

Présentation détaillé du projet de la Ferme Volterre dans le quartier La Vallée dans la ZAC de Châtenay-Malabry

1/ La stratégie de la collectivité territoriale - Description du site, du territoire

Châtenay-Malabry dispose d'un atout essentiel du fait de la présence d'espaces verts majeurs sur son territoire, ainsi que d'un certain potentiel pour limiter ses dépenses énergétiques globales. Ces atouts doivent servir de support et être intégrés au projet de PLU. Dans ce contexte, le deuxième objectif du PADD consiste à mettre globalement la priorité sur les actions de développement durable. Il s'agit donc de valoriser les mesures allant dans le sens d'une réduction des pressions exercées par l'urbanisation sur l'environnement, que ce soit en faveur du maintien de la biodiversité, de la mise en valeur de ce cadre de vie et du patrimoine, naturel et bâti qui lui est souvent lié, ou encore des actions en faveur d'une meilleure gestion des déplacements, d'une préservation des habitants par rapport aux nuisances.

ORIENTATIONS : Renforcer la qualité urbaine et le cadre de vie de la ville en respectant son organisation naturelle façonnée par le relief et ses grands espaces naturels

Avec plus de la moitié de son territoire couvert par des espaces verts, Châtenay-Malabry dispose déjà d'une image de ville verdoyante qu'il s'agit d'intégrer et de mettre en valeur dans son PLU. Du fait des parcs et jardins existants, des projets en cours et du renouvellement possible à terme sur les secteurs de l'Ecole Centrale Paris et de la Faculté de Pharmacie, des orientations peuvent être données telles que :

- Affirmer l'image de ville verte : renforcement de l'armature végétale existante, développement d'une 'trame verte' reliant les grands espaces paysagers entre eux et assurant des fonctions écologiques et récréatives
- Permettre le maintien de la biodiversité en zone urbaine en créant des espaces verts plantés adaptés au territoire dans les nouveaux projets d'aménagement (Ecole Centrale Paris, zone Europe, secteur Allende...)
- Envisager le développement de biotopes adaptés pour lutter contre la perte de la biodiversité

La Ferme Volterre se trouve sur la ZAC Châtenay-Malabry Parc-Centrale, idéalement situé entre le Parc de Sceaux, la Coulée Verte, le site de l'ancienne l'Ecole Centrale est bordé au Nord par la Grande Voie des Vignes, à l'Est par l'Avenue Sully Prudhomme, à l'Ouest par le talus SNCF et au Sud par l'Avenue de la Division Leclerc sur laquelle circulera le tramway T10 à partir de 2023.

2/ Présentation du projet

Merci Raymond, structure “mère” porteuse du projet, a été créée en 2015 par Hugo Meunier est une entreprise française, à mission éco-responsable rassemblant jardiniers et créatifs déterminés à redonner place au végétal dans le milieu urbain en France, avec Paris comme premier terrain d'application.. Son activité s'organise autour d'actions variées dans des champs variés :

- l'agriculture urbaine (Construire des villes plus vertes et plus fécondes qui favorisent la consommation locale)

- la revégétalisation (Créer des îlots de fraîcheur et inventer le design végétal des villes de demain)

- les animations et événements (Sensibiliser et transmettre notre mission pour le vivant qui nous entoure à travers des ateliers.Toucher, fédérer, enrichir des publics variés.)

- le design végétal (Injecter du bien-être grâce à la nature. Repenser l'espace.)

En agriculture urbaine, Merci Raymond réalise des projets connectés avec le territoire en invitant les usagers des lieux à venir participer et apprendre lors d'ateliers réguliers tenus par l'équipe animation.

Merci Raymond c'est 35 salariés permanents (ETP): L'équipe comporte : 1 directeur artistique, 1 scénographe designer, 2 architectes, 1 directeur technique, 2 ébénistes, 3 ingénieurs agronomes, 1 communicant, 3 architectes, 3 paysagistes, 4 jardiniers, 1 fleuriste, 1 écologue, 2 maraîchers.., plus de 500 projets réalisés, plus de 150 000 plantations et plus de 25 000 mains vertes stimulées.

