

# Un potager urbain sur les toits d'Aubervilliers

©Emilie Hautier



» Alexandre Bérénice, encadrant technique de l'équipe CultiCime, entouré de jardiniers de l'association.

Depuis six ans, le **toit du Fashion Center**, un centre commercial de grossistes près du Millénaire, accueille un **site de maraîchage biologique**. La petite équipe de salariés en insertion de **CultiCime** y cultive 2 000 m<sup>2</sup> de fruits et légumes de saison commercialisés en circuit court ou distribués à des associations solidaires.

**D**ifficile d'imaginer, en longeant l'avenue Victor-Hugo à quelques encablures de la porte d'Aubervilliers, que la toiture d'un banal bâtiment commercial abrite un tel espace d'agriculture urbaine. Et pourtant, c'est ici que l'Atelier chantier d'insertion (ACI) CultiCime a pris ses quartiers. À l'origine, le cahier des charges du projet architectural du centre commercial Fashion Center, inauguré en 2015, était assorti d'une obligation pour le promoteur de prévoir des toitures végétalisables au titre des compensations écologiques prévues par la loi de Protection de la biodiversité. Aménagées dès la construction, elles offraient la possibilité de planter des cultures maraîchères comme en pleine terre grâce à une profondeur d'un mètre de terre végétale. « C'est une profondeur exceptionnelle pour une toiture. Nous

disposons d'un substrat de culture composé de matière organique, de sable, d'argile et de pouzzolane, une roche volcanique poreuse qui retient l'eau. C'est idéal pour faire pousser des végétaux sur une surface inerte comme le béton », se réjouit Alexandre Bérénice, encadrant technique de l'équipe CultiCime.

## INSERTION PROFESSIONNELLE PAR LE BIAIS DE L'ÉCOLOGIE URBAINE

Pour exploiter le site, le gestionnaire du bâtiment fait appel, à l'époque, à Topager, une entreprise spécialisée dans la conception de jardins potagers urbains. Celle-ci a noué un partenariat avec l'association Espaces, du réseau Emmaüs France, spécialisée dans l'insertion professionnelle par le biais de l'écologie urbaine. Soutenue par la fondation Veolia, l'activité de maraîchage écologique CultiCime a vu le jour en

2016 et emploie depuis entre sept et dix personnes en équivalent temps plein, éloignés du marché du travail. « Ce sont des gens en difficulté avec des profils très différents : chômeurs de longue durée, personnes atteintes de troubles autistiques ou travailleurs handicapés, même si la configuration des toits avec les échelles et les passerelles qui relient les parcelles ne nous permet pas d'embaucher des personnes à mobilité réduite. Nous accueillons aussi des exclus ayant connu la rue ou en proie à des problèmes d'addiction aux drogues ou à l'alcool », explique Alexandre Bérénice. La plupart d'entre eux ont une connaissance limitée du jardinage. Ils reçoivent une formation avec des objectifs précis dans le cadre de l'Action de formation en situation de travail (Afest). Après un CDD de 8 mois renouvelable jusqu'à deux fois, ce parcours d'apprentissage est sanctionné par un certificat de qualification professionnelle d'ouvrier spécialisé en productions légumières, délivré par un jury de professionnels.

## CULTURES MARAÎCHÈRES BIO

Dès 7 heures du matin en été, l'équipe de CultiCime sème, bêche, sarcle, arrose ou récolte avec une vue imprenable sur Aubervilliers et les communes alentour. Les cultures sont diversifiées et comprennent des légumes-racines (betteraves, carottes, navets, radis noir...), des

légumes-graines (haricots, fèves...), des courges, des légumes-feuilles (épinards, blettes, laitues, roquette, oseille, rhubarbe...), des tomates, des poireaux, des plantes aromatiques (persil, ciboulette, coriandre, basilic, sauge, verveine), des petits fruits (groseilles, framboises, fraises...) et des plantes de pépinière. La production annuelle totale dépasse la tonne de fruits et légumes. « Nous mettons en œuvre les méthodes les plus écologiques possible avec du terreau ou des graines labellisées bio pour cultiver des produits sains et de saison, sans aucun intrant chimique. Le seul produit phytosanitaire que nous utilisons est un anti-limaces autorisé en agriculture bio. De plus, nous avons une parfaite exposition au soleil sur les toits et un sol sableux drainant idéal pour gérer les excès d'eau », se félicite Alexandre Bérénice.

## PANIERIS SOLIDAIRES, ÉPICERIES FINES ET RESTAURANTS DE LA VILLE

À l'origine, l'objectif du projet CultiCime était de produire et de livrer des paniers maraîchers aux entreprises du quartier. Cela n'a pas très bien marché et la crise sanitaire a obligé la structure à changer de modèle économique. Désormais, une partie de la production est vendue en circuit court (et livrée en vélo-cargo électrique) à des épiceries fines à Paris ou à des restaurants d'Aubervilliers comme AuberKitchen ou les Chambres. Depuis deux ans, CultiCime distribue également des paniers de légumes à destination de populations en difficulté. Cette aide alimentaire est financée par la Ville d'Aubervilliers dans le cadre du contrat de Ville. « L'été dernier, nous avons vendu à un prix libre symbolique 250 paniers de produits

via l'épicerie solidaire Épicéas, l'association La Pépinière et l'Organisation en mouvement des jeunes d'Aubervilliers (Omja). Les bénéficiaires sont des familles en situation de précarité identifiées par le CCAS », expose Alexandre Bérénice. Chaque panier est composé d'un assortiment de légumes et d'aromatiques. Aujourd'hui, le maraîchage écologique de CultiCime vit essentiellement des aides au retour à l'emploi, des subventions qui financent les paniers solidaires mais aussi d'ateliers de jardinage rémunérés que les salariés animent dans certains jardins partagés comme les Jardins de l'Écluse par exemple. « Nous créons des emplois, favorisons le retour de la nature en ville et cultivons des produits sains de façon écologique. Le maraîchage est une passion, mais c'est surtout un prétexte à la réinsertion », conclut Alexandre Bérénice.