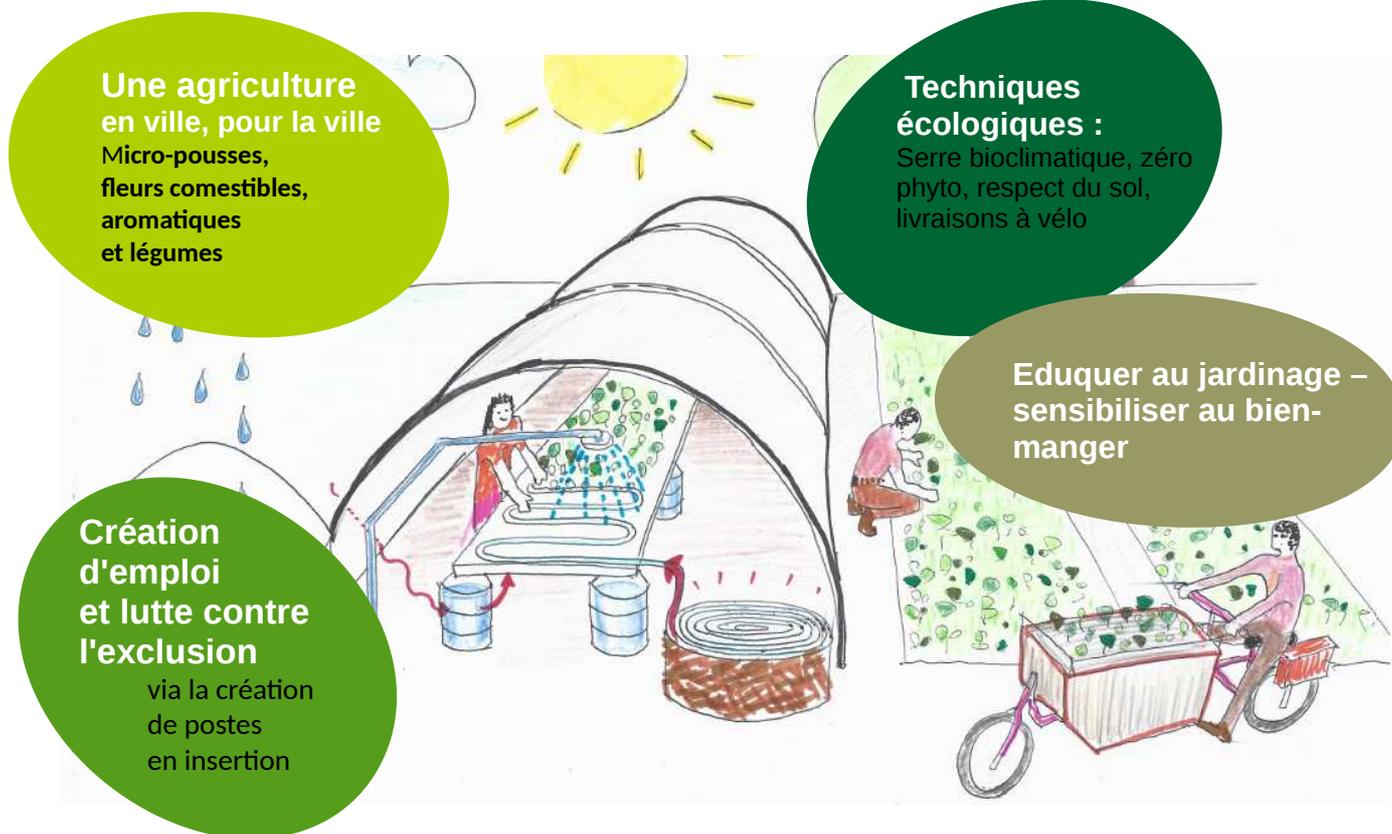




Parc Lesdiguières
à Grenoble

Ferme urbaine à vocation d'insertion socio-professionnelle



« Notre défi :

expérimenter un modèle d'agriculture urbaine, économiquement performant et créateur d'emploi solidaire, dans la mouvance d'une ville en transition ».

Un projet porté par une association et mis en œuvre par une équipe expérimentée

Le projet a été initié par Isabelle Robles, ingénieur agronome et ex-salariée de la Chambre d'Agriculture. Une étude de faisabilité préalable a validé la pertinence de l'offre d'insertion par une activité agricole, ainsi que du modèle économique envisagé.

