



POTAGE-TOIT : MARAÎCHAGE URBAIN ET AÉRIEN

Le début des haricots

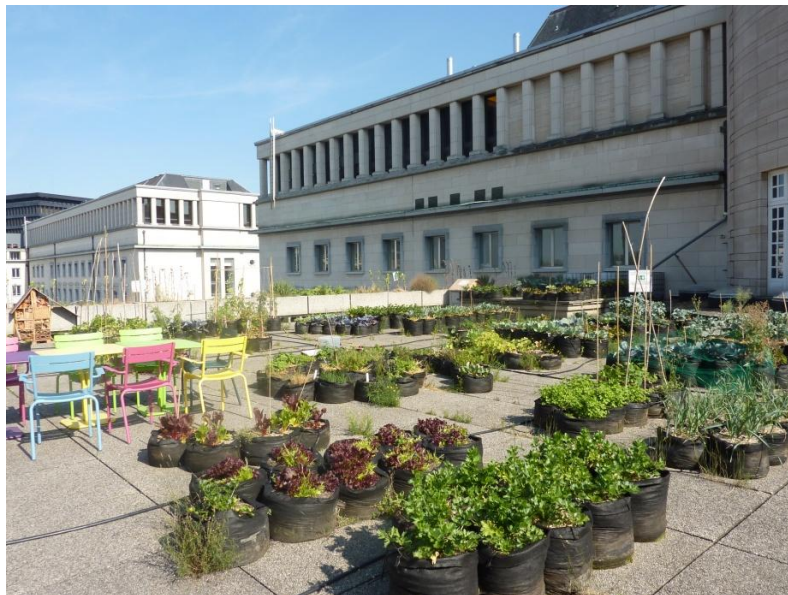
Pour ce projet d'alimentation durable soutenu par Bruxelles Environnement, l'ASBL Le début des haricots a visé haut. Aussi haut que le toit de la Bibliothèque Royale (KBR), que l'association a transformé en potager naturel ! C'est le projet « Potage-Toit », une expérience nouvelle en Belgique qui mixe habilement économie locale et sensibilisation du public.

Aux commandes de « Potage-Toit » : une équipe d'agronomes à l'esprit citoyen et aux idées novatrices. Assistés de valeureux bénévoles, ils ont installé, sur le toit plat de la bibliothèque, un potager naturel et intensif avec légumes, plantes aromatiques et petits fruits, en faisant honneur aux espèces sauvages et indigènes, de sorte à favoriser la biodiversité.

La production est utilisée en cuisine par la cafétéria de la bibliothèque, dont la terrasse donne sur le jardin (en matière de circuit court, difficile de faire mieux !). Le surplus est vendu sur place, soit à des restaurants Slow Food, soit aux consommateurs.

« Potage-Toit » est également un espace de découverte où, plusieurs fois par semaine, chacun peut venir se salir les mains en participant à la culture, acheter des légumes, des plantes à repiquer, des sacs de culture... ou simplement s'informer.

Ce projet pilote en Belgique a démontré qu'à partir d'espaces plats inutilisés, il est possible de d'implanter l'alimentation durable au cœur de la ville et au plus près des citoyens.



Désormais, les salades veillent sur les livres de la KBR

CONTEXTE

Le début des haricots est une association active dans la protection de l'environnement, qui collabore régulièrement avec Bruxelles Environnement. Cette équipe de jardiniers expérimentés spécialisés en alimentation durable et agriculture urbaine travaille essentiellement à la sensibilisation des citoyens.

« Potage-Toit » renforce les démarches existantes en alimentation durable de l'ASBL (GASAP, activités d'éducation à l'environnement...) et s'inscrit notamment dans son projet de ferme urbaine à Neder-Over-Heembeek.



UN BRIN DE MÉTHODE

Tout commence par le choix du **lieu**. Le toit de la KBR est plat, visible de loin et notamment depuis des sites touristiques, ce qui assure la **visibilité** et donc la diffusion de l'expérience. Cette visibilité vise également à encourager d'autres initiatives.

