



LES NOUVEAUX LIEUX DE LA VILLE FERTILE



SOMMAIRE

Entretien avec Thierry MARX Chef Exécutif & Directeur de la Restauration au Mandarin Oriental, Paris	4
VERS UNE ALIMENTATION PLUS PROCHE DES HABITANTS	6
Des produits plus responsables	6
Une cuisine solidaire	7
PRODUIRE EN VILLE	8
Dans les bureaux	8
Dans son quartier	9
Entretien avec Marketa BRAINE-SUPKOVA Coordinatrice du projet de tiers-lieu de la démocratie alimentaire Madabrest	10
REINVENTER LES PRODUITS ET LA CUISINE	12
Transformer en ville	12
Le co-cooking pour innover en cuisinant	13
Entretien avec Yuna CHIFFOLEAU Ingénieur en agronomie, docteur en sociologie	14
DES HYPERS-LIEUX POUR SE RESTAURER ET FAIRE SES COURSES	16
Le Château de Nanterre	16
La Commune	17
AU CŒUR DE LA METROPOLE GOURMANDE	18
Les Halles de Bacalan	18
Boston Public Market	20

Pourquoi Synergies Urbaines s'intéresse aux nouveaux lieux de la ville fertile ?

En tant que concepteur de quartiers pour la ville de demain, Synergies Urbaines répond à une double mission. *Tout d'abord, nous devons d'identifier et d'anticiper les nouveaux usages. Qu'il s'agisse de tendances en matière d'habitat, de travail ou de consommation, nous sommes à l'écoute des dernières évolutions urbaines, pour répondre de manière pertinente aux attentes de nos clients. Ensuite, nous avons pour mission d'imaginer la ville de demain. Une ville qui selon nous doit être créatrice de ressources et dans laquelle nous pourrions puiser ce dont nous avons besoin pour faire face aux enjeux de demain. Comment faire de la ville une ressource ? C'est une réflexion qui nous anime sans cesse.*

Aujourd'hui, nos clients et nos réflexions nous conduisent à imaginer de nouveaux lieux et de nouveaux services dédiés à l'alimentation, voire à la production ou la transformation agricole. Nos quartiers peuvent se réinventer autour des circuits courts, œuvrant pour la production ou de la transformation locale. Pour cela, les villes doivent apporter aux entreprises et aux habitants de leur territoire des équipements, des services et des commerces en harmonie avec des utilisateurs à la recherche de proximité et de qualité à prix accessibles.

Forts de nos convictions et des observations faites sur le terrain par les équipes de Synergies Urbaines, nous avons collaboré avec des experts reconnus, des entreprises, ainsi que des associations pour partager avec vous nos analyses sur les réponses apportées. Nous menons aussi nos propres expérimentations dans nos parcs d'affaires par exemple avec sous les Fraises et Bocage Urbain à la Porte d'Aubervilliers.

Nous avons sélectionné pour vous des exemples, puisés dans les grandes agglomérations françaises mais également à l'étranger, comme autant de sources d'inspiration proposant des modèles novateurs avec une ambition commune : dessiner les villes fertiles de demain.



“L'AGRICULTURE URBAINE PERMET DE REDONNER LE CYCLE DES SAISONS AUX CONSOMMATEURS”

ENTRETIEN AVEC THIERRY MARX, CHEF EXÉCUTIF & DIRECTEUR DE LA RESTAURATION AU MANDARIN ORIENTAL, PARIS

Vous avez participé à une conférence pour réfléchir sur l'évolution de l'alimentation d'ici 2050. Qu'en est-il ressorti ?

Il est avant tout question d'avenir : si l'environnement n'est pas stable, alors la gastronomie est déstabilisée. Pour préserver les ressources, il faut préserver l'environnement. Ainsi, réfléchir à 2050 pose avant tout la question de l'eau. Si nous restons sur les mêmes rythmes de consommation tout en passant à 9,7 milliards d'humains, alors la planète va cruellement manquer d'eau. Et la première problématique est l'élevage intensif. Pour réduire les besoins en eau, il faut un élevage plus raisonné, et chacun peut prendre part à cela en se donnant une règle de conduite simple : consommer 80 % de produits d'origine végétale et seulement 20 % de protéines animales.

Pour ce faire, ne faut-il pas éduquer les gens ?

Se pose une question essentielle : comment faire pour que chaque citoyen du monde ait la capacité de mesurer l'impact social et

environnemental des produits qu'il consomme ? Savoir dans quelles conditions ils ont été produits et si des produits chimiques ont été utilisés. Un de moyens pour y parvenir est d'initier des espaces à vertus pédagogiques. Car ce qui est important, c'est de recréer le lien du vivant.

Le potager que vous avez initié sur le toit du Mandarin Oriental, dont vous tenez les rênes du restaurant, le Sur-Mesure, va-t-il dans ce sens ?

Créer ce petit potager, c'est une manière de nous rapprocher de notre matière première. Grâce à lui, le personnel comprend mieux le fonctionnement de la Terre. Ainsi, quand un client commande une tomate-mozzarella en novembre, il est facile de lui expliquer pourquoi ce plat n'est pas à la carte. À ceux qui se plaignent du chant d'un oiseau ou de la présence d'insectes, on répondra simplement que nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires pour l'entretien des jardins. Cela a du sens. Tous nos clients sont en mesure de le comprendre.