Face à l'opportunité de lancer une production test sur le site du centre horticole de la Ville de Grenoble, Isabelle Robles a créé l'association avec 3 autres membres fondateurs. Les statuts de MILLE POUSSSES ont été déposés en septembre 2018.

L'association a pour objet de favoriser l'inclusion sociale de publics vulnérables, par une mise en situation professionnelle, notamment sur des activités de maraîchage en milieu urbain.

Elle s'engage à appliquer les principes de l'agro-écologie, et à promouvoir la préservation de l'environnement.

Elle s'inscrit dans une dynamique de développement territorial durable, en développant une économie de proximité et en générant des partenariats actifs entre acteurs issus de secteurs différents (économie sociale et solidaire, insertion, formation, agriculture, environnement, entreprise...).

(extrait des statuts déposés en Préfecture le 25 septembre 2018)

L'association compte aujourd'hui 7 administrateurs, issus du milieu de l'insertion, de l'agronomie et de l'Économie Sociale et Solidaire:

- Agathe Pain, Présidente, ingénieur agronome, diplômée de Sciences Po en Economie Sociale et Solidaire.
- Claire Raffalli, Vice-présidente, Responsable Ressources Humaines.
- Nicolas Brulard, secrétaire, agro-économiste, chargé d'étude agriculture urbaine pour les fermes de Gally
- Marie Chilou, Trésorière, retraitée, ex-comptable.
- Meredith Cambonie, Conseillère ADIE
- Juliette Regnier, chargée de projet à l'ADAMS-ADFE (groupe d'économie solidaire)
- Olivier Chilou, Conseiller en évolution professionnelle, chargé des relations entreprises à Pole Emploi



Une fois installés sur le site, l'évolution de l'association en SCIC, Société Coopérative d'Intérêt Collectif, est envisagée, pour ancrer le projet dans l'économie de marché, tout en gardant une gouvernance collective pour porter l'objectif central d'insertion socio-professionnelle.

En septembre 2019, l'association a salarié Isabelle Robles comme chef de projet, en charge de son développement, de la production et vente des micro-pousses.

Isabelle Robles, chef de projet salariée de l'association



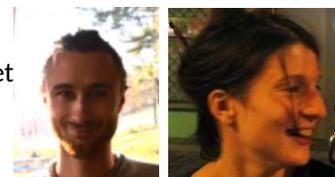
Ingénieur agro-économiste, 17 ans d'expérience
Ex-salariée de la Chambre d'Agriculture
pilotes de projets, gestion d'associations,
analyse stratégique, coaching individuel et collectif

« J'ai envie d'accompagner des personnes à se sentir bien dans leur vie sociale et professionnelle, de tester et mettre en lumière des modes de production écologiques, tout en ayant le défi d'une activité économique viable. »

Depuis l'été 2020, l'équipe salariée s'est étoffée avec le recrutement de :

Thibaud Colomb, maraîcher spécialisé petites surfaces, futur encadrant technique et chef de production

Carine Hermann, chargée d'insertion socio-professionnelle

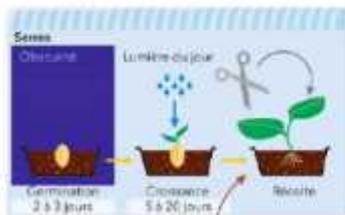


Un projet ECONOMIQUE innovant basé sur une production alimentaire de qualité

PRODUCTION DE MICRO-POUSSES

Un peu plus âgées que leurs petites sœurs les graines germées, leurs saveurs sont plus affirmées: douces, épicées ou délicatement parfumées, elles évoquent déjà celles de la plante adulte. Aussi, elles présentent des qualités nutritives supérieures au reste des fruits et légumes. En cuisine, c'est un bon moyen d'introduire de la fraîcheur et de l'originalité dans les assiettes toute l'année.

Contrairement aux productions industrielles qui produisent des micro-pousses en hydroponie et sous lumière artificielle, **notre choix est de produire des micro-pousses sur un substrat terreux, sous lumière naturelle** (sous serre bioclimatique), **et sans aucun intrant chimique.**



