

# V'île Fertile



LA FERME URBAINE PARTICIPATIVE

---

Créée en juin 2013, à l'occasion de l'appel à projet *Végétalisations Innovantes* de la ville de Paris, l'association V'île Fertile a investi le Jardin d'Agronomie Tropicale (JAT) en mars 2014 pour y développer une micro-ferme maraîchère participative valorisant les déchets organiques urbains. Gérée par des bénévoles, dans une dynamique d'économie circulaire, elle expérimente et promeut une agriculture urbaine écologique.

Nous sommes inspirés par les maraîchers parisiens du XIXème siècle et leurs héritiers et continuateurs, par exemple Eliot Coleman et Jean-Martin Fortier, tenants d'une agriculture bio-intensive. Nous n'utilisons que des amendements et traitements autorisés en agriculture biologique et produisons du compost à partir des déchets organiques de proximité

Nos méthodes culturales reposent sur deux principes majeurs :

- **La densification des cultures dans le temps et dans l'espace.** Le travail manuel, non mécanisé, permet de densifier les rangs et nous essayons de valoriser au mieux la surface cultivée par de nombreuses successions de cultures au cours de l'année.
- **La valorisation de déchets organiques urbains traditionnellement incinérés :** A la fin des marchés alimentaires des tonnes de légumes sont jetés. La filière du compostage urbain étant très peu développée en France, l'immense majorité de cette matière organique (composée en grande partie d'eau ! ) est envoyée en incinérateur. Nous récupérons des invendus et les compostons. Une ressource gratuite et abondante pour enrichir notre sol et produire sans intrants chimiques.

## A/ Le projet :

### Un peu d'histoire

#### **L'appel à projet**

Il y a des jardins partagés gérés par des gens qui n'ont cure du végétal, qui n'y voient qu'un carré de soleil où se vautrer pour siroter des pastis (le compost ça pue, le paillage ca fait sale). Cela génère de la frustration chez les fans de carottes, qui peut se muer en une énergie explosive.

En mai 2013 trois frustrés faisaient donc des plans sur la comète quand, à quelques heures d'intervalle, ils entendent parler de l'appel à projet "Végétalisations Innovantes" de la Ville de Paris et, ils tombent sur 8000m<sup>2</sup> de gazon en plein 20<sup>e</sup> arrondissement. Tempête dans les cerveaux, jusqu'à l'accouchement d'un projet innovant vieux comme le monde : faire des légumes pour les manger. Et du compost pour les cultiver.

Constitution d'une petite équipe, conception d'un logo par un pote graphiste, rédaction d'un dossier expliquant le projet en termes vendeurs et branchés, mise en page classieuse par un pro, levée de fonds sur KissKissBankBank, bricolage de quelques vidéos débiles pour le buzz (qu'a fait pschiiit)... un oral devant les pontes... et paf, on est lauréats !

Pour autant le terrain qui nous faisait rêver, on ne l'a pas eu. La mairie nous a mis en contact avec les propriétaires de parcelles de rêve ("Comment ça, les poireaux ça ne pousse pas sur les dalles en béton ?". "Du soleil ? La photosynthèse ?... Non je ne connais pas. C'est un nouveau filtre sur Instagram ?")... avant de nous proposer, 6 mois plus tard, la parcelle du Jardin Tropical.

On ne connaissait pas. Et quand au cœur d'un hiver sombre, on se retrouve un matin sur le perron de ce qui est depuis devenu notre maison de campagne, que le soleil vient nous embrasser le front, alors qu'on l'a pas vu depuis des mois, qu'on voit cette belle pelouse alors qu'on se réveille tous les jours dans le béton, on se dit, ça y est. On y est !

V'île Fertile arrête de dériver et s'amarre au JAT.

<i>Organisation du terrain</i>	
Terrains cultivables (allées comprises)	624 m <sup>2</sup>
Pelouses	290 m <sup>2</sup>
Serre	167 m <sup>2</sup>
Cabane / Maison	194 m <sup>2</sup>
Zone de compostage	40 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>	<b>1 415 m<sup>2</sup></b>

### ***L'entourage de la ferme***

V'île Fertile fait partie du Jardin d'Agronomie Tropicale René Dumont dans lequel sont installées plusieurs structures axées sur le développement durable et la coopération internationale. Notre ferme est implantée à proximité du CIRAD, (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) ainsi que d'une annexe de l'Université Paris 1 qui propose des formations de niveaux Master et Doctorat axées sur les questions de développement et d'environnement. Nous nous situons également aux alentours d'ONG et d'associations orientées vers l'économie sociale et solidaire internationale. Enfin, dans un autre domaine, la compagnie de cirque "ici" est installée juste derrière notre ferme.

