devront pouvoir se nourrir de denrées produites dans un rayon de 60 kilomètres.

ÉMILIE LOPES  
TOULOUSE

**STYLE DE VIE** Lors d'une balade au cœur de la cité épiscopale d'Albi (Tarn), il n'est pas rare de voir des plantations de fruits et légumes un peu partout. Et pour cause. Il y a un an, la ville s'est donné l'objectif d'atteindre l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020. Concrètement, la volonté est de permettre aux 52 000 habitants de se nourrir de denrées produites dans un rayon de 60 kilomètres. « Aujourd'hui, nous avons les mêmes priorités. Changer les mentalités des consommateurs et travailler sur les circuits courts pour réduire les émissions de gaz à effet de serre. Produire local, c'est garantir à tous une nourriture saine », résume Jean-Michel Bouat, adjoint au maire (DVD) délégué au développement durable, à l'agriculture urbaine, à l'eau et à la biodiversité.

De nombreux dispositifs ont été mis en place depuis. La ville a voulu avant tout installer des producteurs à Canavières, une zone de plus de 70 hectares

à quinze minutes à vélo du centre-ville. À ce jour, la mairie détient 9 hectares sur lesquels quatre maraîchers louent des parcelles. Les deux premières années de location sont gratuites puis, selon les résultats obtenus, la parcelle est louée 80 euros par an et par hectare. Jean-Gabriel Péliou a pu bénéficier de ce dispositif. « Depuis longtemps, je voulais être maraîcher mais je n'avais pas assez d'argent pour m'installer. Grâce aux aides de la mairie, cela a été possible. Ici, tout est bio mais je vais plus loin. Je travaille en permaculture mais aussi en agroforesterie en incluant les arbres », témoigne celui qui va connaître sa première récolte au printemps prochain.

## «Savoir à quoi ressemble une vraie tomate»

Pour sensibiliser et informer les habitants, de nombreuses plantations maraîchères ont été installées dans la ville, notamment près de la cathédrale ou encore dans le jardin du cloître Saint-Salvi. « On fait pousser des légumes dans la ville. Notre message est de dire aux habitants "servez-vous" », souligne l'élu. Pour cela, Albi travaille avec une association, les Incroyables Comestibles. « Il est important que les gens sachent à quoi ressemble une vraie tomate sans produit industriel par exemple. Ils doivent redécouvrir leurs fruits et leurs légumes », note Jean-Gabriel Péliou, un des membres.

La sensibilisation se fait aussi dans une vingtaine d'écoles où des minijardins ont été créés. « Nous travaillons avec les instituteurs, avec les parents avec des animateurs autour du développement durable. Il faut former les plus jeunes. Si, en janvier, ils voient des tomates dans les supermarchés, ils s'interrogent car ils savent que ce n'est pas la saison », constate Jean-Michel Bouat, élu en 2014 sur la liste du maire (DVD) Stéphanie Guiraud-Chaumeil.



Pour sensibiliser et informer les habitants, de nombreuses plantations maraîchères ont été installées dans la ville d'Albi.  
MAGFORIA/PHOTOGRAFIST

Enfin, la ville entend renouer avec le milieu rural. « L'idée est de dire aux agriculteurs "cultivez comme si vous alliez vendre votre récolte ici". Quand on cultive du blé et qu'on le vend à l'étranger, on sait que l'on ne va pas le manger. Si on relocalise, si on consomme ce que l'on produit, c'est un gage d'assurance », martèle l'adjoint au maire. Ce travail de longue haleine est réalisé depuis trois ans avec le lycée agricole de Fonlabour et la chambre d'agriculture du Tarn.

Au printemps prochain, la ville va créer son premier marché autosuffisant. Les agriculteurs sélectionnés devront signer une chartre de confiance, un engagement moral à offrir des produits sains et locaux.