Comment avez-vous adapté votre cuisine à ces lieux ?

Le lieu dans lequel vous êtes doit vous inspirer, et le décor du Sur Mesure a nécessité chez moi une remise en question. J'ai déployé une énergie nouvelle pour aller chercher le produit, pour le sourcer différemment, pour produire mon potager au premier étage de l'hôtel et devenir complément HQE™, ...

Lors de la conception du Mandarin Oriental, Paris, quelle était votre vision de HQE™ ?

Nous n'étions pas convaincus, moi le premier ! J'ai vécu cela comme une contrainte. Pourquoi s'engager dans une telle démarche ? Encore des normes, des obligations, des contrôles... Mais j'ai vite changé d'avis. Car, une fois mise en pratique, HQE™ emporte l'adhésion. Les résultats sont là, bien tangibles. HQE™ est un cercle vertueux. Ma cuisine se caractérise par un lien très fort avec la chaîne du vivant. Pour chacun de mes plats, je peux expliquer pourquoi je travaille avec tel fournisseur plutôt qu'un autre. Les règles sont simples. Plus un produit voyage, moins il est bon. Plus le sol est pauvre, moins il sera vertueux. Le tri sélectif des emballages, le respect de la saisonnalité des produits, la chasse au gaspillage des ressources : tout cela parle à mes collaborateurs. Nous remettons constamment nos pratiques en question. Pourquoi utiliser des bacs de 100 litres pour la plonge alors que des bacs de 40 litres suffiraient ? Ne serait-il pas possible de réduire le nombre de livraisons en évaluant mieux nos besoins ? Le développement durable est devenu un état d'esprit. J'observe d'ailleurs que les jeunes candidats à l'embauche précisent désormais dans leur CV qu'ils ont été sensibilisés au HQE™ !

Ce potager s'inscrit dans une mouvance qui a clairement le vent en poupe : l'agriculture urbaine. Qu'en pensez-vous ?

Pour l'instant, il y a beaucoup de pipeau marketing avec des jardins installés sur un toit juste pour cueillir

trois herbes. Mais à terme, on pourra développer une véritable production, capable de nourrir tout un immeuble. Et en plus, cela a une vertu pédagogique énorme. L'agriculture urbaine permet de redonner le cycle des saisons aux consommateurs. Les chefs ont la responsabilité de dire que si un produit n'est pas à la carte, c'est parce que la nature ne peut pas le fournir sur le moment. La proposition doit toujours être en adéquation avec ce qu'offre la nature. Cette relation avec la nature s'est perdue dans le temps. Mais les jeunes ont bien compris ce besoin, et sont très actifs là-dessus.

En plus de vos restaurants, vous faites partie de l'association Street Food en mouvement et vous avez ouvert récemment Marxito, enseigne de streetfood qui propose des galettes « japo-bretonnes » garnies d'ingrédients frais et cueillis localement. Est-ce que, au-delà des aliments, la manière de manger va évoluer ?

C'est surtout l'heure à laquelle on mange qui va évoluer. On touche déjà la fin du déjeuner : aujourd'hui on y consacre en moyenne 25 minutes. Les gens considèrent qu'ils ont autre chose à faire au moment du déjeuner, du sport par exemple. Le mode de consommation aussi devrait évoluer : on va de plus en plus manger hors du foyer. On payera alors aussi bien pour le produit à consommer que pour le lieu, les deux pouvant se dissocier. On recherchera des ambiances liées à une cuisine d'auteur. Et on ira de plus en plus dans des food halls, qui peuvent être portés par des marques de qualité comme Eataly. En parallèle, les formules de snacking et de livraison vont continuer à se développer.

* Label Haute Qualité Environnementale qui vise à limiter à court et à long terme les impacts environnementaux d'une opération de construction ou de réhabilitation, tout en assurant aux occupants des conditions de vie saine et confortable. La philosophie du Mandarin Oriental obéit scrupuleusement aux principes exigés par ce label.

J'observe que les jeunes candidats à l'embauche précisent désormais dans leur CV qu'ils ont été sensibilisés au HQE™ !”

THIERRY MARX



VERS UNE ALIMENTATION PLUS PROCHE DES HABITANTS

Des produits plus responsables



WE FOOD

LE SUPERMARCHÉ DANOIS ANTI-GASPILLAGE

We Food est né de l'initiative d'une ONG danoise voulant répondre à la fois aux problématiques de gaspillage et d'aide alimentaire. Son offre : des produits ayant dépassé la date de péremption et pourtant encore consommables, vendus entre 30 et 50% moins cher. Pour cela, We Food récupère dans son réseau de supermarchés partenaires des denrées périmées mais encore comestibles, ainsi que des produits à l'emballage abîmé. Résultat : le supermarché ne désemplit pas depuis son ouverture en 2016 à Copenhague. Qu'ils soient militants anti-gaspillage ou en quête de prix réduits, les Copenhagois(es) ont montré leur vif intérêt pour ce projet, puisque celui-ci a été entièrement financé grâce à une campagne sur Internet ayant permis de récolter 1,6 million d'euros.

