

Jardiner ou ralentir le temps urbain

Les potagers bourgeonnent dans les villes romandes.
Comme les jardins familiaux, ils permettent
aux habitants de ralentir leur rythme de vie quotidien.

TEXTE | *Melinda Marchese*

Plusieurs fois par semaine, Alexandre Grobet arrose, retourne la terre et récolte tomates et poireaux dans son potager. Ni paysan ni propriétaire d'une villa avec jardin, ce jeune professeur de géographie vit dans un immeuble locatif dans la commune genevoise du Grand-Saconnex. Il fait partie de la vingtaine d'habitants du quartier qui cultivent une parcelle sur le potager urbain mis en place en mai dernier par l'association Equiterre. «Pendant la belle saison, mon amie et moi n'avons pas eu besoin d'acheter de légumes, confie le trentenaire. S'occuper d'un potager requiert du temps, mais cela n'est pas du tout contraignant; c'est une activité plaisante et apaisante.»

Déjà très répandus en France et aux Etats-Unis, les potagers urbains (aussi appelés «jardins partagés») se développent aujourd'hui en Suisse romande, avec comme objectif de ramener la nature dans les zones bétonnées. La Ville de Lausanne fait figure de pionnière en ayant lancé en 1996 sa première zone de plantage (elle en compte huit aujourd'hui). A Genève, plusieurs projets sont en route. «Nous venons d'inaugurer un potager urbain sur la commune de Thônex, suivront au printemps prochain celui de Meyrin et un deuxième au Grand-Saconnex, se réjouit Hélène Gaillard, responsable du projet au sein d'Equiterre. Ces initiatives répondent à une demande, les citadins ont envie de jardiner!»

Le concept: «Chaque ménage qui le souhaite loue – à un prix symbolique de 3 francs le m² – de 5 à 30 m² de terre. Nous les conseillons pour cultiver, de manière écologique, leurs fruits et légumes.» Au-delà de la gourmande récolte, ces initiatives jouent un rôle fédérateur au sein des quartiers. «Des retraités, mais également des familles ou des jeunes couples jardinent sur notre potager, décrit Alexandre Grobet. Il nous arrive d'organiser des rencontres, de nous entraider ou d'échanger les produits de nos récoltes; ce projet stimule la collaboration intergénérationnelle et la création de liens sociaux.» Ecoles et centres de loisirs du quartier y cultivent aussi leur parcelle.

Respect de l'environnement, sensibilisation à la nature et à l'importance de consommer des produits sains et locaux, les potagers urbains s'inscrivent dans une démarche de développement durable des villes. Et des citadins également. «Nos jardiniers en herbe nous disent souvent que cette pratique les déstresse et leur fait du bien», note Hélène Gaillard.

Les potagers urbains se profilent comme une alternative aux jardins familiaux, ces parcelles de terrain mises à la disposition des citadins depuis plus de cent ans, suffisamment grandes pour compter cabanons aménagés (avec mobilier et barbecue), et dont la présence est

aujourd'hui remise en question. Créés à la fin du XIX^e siècle pour soutenir les ouvriers d'origine agricole déracinés dans les centres urbains (on les appelait d'ailleurs «jardins ouvriers»), ces espaces de culture occupent de vastes surfaces de terrain. A titre d'exemple, à Zurich, les jardins familiaux représentaient jusqu'à récemment 132 ha, soit l'équivalent de 185 terrains de football...

Un «luxe» à l'heure où les villes manquent cruellement d'espaces de construction. «Aux alentours de 1950, chaque parcelle mesurait 400 m². Progressivement, leur taille a diminué de moitié, rapportent Arnaud Frauenfelder, Christophe Delay et Laure Scalabrini, sociologues à la Haute école de travail social Genève – HETS-GE, qui ont mené une enquête de terrain sur trois sites de jardins familiaux genevois. Mais le territoire qu'ils occupent reste important; dans les réflexions sur l'aménagement futur du territoire, les autorités essaient d'imaginer de nouvelles formes de jardins en ville, plus économes en sol.» A Genève, par exemple, divers groupes de jardins familiaux devront certainement être déplacés pour construire plusieurs centaines de logements.

Les potagers partagés, comme celui du Grand-Saconnex, et les jardins familiaux présentent un point commun: ils permettent à des citoyens de jardiner et, par conséquent, de les rapprocher de la nature. «Les jardiniers que nous avons rencontrés nous ont parlé du plaisir qu'ils ressentent en voyant leurs légumes pousser, ajoutent les sociologues. Ils consacrent un temps fou à leur jardin mais se sentent émancipés de toutes contraintes de la vie quotidienne, notamment au regard de la position d'exécutant souvent occupée dans la sphère productive. Il s'agit d'un temps qu'ils maîtrisent.» Les locataires de jardins familiaux redoutent pourtant d'être à l'avenir privés de leur parcelle et de devoir se rediriger vers un potager urbain. «La majorité sont encore aujourd'hui des personnes d'origine rurale qui éprouvent le besoin de jardiner, analysent les chercheurs. Le concept de potagers urbains ne pourrait pas les satisfaire entièrement.»

La grande différence de surface à disposition transforme la fonction du lieu. «Une vaste sur-



La version complète de la revue
est en vente sur le site
www.revuehemispheres.com


Les sociologues Arnaud Frauenfelder, Laure Scalabrini et Christophe Delay ont mené une recherche de terrain sur les jardins familiaux genevois.