Pour autant, la ville atteindra-t-elle ses objectifs pour 2020 ? « Non, ça va être difficile. Nous n'aurons pas assez de viande de porc par exemple mais suffisamment de lait et de yaourt. Même si nos objectifs comptables ne seront pas atteints, nous savons qu'à la fin de notre mandat, nous aurons fait avancer les modes de consommation, de production et plus généralement, nous aurons fait changer les habitudes. Et c'est l'essentiel », conclut Jean-Michel Bouat. ■

## LA MATINEE EUROPE DE VILLES DE FRANCE



### Présentation du projet d'autosuffisance alimentaire de la commune d'Albi par Jean-Michel Bouat

**M. Bouat, adjoint au Maire d'Albi a expliqué le projet de la ville, consistant à utiliser tous les espaces verts pour cultiver des fruits et légumes.**

Ce projet d'autosuffisance alimentaire permet d'établir des liens entre citoyens et de repenser la conception de l'espace public. Un travail important est réalisé dans le domaine de l'éducation et de la formation des citoyens. Cette formation passe par l'information mais également par un échange intergénérationnel et des maisons et associations de quartiers pour transmettre la connaissance.

#### Le concept du jardin « Key Hole »

La ville d'Albi a mis en place le concept des jardins "Key hole" qui sont des jardins hors sol avec un compost intégré. Ils sont installés au pied des immeubles ou à l'entrée des entreprises. Ces jardins sont devenus des stations de jardins partagés au cœur de la ville, entretenus par la commune, par des citoyens ou par un fonctionnement mixte, la collaboration étant un élément clé des jardins.

Des routes de découverte des jardins ont également été mis en place à travers la ville. Il existe désormais 21 routes et d'autres sont en préparation.

Neuf hectares d'anciens terrains maraîchers autour de la ville d'Albi ont été rachetés par la commune et transformés en Zones à aménagement différé (ZAD). Ces terrains sont utilisés comme zones de cultures. Les terrains sont loués à des tarifs réduits et sont cultivés. Les récoltes sont vendues par un système de précommande ainsi qu'au marché local. Ces cultures ont permis de rouvrir le marché local qui n'existait plus. Ce marché de l'autosuffisance dispose d'une charte morale pour un engagement à produire de la façon la plus naturelle possible, il rassemble des producteurs bio d'un rayon de 70 km. Les jardins et le marché ont permis aux habitants de redécouvrir les légumes et la qualité des aliments, d'où une hausse des achats de légumes de qualité supérieure. Par ailleurs, les récoltes génèrent une surproduction qui est également gérée au niveau local notamment par la cuisine centrale de la commune.

Ce projet a permis aux citoyens de s'impliquer dans la vie de leurs quartiers, de favoriser des échanges interculturels, de participer à l'éducation des jeunes et d'avoir un point de rencontre intergénérationnel. Cependant, M. Bouat a expliqué qu'au début du projet, les institutions comme la Chambre de l'Agriculture étaient réticentes à le mettre en place. Désormais, la Chambre de l'Agriculture et le lycée agricole sont des partenaires du projet.

Pour plus d'informations: <http://www.mairie-albi.fr/les-jardins-familiaux-et-dinsertion>

# Albi : l'autosuffisance alimentaire pour 2020 ?

**L'**autosuffisance alimentaire à Albi pour 2020 ? Un projet plus qu'ambitieux. Imaginez. Permettre aux Albigeois de manger bio ou agriculture raisonnée en développant les circuits courts ? Quelle évolution, quelle révolution. Un effet d'annonce ou une vraie volonté politique de tourner la page du tout industriel, où d'un coup de camion lointain, d'un avion sans passager, un train sans âme, vous pouvez consommer en hiver, tomates ou fraises produites dans les immenses serres espagnoles d'Almería par des ouvriers sans papiers au salaire de misère. On parle ici d'un autre mode de fonctionnement, d'un autre style de vie. Cet appel à l'autosuffisance sur un rayon de production de 60 km autour d'Albi lancé par la municipalité est-il réalisable ? Les terres utilisées seront-elles suffisantes et de superficies assez grandes pour être rentables ? Qui va jouer le jeu ? Quid des supermarchés qui alimentent plus de 90 % de la population ? Des questions. Et alors ? L'idée mérite d'être posée.