LA CAVERNE

LES CHAMPIGNONS DE PARIS SOLIDAIRES

La start-up Cycloponics a investi un ancien parking sous-terrain dans le 18^{ème} arrondissement de Paris afin d'y installer la première ferme certifiée bio de la capitale. C'est lors de l'appel à projets « Pariculteurs 1 », lancé en avril 2016 par la mairie de Paris, que le bailleur social ICF La Sablière a pu mettre en œuvre ce projet visant à revaloriser le parking souterrain de la résidence Queneau afin de relancer un cercle vertueux dynamique dans le quartier. Ce sous-sol de 3 500 m² est aujourd'hui un lieu de production fertile : des champignons, endives et micro-pousses sont cultivés selon les principes de la permaculture, avec une utilisation réduite d'eau et d'énergie, d'origine 100% renouvelable. Les produits sont ensuite livrés à vélo à des AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou des revendeurs franciliens. La démarche de la Caverne est aussi sociale : les riverains ont des tarifs préférentiels sur les paniers et sont prioritaires pour les offres d'emplois. Les fondateurs veulent ainsi créer une dynamique nouvelle en faveur de la transition du quartier. Un nouveau site est déjà en cours d'installation à Bordeaux.



Une cuisine solidaire

LES PETITES CANTINES

DES CANTINES COLLABORATIVES POUR RENCONTRER SES VOISINS

Le repas est un levier de cohésion universel : c'est de ce constat qu'est née en 2015 l'association Les Petites Cantines, qui a déjà ouvert 3 cantines collaboratives à Lyon. Ces grandes cuisines accueillent chaque jour, midi et soir, les habitants du quartier pour cuisiner ensemble et partager des moments de convivialité autour d'un repas. Un « maître de maison », aidé de bénévoles, s'occupe des menus et de la logistique : les repas sont simples, faits à partir de produits frais, locaux et de saison. Chacun peut

venir aider à la préparation du repas et proposer ses recettes, ou simplement venir manger, en échange d'une contribution libre. Et le concept marche : des voisins aux profils très variés, parfois en situation d'isolement, se rencontrent et échangent dans ces cantines installées en pied d'immeuble. L'association cherche aujourd'hui à poursuivre sa progression fulgurante : 2 ans après l'ouverture officielle de la première cantine, celle-ci compte 8 000 adhérents, et prévoit 20 cantines locales pour 2020.

PARTAGE TON FRIGO !

DES FRIGOS COLLECTIFS ET SOLIDAIRES

Nés à Berlin, ils se sont répandus partout en Allemagne, et gagnent aujourd'hui la France et l'Espagne. Les garde-manger et frigos solidaires sont des outils de partage alimentaire disposés dans des lieux de vie commune comme des résidences étudiantes, des halls d'immeubles, des bâtiments publics, ou même dans la rue. Chacun peut venir déposer des produits alimentaires non périmés qu'il ne consomme pas ou qu'il souhaite juste partager. En France, les initiatives de frigos partagés sont soutenues par le collectif Partage ton Frigo ! qui propose des guides et outils pour réussir l'implantation d'un frigo collectif. L'association se définit plus largement comme un « incubateur d'initiatives anti-gaspillage ». Elle soutient par exemple le projet d'une conserverie à Metz, afin de créer un modèle facilement reproductible partout en France.



PRODUIRE EN VILLE

AURA

DES FERMES AQUAPONIQUES
MINIATURES POUR BUREAUX

Les bienfaits des plantes dans les bureaux ne sont plus à démontrer : ils contribuent à diminuer le stress mais aussi à booster la créativité et la productivité des collaborateurs. C'est forte de ce constat que la start-up Aura a conçu un écosystème alliant aquarium et culture d'herbes aromatiques. Condensé dans un module au design minimaliste, ce dispositif fonctionne en autonomie quasi-parfaite grâce aux principes de l'aquaponie, et se positionne donc comme une vraie alternative au potager d'entreprise classique. Il offre aux collaborateurs à la fois un élément naturel et vivant au sein même de leur espace de travail, ainsi que des plantes comestibles et utilisables en tant qu'aromates ou en infusion.



Dans les bureaux

Dans son quartier

CARREFOUR & AGRIPOLIS

DES FRUITS ET LÉGUMES 0 KM

Dans le « premier hypermarché au monde », ouvert en 1963 à Sainte-Geneviève-des-Bois (91), Carrefour met en avant le rôle majeur joué par les distributeurs pour des systèmes alimentaires durables, grâce à son partenariat avec Agripolis. Ce spécialiste de l'agriculture urbaine propose des installations légères et hyper-productives à installer sur des toits, et a déjà déployé des fermes urbaines sur un collège ou encore une piscine. Avec Carrefour, ils ont aménagé une ferme verticale de 300 m² attenante au magasin, qui produit fruits, légumes et plantes aromatiques en culture hors sol et sans pesticides. La récolte est d'ores et déjà en vente à l'entrée de l'hypermarché, qui affiche fièrement la mention « 0 km ». L'ambition de Carrefour : que cette ferme fournisse à terme 25% du rayon fruits et légumes du magasin.