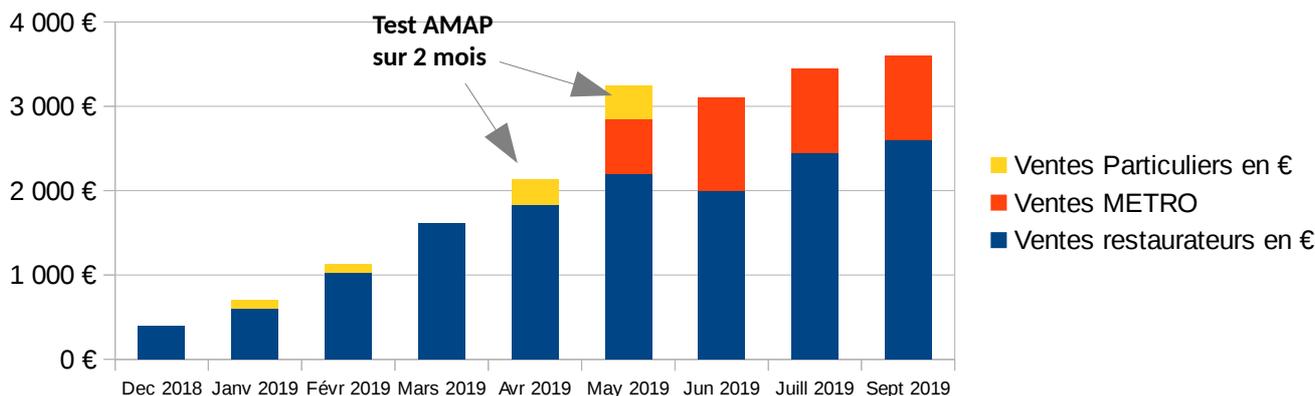
En soutien au lancement du projet, la Ville de Grenoble nous a mis à disposition pour une période d'un an, 100 m² de serre, au sein de son centre horticole.



Nous avons d'ores et déjà mis en production plus de 30 variétés de micro-pousses ! Radis, moutarde, brocoli, chou, agastaches, mélisse, basilic, bourrache, cresson, roquette... il y en a pour tous les goûts.

Commercialement, nos micro-pousses, avec leur atout proximité-fraîcheur, ont déjà séduit beaucoup de restaurateurs et de particuliers sur Grenoble. Nous comptons déjà sur une vingtaine de clients restaurateurs réguliers (Fantin Latour, La table d'Uriage, Maison Aribert, La Corne d'Or, Café Lumière, etc.), et commençons à livrer plusieurs AMAP. Depuis mai, nous avons également établi un partenariat de travail avec Métro Cash and carry. Et ce n'est encore qu'une petite part du marché !





Cette production innovante et déjà testée avec succès sur le marché de l'agglomération grenobloise, nous permet de sécuriser notre modèle économique en entreprise d'insertion et d'envisager une diversification d'activités en douceur, sans en dépendre pour autant économiquement au départ.

PRODUCTION DE LEGUMES ULTRA-FRAIS BIO

Nous souhaitons diversifier les activités de production, avec des légumes produits sous abri et en plein champ, en privilégiant des **légumes frais, à cycle court et forte valeur ajoutée**: fleurs comestibles, aromatiques, mesclun, bébés légumes, primeurs, etc.



Nous adopterons des techniques de culture bio-intensives, adaptées à une petite surface :

- ✓ Cultures en jardins et planches permanentes standardisées
- ✓ Intensification des cultures : rotations fréquentes, densités de culture importantes, surfaces sous-abri importantes, soin accru aux cultures et au sol.
- ✓ Travail avec de petits outils ergonomiques et bien adaptés, pour un travail rapide et dans de bonnes conditions, avec peu d'entretien.

ATELIERS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Nous envisageons de transformer une partie des micro-pousses en pestos et « jus santé », pour mieux gérer les invendus et éviter tout gaspillage. Nous pourrions aussi envisager un atelier tisanes.

L'idée conductrice est de rajouter petit à petit des briques économiques, toujours autour de l'alimentation, dans l'objectif de diversifier les activités proposées aux salariés et créer plus d'emploi.

Commercialisation misant sur la proximité, avec des produits ultra-frais et un contact direct avec les clients:

Livraisons aux restaurateurs, aux traiteurs, épicerie, AMAP, etc. tout ça dans le centre-ville de Grenoble et l'agglomération proche, et en vélo dès que possible !



Un projet SOLIDAIRE

d'Insertion par l'activité économique



Un cadre de travail valorisant et un accompagnement socio-professionnel spécifique pour des personnes en difficulté

Notre offre d'activité est complémentaire à l'existant, très attendue et facilement accessible en ville

Il n'y a à ce jour aucune offre d'insertion utilisant le maraîchage comme support sur l'agglomération grenobloise. Le jardin de Cocagne le plus proche est situé à Moirans, à 30 km de Grenoble. Or, il est prouvé que le travail agricole constitue une **activité extrêmement valorisante et restructurante**. Produire du beau et du bon pour (s')alimenter favorise l'estime de soi, la reprise de confiance et la capacité à se (re)mettre en dynamique de projet (personnel et/ou professionnel).

