

## Et si les jardins associatifs nourrissaient la ville ?

L'agriculture urbaine, sous la forme des jardins associatifs, a intéressé les chercheurs Inra d'AgroParisTech, à la fois comme contribution quantitative ou plus souvent qualitative à l'alimentation des urbains, mais aussi en matière de pratiques innovantes de choix culturaux et de modes de consommation.



Par *Patricia Le Crenn*

PUBLIÉ LE 15/10/2013

**MOTS-CLÉS :** [ALIMENTATION](#) - [PARIS](#) - [AGRICULTURE URBAINE](#) - [FRUITS ET LÉGUMES](#) - [JARDINS ASSOCIATIFS](#)

### De l'ordre de 1150 ha de jardins associatifs : l'équivalent de la surface maraîchère diversifiée de l'Île-de-France ?

Malgré l'importance de leur superficie (on aurait, sous réserve d'inventaire en cours avec l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme de la Région Île-de-France, une quasi équivalence entre les superficies des jardins associatifs et ceux des maraîchers diversifiés), aucune donnée n'existe sur les quantités de fruits et légumes qui y sont récoltées. Pour combler cette lacune à la fois sur le volume récolté, les modes de consommation et la destination des produits, les chercheurs ont développé, entre avril et octobre 2012, et reconduit pour la saison 2013, une méthodologie de suivi de récoltes auprès de huit jardins associatifs de Paris et de la petite couronne.

Entretien auprès des jardiniers et distribution d'un carnet de récoltes

Des entretiens semi-directifs ont été menés auprès de jardiniers de profils socio-professionnels diversifiés et adoptant différentes pratiques culturales et modes de consommation. Tous disposent de parcelles individuelles (de 4 à 350 m<sup>2</sup>), avec une production de fruits, de légumes et d'herbes aromatiques dans des jardins gérés selon plusieurs statuts, affiliés ou non à la FNJFC (Fédération Nationale des Jardins Familiaux et Collectifs). Pour connaître l'importance de la fonction alimentaire des parcelles et suivre l'évolution des pratiques au fil des mois, 19 jardiniers sur les 31 rencontrés ont été suivis et formés sur la manière de renseigner, dans un cahier de récolte, les données sur les quantités produites et les modes de consommation (don, type de cuisson, conserve, confiture, picorage au jardin...).

#### Une diversité d'espèces cultivées et de rendements

Plus de 150 variétés différentes ont été recensées sur l'ensemble des jardins et, selon la taille des parcelles, en leur sein, de 14 à 38 espèces. Consommés en frais et reconnus pour leur qualité gustative, le haricot vert, la tomate et la salade sont les espèces phares des jardins. Les blettes et les courgettes se rangent dans la deuxième catégorie des espèces les plus cultivées, viennent ensuite les fraises, les aubergines, les pommes de terre, les radis. D'une manière générale, les légumes feuilles / fruits sont plus prisés par les jardiniers devant les légumes racines et les légumes tiges ou bulbeux, dont la culture est jugée plus difficile.

De mai à novembre, les quantités récoltées varient de 1.65 kg à 393.75 kg par parcelle avec des variations de rendement de 7g/m<sup>2</sup> à 2.32 kg/m<sup>2</sup>, non corrélées à la taille de la parcelle, mais qui s'expliquent par l'objectif du jardinier : produire des denrées alimentaires, laisser place à la biodiversité spontanée, valoriser toute la surface de sa parcelle ou en garder pour un usage récréatif etc. La récolte fait largement l'objet de dons, motivés par la surproduction ponctuelle (la salade ou les haricots verts en sont les exemples type), ou le plaisir d'offrir.

#### Un mode de consommation dépendant du profil du jardinier

La récolte consommée dans le cadre du foyer est le fait de retraités ou de jardiniers avec enfants ; en pleine saison l'autoconsommation peut représenter une part importante de leur alimentation en légumes. Non liés au volume des récoltes, les modes de consommation dépendent de l'identité et des goûts du jardinier : congélation des blettes ou des haricots par exemple même en l'absence d'une sur-production, pour en consommer en dehors de la saison. Les fruits, plus que les légumes sont destinés à la conserve (confiture).

Ces premiers résultats, apportant une meilleure connaissance des pratiques et des profils de jardiniers, demandent à présent à être affinés. Bien appréciés des jardiniers, le carnet de récolte s'est avéré un support simple et ludique d'utilisation, que les chercheurs envisagent de diffuser à l'échelle d'un plus grand nombre de jardins.

### Contact(s)

**Contact(s) scientifique(s)**

- [Anne-Cécile Daniel](#)
- [Jeanne Pourias](#)
- [Christine Aubry \(01 44 08 16 86\) UMR1048 SADAPT Sciences pour l'Action et le Développement : Activités, Produits, Territoires AgroParisTech 16 rue Claude Bernard 75231 PARIS CEDEX 05](#)

**Département(s) associé(s) :** [Sciences pour l'action et le développement](#) [Sciences sociales, agriculture et alimentation, espace et environnement](#) [Environnement et agronomie](#)

**Centre(s) associé(s) :** [Versailles-Grignon](#)

## SOURCES

- Daniel Anne-Cécile, Pourias Jeanne, Aubry Christine, « La fonction alimentaire des jardins associatifs urbains », *Rapport sur les résultats des pesées de récoltes dans les jardins associatifs parisiens*, La Bergerie nationale, 14 pages.
- Daniel Anne-Cécile, « La fonction alimentaire des jardins associatifs urbains », Etude à partir des données des carnets de récoltes de jardiniers de Paris et de sa petite couronne », Paris, 15 février 2013
- Anne-Cécile Daniel, *Aperçu de l'agriculture urbaine en Europe et en Amérique du nord*, AgroParisTech, avec la participation de Vinci, mai 2013, 79 pages.
- Pourias J Aubry C. 2013. Locally grown food within cities: food function of Parisian associative gardens Comm au 15th ESR congress, Florencia Italy, 29 July-2August 2013
- **Pourias J., Daniel A.C., Aubry C. 2012.** Terroirs urbains? La fonction alimentaire des jardins associatifs urbains en question. *POUR* no 215/216 "Alimentation et Territoires" 333-347