

<http://larcenciel.be/spip.php?article739>



New York et ses fermières 2.0

- COUPS DE COEUR - Images et photos -

Date de mise en ligne : mercredi 1er avril 2015

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis - Tous droits réservés

http://larcenciel.be/sites/larcenciel.be/local/cache-vignettes/L400xH200/new_york_ses_fermes-bc326.jpg

Une photo coup de coeur et l'article qui l'accompagne, bien sûr...

Les 8,4 millions d'habitants de New York n'ont pas l'habitude de voir beaucoup de vert dans l'océan gris des immeubles et des gratte-ciel. Pourtant, depuis quelques années, la mégapole de la côte est américaine s'est transformée en laboratoire pour les nouvelles fermes du ciel. Par manque d'espace au sol, ces fermes urbaines ont germé sur les toits plats des anciens entrepôts, mais aussi sur des buildings récents, qui s'inscrivent dans une démarche écologique.

Ainsi, deux méga projets ont poussé récemment à Brooklyn. Pas de tracteurs ici, mais 2 000 mètres carrés de serres installées directement au-dessus du supermarché bio Whole Foods à Gowanus. La culture, principalement de légumes, y est totalement biologique, et est vendue dans les rayons du supermarché au rez-de chaussée. Un peu plus loin, les toitures cultivées de Brooklyn Grange reverdissent à leur tour une zone industrielle en périphérie de New York, sur un hectare. La production de 100 tonnes par an de salades, basilic et tomates est vendue en gros ou au détail sur les marchés environnants. Ces dames sont nombreuses à se lancer dans cette activité. Avec la promesse d'une vie au grand air plutôt que dans un bureau, et d'ingrédients sains tous les jours dans l'assiette plutôt que le surgelé de la cantine.

Citadines ou champêtres, elles refusent de choisir entre un mode de vie rural ou urbain. La fermière 2.0 veut pouvoir retourner la terre le matin, donner des cours de teinture bio l'après-midi, et développer sa stratégie marketing ou rédiger son blog le soir.

Kirsten Schafenacker cultive un potager sur le toit d'un immeuble adjacent au World Trade Center. La roquette et les carottes sont servies à la table du North End Grill, 16 étages en contrebas. Vertige garanti ! Imaginez prendre l'ascenseur puis les escaliers métalliques extérieurs pour transporter des tonnes de terre, des pompes à eau, des semences et des outils, à une cinquantaine de mètres au-dessus du macadam. Malgré des genoux et un dos en compote, la cultivatrice des toits savoure son bonheur : "L'agriculture urbaine est thérapeutique, car je peux remettre de la nature là où il n'y avait que du béton."

Iyeshima Harris était chez elle, quand elle a vu l'eau de la mer lécher le pas de sa porte. Depuis, cette rescapée est incollable sur la protection de l'environnement. Au lycée, elle a suivi les cours d'Eco Station, un programme qui forme les futurs fermiers des villes, avant d'en devenir l'une des managers. A 18 ans, la jeune femme d'origine jamaïcaine est non seulement responsable de la ferme située sur son ancien campus, elle crée aussi le contenu des ateliers. Composte, fertilisants naturels, aquaponie, hydroponie, rien ne l'arrête.

"Je désherbe, j'arrose, je plante, je récolte. En hiver, j'organise des ateliers et je donne des conférences. Il est fou de penser que les humains sont la dernière espèce à avoir vu le jour sur cette planète, et que nous sommes les premiers à la détruire. Aujourd'hui, nous avons la science et les technologies pour faire marche arrière et protéger l'environnement", explique la jeune femme, qui adore partager son savoir.

Son rêve : cultiver un potager devant chez elle, pour prouver que face au changement climatique, chacun peut faire un geste. Le point commun à toutes ces nouvelles activistes et "urbivores" ? Un rejet de la malbouffe, des OGM, des pesticides, des additifs et des aliments qui font trois fois le tour de la planète avant d'atterrir dans notre panier de course.

Dans les mégaloilles plus denses en population, il est utopique de penser que les toits et les lots vacants suffiront à nourrir des citoyens toujours plus nombreux.

Six étages au-dessus du trafic de Manhattan

Mais se mettre au vert là où il n'y a que du gris, planter quelques graines de savoir-faire chez les petits et les plus grands, créer du lien social entre le producteur et le consommateur et construire des villes plus vivables, "ce n'est pas seulement un luxe, c'est une nécessité absolue", affirme Shanti Nagel, responsable d'un jardin potager communautaire en plein centre-ville de Manhattan, perché sur le toit d'une église.

"Il est primordial que les habitants des villes comprennent d'où viennent les aliments qu'ils mangent. (...), avec le trafic qui ne s'arrête jamais, de voir une fleur, un arbre, un peu de nature. C'est très important pour notre équilibre psychologique", poursuit Shanti Nagel. L'idée fait son chemin parmi la nouvelle génération de New-Yorkais.

"Quand j'ai commencé, tous les agriculteurs avaient l'âge de mes parents", souligne Shanti Nagel. "Aujourd'hui, les gamins qui viennent visiter notre ferme urbaine veulent tous devenir fermiers, et leurs mamans aussi."

Et si l'agriculture urbaine nous aidait à mieux vivre la ville ?

STÉPHANIE FONTENOY

CORRESPONDANTE À NEW YORK

Extraits d'un article de LLB - Dimanche 01 février 2015

A lire sur <http://www.lalibre.be/actu/planete/new-york-et-ses-fermieres-2-0-54ce543e35700d7522538ad8>