SOUS LES FRAISES

AU PARC ICADE DES PORTES DE PARIS LA PLUS GRANDE FERME
AQUAPONIQUE URBAINE DE FRANCE

Dans son parc d'affaires des Portes de Paris, Icade a fait appel à l'expert en agriculture biologique urbaine, Sous les Fraises, pour concevoir une exploitation aquaponique et pédagogique de près 1 000 m². L'aquaponie, qui allie la culture de plante et l'élevage de poissons, est un écosystème vertueux qui permet des économies d'eau et une culture hors-sol. Située à Aubervilliers, La ferme accueillera à terme 5 000 poissons (perches et truites) et 8 000 plantes, aromates et fleurs comestibles. Le projet vise à favoriser la biodiversité en ville, mais se veut également un exemple concret de circuit-court d'alimentation locale. En effet, la ferme fournit notamment les RIE voisins en produits frais, et proposera également des produits transformés issus de la production. La ferme du Parc des Potes de Paris a pour ambition d'être un lieu d'expérimentation afin de répondre aux enjeux de la biodiversité en ville et de la durabilité alimentaire.



PEAS&LOVE

DES PARCELLES ENTRETENUES POUR LES PARTICULIERS

Avoir une parcelle où jardiner près de chez soi à Paris ? C'est possible grâce à cette start-up et son nouveau concept de potager urbain entretenu depuis l'ouverture de leur première ferme sur le toit d'un hôtel parisien en mai 2018. Chaque parcelle de 3 m² est louée pour un an par des particuliers, qui viennent toute l'année récolter les produits de la saison, en échange d'un abonnement. Les potagers privatisés sont entretenus par un « Community Farmer », sur un mode de production biologique et inspiré de la permaculture. Les modules de plantation ont été optimisés afin d'accueillir plus de 70 emplacements sur une seule parcelle, et donc aux utilisateurs de faire pousser une très grande variété d'espèces : petits fruits, légumes, tubercules, aromates. L'offre de Peas&Love est complétée par des ateliers et animations, comme des cours de cuisine, afin de créer une communauté pour les « Urban Farmers » partageant le même potager.



“LA VILLE FERTILE EST UN DÉFI ENVIRONNEMENTAL, SOCIAL ET DÉMOCRATIQUE”

ENTRETIEN AVEC MARKETA BRAINE-SUPKOVA, COORDINATRICE DU PROJET DE TIERS-LIEU DE LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE MADABREST

Quel est le défi actuel de la ville fertile ?

Les villes sont depuis toujours des lieux de concentration des populations. Aujourd'hui, les effets de la métropolisation et l'étalement urbain diffusent le modèle de zone urbaine plus ou moins densément bâtie. Les enjeux agricoles et alimentaires se posent assez rapidement dans cette optique, car souvent la ville s'installe sur les meilleures terres agricoles. Le paradoxe de la ville fertile est donc à mon sens plus que jamais entier. Nous venons en ville, la faisant grossir de nouveaux habitants, pour y produire de quoi satisfaire notre besoins de consommation, tout en s'imputant, par ce même fait, de la terre arable qui jadis permettait de remplir nos assiettes. Il semble donc pertinent de chercher un nouvel équilibre entre l'agriculture urbaine (intramuros), la ville dense, mesurée dans son expansion et une préservation des terres productives en proximité. Rechercher à réduire la distance entre les lieux de production et les lieux de consommation est une approche à privilégier et l'agriculture urbaine est en ce sens une réponse. Une

partie de la réponse sans doute, car à elle seule, avec les capacités de production actuelles, elle ne pourra pas nourrir l'ensemble de la population urbaine. Les dimensions sociales et économiques de cette activité sont également à apprécier. Quels emplois (combien et quelle qualité) peut-on ainsi générer ? Quels prix de vente peut-on proposer pour des productions limitées en volume, relativement coûteuses à la production en raison de l'amortissement nécessaire des installations initiales ? La ville fertile, permet-elle l'accès de tous à une alimentation locale ?

Quelles solutions sont envisagées ?

L'approche territoriale de notre système alimentaire semble être une manière pertinente d'appréhender efficacement l'ensemble des enjeux préalablement cités. Ce qui semblerait utile est de chercher un maillage territorial d'un nouveau genre, permettant un rééquilibrage entre l'activité agricole de plein champ, les zones urbaines (habitations et infrastructures) et un nouveau modèle de ville (villes fertiles, durables,

comestibles). Les bienfaits des espaces verts (comestibles ou pas) dans la ville ne sont plus à démontrer. Beaucoup d'études ont confirmé les effets positifs sur la santé des populations, le sentiment de bien-être, la qualité de l'air, la diminution des îlots de chaleur, etc. La production alimentaire en ville est également vecteur d'un lieu social renouvelé, de relations intergénérationnelles renouvelées... tout cela participe à une réappropriation de la ville par ses habitants et une volonté de partage, ce qui est très positif pour un territoire. En somme, il n'est a priori plus possible de penser la ville fertile sans le territoire fertile.