L'été 2021, Merci Raymond a remporté l'appel d'offres de concession de service pour l'exploitation de ferme urbaine sur la ZAC Châtenay-Malabry Parc-Centrale, dite ferme Volterre, pour 15 ans et c'est dans ce contexte là que nous répondons à l'AMI aujourd'hui. Ce projet a un caractère particulièrement "flagship" pour Merci Raymond, au sens où nous prévoyons de reproduire le modèle (en quelques mots d'introduction, une exploitation agricole conjuguant à un tiers-lieu avec restauration locavore) de la ferme Volterre sur d'autres territoires dans les années à suivre.

La Ferme Volterre se trouve donc sur la ZAC Châtenay-Malabry Parc-Centrale, idéalement situé entre le Parc de Sceaux, la Coulée Verte, le site de l'ancienne l'Ecole Centrale est bordé au Nord par la Grande Voie des Vignes, à l'Est par l'Avenue Sully Prudhomme, à l'Ouest par le talus SNCF et au Sud par l'Avenue de la Division Leclerc sur laquelle circulera le tramway T10 à partir de 2023.

Notre projet : Une ferme nourricière ancrée dans son histoire agricole, qui accompagne la transition du territoire. Un projet de production agricole et de transformation locale, à l'ambition pédagogique et écologique pour repenser notre relation au vivant avec 4 objectifs principaux :

- Nourricière avec une exploitation agricole de proximité en permaculture avec des écosystèmes diversifiés : potager bio-intensif (sous serre et en plein champs), forêt-jardins, haies fruitières

- Solidaire : un programme d'insertion professionnel est créé en partenariat avec l'association locale IDSU et un ESAT voisin : "Les Amis de l'Atelier" .

- Pédagogique : la ferme est aussi un lieu d'apprentissage de la permaculture, un lieu d'inspiration et d'innovation. Un programme varié d'ateliers, visites et conférences

- Ecologique : La ferme est conçue dans une logique d'économie circulaire et de biodiversité.

En complémentarité de la ferme sera construit un Tiers-lieu 100% écoresponsable : la Grange dans lequel nous aurons un café-restaurant avec une carte locavore et familiale et différents espaces événementiels pour des privatisations selon les besoins pour organiser à la fois des séminaires d'entreprise et accueillir le grand public et ainsi assurer un business model pérenne.

De fait, nous avons prévu un modèle juridique particulier pour cela : notre SAS Chez Volterre sera en charge des activités plus rémunératrices (privatisation et restauration) et l'association "Les Amis de Raymond" sera en charge de l'exploitation agricole et de la programmation, activités plus centrées sur la pédagogie et l'écologie.

Le projet touche dans un premier temps une population ultra locale, car il se situe au cœur de l'éco quartier de la Vallée. Par ailleurs, située dans un tissu urbain dense, la ferme est un lieu de découverte pour tous les chatenaysiens. Enfin, l'ancrage local du projet se réalise également par le flux de produits vers les écoles de la ville et l'intégration des différents publics (scolaires, retraités, familles, ESAT) dans des ateliers thématiques. Le maillage du projet avec le reste du territoire se poursuit avec le développement de partenariats avec des entreprises (les alchimistes pour le compostage par exemple) et associations.

Partenariats amont :

Le maillage du projet avec le reste du territoire se poursuit avec le développement de partenariats de nature variée.

- Tout d'abord la mairie de Châtenay constitue un partenaire incontournable du projet de la ferme dans la mesure où il s'agit de la collectivité à l'initiative de l'appel à projet de concession de service pour l'exploitation d'une ferme urbaine sur la ZAC Châtenay-Malabry Parc-Centrale et finançant la construction du bâtiment. Ce projet s'inscrit dans l'aménagement plus globale

de l'écoquartier « La Vallée ». Ce quartier étant aménagé par Eiffage Aménagement dans le cadre d'une SEMOP, dont la Caisse des dépôts est actionnaire à hauteur de 16%, aux côtés d'Eiffage et de l'EPT Vallée Sud Grand Paris. Cet écoquartier de 21 hectares, comprendra à terme 1 843 logements, 45 000 m² de bureaux pour le siège du groupe LIDL (3 000 salariés) et 15 000 m² de commerces de proximité.