## C'est quoi cette autosuffisance ?

C'est ce que l'on va vous faire découvrir de Fonlabour à Canavières, jusqu'aux cuisines centrales. Mais au fait, c'est quoi exactement cette autosuffisance alimentaire proposée pour 2020 ? « Vous comprenez bien qu'Albi ne va pas se mettre à produire du café et des bananes. L'objectif est de se consacrer sur la production des fruits, légumes et du lait tout en essayant de diminuer la consommation excessive de viande. » Ces mots viennent d'un homme qui connaît bien l'agriculture raisonnée, Henri Bureau. Ancien président

des Incroyables Comestibles sur Albi, incollable sur l'agroforestation, la permaculture. C'est lui, qui a pour fonction de mettre en relation de futurs maraîchers qui ont l'envie, la volonté, la force et les capacités de vivre l'aventure sur la zone de Canavières où la municipalité a jeté son dévolu pour faire de ce site, l'axe central de ces projets d'autosuffisance.

« C'est vraiment un projet remarquable dans sa conception. On change de politique agricole. Enfin, on réfléchit au futur avec une production raisonnée et locale. Quand j'ai rencontré pour la première fois Jean-Michel Bouat (N.D.L.R., adjoint municipal, délégué au développement durable, à l'agriculture urbaine, à l'eau et à la biodiversité), j'ai compris que j'avais affaire à une personne honnête, volontaire. Ce projet lui tenait particulièrement à cœur. » Henri Bureau met alors tout son poids dans la balance. « Je ne peux qu'adhérer à ce style de projet », admet-il.

Et cette date de 2020 ?

« Évidemment que l'on ne sera pas autosuffisant en trois ans. C'est impossible. Qu'importe s'il y a une part de communication avec cette date. Cela fait bouger les lignes, ouvre des portes qui ne seraient jamais ouvertes sans ce « buzz médiatique ». C'est vrai que le projet albigeois a fait couler beaucoup d'encre. « Je le répète, c'est une très bonne chose. » Reste que sur Canavières, on est plus en mode on se prépare, on peaufine, qu'en production.

## Un nouveau marché au Castelvieu

« Nous sommes au début d'une grande aventure, réplique Henri Bureau, un grand défi

pour nourrir les 80 000 habitants de l'agglomération albigeoise. » L'ancien président des Incroyables Comestibles reste sur ses positions, même si certains pensent que ce projet est mal ficelé, sans budget réel et ne mènera à rien. « C'est faux. Jean-Michel Bouat travaille dur pour arriver à son but. On le voit avec Fonlabour, Canavières, la cuisine centrale qui est fin prête à jouer le jeu, ainsi que la chambre d'agriculture qui nous a ouvert les portes pour réfléchir ensemble à cette évolution. »

Henri Bureau veut appliquer les mots aux faits. « Dans un délai assez court, j'espère dès cette année 2017, la municipalité va créer un nouveau marché où les

producteurs de Canavières mais aussi ceux spécialisés dans les circuits courts seront prioritaires. Il sera implanté sous la halle du Castelvieu. Un lieu où, il y a bien longtemps, existait un très gros marché qui a disparu avec la montée en puissance du marché d'intérêt national toulousain. Résultat, les productions albigeoises étaient envoyées à Toulouse avant de revenir dans la préfecture tarnaise. Une aberration de plus qu'il va falloir supprimer. »

Vaste sujet, vaste problématique, qui appelle à un changement profond de la production, de la consommation. Ce projet, s'il est mené à bien n'est pas une évolution, mais bien une révolution sociétale.

Vincent Vidal



Jacques Morlat est le seul maraîcher bio qui produit aujourd'hui sur la zone de Canavières. Mais il s'est installé sur le site depuis trois ans. Photo DDM, Marie-Pierre Welle.

## LES AUTRES ACTEURS DU CIRCUIT COURT

**Le drive fermier** Il propose là aussi des produits d'agriculteurs privilégiant les circuits courts. Ils livrent après commande aux Portes d'Albi le vendredi entre 13 heures et 19 heures. Aux Serres de Ramon le vendredi entre 15h30 et 18h30. [www.drive-fermier.fr/albi](http://www.drive-fermier.fr/albi)

**O Saveur Paysanne** Un magasin là aussi qui ne propose que des produits du terroir tarnais. Prestil, 81990 Le Séquestre, Téléphone : 05 63 43 37 68. [www.o-saveurs-paysannes.fr](http://www.o-saveurs-paysannes.fr)