Une **localisation de cette activité en ville permettra à certains publics d'y accéder facilement**, par la proximité de leur lieu d'habitation et l'accès rapide en transport en commun. Et c'est bien en ville où les indices de chômage sont les plus forts, notamment dans les quartiers les plus pauvres.

Par ailleurs, cette activité est **aussi bien adaptée à des hommes qu'à des femmes**, ce qui permettra de maintenir une mixité, et de sortir des clichés des catégories d'emploi pré-fléchées pour un des sexes.

Des salariés en insertion aux profils mixtes avec des contrats adaptés à chacun

Nous avons obtenu un conventionnement « Entreprise d'Insertion » en juin 2020, qui nous permet d'envisager :

- 4 postes en insertion sous forme de Contrat à Durée Déterminée d'Insertion,
- d'une durée de 26h à 35h par semaine, en fonction des profils.
- de 6 mois à 12 mois, renouvelables sur 24 mois

Ces salariés seront recrutés prioritairement sur l'agglomération grenobloise. Ce seront des allocataires du RSA, des chômeurs de longue durée, des réfugiés, des bénéficiaires du Plan Local d'Insertion pour l'Emploi (PLIE), etc. ..toute personne en difficulté sociale, professionnelle ou personnelle.

Les embauches se feront sur les recommandations des prescripteurs habilités : Pôle Emploi, la Mission Locale de Grenoble et le Conseil Départemental de l'Isère (bénéficiaires du RSA).

Notre objectif en termes de recrutement sera d'assurer une mixité des profils, notamment en termes de répartition homme / femme, d'âges, de provenances géographiques, de problématiques sociales.

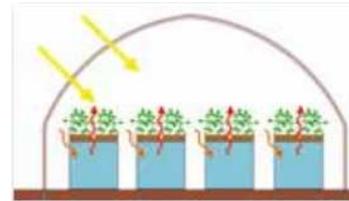
Des pratiques d'accompagnement favorisant l'émancipation des salariés

Les activités proposées permettront d'acquérir des compétences transversales à tout emploi, ainsi que des compétences techniques plus spécifiques à la production agricole. Nous veillerons à diversifier les activités, par une participation aux livraisons, à la vente et à la transmission de savoirs.

Un lieu de test et démonstration de techniques agro-écologiques

Nous souhaitons expérimenter :

- des solutions techniques innovantes de **serres bioclimatiques** pour une production en hiver sans chauffage : tables de culture sur réserves d'eau stockant et restituant la chaleur, récupération de chaleur de compostage (mise en place d'un « réacteur Jean Pain »), etc.
- le recyclage des **substrats de culture**
- du **maraîchage bio-intensif**, « **zéro carbone -zéro phyto** », avec outillage manuel



Un lieu **OUVERT** à des projets en partenariat avec les acteurs du quartier et de la ville pour une sensibilisation au bien-manger et une diffusion de savoir-faire de jardinage



Nous chercherons à établir des partenariats de travail avec les acteurs environnants.

En priorité, nous travaillerons à des **projets communs avec l'école hôtelière**. Tout d'abord autour de la sensibilisation/éducation des élèves à la production, et vice-versa, des salariés en insertion sur la ferme à la mise en valeur des produits en restauration. Mais aussi plus globalement sur la promotion du bien manger (local et bio) auprès du grand public, avec une vision du champs à l'assiette.

Nous développerons l'**accueil pédagogique à destination des scolaires et des familles** de l'agglomération grenobloise afin de les sensibiliser à la question du « manger bio, local et solidaire » et de diffuser des savoir-faire liés à la culture végétale comestible en milieu urbain. Cette activité pourrait être mutualisée avec d'autres associations d'agriculture urbaine sur Grenoble, pour créer un pôle pédagogique unique pour la ville et son agglomération. Nous commencerons par consulter la **maison des habitants du quartier Mistral**, pour construire des partenariats sur cette thématique.

Nous souhaitons aussi être un espace de **démonstration de techniques de culture adaptées aux petites surfaces**, en promotion de l'agriculture urbaine, auprès des habitants ou d'autres structures souhaitant répliquer notre modèle.

Nous souhaitons mettre à disposition la ferme à des **centres de formation** pour des **journées « chantiers » élèves**. Le lycée horticole de Saint Ismier a déjà manifesté un fort intérêt pour cela.

