# La renaissance de la dernière ferme maraîchère de Saint-Denis

**PATRIMOINE** Les Fermes de Gally ouvrent, ce week-end, dans cette banlieue défavorisée un lieu de vie à vocation pédagogique et productive.

D'une surface de 3,7 hectares, cette oasis de verdure se situe au cœur de la ville de Saint-Denis (Seine-Saint-Denis). F. BOUCHON/LE FIGARO

MARC MENNESSIER
mmennessier@lefigaro.fr

« C'est un peu une folie… », lâche-t-il d'emblée avec, dans la voix, quelque chose comme cette pointe d'appréhension qui saisit le coureur au moment de sauter la dernière haie. Mais Xavier Laureau, propriétaire et cogérant des Fermes de Gally, ne pouvait se résoudre à voir disparaître l'une des dernières exploitations maraîchères encore en activité de la petite couronne de Paris. De celles qui, jusqu'au milieu du siècle dernier, fournissaient toute l'année en légumes frais les halles du pavillon Baltard et auxquelles Zola consacra, dans *Le Ventre de Paris*, de sublimes pages.

D'une surface de 3,7 hectares, cette oasis de verdure, située au cœur de Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), à quelques kilomètres au nord du périphérique, ouvre en effet ses portes au public ce week-end après plus de 18 mois de travaux. *« L'objectif était de pérenniser ce lieu exceptionnel en en faisant une ferme pédagogique et productive qui soit, en même temps, ouverte sur le quartier très défavorisé dans lequel elle est implantée »*, poursuit Xavier Laureau, qui a signé en 2017, au terme d'un appel à projets, un bail rural de 25 ans avec la mairie de Saint-Denis. Et qui n'en revient toujours pas : *« Un bail rural en pleine ville, vous rendez-vous compte ? C'est sans doute une première en France. »*

## « Zéro phyto » sans label bio

Car il n'est pas question de se borner à transformer cette ancienne dépendance de l'abbaye de Saint-Denis en musée ou en terrain de jeux. Jusqu'à ce qu'il prenne sa retraite en 2016, son dernier exploitant, René Kersanté, y produisait chaque année pas moins de 500 000 salades qu'il écoulait auprès des grandes surfaces du secteur. Et avant que les halles ne déménagent à Rungis, dans les années 1970, il cultivait avec ses parents toute la gamme de légumes que cette terre très riche (avec 8 % de matière organique !) permet de produire en abondance.

*« Nous avons abandonné la monoculture de salade, qui a eu sa justification économique à une époque, pour revenir à ce système de production diversifié, à la fois en plein champ et en hydroponie sous une serre qui vient d'être construite »*, explique Jeanne Crombez, jeune ingénieur horticole Agrocampus Ouest qui a trouvé ici son premier emploi en tant que responsable du site. Tomates, cucurbitacées, choux, blettes, épinards, radis, salades, cardons, aromatiques… : tous ces légumes produits en « zéro phyto » mais sans le label bio, sont vendus sur place à des prix abordables, dans une boutique spécialement aménagée, en mettant l'accent sur les habitudes alimentaires de la population dyonisienne, où cohabitent plus de 100 nationalités. C'est ainsi que le maïs doux, lancé pour la première fois l'an dernier, a connu un grand succès. La priorité est également donnée aux variétés locales comme le chou « gros des vertus » (en référence à l'ancien nom de la plaine de Saint-Denis), l'oignon blanc de Paris ou la laitue « lente à monter ».

Ce n'est d'ailleurs là qu'un des aspects de la dimension patrimoniale du projet. Le public pourra, en effet, découvrir in situ les techniques, les matériels et les outils utilisés par les maraîchers d'Île-de-France au long des décennies, pour ne pas dire des siècles, passées. Il faut voir ce réseau de rails avec leurs aiguillages sur lesquels circulaient des wagonnets remplis de cagettes de plants prêts à être mis en terre ou de légumes fraîchement récoltés. Il y a aussi cet ingénieux système d'arrosage par aspersion, alimenté par deux grosses citernes dont l'une est encore en activité. Ou encore ce désherbeur thermique à vapeur en démonstration sur une parcelle dédiée. Sans parler des semoirs mécaniques ou des bineuses et charrues à traction animale. Un véritable trésor issu de la collection généreusement mise à disposition par le service du patrimoine de la mairie de La Courneuve, limitrophe de Saint-Denis.

*« Nous allons autant que possible réutiliser ces matériels, notamment sur la parcelle où nous mettons en œuvre les méthodes culturales traditionnelles »*, précise Jeanne Crombez en montrant un ados, autrement dit une butte adossée à un muret pour offrir aux plantes cultivées une meilleure exposition au soleil ainsi que la chaleur accumulée par les pierres. Il y a aussi ces fameuses cloches en verre que les maraîchers utilisaient par milliers pour protéger les primeurs du froid, les couches chaudes sous châssis qui permettaient, avant l'ère du pétrole, de récolter des légumes toute l'année sans oublier les tunnels sous plastique, plus récents, ou, mieux encore, les bâches en tissu transparent P17 qui laissent passer l'air et l'eau et qui évitent ainsi la corvée d'arrosage.