**Amap** Il en a 5 à Albi. C'est une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), c'est un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et une exploitation locale débouchant sur un partage de récolte régulier (le plus souvent hebdomadaire). Renseignements sur [www.avenir-bio.fr/amap,tarn](http://www.avenir-bio.fr/amap,tarn),

Lycée fonlabour

## Eric Gaillochon : « Nous avons tous intérêt à produire autrement »

Le directeur des lycées agricoles de Fonlabour et Flamarens, Eric Gaillochon, est un acteur essentiel dans cette évolution de l'agriculture du département. C'est ici que l'on forme les nouvelles générations, ici que l'on propose des alternatives à la production traditionnelle. Ici que l'avenir se façonne. Interview.

### Le lycée Fonlabour est partie prenante de ce projet d'autosuffisance alimentaire de l'Albigeois

On ne peut pas être en dehors d'un tel projet. Un premier point essentiel ; nous fournissons des formations aux futurs maraîchers qui voudraient s'installer sur Albi avec un niveau suffisant pour accéder à une demande d'aide à l'installation.

### Vous avez déjà sur votre site une unité de maraichage.

C'est un chantier d'insertion professionnelle qui produit des légumes qui sont vendus en paniers à destination des étudiants albigeois via le magasin Ô Saveurs Paysannes.

### Au lycée de Flamarens (Lavaur) là aussi, les circuits courts sont mis en valeur.

Là, c'est la viande qui est vendue directement sur le site. On ne peut pas faire de circuit plus court.

### Vous avez aussi comme projet de produire des oléagineux (pois chiches, lentilles) ?

C'est vrai. Ils pourront être utilisés dans notre cantine qui alimente 800 repas/jour. Nous avons aussi un accord de principe avec le centre Leclerc qui est notre voisin pour vendre nos produits chez eux.



Eric Gaillochon.

### Que pensez-vous de cette idée lancée par la municipalité de l'autosuffisance alimentaire.

Nous avons tous un intérêt à produire autrement. Mais ce projet ne peut pas se faire sans la chambre d'agriculture qui est très intéressée par cette idée. Vous savez, le rayonnement de cette autosuffisance est de 60 km. Sur ce territoire, il y a beaucoup de producteurs qui utilisent les circuits courts en produisant dans une logique d'agriculture raisonnée. Il faut faciliter l'écoulement de cette production.

### Vous pensez aux hypermarchés ?

Il faut être raisonnable avec la grande distribution sur sa capacité à intégrer ces productions. Je pense plus à des points de vente spécifiques. Mais là, il faut que les consommateurs changent leurs habitudes. On rentre presque dans l'acte

militant.

### Le bio a le vent en poupe avec des chiffres de croissance à deux chiffres.

Certes. Mais d'un autre côté, le bio part de très bas. Il faut encore attendre de voir si ces progressions perdurent dans le temps ou si c'est simplement une tendance « bobo ».

### Tout le monde s'accorde à dire que l'avenir doit se tourner vers une agriculture raisonnée.

Les réflexions vont dans ce sens. Ainsi, sur notre site de Bellegarde, nous allons introduire des varietés de plein air, tout en plantant des arbres fruitiers. Il y a aussi une grosse réflexion sur l'intérêt du labour des champs. Ainsi qu'évidemment sur l'utilisation des pesticides.

### Vos étudiants sont sensibles à ces évolutions.

Bien sûr. C'est notre rôle, notre devoir de former au mieux les futurs agriculteurs qui vont nous nourrir. Je peux vous certifier qu'ils sont extrêmement demandeurs de ces évolutions. À nous de leur expliquer, de leur inculquer que même s'ils produisent moins, ils feront de meilleurs bénéfices car les investissements et les frais généraux sont moindres dans l'agriculture raisonnée.

### On entre dans une nouvelle révolution de l'agriculture.

Absolument. Dans un avenir proche, les agriculteurs auront les clés pour prendre les décisions, pour reprendre en main leur système de production. La vraie révolution, elle est là.

Recueilli par V. P.