- L'ancrage local du projet se réalise par le flux de produits vers les écoles de la ville et l'intégration des différents publics (scolaires, retraités, familles, ESAT) dans des ateliers thématiques. En effet, des équipements publics (crèche, groupe scolaire, collège, gymnase) sont aussi en construction et les écoles et IME de la ville seront des partenaires (distribution de la production agricole dans les cantines; organisation d'ateliers pédagogiques).

- Dans le prolongement de cet aspect formation, un programme d'insertion professionnel est créé en partenariat avec un ESAT voisin : "les amis de l'atelier". Les travailleurs pourront ainsi acquérir de nouvelles compétences : maraichage, arboriculture, vente de fruits et légumes, cuisine.. et aider le chef d'exploitation dans toutes les activités de la ferme. La ferme permettra aussi l'embauche de 5 travailleurs porteur de handicap et 8 emplois locaux pérennes et non délocalisables. Nous allons aussi travailler de concert avec l'association loi 1901 IDSU: Insertion Développement Social Urbain, désignée par la Ville de Chatenay Malabry pour élaborer un programme de Développement social urbain, restaurer l'égalité républicaine dans les quartiers prioritaires et améliorer les conditions de vie des habitants

- Par ailleurs, AgroParisTech & l'INRAE seront également partenaires de la ferme pour divers sujets liés à la recherche scientifique et à la mesure d'impact. Enfin, la présence d'un espace événementiel ouvre la possibilité de nombreux partenariats associatifs et d'entreprise.

- Les bergeries d'Issy propose un service d'éco-pâturage en lien avec leur ferme pédagogique d'Issy les Moulineaux. Il sera partenaire de la ferme pour l'accueil de moutons au sein du pré-verger.

Partenariats aval :

Nous avons pris contact avec ces acteurs locaux de Châtenay-Malabry. Certains d'entre eux se sont déjà montrés très intéressés pour intégrer la communauté "Les amis de Volterre" avec un partenariat sur les activités ci-dessous

Partenaire pour l'animation des ateliers et la création d'événements :

- Maison des sciences (une "journée de la biodiversité à la ferme")

- Jardin Partagé d'Hoffmann (l'animation d'ateliers pédagogiques au jardin pédagogique de la ferme)

Partenaire vente production :

- Les châtaignes Bio AMAP (achat des fruits et légumes et nouveau lieu de distribution)

Public pour les animations ateliers de formation adultes et enfant/intergénérationnel :

- Centre social Lamartine
- Ecole Montessori (déménagement prévu au sein de l'éco-quartier)
- Résidence Senior Orpea (déménagement prévu au sein de l'éco-quartier)

Le quartier :



Les espaces au sein du terrain Agriculture Urbaine en marron du schéma ci-dessus :

MERCI RAYMOND :

Créée en 2015, Merci Raymond est une start-up française éco-responsable composée de créatifs, jardiniers, communicants, ébénistes, rédacteurs, architectes, ingénieurs et commerciaux qui grâce à leur complémentarité s'attaquent à des projets toujours plus impactants.

Déterminée à redonner place au végétal dans le milieu urbain, à rendre les villes plus vertes et plus gourmandes, l'entreprise Merci Raymond incite et encourage les citoyens à prendre part à la révolution verte. Merci Raymond mène des actions de végétalisation à de multiples échelles (jardin, coeur d'îlots, bâtiment, quartier, ...) et dans différents types de lieux (espaces publics et privés, anciennes friches ou ZAC en milieu urbain, toitures de bâtiments, façades, sous-sols, bureaux, ...) tant pour les verdir ou y créer des espaces dédiés à l'agriculture urbaine, que pour fédérer le plus grand nombre et créer du lien social autour d'une action positive : le jardinage.

Merci Raymond s'est positionné comme expert en scénographie végétale et en agriculture urbaine et propose une offre intégrale allant de l'étude à la conception de projets et à leur pérennisation (entretien, formation et accompagnement).

Merci Raymond développe des écosystèmes fertiles modulables et évolutifs qui peuvent prendre la forme d'une ferme urbaine, d'un bâtiment, d'un tiers lieu, d'une exploitation maraîchère afin de développer des espaces construits comme un tout productif et fertile.