La ferme sert de support à des recherches et des innovations en agriculture urbaine. FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

## Des trésors sous les pieds

La dimension pédagogique occupera une place centrale avec des animations proposées aux enfants mais aussi aux adultes autour du potager (initiation à la culture légumière) et des activités de la ferme qui ont fait le succès des deux autres fermes urbaines de Saint-Cyr-l'École et de Sartrouville, dans les Yvelines : découverte des animaux (chevaux, chèvres, moutons, lapins, poules…), fabrication de pain, de jus de pommes, de beurre, etc. Le site sera également ouvert aux entreprises locales pour l'organisation de réunions, de séminaires ou d'ateliers de « team building ». Enfin, la ferme sert déjà de support à des recherches et des innovations en agriculture urbaine, en lien avec AgroParisTech, notamment sur la problématique des métaux lourds, malheureusement présents dans les sols mais à des doses inférieures au seuil de toxicité.

*« Nous voulons aussi faire redécouvrir aux habitants de ces quartiers, minés par le chômage, les trésors qu'ils ont sous leurs pieds en faisant de la ferme un lieu d'apprentissage pour les jeunes désireux de se lancer dans l'horticulture, un secteur qui a paradoxalement beaucoup de mal à recruter »*, explique Xavier Laureau qui a investi, via sa société familiale, 1,6 million d'euros dans ce projet, dont 270 000 euros versés par la région Île-de-France. Mais le propriétaire compte bien ne pas en rester là : *« Nous allons proposer à la mairie de Saint-Denis, de créer un parcours vert entre la station de métro Saint-Denis Université et la ferme. »* Histoire de ne pas oublier l'océan de béton qui enserre cette belle oasis. ■

fermeouvertedesaintdenis.com

La famille Kersanté dans la ferme de Saint-Denis au début du XXe siècle. FERMES DE GALLY

**+@ SUR LE WEB**

» AU JARDIN CE WEEK-END – Sachez reconnaître les parasites des plantes

» FICHE PLANTE – Tout savoir sur la culture du gombo

www.lefigaro.fr/jardin

CHRONIQUE
MARC MENNESSIER
@MarcMennessier

## Géraniums & Co

Pour les urbains privés de chlorophylle, le fleurissement des balcons et des fenêtres est un rendez-vous important. En dépit de leur image injustement ringarde, les géraniums (ou pélargoniums, leur vrai nom botanique) restent les fleurs les plus prisées. Il s'en vend chaque année plus de 50 millions en France, soit presque un par habitant ! Il faut dire que le « roi des balcons » a de quoi séduire : une floraison généreuse de mai aux premières gelées, une large diversité de coloris et une culture facile. Il résiste notamment plutôt bien au sec : on peut « oublier » de l'arroser le temps d'un week-end sans engager son pronostic vital. Et s'il est allergique au froid, il se conserve d'une année sur l'autre en l'hivernant à l'abri du gel. Aujourd'hui, une cinquantaine de variétés bénéficient du fameux Label rouge. Décerné par un jury composé d'experts et d'amateurs sous l'égide d'Excellence végétale, ce certificat garantit une *« floraison abondante et continue »* ainsi qu' *« une croissance rapide et harmonieuse »*. Trois nouveautés ont été inscrites cette année : 'M Rose Splash', 'BIG 5 Neon Pink' et 'Tumbao'. Les pétunias sont également plébiscités. Les sélectionneurs ont créé une infinité d'hybrides et de variétés comme les grandifloras aux fleurs immenses (plus de 10 cm de diamètre), les millifloras aux innombrables petites fleurs, les Surfinia avec leurs longues tiges retombantes, etc. On peut citer également *les lobélies, les gléchomes, les bégonias, les héliotropes, les gazanias*, sans oublier les impatiens, les brachycomes et, bien sûr, les fuchsias. Mais vous pouvez aussi agrémenter vos compositions avec du « vert », autrement dit des plantes au feuillage décoratif comme le lierre, les hostas ou les graminées. Tenez bien compte de l'exposition : certains végétaux ont impérativement besoin de soleil quand d'autres le craignent. D'un point de vue pratique, prenez des contenants suffisamment profonds (15 cm au minimum) avec des supports solides pour les accrocher à vos balcons ou rebords de fenêtres. Choisissez de préférence un terreau de plantation à « engrais retard » qui nourrira vos plantes au fur et à mesure de leurs besoins. Ne plantez pas trop serré : un espace de 20 cm entre deux plants est une bonne moyenne. Arrosez régulièrement, notamment en été. Des systèmes d'arrosage automatique performants et bon marché existent si vous n'êtes pas sûr d'être disponible tout le temps. Pensez aussi à ôter régulièrement les fleurs fanées pour inciter vos plantes à en produire de nouvelles. Enfin, si vous habitez dans une région gélive, attendez que tout risque de gelée soit écarté. Les saints de glace (du 11 au 13 mai) restent un bon point de repère dans la plupart des situations.

## Agenda

**4-5 mai**
**25e Fête des plantes et de l'art de vivre au jardin, château de La Roche-Guyon (Val-d'Oise).**

**17, 18 et 19 mai**
**Journées des plantes de Chantilly (Oise).**

**Jusqu'au 3 novembre**
**28e édition du Festival international des jardins, Domaine de Chaumont-sur-Loire (Loir-et-Cher).**