Comment les territoires peuvent-ils relever le défi de la ville fertile ?

Les territoires sont de plus en plus nombreux à prendre en compte l'importance des enjeux agricoles et alimentaires dans leur stratégie de développement. Ils sont pour cela soutenus par ailleurs par le Ministère de l'Agriculture, qui depuis plusieurs années fait la promotion des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Ces dispositifs pluri-acteurs visent précisément à engager un territoire (peu importe la taille) dans une réflexion collective et une action concrète sur le terrain pour davantage renforcer le lien entre la production locale et la consommation locale. Chaque année, une sélection de territoires est ainsi récompensée et reçoit un appui financier de l'Etat pour avancer sur son chantier. La participation des citoyens et des autres acteurs du territoire, parties prenantes du système alimentaire local est essentielle à cette démarche. Inscrire le projet dans la durée l'est également, car particulièrement dans le domaine agricole-alimentaire, les effets des décisions prises peuvent parfois voir le jour dans plusieurs mois voir années. Pourtant, maintenir l'intérêt des citoyens pour le sujet, les aider à se forger un esprit critique sur ces sujets, voire à devenir force de proposition, c'est ça, qui fera ou pas le succès d'un PAT. C'est savoir si la notion de la ville fertile - territoire fertile reste une préoccupation « durable » pour les citoyens-habitants

de ce même territoire. Les collectivités et d'autres acteurs, notamment associatifs, peuvent accompagner cette transition vers le mieux manger.

Dans quelles directions peuvent évoluer les différents acteurs des territoires ?

Les démarches PAT sont fondées sur la notion de dialogue. La compréhension mutuelle des enjeux de chaque acteur est le fondement d'une possible coopération même entre les acteurs, dont les intérêts immédiats seraient a priori opposés. L'équilibre entre ville et territoire fertile appelle à un échange soutenu notamment entre les agriculteurs de plein champ (conventionnels ou en bio) et les néo-agriculteurs urbains qui peuvent par certains aspects se retrouver en concurrence. Les collectivités peuvent jouer le rôle de fédérateur, de médiateur de ces échanges pour faire primer l'intérêt général et le bien commun selon l'axe agricole/alimentaire choisi politiquement au préalable.

Pouvez-vous nous donner un exemple de démarche concrète engagée par un territoire ?

Les initiatives de terrain ne manquent pas aujourd'hui dans le domaine des circuits courts alimentaires, des régies municipales permettant d'approvisionner en proximité toute la cantine scolaire par un maraîcher de la ville (Mouans-Sartoux), des vergers urbains en cueillette libre, etc. Souvent, ces démarches s'accompagnent des processus de concertation avec la population locale. Dans certaines villes, l'association de la population locale à la prise de décision va au-delà des sollicitations ponctuelles et s'établit dans le cadre des instances pérennes, comme à Bordeaux avec le Conseil consultatif de la Gouvernance alimentaire durable, au Havre ou Pays des Châteaux avec le Conseil local de l'alimentation. A Brest, le projet de la Maison de la démocratie alimentaire - Madabrest - est en cours de préfiguration. Démarche coopérative portée par une association, elle vise à proposer un premier Conseil local de l'alimentation physique, ouvert au grand public. A suivre !

“Il n'est a priori plus possible de penser la ville fertile sans le territoire fertile.”

MARKETA BRAINE-SUPKOVA

REINVENTER LES PRODUITS... ET LA CUISINE!



TOAST ALE

UNE BRASSERIE LONDONNIENNE TRANSFORME LE PAIN EN BIÈRE

À Est London, la brasserie Hackney Brewery produit une bière à la recette inédite : une bière brassée à partir de restes de pains. L'initiative vient de l'association Feedback qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Et pour cause, près de 45% du pain produit au Royaume-Uni n'est pas consommé. L'entreprise Toast Ale a commencé sa production en récupérant du pain des boulangeries londonniennes. Face à son succès, elle s'est associée avec un industriel de la restauration sur le pouce qui fournit chaque mois leur brasserie principale du Yorkshire. Elle met aussi régulièrement en relation boulangeries et brasseries locales pour créer de nouvelles recettes, un peu partout dans le pays. La Toast Ale est même maintenant brassée dans 6 pays différents, et est multi-primée à la fois pour son concept innovant et durable, mais également pour ses qualités gustatives !



Transformer en ville

TOUTCRU!

LA MICRO-LÉGUMERIE DURABLE

Dans leur atelier près de Montréal, ToutCru ! veut remettre au goût du jour une méthode de conservation écologique : la lacto-fermentation.

Présente dans presque toutes les cuisines du monde, c'est celle de la choucroute et des yaourts. Ils confectionnent des conserves de fruits et légumes fermentés aux saveurs inspirées de la cuisine mexicaine. Leur atelier de fermentation est un parfait exemple de transformation alimentaire durable : les fruits et légumes proviennent d'exploitations locales, biologiques et à échelle humaine. Ils sont simplement mélangés à du sel de mer et des épices et laissés à fermenter dans des cuves à température ambiante pendant plusieurs semaines. Le processus ne nécessite aucune énergie, peu de matériel, et permet d'utiliser des fruits et légumes rejetés par l'industrie et, même, d'augmenter leur qualité nutritive dans le produit final.