Merci Raymond accompagne les communautés locales par la formation et la mise en place d'animations pédagogiques et ludiques (jardinage, cueillette, transformation en tisanes et confitures, ...) qui permettent l'implication des citoyens et leur sensibilisation aux enjeux environnementaux actuels. C'est aussi une opportunité pour faire naître des vocations vertes et impulser la création d'emplois locaux par des formations professionnalisantes.

Merci Raymond défend également l'importance des circuits courts, comme en témoigne son modèle "de la graine à l'assiette" développé par son restaurant Le Relais dans le 11ème arrondissement. Il favorise les productions et transformations de produits locaux avec la création d'espaces de restauration locavore. Le défi a donc été de trouver des produits les plus proches possible du lieu de consommation, en premier lieu pour réduire l'empreinte carbone des plats et pour répondre à ce désir de "manger local". Et oui, plus c'est près, meilleur c'est !

Une de ses forces est son image de marque forte et sa présence sur les réseaux sociaux lui permettant de toucher le maximum d'internautes de tous âges et les sensibiliser à la ville durable.

LES AMIS DE RAYMOND :

Les Amis de Raymond (LAR) est une association portée par la responsable du pôle agriculture de Merci Raymond, Mathilde Schiettecatte, dont l'objet écologique et pédagogique se décompose en 6 principaux points :

- être un relais, entièrement désintéressé, entre les populations urbaines et rurales et l'agriculture urbaine ainsi que le monde rural.
- éveiller et sensibiliser les populations urbaines au respect de la Nature et au maraîchage.
- promouvoir une agriculture urbaine et un maraîchage respectueux de l'environnement.
- régénérer les Terres.
- privilégier les actions à destination d'un jeune public et de personnes rencontrant des difficultés sociales.
- impacter durablement et positivement la santé et le bien-être de son environnement.

De fait, l'association réalise ou va réaliser, à travers le projet de la ferme Volterre et le projet de la ferme de fleurs de Paris 5 dont elle est la structure porteuse également :

- des animations pédagogiques et culturelles de tout type (exemple : formation, présentation, jeux, jardinage, paysagisme et aménagement végétal, cuisine, agriculture...);
- des activités d'insertion auprès de publics fragilisés ayant pour support notamment le maraîchage, le paysagisme, l'initiation à l'agriculture, le rapport à la nature, la cuisine et la restauration ;
- des manifestations publiques, opérations de promotion, conférence, colloques ou publications, en France et à l'étranger ;
- Distribuer et / ou vendre la production agricole et horticole issue de son activité ;

4/ Nos motivations sur le projet

Les objectifs de la ville en lien avec la ferme font écho aux valeurs des Amis de Raymond. De plus, nous avons réalisé un double constat simple : les villes manquent d'espaces verts et les citoyens cherchent à se rapprocher de la nature. Ainsi, nous proposons des actions concourant notamment au développement de l'agriculture urbaine en créant des lieux de production permettant de favoriser une consommation de produits en circuit court mais également en menant des ateliers pédagogiques afin de stimuler la main verte des citoyens et ainsi favoriser la création de lien social. Comme cité précédemment, Merci Raymond a déjà été lauréat de la concession de services pour l'exploitation de la ferme urbaine de la ZAC de Châtenay Malabry sur 15 ans.

Pour la qualité de vie des usagers de la ZAC Châtenay Malabry, nous proposons un aménagement de l'espace selon les principes de l'Agro-thérapie. Les 5 sens seront exploités dans l'aménagement et le choix de la palette végétale. À la fois espace de découverte des végétaux autour des sens : plantes odorantes, goûteuses, visuelles et colorées, rugueuses ou

douces ; cette évasion sensitive sera davantage vécue que visible, avec des espaces de décontractions, de partages et d'échanges.

Les essences ornementales y côtoient des essences comestibles au sein d'un éco-potager. La pédagogie sera donc un élément d'approche du jardin essentiel afin d'y découvrir les symbioses nécessaires aux plantes.