## LES PROJETS SUR LA VILLE

**LA ZONE DE LA CANAVIÈRES** : Historiquement, cette zone de Canavières et ses 70 ha étaient destinés au maraichage. La municipalité, dans son projet d'autosuffisance, a décidé de racheter petit à petit les terrains pour les proposer à la location et ainsi attirer de nouveaux producteurs de fruits et légumes. Pour l'instant, la mairie a racheté une dizaine d'hectares. Aujourd'hui, un maraîcher (Jacques Morlat et sa ferme d'André) produit et trois autres vont bientôt s'installer.

**LE LYCÉE FONLABOUR** : Le lycée d'enseignement général, technologique et professionnel agricole d'Albi-Fonlabour a décidé de créer, sur ses deux hectares de terres agricoles, un « projet territorial d'autosuffisance alimentaire » avec son centre de formation professionnelle et de promotion agricole pour adultes (CFPPAA). Le lycée a aussi décidé de créer une légumerie collective pour développer les circuits courts.

**LES JARDINS FAMILIAUX** : La municipalité essaie de les développer. On en trouve dans le quartier de Lapanouse-Saint-Martin (situé sur un terrain de 630 m<sup>2</sup> au niveau de l'espace d'Amade).

**À la Madeleine**, le terrain de 4650 m<sup>2</sup> niché entre la gare, le passage Valentin-Haut et la rue Capitaine-Julia est découpé en 30 lots de 150 m<sup>2</sup> et géré depuis 2000 par Les Jardins de la Madeleine, représentant local de l'association nationale Jardin du Cheminot.

**A Cantepau**, sur le site du Domaine de Saint-Viateur, se trouve, côte à côte, un jardin d'insertion géré par l'association Regain Action et des jardins familiaux créés en 1997 par la ville d'Albi.

3 ha rachetés à un particulier ont été scindés en 32 parcelles pour les jardins familiaux et le reste (1,4 ha) a été attribué à Regain Action qui propose un jardin d'insertion.

Un nouveau jardin est en projet dans le quartier de Rayssac.

**UNE FORÊT COMESTIBLE** : Sur l'Échappée verte.

**UN POTAGER PUBLIC** : Dans le cloître Saint-Salvi.

**DES KEY HOLE GARDEN** : Le Key Holle Garden est un « jardin en trou de serrure » élaboré en Afrique pour le milieu aride et pour concilier la problématique de production dans un espace urbain réduit. On en trouve à la Fac Champollion, à Lapanouse et à l'École des Arts et Métiers. Ils seront bientôt aux Issards, au Carré public. À noter que la commune s'est aussi associée avec les Incroyables Comestibles qui développent les jardins partagés en ville.

## Le maraîchage à Canavières

L'air est humide sur la zone de Canavières, havre de nature sauvage au bord du Tarn, dans les contrebas à l'ouest de la ville. Un site protégé des constructions (zone inondable) qui, il y a fort longtemps, était la capitale albigeoise du maraîchage. Puis le temps a passé. Un monde nouveau a vu le jour où la proximité de la production agricole fut laminée par la productivité, par la mondialisation. La majorité des serres ont disparu. C'est ici que la municipalité a décidé de tenter d'arrêter cette pendule soi-disant irréversible de la délocalisation agricole et d'investir pour relancer la production de fruits et légumes sur la commune. 8,5 ha ont déjà été achetés. 10 autres devraient être prochainement préemptés.

### Adeptes de la permaculture

Objectif : accueillir un maximum de producteurs bios. Aujourd'hui, un seul produit. Il s'agit de Jacques Morlat et son Jardin d'André. Trois autres s'installent. C'est l'un d'eux que nous avons rencontré. Jean-Gabriel Pélissou regarde sa nouvelle exploitation sur Canavières -le-Bas où ses légumes sont encore enfouis. « Je vais travailler sur 1,3 ha pour produire les légumes bios ». Ici, pas de pesticide, de compléments d'engrais chimiques. « Je ne retourne même pas la terre. Je veux que tout soit le plus naturel possible. » Jean-Gabriel a laissé sur sa zone de production des arbres.