Le co-cooking pour innover en cuisinant



LA FABULEUSE CANTINE

UNE CANTINE CRÉATIVE ET COLLABORATIVE

Le quartier créatif et innovant de Manufacture-Plaine d'Achille à Saint-Etienne détient une cantine à son image. La FABuleuse Cantine est d'abord un restaurant convivial et engagé auprès des producteurs locaux et en agriculture raisonnée à développer des filières en circuits-courts. C'est aussi un traiteur et lieu d'évènements culturels et multidisciplinaires en lien avec son quartier en mutation où sont installés la Cité du Design, l'École Supérieure d'Art et Design,

et bientôt le Centre des Savoirs et de l'Innovation. Enfin, la FABuleuse Cantine est un fab lab collaboratif d'innovations sociales et alimentaires. Chacun peut devenir « pépin » et proposer une recette, ou bien passer derrière les fourneaux pour cuisiner pour ses collègues ou amis. La FABuleuse Cantine est un lieu nouveau, où professionnels et amateurs se côtoient pour construire un système alimentaire décloisonné et durable.



LES CAMIONNEUSES

LES PIONNIÈRES DU CO-WORKING CULINAIRE

Depuis 2013, les quatre amies fondatrices des Camionneuses accompagnent des entrepreneurs culinaires dans leur « Office » à Vincennes : food-trucks, traiteurs, pâtisseries y trouvent un espace aménagé pour cinq équipes avec du matériel professionnel partagé et des services adaptés pour mieux démarrer leur activité. Ils bénéficient aussi d'une véritable atmosphère de co-working, ou plutôt de co-cooking, afin de créer des synergies entre les entrepreneurs de l'Office. Les Camionneuses ont également développé une activité d'événementiel, « l'Agence », spécialisée dans la cuisine urbaine. Elles offrent ainsi un réseau d'opportunités à leurs résidents de l'Office, et complètent leur rôle d'incubateur culinaire.



“LES CIRCUITS COURTS SONT POUR LES CONSOMMATEURS UN MOYEN DE REPRENDRE LE CONTRÔLE DE LEUR ASSIETTE”

ENTRETIEN AVEC YUNA CHIFFOLEAU, INGÉNIEUR EN AGRONOMIE, DOCTEUR EN SOCIOLOGIE ET DIRECTRICE DE RECHERCHE A L'INRA.

©Yann Cahjo

Pouvez-vous nous rappeler ce qu'est un circuit court ?

Selon la définition officielle de 2009, il s'agit d'un mode de vente mobilisant au maximum un intermédiaire entre producteur au consommateur. Ce n'est pas un phénomène nouveau : les marchés locaux, de village, sont des lieux d'échange ancrés dans l'histoire de l'agriculture et des régions. Mais aujourd'hui, les circuits courts sont aussi des laboratoires où s'inventent de nouvelles façons de produire et de consommer.

Comment expliquez-vous leur essor ?

L'industrialisation et la standardisation de l'agriculture, la structuration des filières de production et le développement de la grande distribution après la Seconde Guerre mondiale ont réduit l'importance de ces marchés et

accentué la distance entre producteurs et consommateurs. Les circuits courts sont aujourd'hui en pleine effervescence dans le secteur agricole et agroalimentaire en France, du fait notamment de la prise de conscience croissante de cette déconnexion entre agriculture et alimentation.

Ces nouveaux modes de distribution attirent des consommateurs soucieux de défendre une autre agriculture, les incitant à modifier leur alimentation pour plus de durabilité : à la fois pour préserver leur santé, mais aussi par contestation du fonctionnement des filières longues, jugées opaques. Il s'agit également de lutter contre la fragilisation du milieu agricole. Nos recherches montrent qu'effectivement, ces circuits peuvent permettre de constituer un revenu régulier, mais aussi de redonner du sens au métier. C'est l'idée de

remettre de l'éthique, de maintenir des fermes à taille humaine, de sauver des terres agricoles.

Quels sont les enjeux des circuits courts ?

L'ambition est de rééquilibrer les territoires, les revenus de l'agriculture, l'alimentation et les assiettes. De reconnecter agriculture et alimentation, combiner pragmatisme et utopie autour du lien agriculture-alimentation. Ce qui représente trois enjeux majeurs. Le premier se situe au niveau des producteurs : en circuit court, il faut vendre, transformer en plus de produire, et parfois, c'est lourd à gérer. Les formations initiales d'agriculteurs ne les préparent pas aux circuits courts. C'est un frein important. D'où l'intérêt aussi, des circuits courts collectifs. Le second prend place du côté de l'éducation des consommateurs. Pour eux, les circuits courts sont un moyen de reprendre le contrôle de leur assiette. En moyenne, à qualité égale et en saison, les produits en circuits courts ne sont pas plus chers qu'en supermarché. Mais ils restent trop souvent médiatisés comme s'adressant à un public « parisien bobo », si bien qu'ils sont perçus comme un nouvel objet de domination par les élites, et sont rejetés. Le dernier enjeu concerne les « intermédiaires de proximité », artisans, restaurateurs, épiciers... On les oublie souvent. Il ne s'agit pas de les supprimer mais de recréer des partenariats avec l'agriculture locale.