« Potage-Toit » occupe 350 m² sur ce toit, juste à côté de la terrasse du restaurant de la bibliothèque. Le lieu offre une bonne résistance au poids, une possibilité d'évacuation de l'eau, est bien ensoleillé et facilement accessible (ascenseurs).

L'expérience porte sur la production-même du potager et sur la sensibilisation du grand public.

PRODUCTION

Pour simplifier l'installation et limiter les coûts autant que le poids, les végétaux ont été plantés dans des bacs ou des sacs de culture. Combinant haut rendement et entretien minimal, ils permettent une production importante sur une superficie limitée.

Pour l'entretien, l'idée est d'**utiliser un maximum de ressources disponibles sur place** : eau de pluie, déchets organiques, énergie solaire.

Un projet d'une telle envergure nécessite quelques investissements :

- Bacs de culture en **feutre géotextile** (1 à 3 EUR/pot, hors livraison) : ce matériau a l'avantage d'être robuste et très léger. Il donne également des plantes saines, fortes et productives. L'ASBL s'est fournie chez Insulco. On peut acheter les sacs sur place ou les confectionner soi-même.



Une serre aux allures futuristes sert de couveuse aux jeunes plants.

- **Serre** (500 EUR) : Le début des haricots a récupéré une géo-serre en bois pour y planter les semis et ranger les outils et brochures didactiques. La structure en **géo-dôme** permet de maximiser l'entrée de lumière. La serre est couverte d'un plastique thermique qui maintient une température constante.
- Système d'**irrigation** (600 EUR pour 500 goutteurs et 400 m de tubulures, 250 EUR pour les réservoirs d'eau, 700 EUR pour la pompe solaire) : **goutte-à-goutte à basse pression** (peut être relié à une pompe 12 v alimentée par des panneaux photovoltaïque si nécessaire). Chaque goutteur est relié à un réservoir d'eau alimenté par la pluie. En cas de longue sécheresse, il suffit de se brancher au réseau d'eau du bâtiment.
- Semis (500 EUR pour 150 variétés) : achat auprès de plusieurs associations pour la sauvegarde de la biodiversité (Kokopelli, Ecoflora, Fraternité ouvrière, Semailles...). Le début des haricots a en outre créé un « **parcours de la biodiversité** » avec les semis de plantes sauvages et indigènes de la Belgique.
- Mélange de terre (terre agricole 50 %, compost 30 %, sable 20 % = 1000 EUR) et transport (500 EUR pour 20 t de terre).



À cela s'ajoutent des outils (250 EUR), un bac à compost (prix variable selon la capacité et les possibilités de récupération de matériel pour le construire) et une mini-bibliothèque pour présenter de la documentation, notamment celle de Bruxelles Environnement.

Pour l'entretien du lieu, le porteur du projet s'est engagé de façon bénévole pendant la première année, à raison de 12 h par semaine.

La commercialisation de la production est censée amortir les coûts de l'exploitation.

SENSIBILISATION

Cet espace a également une **vocation sociale**. Environ trois fois par semaine, il est ouvert à tous ceux qui veulent visiter, participer, échanger. Le début des haricots met à disposition la documentation Bruxelles Environnement et organise des activités de saison.

- | | |
|-----------------------------|---|
| Une année d'ateliers | <ul style="list-style-type: none"> • Couture de pots en tissu (janvier et février) • Semis (mars) • Aménagement de l'espace (avril) • Construction d'un hôtel à insectes (juin) • Récolte de graines (septembre) |
|-----------------------------|---|

Pour diffuser ce projet novateur, Le début des haricots a organisé une **journée portes ouvertes**, a communiqué sur son site web www.haricots.org et créé un **blog** dédié au « Potage-Toit » : www.potage-toit.be. Tout cela s'est accompagné d'un affichage dans la cafétéria de la KBR.