L'objectif est d'intégrer sur son sol le bois raméal fragmenté (BRF). En terme béotien, un mélange non composté de résidus de broyage et de branches. On appelle cela l'agroforesterie. « Je rajoute évidemment de la paille sur les plantations ». Jean-Baptiste est homme à tout récupérer, tout recycler. « Je suis allé chercher les détritiques des animaux du cirque Amar. C'est excellent comme fumier naturel. Et c'est gratuit ». Il a négocié avec le Salon du cheval pour réaliser la même opération. Ici, tout est calculé pour être le plus autonome possible. « Grâce à ce système et en intégrant du feuillage entre les lignes de semence, j'espère pouvoir utiliser très peu d'eau. » Là, on est dans la philosophie bio 100 %. Pour cet Arthésien, ancien élève de lycée agricole, ce projet municipal sur Canavières est du pain béni. « Je cherchais sur Arthès et Lescure un terrain pour m'installer. Je n'en ai pas trouvé. Ici, c'est parfait. La terre est bonne, l'endroit très proche du centre d'Albi. La location des terres est gratuite avant que l'on passe, si tout se passe bien, à un bail fermier. Jean-Gabriel veut retrouver le goût des bons légumes, des espèces anciennes à vendre sur le marché. Et des idées pour l'avenir, il en a plein. » Créer ici un compost pour récupérer les épluchures de ses clients. Mon credo c'est ce qui sort de la terre retourne à la terre. « Alors attendons que ça pousse. »



Jean-Gabriel sur son exploitation qui devrait produire ses premiers légumes au printemps. (Photo GDM, M.F.)

## CUISINE CENTRALE : ICI AUSSI, ON JOUE LA CARTE DES CIRCUITS COURTS

« Il nous semble plus qu'évident que la cuisine centrale d'Albi s'investisse dans les circuits courts et participe à ce projet d'autosuffisance alimentaire de la ville », admet l'élue municipale chargée de la restauration collective, Anne-Marie Nieto. Rappelons l'importance de cette structure collective dans l'alimentation albigeoise. 3 500 repas sont servis quotidiennement pour les crèches, les centres de loisirs, les écoles et les personnes âgées grâce au service de repas à domicile géré par le centre communal d'action sociale. « Depuis 2013, rajoute l'élue, nous avons intégré dans notre marché public l'obligation de travailler avec six producteurs locaux. Aujourd'hui, le nouveau contrat qui court jusqu'à 2020 en intègre 16. » On peut citer pêle-mêle, Tarn Viande, les Vergers de Montdragon, la ferme Proche de l'Air pour le lait, Ségala From, les triperies Julien de Carmaux... À noter aussi que le pain est fabriqué par des boulangers albigeois.

« Ces circuits courts sont intéressants pour les deux parties. L'agriculteur sait que sur l'année, il aura une partie de sa production qui viendra chez nous avec un prix correct de vente qui est négocié à l'année, sans intermédiaire. Pour nous, cela permet avant tout d'avoir de bons produits, de réduire les coûts de transports et d'aménager rapidement nos commandes », admet le nouveau directeur de la cuisine centrale, Philippe Didier. Ce n'est pas tout. « S'il y a un problème avec les produits, on sait à qui parler. On n'est plus face à une centrale d'achat ». Une autre logique s'impose. Hors de question de changer la donne



Philippe Didier est le nouveau directeur de la cuisine centrale. (Photo GDM, M.F.)

avec les producteurs. « Ce sont eux qui décident de la quantité et de la date de livraison. On suit les saisons. On inverse les choses. Nous n'imposons rien. C'est l'agriculteur qui décide. »

### Un nouveau bâtiment pour 2019

« Face à ces évolutions, les nouvelles normes, le nombre de repas qui augmente, notre bâtiment qui a plus de 40 ans n'est plus adapté. Il est prévu logiquement en 2019, un nouveau lieu et de nouveaux locaux », confirme l'élue. Et pour montrer que cette implication vers les circuits courts, ce n'est pas que des mots « nous avons prévu une fois par mois un repas 100 % local. » Ce sont les enfants qui vont se régaler.

## Face-à-face

**CHRISTOPHE RAMOND (PS) :**  
« Il ne faut pas confondre communication et action »



Conseiller municipal d'opposition (Groupe socialiste et citoyen) et conseiller départemental.