## **Gestion associative**

### ***Le modèle d'organisation horizontale***

Notre modèle est horizontal, d'inspiration autogestionnaire. Les décisions se prennent donc collectivement. Chacun est responsable de l'avancée du projet. L'investissement et la responsabilisation des adhérents sont primordiaux au bon fonctionnement de l'association.

Deux délégués, élus, sont les responsables légaux. Pour autant, ils n'ont pas plus de pouvoir décisionnaire que les autres adhérents.

Le **Comité Associatif** (CA) est également élu. Il est le garant des objectifs et statuts initiaux de l'association, et les décisions stratégiques doivent lui être soumises (dépenses exceptionnelles, projets d'envergure...).

Tous les 10 et 25 de chaque mois, nous nous retrouvons en **Comité Fertile** pour discuter des projets en cours. Tout le monde peut participer, proposer ses sujets et contribuer aux décisions prises collégialement, sur le modèle « une personne égale une voix ».

Ces principes d'organisation sont évidemment parfois difficiles à appliquer, le niveau d'engagement des bénévoles est disparate, et il nous faut parfois faire quelques compromis entre un processus de décision collectif et l'efficacité. En dehors de la ferme, nous partageons de nombreuses ressources en ligne grâce à un nuage informatique et plusieurs listes de diffusion électroniques. Ces outils nous permettent de nous informer, d'échanger, et d'organiser les activités de l'association de manière collaborative.

### ***L'auto-formation et le "Fais le toi-même"...***

L'autre mot clé de notre organisation est l'auto-formation. Pas de gentil animateur payé pour encadrer et donner des ordres. Nous cherchons donc à inciter et valoriser l'investissement et la responsabilisation des adhérents. Chacun participe à l'organisation, à l'encadrement, au rangement, etc.