Une enquête sur les potagers

Réalisée sous mandat de la Direction générale d'aménagement du territoire de Genève, cette étude sociologique visait à mettre en lumière «*Les usages sociaux des jardins familiaux à Genève*»: les pratiques d'autoconsommation alimentaire, les relations d'échanges entre usagers, la morale et les significations de ce loisir. Pour ce faire, les chercheurs ont mené 24 entretiens approfondis auprès de ménages concernés, une série d'observations répétées sur le terrain, ainsi qu'une analyse de données statistiques officielles. Le livre *Joindre l'utile à l'agréable: le jardin familial et la culture populaire* (Frauenfelder A., Delay C., Scalabrini L., titre provisoire), paraîtra en 2012 aux éditions Antipodes.

face permet d'installer un cabanon et du mobilier, ce qui est perçu par les locataires, souvent issus des classes populaires, comme une forme d'accès à la propriété (la «villa du pauvre», comme disent certains). D'autant plus que chaque parcelle est individuelle et aménagée selon les goûts de chacun. Ils y reçoivent la famille, organisent des fêtes et certains y passent leurs week-ends, voire leurs vacances.» La quantité et la diversité des produits cultivés permettent à certains ménages de faire des économies.

Les potagers urbains qui émergent aujourd'hui au pied des immeubles favorisent autant le dynamisme d'un quartier et l'écologie – les personnes doivent d'ailleurs habiter à moins de cinq minutes à pied du lieu – que les questions sociales.

«A cause de la croissance et la densification des villes, nous vivons une période de réforme en matière de jardinage urbain, notent les sociologues. Il reviendra aux autorités politiques de choisir quelle forme se développera à l'avenir, tout en gardant à l'esprit que plusieurs d'entre elles peuvent aussi cohabiter.» 

Les jardins familiaux ont été créés en Suisse à la fin du XIX^e siècle pour soutenir les ouvriers d'origine agricole déracinés dans les centres urbains. Ils occupent parfois de vastes surfaces de terrain, qui sont remises en question à l'heure où les villes manquent d'espace.

La version
est
www.re



on complète de la revue
en vente sur le site
revuehemispheres.com



La version complète de la revue
est en vente sur le site
www.revuehemispheres.com



Les potagers partagés se multiplient dans les villes romandes. Ils permettent au citadin de se connecter avec la nature et favorisent la mixité sociale. D'une taille plus petite que les jardins familiaux, ils ne permettent pas à leurs usagers d'y installer des cabanons, mais stimulent le dynamisme des quartiers.

Manger éthique et écologique

Le concept du *slow food* rassemble ses adeptes en prônant des valeurs telles que la consommation des aliments locaux et la préservation de la diversité culinaire.

TEXTE | *Melinda Marchese*

On estime que 100'000 personnes à travers le monde pratiquent le *slow food*. Ce mouvement, né en Italie à la fin des années 1990, a su s'imposer en prônant un mode de consommation alimentaire basé sur des valeurs écologiques, éthiques et épicuriennes. Manger des produits locaux, cultivés dans des conditions respectueuses de l'homme et de l'environnement, préserver la diversité alimentaire et prendre le temps de savourer chaque repas sont les principes que chaque *slow fooder* convaincu se voue à respecter quotidiennement.

«Le concept du *slow food* pourrait se définir en trois mots: une alimentation bonne, propre et juste, explique Xavier Marsault, cuisinier de formation et maître de formation professionnelle à la Haute Ecole de Santé Genève – HEdS, filière Nutrition et diététique. L'une de ses idées maîtresses consiste à encourager la consommation d'aliments le moins transformés possible.»

Car le *slow food* s'est développé en réaction à l'expansion galopante de l'industrie agroalimentaire – et du fast-food. En 1986, l'inauguration d'un restaurant de la chaîne américaine McDonald's à Rome, à proximité de la fameuse Piazza di Spagna, pousse le sociologue et critique gastronomique italien Carlo Petrini à déclarer la guerre à la restauration rapide.

Il fonde l'association Slow Food – reconnue comme pionnière de tous les autres mouvements étiquetés *slow* – et organise des événements pour promouvoir sa philosophie. Des foires notamment, telles que le Salon du goût à Turin ou «Cheese», un salon consacré aux fro-

mages du monde. Mille trois cents antennes – baptisées *convivia* – ont vu le jour dans plus d'une centaine de pays et permettent aux membres de l'association de se réunir. L'objectif: soutenir les produits en voie de disparition pour préserver le patrimoine culinaire, mettre en relation producteurs et consommateurs, et promouvoir une alimentation responsable.

«Aujourd'hui, suite aux diverses crises alimentaires (vache folle, épidémie liée aux germes de soja...), les consommateurs prennent toujours plus conscience de l'importance d'une alimentation saine, d'où le succès d'une philosophie telle que le *slow food*, note Laurence Ossipow Wüest, ethnologue et professeure à la Haute Ecole de travail social, qui a mené plusieurs recherches autour des comportements alimentaires. Mais la définition et l'origine du *slow food* sous-entendent que le fast-food est de la «mauvaise» nourriture, ce qui n'est pas forcément le cas. Bentos, pizzas ou hamburgers, selon leur préparation, peuvent aussi représenter un «vrai» repas.»

Ce qui est sûr, c'est que, quel que soit le produit, prendre le temps de manger représente un bienfait pour la santé. «Mastiquer consciencieusement les aliments présente de nombreux avantages, confirme Evelyne Orsat, diététicienne HES et chargée d'enseignement en filière Nutrition et diététique. En plus de favoriser le déclenchement d'une digestion efficace, la mastication et la sécrétion de salive amplifient la détection des goûts et parfums des aliments.»

Manger, c'est aussi prendre conscience de ce que l'on a choisi de consommer. «Certaines études mettent en évidence une consommation supérieure lorsque l'on mange sans porter attention au repas, ajoute la diététicienne. Prendre le temps de manger, c'est profiter des qualités sensorielles des aliments en écoutant les signaux du corps: c'est réapprivoiser la vie.» 🍴