Nous envisageons également la possibilité :

- de proposer des **prestations aux entreprises**, autour du jardinage (exemple : team-building).
- de mettre en place un **accueil social et thérapeutique pour des publics en difficultés** ou qui rencontrent des handicaps, en utilisant le **réseau ASTRA**, Agriculture Sociale et Thérapeutique de Rhône-Alpes.
- de mettre en place des « **chantiers jeunes** » en lien avec la ville de Grenoble.

Nous pensons aussi à mettre à disposition ponctuellement des agents de culture en insertion auprès de **jardins partagés** comme référents techniques.

A Lesdiguières : du champs à l'assiette, en plein Grenoble !

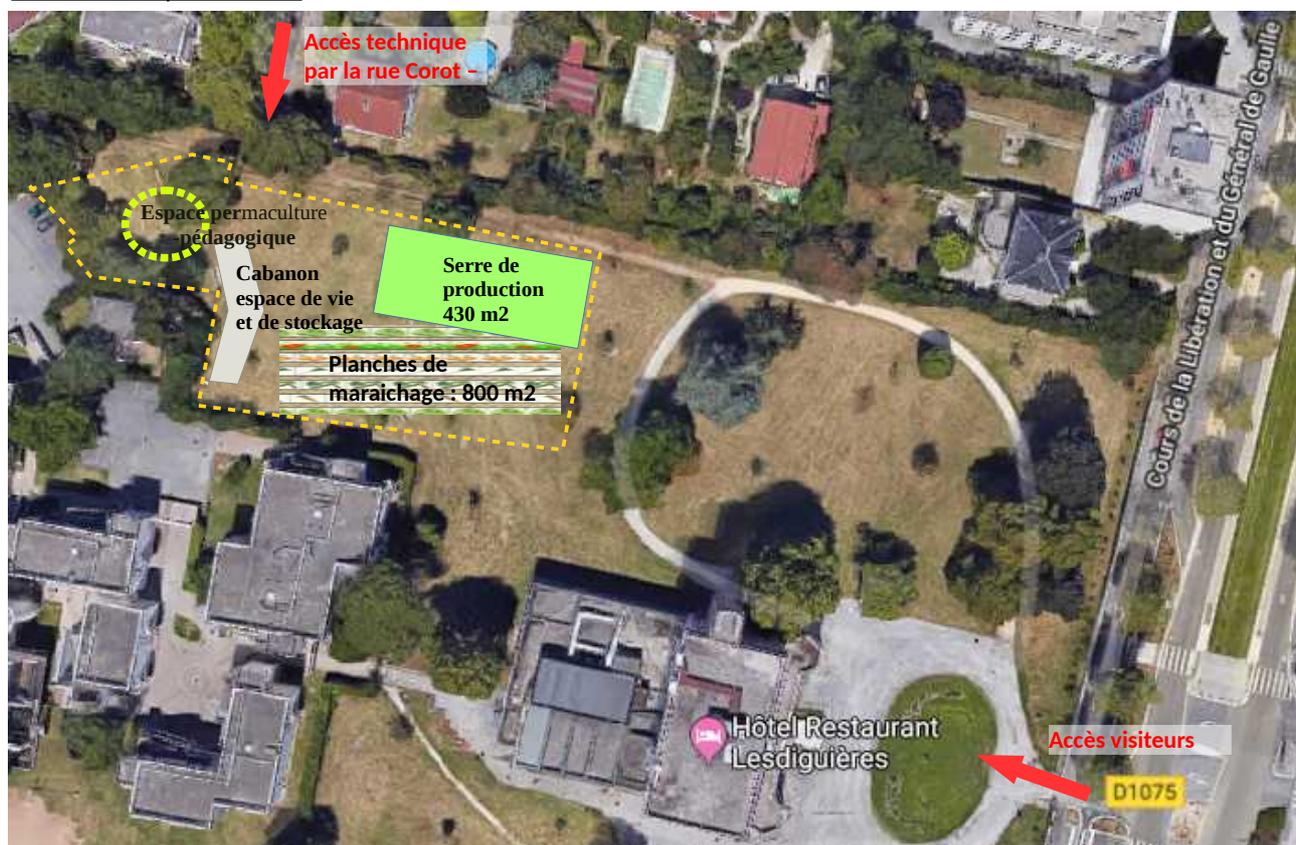
Le Parc Lesdiguières est un site privilégié pour faire de ce projet de ferme urbaine, un vrai fer de lance pour promouvoir le « bien-manger » en ville.