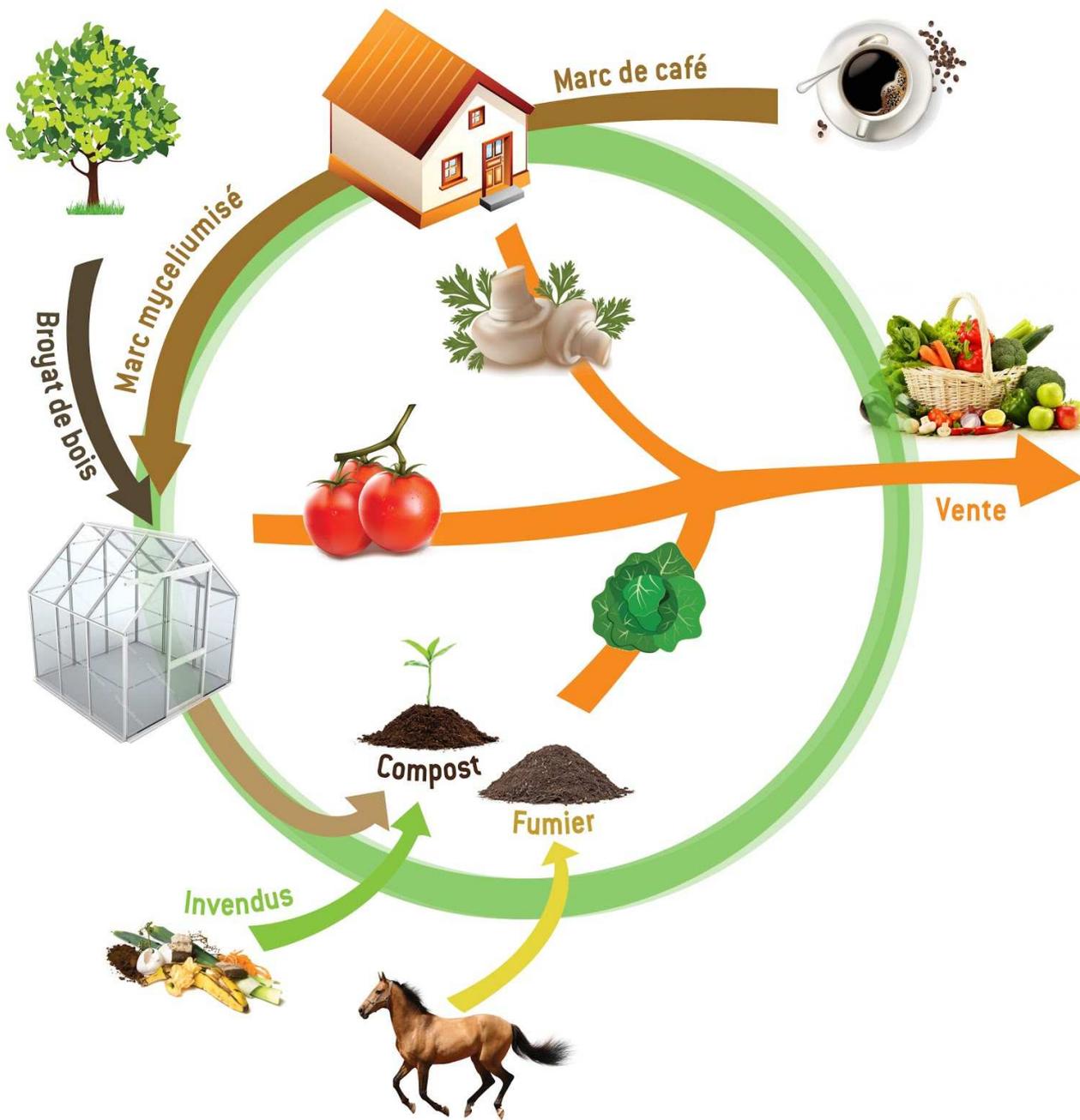
### ***La valorisation des bénévoles***

C'est un serpent de mer de l'association. Evidemment, théoriquement, nous aimerions que les travailleurs bénévoles puissent partir avec une partie de leur production. Juste rétribution me direz-vous. Néanmoins, par rapport au nombre de bénévoles qui viennent ponctuellement donner un coup de main, la production est assez faible. Ensuite, comment répartir équitablement entre les travailleurs de fond, chevilles ouvrières de l'association, et les aides ponctuelles ? Il nous a semblé, jusqu'à aujourd'hui, que le meilleur mode de partage est le repas collectif sur place. Les fourmis travailleuses en profiteront plus régulièrement que les oiseaux migrateurs. Et pas besoin de faire des calculs compliqués sur qui a fait quoi, et combien a-t-il "gagné".

Enfin, notre vraie rétribution c'est la fierté de bâtir un beau projet, le plaisir d'un travail sain et noble, la soif d'apprendre de nouvelles choses ou de les partager avec les autres.

## Gestion de la production

Un modèle basé sur l'économie circulaire, le recyclage et la réutilisation.



Notre modèle tente de valoriser un maximum de ressources habituellement gaspillées. Nous souhaitons être acteurs d'une écologie concrète, immédiate, à portée de main. La sobriété, la simplicité sont nos valeurs phares. Elles s'incarnent dans des efforts quotidiens pour la réutilisation, le recyclage, la récup et le détournement. Nous sommes des orfèvres de la poubelle : tables de culture en métal et bois de récup, seaux de culture récupérés dans les pâtisseries et brasseries, meubles en palettes. Encombrants du dimanche soir, bennes de grandes entreprises, de chantiers ou de petits artisans, nous faisons feu de tout bois.

## Le modèle économique

### La différence entre V'île Fertile et un jardin partagé

Les initiateurs du projet ont imaginé V'île Fertile comme une cousine des jardins partagés, collective, associative, bénévole, mais avec une vraie volonté de produire des légumes en quantité. Et peut-être à terme de trouver une viabilité économique par la vente de légumes (autofinancement ? financement d'un salaire ?).

L'ensemble des cultures est géré collectivement et nous nous inspirons de méthodes professionnelles. Ainsi nous nous équipons chez des fournisseurs spécialisés, mettons en place des outils de gestion facilitant la planification, standardisons les tâches dès que possible, etc.

Si un jardin partagé a en général une production surtout symbolique et ludique, V'île Fertile a, pour sa part, vendu en 2015 les portions de légumes de 4000 repas (compte-tenu des doses journalières minimum recommandées par le ministère de la santé, à savoir 5 portions de 80 à 100g de fruits et légumes par jour).



### La vente des produits

Contrairement à un jardin partagé, les légumes de V'île Fertile sont essentiellement vendus. Car il faut bien faire tourner la machine ! Les bénévoles bénéficient des légumes consommés sur place collectivement. Mais chaque légume qui sort de la parcelle est acheté.

### La fixation des prix

Nos prix sont indexés sur les cours des produits bios constatés sur les marchés par l'observatoire [FranceAgrimer](#). Nous nous sommes fixés à environ 80% du prix maximum. Pourquoi maximum ? Parce que notre produit est unique, que nous sommes à proximité d'une ville aisée, et que notre économie est fragile.

### **Les contraintes financières spécifiques de l'agriculture urbaine**

Une petite surface ne permet aucune économie d'échelle pour l'achat de matériel et la dimension collective impose la multiplication de certains frais par rapport à un agriculteur seul.

Par ailleurs, à la campagne, les agriculteurs paient l'eau à des tarifs agricoles ou sont abonnés à des réserves. Nous utilisons l'eau du réseau d'eau potable et la payons au même prix que tout citoyen urbain.

Enfin, si la « taxe » de mise à disposition de la mairie peut paraître symbolique pour un terrain à Paris, (50€ par mois) elle représente 10 % de notre chiffre d'affaire. Cette location annuelle est équivalente au prix d'achat moyen d'une terre agricole de surface équivalente.