**Que pensez-vous de ce projet d'autosuffisance alimentaire sur Albi en 2020 ?**

Évidemment que nous sommes pour ce style de projet qui propose le développement des circuits courts, d'une agriculture raisonnée et la progression du bio. Mais poser la date de 2020 pour une autosuffisance alimentaire, c'est impossible. Car quand on regarde le projet, il n'y a rien de professionnel, de sérieux. Il ne faut pas confondre communication et action.

**Vous reprochez quoi à cette initiative ?**

Déjà, si la mairie veut une autosuffisance en utilisant la production sur un rayon de 60 km, il faudrait qu'elle associe l'ensemble des agriculteurs de ce territoire sur ce projet. Ce n'est pas le cas. Aujourd'hui, à Canavières, il n'y a qu'un seul maraîcher qui produit. Ce

n'est pas avec sa production que l'on va tirer vers l'autosuffisance, ni avec celle de ceux qui viennent de l'installer.

On ne connaît pas le budget exact pour une idée qui, je le répète, va dans le bon sens. Mais on ne voit pas la logique de la municipalité qui parle d'autosuffisance et d'agriculture urbaine et en même temps, développe les grands commerces à la périphérie et vend les terres de la ferme de Renaudie située en ville pour y installer un nouveau grand magasin.

Je le répète. C'est avant tout de la communication.

Recueilli par V.V

**JEAN-MICHEL BOUAT :** « J'ai la conviction profonde qu'il faut réconcilier les citoyens avec la nature »

Adjoint au maire délégué au développement durable, à l'agriculture urbaine, à l'eau et à la biodiversité. Vice-président de la communauté d'agglomération.

**C'est vous le porteur d'autosuffisance sur Albi. Cette idée de projet est partie d'où ?**

Je suis partie d'une logique simple. Qui sait combien de kilos de pommes de terre vous consommez par an ? Plus personne. J'ai une motivation profonde qu'il faut réconcilier les gens et la nature, former les citoyens à revenir aux circuits courts. Et la ville a les terres existantes pour relancer l'agriculture urbaine.

**Vous parlez d'une autosuffisance pour 2020. C'est illusoire ?**

En effet. Mais 2020, c'est la fin de mon mandat électif. Après, je ne sais pas de quoi sera fait l'avenir. C'est pour cela que nous avons choisi cette date. Mais bien sûr que nous ne serons pas autonomes en 2020.

**Quels sont les objectifs de ce projet ?**

Il y en a trois. Réduire le bilan carbone avec un circuit de proximité de 60 km autour d'Albi. Sécuriser les approvisionnements en matière de qualité. Enfin, la ville d'Albi a tous les atouts pour réussir avec de formidables associations et une vraie volonté politique.

**Il y a aussi un aspect pédagogique avec vos projets en centre-ville.**

Évidemment. Les jardins partagés, familiaux y contribuent ainsi que les petits potagers que l'on installe en ville mais aussi dans les écoles primaires.

**Parlons de Canavières, axe central de cette politique agricole urbaine.**

Pour l'instant, la municipalité a acquis 8,5 hectares pour un coût de 120 000 euros. Évidemment que l'on veut augmenter ses surfaces pour installer plus de maraîchers. Aujourd'hui ils sont quatre.



(N.D.L.R., seul un produit aujourd'hui). Mais c'est très compliqué de racheter des parcelles très morcelées avec de nombreux héritiers. Mais on va y arriver. Il faut rappeler que cette zone d'activité différée (ZAD) fait 73 ha.

**Vous projetez de faire créer un marché sous les halles du Castelviel ?**

Absolument. Cela se fera durant cette année le vendredi après-midi. Et je veux imposer une charte avec les producteurs qui viendront s'installer. Ils devront vendre les produits de leur terre, s'engager à manger ce qu'ils produisent et ouvrir leurs exploitations à qui le demande.

**Que répondez-vous à ceux qui se demandent comment parler du développement de l'agriculture urbaine tout en vendant des terrains de la ferme de la Renaudie pour installer un Leroy Merlin.**

Je n'ai aucun problème à répondre là-dessus. Ce terrain appartenait à l'Hôpital qui a besoin d'argent pour s'autofinancer. Et ce terrain a une grande valeur marchande. Je suis clair là-dessus. Cette vente ne me gêne absolument pas. D'autant plus que la ville ne manque pas de terres agricoles.