Nous voulons développer sur cette opération une production agricole en circuit-court permettant de valoriser les bénéfices d'une biodiversité cultivée en créant un paysage urbain productif. Nous souhaitons ainsi faire de la ferme un lieu permaculturel, c'est-à-dire mettre en place un modèle rentable qui soit aussi un lieu de vie engagé pour l'écologie. En effet, cette ferme se veut autonome et vertueuse écologiquement et énergétiquement, en utilisant comme mode de culture : un mix entre permaculture, micro-maraîchage bio-intensif et agroforesterie.

Ainsi nous prévoyons sur l'hectare réservé à la ferme, 5600 m² d'espaces de "réservoir de biodiversité" avec :

- Une haie bocagère : réserve et lieu d'observation de la biodiversité (avec signalétique).
- Un verger-maraîcher : conduit en agroforesterie, et un pré-verger avec fleurs mellifères et ruches, mare, buttes sauvages.
- Un mandala : production de PPAM (Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales) en permaculture
- Un poulailler pédagogique amovible

Le projet prévoit aussi l'installation de 3 serres en type "chapelle" en verres, plus durables que les tunnels plastiques classiques, elles serviront à la production.

La production restera dans les environs, en effet la ville de Châtenay-Malabry souhaite que la ferme approvisionne avec 25% des récoltes (dons en nature en échange de la concession de terrain) la cuisine centrale des écoles, les autres produits pourront aller soit au restaurant ou à l'épicerie, soit à une AMAP, ou bien encore seront récoltés par les habitants du quartier dans un système de cueillette à la ferme.

Avec ce type de production, nous souhaitons également transformer une partie des récoltes en partenariat avec des associations environnantes et le groupe scolaire à travers des ateliers pédagogiques, pour créer des gammes de tisanes, thés, pesto,...! Ces produits pourront être consommés directement sur place

Car le site accueillera un lieu de vie de 400 m², comportant :

- un café/restaurant locavore,
- une épicerie/jardinerie, lieu de vente des plants, et des récoltes fraîches et transformées,
- des bureaux,
- un toit terrasse,
- Un local et un atelier de transformation alimentaire.

Les Amis de Raymond essaiera d'inclure au maximum la ferme dans l'économie circulaire. La ferme LaVallée sera une "Ferme Recyclée" et "Bas Carbone" : des actions claires pour la gestion et réutilisation des ressources de manière circulaire seront mis en place :

- Un partenariat avec Les Alchimistes pour l'utilisation des déchets organiques comme ressources pour l'activité de la ferme (et des espaces paysagers). Installation possible d'un site de compostage pour les déchets organiques de tout le quartier (600m2).
- Une valorisation exemplaire de l'eau pour les espaces cultivés avec l'installation de cuves de récupération de l'eau de pluie (en complément d'une cuve enterrée).
- Une production d'énergie pour la ferme qui peut être gérée par des panneaux photovoltaïques.
- Utilisation des fumiers des Haras de Saint-Leu pour les amendements de culture et des fumiers des poules et moutons de la ferme.
- Une ferme construite avec des matériaux recyclés du chantier avec des ateliers en partenariat avec Repair'Café et selon une méthodologie établie.
- Un sourcing local des plants et matières premières.

En plus de la production et de la vente, la ferme LaVallée veut être un lieu de partage pour les habitants. C'est pour cela que nous voulons être un élément moteur sur le site au niveau des animations et de la formation.

Nous pensons que l'éducation à la nature passe d'abord par une phase d'observation, c'est pourquoi, des visites à la ferme seront régulièrement organisées pour que tout le monde puisse voir la première étape d'une alimentation saine et équilibrée.

Nous proposerons donc à tous les groupes scolaires du quartier, ainsi qu'à tous les adultes volontaires des ateliers pédagogiques autour de l'agriculture biologique, avec des thématiques larges et variées comme l'initiation à la permaculture, au jardinage écologique, de la prévention de la biodiversité grâce à la science participative, etc.

Pour les curieux qui veulent en apprendre davantage, des cycles de formation complets de plusieurs mois seront proposés sur :

- l'apiculture avec "Happy-culteur",
- l'éco-pâturage avec un Berger-Urbain
- la permaculture.

Mais comme la connaissance est universelle, des conseils pour créer sa micro-ferme seront aussi disponibles sur notre compte instagram !