### **Quelle surface pour quel revenu ?**

Classiquement, un maraîcher travaille sur une parcelle d'un à trois hectares. (10 000 à 30 000m<sup>2</sup>).

Néanmoins, une étude conduite sur une parcelle de la ferme du Bec Hellouin et suivie par AgroParitech/INRA tente de vérifier le postulat qu'une parcelle de 1000m<sup>2</sup> permet de générer à minima un SMIC.

V'île fertile s'est plutôt inspirée de ce modèle de micro agriculture, mais sur une surface encore plus réduite et en disposant de beaucoup moins de surface sous serre.

Notre postulat étant que la proximité de la ville permettrait de trouver un équilibre grâce à :

- Une vente à flux tendu et locale nous économisant la réfrigération et le transport des produits.
- Une bonne valorisation du produit auprès des personnes sensibilisées à l'alimentation saine et la préservation des ressources
- Des activités complémentaires comme les formations et les ateliers pédagogiques.

Néanmoins, une fois nos charges payées, nos revenus ne nous permettent pas de dégager de quoi payer un salaire.

### **Les bénéfices et investissements**



En 2014, nous avons commencé à travailler le terrain en Mars Avril, l'année de culture a été un peu amputée et nous n'avions pas acquis tout le matériel (irrigation, voiles).

En 2015, nous avons démarré les travaux en Février, amélioré la production de nos plants. En revanche en raison de la découverte du plomb dans le sol et du remplacement de la terre, il y a eu un creux de vente et de mise en culture en été, et avec l'arrêt complet en hiver, la saison n'était toujours pas complète.

Nous aurions pu nous attendre en 2016 à une meilleure performance, sur une année complète avec un plan de culture amélioré, des bénévoles mieux formés, un matériel (bâches) plus performant mais les conditions météo et la baisse drastique de qualité de la terre ne nous ont pas permis de meilleurs rendements.

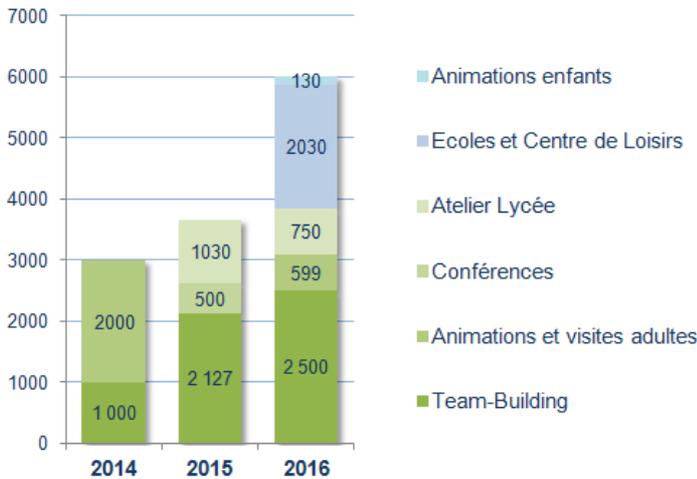
Nous comptons toujours sur plus de potentiel en 2017, en travaillant notamment à l'amélioration de la terre.

si on exclut les investissements tels que la serre ou l'irrigation, financés grâce à du mécénat). L'amélioration du sol nous permettra peut être de gonfler un peu cette marge à terme (+30% ?). Mais les aléas climatiques comme les ravageurs sont une menace réelle, une mauvaise année peut mettre une exploitation à plat. Nous sommes donc loin des 22 000€ annuels nécessaires pour une simple rémunération au SMIC (qui est synonyme de précarité en région parisienne). Pas de maraîchage professionnel en vue, donc !

Les bénéfices sont réinvestis dans l'association, dans l'amélioration de l'outil de production (des nouveaux jouets quoi !), l'aménagement du terrain et des bâtiments (pourquoi pas à terme un peu de confort pour les bénévoles, un poêle, un chauffe-eau...) ou le financement de nouveaux projets.

## Création d'un poste autour d'activités complémentaires

Origine des recettes Animations / pédagogie en Euros de 2014 à 2016



De mars à septembre 2016, notre association a embauché une salariée grâce au mécénat de la Fondation Carasso. (100%, puis 75%, puis 50% d'un smic, sur trois ans). Comme le maraîchage n'est pas rentable, elle a développé des activités complémentaires comme des ateliers pédagogiques pour les écoles et les centres de loisir, ainsi que des journées de Team-Building (construction d'équipe) pour les entreprises. L'idéal serait, à terme, de pouvoir autofinancer le poste tout en dégageant du temps pour aider à la gestion de l'association. Notamment des tâches que les bénévoles ont du mal à assurer, l'administratif, la com', la planification.

La salariée recrutée en 2016 pour gérer le développement d'animations pédagogiques (écoles, team-building, ateliers) pendant 6 mois a permis de générer 5000€ de recettes pour 14000€ de charges couverts par une subvention

de la Fondation Carasso.