Si Le début des haricots montre une expertise certaine dans son domaine, le projet n'aurait pu se dérouler sans l'aide de la bibliothèque (propriétaire du bâtiment) : prêt du lieu avec conformité aux normes de sécurité, aide logistique, utilisation de la production, restitution de déchets organiques pour compostage. Elle s'est également entourée de bénévoles et d'associations de son réseau avec des compétences spécifiques (ex : Worms pour la réalisation du compost).

Les visiteurs ont été nombreux pendant cette année test.



BILAN

Le soutien de Bruxelles Environnement pendant cette première année a permis d'évaluer ce type de projet (qualité de la production, rentabilité...). Bonne nouvelle : les résultats sont probants et « Potage-Toit » est **reconduit pour une année encore, avec l'appui de Bruxelles Environnement** !

Le début des haricots a été étonné de l'**engouement du public** pour son projet. L'équipe a reçu une vingtaine de groupes en visite au long de l'année, avec chaque fois environ 20 à 25 personnes. De ce fait, la sensibilisation a été plus intense que prévu. Revers de la médaille : le temps passé à accueillir le public a limité celui consacré à la culture. C'est pourquoi, en 2013, l'ASBL a décidé de rééquilibrer tout ça et de cadrer davantage les visites (sur rendez-vous uniquement) pour pouvoir travailler davantage à la production.

QUELQUES CONSEILS POUR FAIRE PAREIL

La qualité du lieu conditionne les frais d'installation et de continuation du projet : plus le lieu est propice, moins les frais seront élevés. Il faut dès lors privilégier un endroit/toit :

- **accessible** (ascenseur, accès public...);
- **solide** ;
- **ensoleillé** (doit notamment être aussi haut que les bâtiments qui l'entourent) ; et
- muni d'un système de **canalisation** et de **protection contre les infiltrations** d'eau.

Il est difficile pour une même personne de s'occuper du public et de cultiver en même temps. Il vaut mieux dès lors prévoir des plages horaires fixes pour les visites.



LA SUITE

Après avoir tiré les leçons de cette année de lancement, l'équipe de « Potage-Toit » va, en 2013, toujours avec le soutien de Bruxelles Environnement :

- créer une **dynamique collective** de bénévoles autour du jardin, pour que son entretien soit autonome ;
- **se recentrer sur la production** et cultiver des légumes mieux adaptés à ce type de culture ;
- conserver des **heures d'ouverture au public chaque semaine**, avec possibilité d'acheter les légumes, des plantes à repiquer et des sacs de culture. Les visites guidées seront désormais payantes, ce qui permettra de récolter des fonds pour la pérennité du projet.

Par ailleurs, la collaboration avec la bibliothèque et le monde des livres va s'intensifier avec par exemple un parcours culturel sur l'histoire de l'agriculture urbaine à Bruxelles et une liste des livres pertinents présents sur chaque panneau informatif sur place. Culture et agriculture se rejoignent !

Mais ce n'est pas tout. Bruxelles regorge d'espaces vides, inutilisés, ensoleillés et Le début des haricots a mis l'accent sur le **potentiel énorme des toits plats**. C'est pourquoi l'ASBL encourage aujourd'hui la multiplication de ce genre d'initiatives et ce, qu'il s'agisse d'un particulier disposant d'une terrasse ou d'un groupement souhaitant exploiter un vaste espace (quelques pistes de lieux à investir sur le blog : www.potage-toit.be/?page_id=552). Beaucoup de toits bruxellois ont toutes les qualités nécessaires pour être cultivés.



Le toit de la KBR avant/après... Pas de doute, c'est mieux maintenant !

L'ANECODE

Responsable du projet, Filippo Dattola a été agréablement surpris par l'intérêt du public : « *La motivation des gens est étonnante. Nous avons une demande énorme de sacs en toile géotextile.* » Les toits et terrasses des Bruxellois seront peut-être bientôt couverts de légumes.

PORTEUR DE PROJET

- Le début des haricots ASBL, rue Van Elewyck, 35, 1050 Ixelles
- Responsable du projet : Filippo Dattola
- Contact : 02 644 07 77, 0487 53 29 41, filippo@haricots.org