V.V

## Agriculture

### Albi poursuit son rêve d'autosuffisance alimentaire

**La préfecture du Tarn cherche à promouvoir les circuits courts pour pouvoir nourrir, d'ici à 2020, ses 50 000 habitants uniquement avec des denrées produites localement.**



Dans le Tarn. / REMY GABALDA/AFP

L'annonce avait connu un certain écho : en avril dernier, la ville d'Albi a affiché sa volonté d'atteindre l'autosuffisance alimentaire à l'horizon 2020. Cette ambition de nourrir 50 000 habitants uniquement avec des denrées produites dans un rayon de 60 km est une première en France.

Le programme présenté il y a dix mois comprend plusieurs volets. Citoyen, d'abord : grâce au travail de l'association Les incroyables comestibles, de petits espaces cultivables sont appelés à pousser partout dans la ville et les Albigeois, incités à y cueillir librement fruits et légumes. Municipal, ensuite : à deux pas du centre-ville, la mairie doit préempter des terrains sur la zone non constructible (73 hectares) de Canavières afin d'y installer des maraîchers bio.

Le troisième volet concerne l'ouverture de négociations avec les agriculteurs locaux et la grande distribution, pour convaincre tout le monde de l'intérêt du développement des circuits courts.

« *Nous faisons en quelque sorte de la rétro-innovation*, commente aujourd'hui Jean-Michel Bouat, l'adjoint au maire (Parti radical) qui pilote ce dossier. *La crise agricole ne pourra se résoudre qu'en reconnectant les urbains et les ruraux et en revenant à une agriculture raisonnée.* » Il reconnaît que pour 2020, le pari est quasiment impossible, mais il juge le premier bilan « *encourageant* ».

#### Bientôt un marché des producteurs locaux

À Canavières, sur les huit premiers hectares acquis par la mairie, un agriculteur est opérationnel et trois autres entreront en production cette année, moyennant une location des parcelles pour 70 € l'hectare. Le développement de la zone bute sur l'acquisition foncière et l'équipement des parcelles, mais la mairie assure compter une quinzaine de candidats à l'installation.

Les très actifs Incroyables comestibles albigeois font également feu de tout bois. « *Nos jardins poussent en ville, les gens s'intéressent aux semis, aux saisons, se sensibilisent aux circuits courts* », résume Marie Gaborit, l'une des chevilles ouvrières de l'association. Un marché des producteurs locaux devrait également voir le jour au printemps, ses participants devant signer une charte de qualité mise au point par la chambre d'agriculture du Tarn.

« *Beaucoup reste à faire, mais nous soutenons la démarche municipale qui encourage tout le monde à agir* », souligne Annie Tizon, responsable du service environnement, filières et foncier de la chambre d'agriculture.

Avec cinq étudiants de l'École des mines d'Albi, Les incroyables comestibles nourrissent aussi un projet de plateforme numérique de distribution de produits locaux, ouverte aux Amap, aux coopératives et à la grande distribution. Sa présentation est prévue pour la fin mars, et l'association espère convaincre la mairie d'apporter une aide financière. Par petites touches, l'utopie albigeoise avance.

# CONTACTS :

---

**CAMILLE BOUSQUIERES,**

*Service Environnement*

*05 63 49 15 47 - 06 47 33 21 72*

*camille.bousquieres@mairie-albi.fr*

**BRIGITTE CHARBONNIÈRES,**

*Attachée de presse - 05 63 49 14 97*

*brigitte.charbonnieres@mairie-albi.fr*

**VILLE D'ALBI**

*16 rue de l'Hôtel de Ville*

*81023 Albi cedex 9*

*[www.albi.fr](http://www.albi.fr)*

---

**LES RÉSEAUX SOCIAUX**

**FACEBOOK: /mairiealbi**

**TWITTER: @ville\_albi**

**INSTAGRAM: @ville\_albi**



**[www.mairie-albi.fr](http://www.mairie-albi.fr)**