Pour couvrir un salaire il faudrait donc générer 3 fois plus de revenus. A ce jour, ce poste n'apparaît pas donc pas autosuffisant hors subventions. D'autant plus que ces animations mobilisent en plus du salarié, un minimum de 2 à 3 bénévoles.

Nous prévoyons néanmoins de re-embaucher du fait qu'une partie de salaire est déjà couvert par la subvention en cours.

A plus long terme la question sera posée, la recherche de subvention et les démarches administratives pour la gestion d'un salarié sont un coût en travail pour les bénévoles qui n'est pas compensé par des ressources supplémentaires pour l'association.

Cependant l'offre d'animation permet d'augmenter la visibilité de l'association, et sa crédibilité, crée de l'émulation parmi les adhérents et au delà de V'île Fertile attire des visiteurs dans le Jardin d'Agronomie Tropicale.

### Les financeurs et partenaires

Les premiers financeurs de V'île Fertile, historiquement, sont les donateurs de notre campagne KissKissBankBank (Environ 6.000€). En nous faisant confiance, ils nous ont donné du courage et des moyens pour lancer le projet. Encore merci à eux !

La fondation Terra Symbiosis a ensuite contribué à hauteur de 3.000 € à l'acquisition de matériel. Ce qui nous a permis notamment d'acquérir et d'installer un système d'irrigation automatique.

La fondation Carasso, fondée en 2010, finance des projets qui s'inscrivent dans les domaines de l'art et de l'alimentation. Dans le cadre de son appel à projet « Economie circulaire » elle nous a alloué 75 000€ sur 3 ans pour rénover la serre (30 000€), et financer 75% d'un salaire sur 3 ans (45 000€). Un coup de pouce qui donne autant d'élan qu'un bon coup de pied aux fesses !

En 2014, la division de la propreté de la Ville de Paris nous a subventionné à hauteur de 2.000€ pour l'animation d'ateliers compost à la ferme et de collecte d'inventus sur le marché du cours de Vincennes.

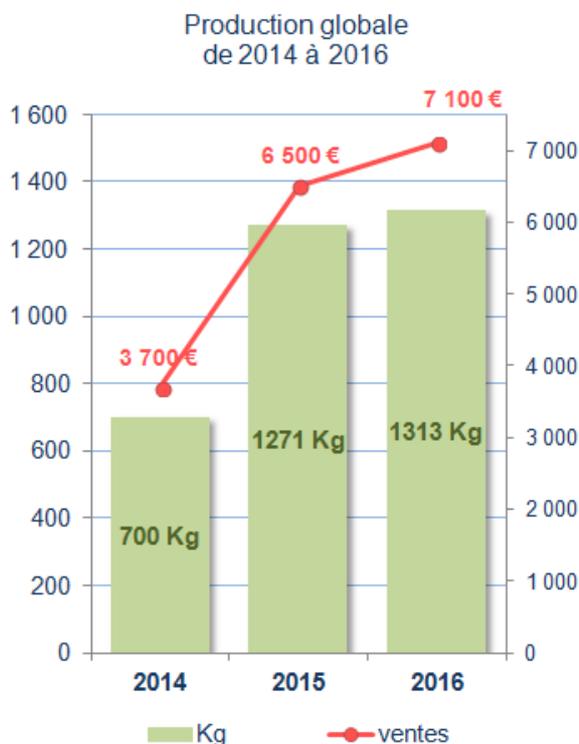
Et par ailleurs, nous sommes lauréats de la promotion 2015 des Acteurs du Paris Durable.

Vous avez pu apercevoir 3 de nos gentils membres adhérents à de nombreux endroits dans l'tromé en 2015 et en gros plans sur les bords de seine en 2016.

## B/ Les différentes composantes de la ferme :

### • La parcelle cultivée

#### Nos procédés culturaux



Nous faisons du maraîchage diversifié. Notre produit phare est la salade et le plus rentable et productif est la courgette.

L'agriculture urbaine est contrainte à de petites surfaces, mais présente l'avantage d'être à proximité immédiate des consommateurs. Il est donc préférable, d'après nous, d'opter pour la culture de produits fragiles, frais, à fort rendement et à fort potentiel économique, comme les tomates et le mesclun. A cause de ces mêmes contraintes, nous ne cultivons pas certains légumes "classiques", comme la pomme de terre, qui prendraient trop de place pendant trop de temps. Nous recherchons donc l'équilibre entre offrir un panier varié et la difficulté pour nous d'apprendre à cultiver une grande diversité de légumes.

#### **L'organisation des cultures**

Nous disposons de 400m<sup>2</sup> cultivés (600m<sup>2</sup>-les allées) sur deux parcelles que nous appelons "grand jardin" et "petit jardin". Les planches de culture font 75cm de large, les allées 45cm.