Quel est le « public » des circuits courts ?

Plutôt militant au départ, issu des classes moyennes. On y trouve aussi des gens inquiets pour leur alimentation. Par exemple des couples au moment de leur premier enfant, s'intéressent aux circuits courts. Sans oublier

les personnes âgées qui ont, pour certaines, toujours consommé en circuit court en se rendant chaque semaine sur les marchés en plein air. Aujourd'hui, le mouvement s'est démocratisé. Les consommateurs qui ne vont plus du tout dans les supermarchés sont rares : tout le monde combine plusieurs sources d'approvisionnement. Pour les produits frais, toutefois, les circuits courts sont de plus en plus recherchés.

Quelles sont les perspectives d'avenir des circuits courts ?

Le chantier est énorme pour développer véritablement ces circuits courts. On a besoin de recherches, sur la logistique par exemple. On a besoin que la réglementation évolue aussi, pour mieux prendre en compte les petites structures. Mais les choses avancent, avec l'implication des collectivités territoriales notamment, à travers les projets alimentaires territoriaux ou des politiques alimentaires urbaines, qui ne sont pas seulement l'apanage des grandes agglomérations. On observe ainsi aujourd'hui de multiples tentatives de ré-association de ces enjeux qui relèvent de l'écologisation de l'agriculture et de la relocalisation de l'alimentation. La restauration collective reste trop souvent pensée comme le seul levier, il y en a beaucoup d'autres. Il faudrait certainement réfléchir à la création d'une charte pour fédérer toutes ces démarches et initiatives, et les démocratiser tout en restant exigeant. Les acteurs de l'économie sociale et solidaire ont un rôle-clé à jouer en ce sens, avec un enjeu majeur toutefois : aller au-delà du business social.

“En moyenne, à qualité égale et en saison, les produits en circuits courts ne sont pas plus chers qu'en supermarché.”

YUNA CHIFFOLEAU



DES HYPERS-LIEUX POUR SE RESTAURER ET FAIRE SES COURSES

NANTERRE LE CHÂTEAU DE NANTERRE

Un tiers-lieux food dans un bâtiment classé

Ancien pavillon industriel délaissé, il renaît sous le nom de Château de Nanterre en 2017. Ce nouveau tiers-lieu se veut un laboratoire de l'alimentation durable et solidaire de demain. On y trouve un café-restaurant Foodentropie, qui propose une cuisine faitemaison, bio et de saison, des menus uniques ou des plats vendus au poids. Le Château accueille aussi United Kitchens, un espace de cuisines professionnelles partagées de 500 m² et incubateur pour entrepreneurs culinaires, avec un fort engagement pour une alimentation responsable. Dans le parc du Château, un jardin fertile de 1 000 m² sert de potager thérapeutique à l'association ENDAT. La foncière Etic, qui gère le Château, a également créé dans ce monument historique un écosystème d'entrepreneurs et d'associations de l'économie sociale et solidaire, avec des espaces de coworking et de bureaux privatifs. Ainsi, ce sont une multitude d'acteurs du changement qui travaillent en synergies dans ce lieu singulier.

500 M² DE CUISINE
PARTAGÉES
1 000 M² DE POTAGER
THÉRAPEUTIQUE



DES HYPERS-LIEUX POUR SE RESTAURER ET FAIRE SES COURSES

500 M²
DE JARDIN
15 ÉCHOPPES
THÉMATIQUES

LYON LA COMMUNE

Le food-court incubateur de Lyon

« Lieu de vies et de cuisines » : c'est ainsi que se décrit la Commune, ce nouveau tiers-lieu, à la fois food-court, espace culturel et incubateur culinaire qui a ouvert en mars 2018 dans le 7^e arrondissement de Lyon. Elle accueille et accompagne une quinzaine de chefs-résidents qui peuvent tester leur cuisine pendant un an au sein du food-court, en privilégiant les cuisines créatives, avec des produits locaux. Pour autant, on retrouve dans les échoppes de la Commune aussi bien des propositions bistrotiques françaises, que de la street-food de tous les pays. Le lieu a également une animation et une programmation culturelle riches, avec par exemple des conférences-débats en afterwork, DJ-set en soirée, et tournois de jeux pendant le brunch du dimanche.



La Commune est un lieu de cuisines, un révélateur culinaire qui s'inscrit hors les murs de la gastronomie lyonnaise.

Elle accueille des chefs qui optent pour une cuisine créative inédite et authentique avec de bons produits, issus de producteurs locaux. Elle met aussi bien à l'honneur la tradition française, les huîtres et le fromage que les saveurs de tous pays et le street food.



LES HALLES DE BACALAN

2 639 M²
DONT 950 M²
de surface pour le marché couvert
23 ÉTALS ANIMÉS
par des artisans, commerçants
et producteurs
85% DES PRODUITS
d'origine du Sud-Ouest



Les Halles de Bacalan se composent d'un bâtiment tout en longueur, qui se distingue par une impressionnante toiture composée de lames de bois faisant office de brise-soleil. Sa réalisation s'inscrit dans le cadre d'un ensemble qui, en plus de la halle, comptera d'ici 2020 des nouveaux programmes de bureaux ainsi que deux hôtels et une auberge de jeunesse pour renforcer l'attractivité du quartier.