Sa localisation est idéale pour la proximité des transports en commun (TRAM E, bus 12), le lien possible avec la maison des habitants des quartiers Mistral et Villeneuve, l'accessibilité au centre-ville en vélo pour les livraisons et de la rocade pour en faire un point relais d'approvisionnement en produits agricoles.

Son potentiel de production en pleine terre, même s'il n'est pas essentiel pour la production de micro-pousses, l'est sur bien d'autres aspects: diversification d'activités pour les salariés en insertion, et découverte des métiers de l'agriculture dans leur ensemble et production de légumes ultra-frais, axés sur un débouché restaurateurs. De plus, ce parc plein de beaux arbres classés est aussi propice à créer un petit espace ressource-démonstration-éducation de techniques permacoles, petit havre de biodiversité.

Enfin, la proximité avec le lycée hôtelier laisse imaginer de multiples synergies et de projets communs autour de la promotion du bien manger (à travailler avec les responsables du lycée).

Schéma d'implantation :



Vue de la serre
depuis l'accès Rue Corot



Des partenaires et des bénévoles prêts à nous soutenir !

Nous nous appuyons sur un **réseau dense de partenaires** dans le domaine de l'insertion (organismes prescripteurs, DIRECCTE), de l'agriculture (Chambre d'agriculture, lycée horticole de Saint Ismier, réseau national des producteurs de micro-pousses) et de l'animation pédagogique (association Brin d'Grelinette).

Nous sommes soutenus par de **nombreux bénévoles** prêts à mettre la main à la terre !



5 960 votes citoyens de soutien au concours de la Fabrique aviva !!

Références sur le projet

 [Facebook.com/millepousses](https://www.facebook.com/millepousses)

 [Instagram.com/Mille.Pousses](https://www.instagram.com/Mille.Pousses)



REVUE DE PRESSE

PLACE GRENET, par Julie Peyron, le 28/12/2018

<https://www.placegrenet.fr/2018/12/28/1000-pousses-grenoble-micro-pousses/222374>

GRE-MAG, par Auriane Poillet, le 24/12/2018

<http://www.gre-mag.fr/actualites/projet-insertion-sociale-agriculture-urbaine-mille-pousses-grenoble/>

LA TRIBUNE, par Marie Lyan, le 15/02/2019:

<https://acteursdeconomie.latribune.fr/strategie/agriculture/2019-02-15/grenoble-des-micro-pousses-urbaines-au-service-de-l-insertion-806606.html>

SPOT, par Jérémie Tronc, le 27/02/2019

<http://www.spot-web.fr/grenoble/article/40742-Milles+Pousses.html>

TELEGRENOBLE, reportage du 3/05/2019

http://www.telegrenoble.net/replay/reportage_59/reportage-silence-ca-mille-pousse-s_x77jqr9.html

FRANCE BLEUE ISERE, émission radio « On cuisine ensemble » du 9/10/2019

<https://www.francebleu.fr/emissions/cuisine-ensemble-recettes-conseils-questions/isere/utilisons-les-jeunes-pousses-en-cuisine-avec-stephane-froidevaux-du-fantin-latour-a-grenoble-et>

FRANCE BLEUE ISERE, émission radio « Circuits courts en Isère » du 9/06/2020

<https://www.francebleu.fr/emissions/circuits-courts-en-isere/isere/les-bons-produits-de-la-ferme-guillermier-de-st-victor-de-cessieu?xtmc=mille%20pousses&xtnp=1&xtcr=7>

DAUPHINE LIBERE, par Serge Massé, le 5/06/2020

<https://www.ledauphine.com/economie/2020/07/04/isere-grenoble-le-projet-1-000-pousses-les-futures-serres-micro-pousses-du-parc-lesdiguieres>

PLACE GRENET, par Anissa Duport-Leventi, le 21/06/2020

<https://www.placegrenet.fr/2020/06/21/agriculture-urbaine-lassociation-grenobloise-mille-pousses-demenage-pour-se-diversifier/300686>

GRE-MAG, par Julie Fontana, le 8/07/2020

<https://www.gre-mag.fr/actualites/ferme-agriculture-urbaine-mille-pousses-grenoble/>

AGRI-CITY-INFO, actualité du 11/07/2020

<https://www.agri-city.info/fr/ressources/publications/la-ferme-mille-pousse-accueillie-a-grenoble>

Contacts

Agathe Pain, Présidente – 07 85 99 50 39

Isabelle Robles, chef de projet -07 83 40 76 7