Un plan de culture organise les 20 planches du grand jardin en 4 zones qui se décalent d'une année sur l'autre pour assurer la rotation des cultures, pilier de l'agriculture biologique. Ce "plan", notre petit livre vert, est, plus concrètement, un logiciel avec une planification à l'année,

semaine par semaine, mètre par mètre. Nous y notons le travail effectué, les espèces semées ou repiquées et les apports dans chaque planche.

Les planches du petit jardin se décalent simplement d'une planche par an.

#### **L'arrosage**

Chaque jardin dispose d'une arrivée d'eau avec électrovanne d'où part soit un système d'irrigation goutte à goutte, soit un système de micro-aspersion (arrosage semblable à l'arrosage de la pluie). L'arrosage est programmé, il se lance plusieurs fois par jour. Tout au long de la journée pour le goutte à goutte. Deux fois le matin pour l'aspersion, avec un petit arrosage de rafraîchissement en fin de journée, une fois le soleil bas sur l'horizon. L'automatisation de l'irrigation est une chose très importante pour le jardin. C'est une sécurité et un gain de temps majeur.

#### **Les graines**

Nous avons deux fournisseurs de graines biologiques, Essembio et Agrosemens.

Nous ne récupérons donc pas nos graines, c'est une expérience en soi qui est longue et qui demande des connaissances que nous n'avons pas le temps de développer. De plus, les essais ne nous permettraient pas de garantir une production de plants compatible avec notre objectif de productivité et de vente au public. Produire des graines est un métier. La recherche de stabilité variétale, d'une certaine homogénéité dans la production et d'un taux de germination correct (même si des accidents sont possibles dans les graines de semenciers) n'est pas simple.

Nous n'achetons pas nos graines chez Kokopelli (une association qui vend des semences libres de droit et reproductibles). Ses pratiques militantes sont très intéressantes et leur travail pour les pays du Sud est exemplaire. Néanmoins, les graines de Kokopelli distribuées en France sont plus à destination des particuliers car la stabilité variétale, le taux de germination, et les tarifs haut de gamme ne sont pas compatibles avec nos besoins ou ceux de maraîchers professionnels.

### ***Le remplacement de la terre polluée au plomb***

Malgré une analyse historique qui ne laissait pas présager de risques particuliers, une analyse des ETM (éléments traces métalliques) du sol commandités par AgroParitech et réalisée par le laboratoire d'analyse de la ville de Paris a révélé une importante pollution au plomb. Grâce à Dieu, ou tout du moins, à Saint-Fiacre, le transfert dans les légumes était en dessous des seuils réglementaires (Nous n'avons empoisonné personne). Si AgroParitech préconisait une gestion douce de la problématique par un suivi et une adaptation des pratiques, la Mairie, pour éviter tout risque, a opté pour la solution la plus coûteuse (en terme économique et environnemental) : l'excavation sur 50cm et le remplacement de la terre de la parcelle en janvier 2016.

## **Les démarches agricoles que nous avons écartées**

### ***La certification biologique***

Nous ne passerons pas de certification biologique

D'une part car nous ne respectons pas complètement le cahier des charges de l'agriculture biologique, essentiellement sur deux points. Le premier point concerne la culture hors-sol, dans la serre: la culture de légumes en pots n'est pas autorisée en AB . (cf. <http://www.ecocert.fr/sites/www.ecocert.fr/files/GUIDE-de-LECTURE-RCE-BIO-884-2007-et-889-2008-Juin-2014.pdf>, p6, titre 2).

Le second point réfère au fumier : pour être agréé agriculture biologique, le fumier doit venir d'un centre équestre disposant d'un espace d'épandage (a minima un carré de verdure). Ce n'est pas le cas du centre équestre de Joinville qui est 100% hors sol.

D'autre part, et surtout, notre volume de production ne justifie pas le coût d'une labellisation (autour de 1000€/an). Enfin, nous sommes un lieu ouvert : les clients peuvent constater par eux-mêmes que nos pratiques sont écologiques, pas d'apports de pesticides ou d'intrants chimiques, les amendements sont à base de produits naturels (corne broyée, patentkali et autres engrais autorisés en agriculture biologique, compost etc.).

### ***La permaculture***

Nous ne sommes pas dans une démarche de permaculture, nous suivons certains principes, avec pragmatisme, mais nous assumons surtout une expérience différente d'agriculture urbaine avec une recherche de productivité.

D'ailleurs, à notre connaissance il n'y a pas, en France, de maraîcher professionnel qui travaille en permaculture. L'exemple souvent cité par nos visiteurs, La ferme du Bec-Hellouin, dit aussi s'intégrer dans des démarches de permaculture, mais son modèle économique est largement basé sur la formation, source de revenu importante. Ensuite, une grande partie de leur production est en fait plutôt axée sur les principes de culture bio-intensive dont nous nous inspirons également : nombreuses rotations, densification des rangs, rationalisation, utilisation de serres, de tunnels etc. Et non pas sur des mandalas en buttes ou se mélangent des espèces comestibles persistantes.