AU CŒUR DE LA METROPOLE GOURMANDE

BORDEAUX LES HALLES DE BACALAN

Le nouvel hyper-lieu bordelais

Inaugurées à l'automne 2017 en face de la Cité du vin à Bordeaux, les Halles de Bacalan réinventent le marché couvert traditionnel. Avec pour mots d'ordre l'authenticité et surtout la qualité des produits proposés, ces halles mettent en valeur la gastronomie et les producteurs du Sud-Ouest. Bouchers, poissonniers-écailleurs, fromagers, cavistes, spécialistes du foie gras, trufficulteur... Ces commerçants ont pris place à côté de traiteurs, boulangers et pâtisseries, afin de faire des Halles un véritable lieu de restauration conviviale, autour de grandes tablées. Sous l'impulsion d'une Capitaine des Halles, divers événements animent le lieu tout au long de l'année. Les Halles de Bacalan accueillent également sur 780 m² un espace de restauration géré par le restaurateur bordelais Nicolas Lascombes. Décomposé en trois parties (un espace « apéro », une partie restaurant-brasserie et un café), « Familia », dont le nom rend hommage à un célèbre lieu de Bacalan des années 1930, contribue à faire des Halles de Bacalan un nouveau lieu de destination majeur du quartier émergent des Bassins à Flot.



3 000 M²
40 ARTISANS
ET PRODUCTEURS
PLUS D'1 MILLION DE
VISITEURS
en 8 mois après l'ouverture



Lieu pour faire ses courses, le Boston Public Market offre également la possibilité, dans un décor très contemporain, de consommer des mets sur place via des échoppes et des comptoirs, créant ainsi une atmosphère conviviale.

AU CŒUR DE LA METROPOLE GOURMANDE

BOSTON PUBLIC MARKET

Le marché au service d'une alimentation durable

Ouvert en 2015, le Boston Public Market est un marché couvert emblématique, situé dans l'hyper-centre de l'agglomération de Boston. Il regroupe des artisans et producteurs, tous installés en Nouvelle-Angleterre : un espace de rencontre entre agriculteurs, entrepreneurs culinaires et habitants de Boston pour promouvoir une alimentation saine, des produits frais, locaux et accessibles à tous. Les visiteurs y achètent des fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, pâtisseries, bières locales et même de la laine, le tout étant produit ou originaire de la région de la Nouvelle-Angleterre. La Boston Public Market Association, à l'origine du projet en partenariat avec la ville de Boston et l'Etat du Massachusetts, a un rôle de soutien des producteurs de la région, mais également d'éducation sur les problématiques de nutrition et de systèmes alimentaires durables, à travers des cours de cuisine, des workshops et des festivals se déroulant dans le marché.

Le Boston Public Market est une destination phare du mieux-manger qui rayonne à l'échelle de la mégalopole de la côte est américaine.



Au sein d'Icade, *Synergies Urbaines* rassemble les femmes et les hommes dédiés au développement autour de trois pôles : le sourcing, le montage et les grands projets urbains. Plus qu'un label, c'est une communauté mobilisée dans chaque région pour répondre à des projets complexes et imaginer une ville harmonieuse et inspirée, au service de tous ses utilisateurs.



Foncière, développeur et promoteur, Icade est un opérateur immobilier intégré, qui conçoit des produits et des services immobiliers innovants pour répondre aux nouveaux usages et modes de vie urbains. Plaçant la RSE et l'innovation au cœur de sa stratégie, Icade est au plus près des acteurs et des utilisateurs qui font la ville - collectivités et habitants, entreprises et salariés, institutions et associations... Icade allie l'investissement en immobilier tertiaire et de santé à la promotion pour réinventer le métier de l'immobilier et contribuer à l'émergence des villes de demain, vertes, intelligentes et responsables. Icade est un acteur majeur du Grand Paris et des métropoles régionales.

Nous remercions Thierry Marx, Yuna Chiffolleau et Marketa Braine-Supcova pour leurs contributions.

CREDITS PHOTOS : P.1 : @Xijian, @Julief514, @Linephoto ; P.2-8 @Icade - Fernando Javier Urquijo ; P.3-23 : @Icade - Julien Millet - Svend Andersen ; P.4 @Mathilde de l'Ecotais ; P.6 @CF La Sablière, @Mikkel Oestergaard ; P.7 @DR, @Hemu175 ; P.8 @DR ; P.9 @DR, @Guillaume Czenw et Peas&Love ; P.10 @DR ; P.12 @DR ; P.13 @DR, @RyanJLane ; P.14 @Yann Cainjo ; P.16 @DR ; P.17 @Anne Bouillot, @Pierre Descubes ; P.18 @DR ; P.19 @DR ; P.20-21 @Melissa DiPalma ; P.20 @DR



Immeuble OPEN

27, rue Camille Desmoulins

92445 Issy-les-Moulineaux

Tél. : 01 41 57 70 00

www.icade.fr