### ***La culture sur butte***

Très à la mode, les buttes ne sont pas pour autant [la solution miracle à tous les problèmes](#)

Les buttes sont utilisées sur une typologie de sol bien particulière que sont les sols hydromorphes (qui se gorgent d'eau et asphyxient les racines) puisqu'elles améliorent le drainage. Au contraire notre sol est sableux et séchant. Quant aux buttes "fertiles", remplies de bois et de paille, c'est peut être intéressant, mais sur 500m2 cultivés, ça ferait déjà 100m3 de matière à ramener... un joli bazar !

### ***Les haies, les plans d'eau...***

Les lecteurs du manuel de permaculture nous ont souvent demandé pourquoi nous n'avions pas planté de haies. Nous nous sommes contentés de leur faire lever les yeux, et de leur rappeler que nous sommes au coeur du bois de Vincennes, que la végétation est riche et offre un merveilleux refuge pour la biodiversité.

Pas besoin non plus de mare sur notre parcelle. Il y en a une à 100m. Elle abrite des crapauds accoucheurs, protégés, des poissons, des canards...

## **La maison**

Le pavillon de 120m<sup>2</sup>, sur deux niveaux et une cave, est l'ancienne maison du gardien du parc. Elle a été occupée jusque dans les années 1980 et n'est plus habitée aujourd'hui. Nous l'avons rénovée et réaménagée. C'est aujourd'hui un lieu de travail et de convivialité pour nos adhérents, (bien qu'on s'y caille les meules en hiver ! et qu'on doive la partager avec une famille de rat hyperactive). Ainsi nous profitons aujourd'hui d'une cuisine, d'une salle à manger, d'un salon d'accueil, d'un atelier de bricolage et d'une salle pédagogique.

## **La serre**

### ***La rénovation de la serre***

En janvier 2015, nous avons rénové la serre moderne, chantier très fédérateur qui a mobilisé une centaine de personnes. La fondation Carasso a subventionné les travaux à hauteur de 30 000 euros. Initialement destinée à la quarantaine de canne à sucre à grands renforts de chauffage au mazout, en 1971, nous l'avons adaptée à la culture maraîchère décarbonée. Nous avons remplacé la couverture polycarbonate, installé un système d'ouverture automatique des fenêtres en fonction de la température, installé une pépinière et des tables de culture pour les tomates et concombres.

### ***Le contenu de la serre***

La serre contient environ 200 pieds de tomates, quelques uns d'aubergines, de poivrons et de concombres, cultivés en pots. Nous y avons aussi aménagé une pépinière où nous produisons nos plants pour un repiquage au jardin. On y trouve également des tables de cultures qui accueillent mesclun, radis, mâche ou épinards à l'orée et à la sortie de l'hiver.

### ***La pépinière***

Nous produisons tous nos plants, en motte pressée, en plaques ou terrines. Sur 5m<sup>2</sup> de tables à marée (irrigation par capillarité, la table est remplie une fois par jour par une petite pompe d'aquarium, puis se vide). Trois des tables sont posées au dessus de couches chaudes de fumier de cheval. L'idée était de chauffer les plants en début de saison grâce à la chaleur dégagée par la décomposition du fumier. Pour l'instant, ça n'a jamais vraiment fonctionné :( La pépinière explose toujours un peu au printemps car les 5m<sup>2</sup> ne suffisent pas à accueillir tout le monde. Nous vendons également certains plants de fleurs ou de légumes aux particuliers.

### ***Les substrats utilisés dans la serre***

Le substrat utilisé dans les pots de la serre est un mélange imaginé à AgroParisTech sur le toit du vénérable institut. Un mélange d'un tiers de bois broyé, un tiers de marc de café myceliumisé (déchets de la champignonnière d'UpCycle, qui produit du pleurote sur marc de café), et un tiers de compost.

Le fond des seaux est composé d'une couche de gravier, dont les interstices servent de réserve d'eau, recouverte d'un feutre.

### ***Les pots et l'arrosage***

Les pots sont des seaux de nappage ou de choucroute récupérés en pâtisserie ou en brasserie.

Ils sont installés sur le principe du "dutch bucket", un système d'irrigation avec récupération et réutilisation du surplus de drainage. Au dessous, un bac de 250 litre contient une réserve d'eau. Une pompe d'aquarium sur minuteur pousse l'eau dans un tuyau principal qui dessert un réseau de capillaires (tuyaux très fins) piqués dans le substrat de chaque pot. Le bas des pots est percé d'un tuyau (récup dans la benne d'un chantier) qui ramène le surplus d'eau dans la réserve initiale.

## L'aire de compost, amendements

Nous utilisons uniquement des produits autorisés en agriculture biologique, pour l'amendement (Patentkali, sulfate de potassium Kalisop, Corne broyée, Derome Equinorg, purin maison d'orties ou de consoude) ou pour le traitement contre les ravageurs (Anti limaces Ferramol, purin d'orties, décoctions, coups de pieds au cul, immolation...)

Nous produisons surtout du compost à partir des déchets organiques des environs. Les déchets de V'île Fertile et du jardin d'Agronomie Tropicale, mais aussi les invendus du marché de Nogent que nous récupérons tous les dimanches grâce à une remorque à bras ou à vélo, ou le fumier du centre équestre de Joinville, de la Cartoucherie ou de la Garde Républicaine.

La zone de compostage fait 20 m<sup>2</sup> environ. Elle est divisée en 4 compartiments, dont le contenu est régulièrement aéré.

Notre compost n'est donc pas uniquement composé de produits bios. Mais le cahier des charges de l'agriculture biologique n'interdit pas le compost de produits non bios. Partant du principe que les traces de pesticides et engrais sont mineures et que le processus de décomposition du compost, la montée en température finissent de dégrader les molécules. D'ailleurs, la plupart d'entre nous acceptent de manger des produits conventionnels, a fortiori nous acceptons sans problème l'idée de les composter.

### · La champignonnière

La production de champignons a souvent été une filière de valorisation des déchets (fumier, paille, copeaux, marc de café ou drêches de bière, plus récemment), ce en quoi elle nous intéresse donc fortement. C'est un projet qui nous trottait dans la tête depuis longtemps mais qui ne se concrétise que récemment, grâce à l'aménagement d'un souterrain de 400m<sup>2</sup> à l'entrée du parc Floral. Nous y faisons fructifier des Shiitakes.

## C/ Les activités :

### Les permanences du week-end

Un petit nombre d'adhérents se relaient pour tenir les permanences, les samedis, dimanches et jours fériés, de 14h à 19h environ. La fermeture varie selon les horaires saisonniers du parc (consultables sur paris.fr).

C'est à ce moment là qu'ont lieu la plupart des activités collectives de la ferme.

L'accueil n'est pas ouvert aux visiteurs le matin ou en semaine car l'association est portée par des bénévoles qui pour la plupart travaillent en semaine pour gagner leur vie. Les malheureux ! Nous avons du mal à trouver des volontaires pour assumer les permanences du week-end, nous avons donc du limiter les pages.

Par contre si vous passez à l'improviste, vous pourrez croiser certaines de nos fourmis laborieuses qui viennent de façon libre contribuer aux chantiers de la ferme.

### La vente

La vente de notre production est l'une des activités les plus visibles. Elle s'effectue plus ou moins toute l'année pour les champignons et globalement de mai à novembre pour le reste de la production, de 15H à 17H le samedi et le dimanche.

### Les animations

Nous organisons ponctuellement des animations : atelier compost, interventions sur les marchés pour sensibiliser le public au gaspillage alimentaire, repas de la Saint Fiacre... Le cadre de ces animations diffère selon les idées, les bonnes volontés, les saisons et les opportunités !

Nous participons également régulièrement à des conférences sur l'agriculture urbaine, des manifestations associatives etc.

### Le troc vert permanent

Vous traversez une grave crise de confiance avec votre kalanchoé ?

Vos plantes grasses font tache ?

Votre chlorophytum vous a fait un enfant dans le dos ?

Votre pothos veut reprendre sa liberté ? ...

... V'île Fertile vous propose un nouveau concept : **le troc vert permanent !!**

Prévoyez un contenant drôle, inattendu, kitch, artistique et contribuez à en faire une œuvre d'art collective !

Venez quand vous voulez déposer et prendre des plantes sur notre étagère végétale.

### Les ateliers pédagogiques

= *Activité en stand by - recrutement en cours* =

Nous proposons des ateliers pédagogiques pour le jeune public autour d'une myriade de thématiques directement liées à notre projet d'agriculture urbaine : compost, économie circulaire, nature, alimentation... Dans ce cadre nous travaillons régulièrement avec des écoles primaires et centres de loisirs ainsi qu'avec des établissements du second degré et de l'enseignement supérieur. .

### Les teams buildings

D'autre part nous proposons des journées "team-building" (construction d'équipe) pour les entreprises : les participants y réalisent divers chantiers par petits groupes, leurs permettant ainsi d'explorer, ensemble, d'autres façons de travailler. Ces journées se sont révélées être très fructueuses pour les deux parties : elles nous permettent d'amorcer des chantiers et d'ouvrir nos portes à un nouveau public; pour les entreprises, elles renforcent la cohésion de leurs équipes en leurs offrant une journée d'activités manuelles dans un cadre bucolique (une bénédiction pour les bureaucrates parisiens !).