À Saint-Denis (93), la ferme
Zone sensible apporte une touche
de poésie et de couleur
dans un environnement bétonné.

Zone SENSIBLE, art, légumes et ENGAGEMENT

À Saint-Denis, en banlieue parisienne, la ferme Zone sensible est un lieu qui mixe agriculture urbaine, art contemporain et écologie, faisant le pari de la richesse culturelle, dans tous les sens du terme.

"Zone sensible est un projet pluriel qui relie nature, culture et nourriture"

La pluie tombe dru sur Saint-Denis. Au pied des immeubles HLM, dans la ferme Zone sensible, les plantations plient sous les bourrasques. Cela n'émeut guère les trois bénévoles qui retournent la terre. "Je voulais voir ce que c'était de faire de l'agriculture dans des conditions difficiles. Avec le temps d'aujourd'hui, je suis servi!" s'amuse Younès, 27 ans. Delphine est bénévole, elle aussi. Elle vient ici depuis l'ouverture du lieu, début 2017. "J'étais en pleine réflexion personnelle et professionnelle, se rappelle-t-elle. Travailler ici me permet d'exercer une activité physique et intellectuelle, mais aussi d'y voir plus clair et de me tester." Ce cheminement l'a amenée à se lancer dans une véritable reconversion professionnelle. "Je souhaite quitter la région parisienne, et prendre une ferme en Auvergne." Certains bénévoles viennent régulièrement, d'autres plus ponctuellement. Zone sensible accueille aussi des stagiaires de différents établissements horticoles, ainsi que des migrants qui y apprennent l'agriculture urbaine. On y croise aussi des écoliers venus faire des ateliers d'apiculture ou de dessin. Et chaque samedi, de mars à octobre, tout le monde, habitant de Seine-Saint-Denis et d'ailleurs, est bienvenu, pour échanger, se détendre et voir un peu de verdure dans ce secteur où les constructions en béton poussent mieux que les tomates.

UNE ZONE DE SENS ET DE SENSIBILITÉ

Pas si simple de définir les activités de Zone sensible. C'est un lieu foisonnant, comme son créateur, Olivier Darné, à la fois plasticien, apiculteur, créateur de lieux et d'événements… "Zone sensible est un projet pluriel qui relie nature, culture et nourriture", résume-t-il. Et d'ailleurs, pourquoi ce nom ? "On parle souvent de 'Zone sensible', quand on évoque la banlieue, en y associant une idée de danger. Or, pour nous, une zone sensible, c'est une zone de sens et de sensibilité." "À côté de la production de légumes et des actions de formation, nous produisons des événements artistiques : expos, concerts, théâtre, cinéma en plein air, résidences d'artistes…, ajoute Jean-Philip Lucas, le coordinateur des activités. On veut que ce soit un lieu d'accueil, de rencontres, d'hospitalité, ouvert à la fois aux habitants du quartier et aux Parisiens."

LA PLAINE DES VERTUS

Jusqu'en 2016, les 3,7 hectares de la ferme de Saint-Denis étaient exploités par un maraîcher, René Kersanté, qui faisait de la monoculture de salades. Les terres lui étaient louées par la municipalité qui les avait rachetées en 1983. C'était la dernière ferme de Seine-Saint-Denis, de cette zone jadis nommée "Plaine des vertus", et qui fut au XIXe siècle, la principale pourvoyeuse de légumes d'Île-de-France. Il y avait alors quelque 500 familles maraîchères dans ce secteur qui s'étendait d'Aubervilliers à Saint-Denis, en passant par La Courneuve. Au mitan du XXe siècle, avec l'urbanisation galopante et la pression foncière, il n'y avait plus qu'une cinquantaine d'exploitations. Et plus qu'une seule, de 1983 à 2016. Quand René Kersanté a pris sa retraite, la ville a fait un appel à projet pour que le lieu conserve sa vocation originelle. Parti poétique, le collectif artistique créé par Olivier Darné, a dit "Banco!". Il a proposé aux Fermes de Gally de s'associer au projet. Cette entreprise familiale, qui a plusieurs sites en région parisienne, exploite 2,7 hectares, et propose de la vente de produits et des ateliers pédagogiques. Zone sensible est en charge de la surface restante. On y cultive des légumes et on s'y cultive. "C'est comme une page blanche qui fait un hectare", résume Olivier Darné. >

1. Jeanne, bénévole à Zone sensible.
2. Livraison à vélo de légumes offerts à des personnes en difficulté.
3. Une performance de l'artiste Émilie Moutsis.
4. Le rucher pédagogique de Zone sensible.
5. L'horloge à légumes, du plasticien Victor Remere.
6. Une séance de travail, dans le cadre du projet européen "La table et le territoire", en septembre dernier.

"Travailler à plusieurs dans un espace ouvert avec ce qu'on trouve sur place, c'est comme construire une cabane en forêt"

Ici sont disséminées, au milieu des plantations, des installations d'art contemporain. Notamment l'emblématique horloge à légumes du plasticien Victor Remere, qui donne l'heure grâce à l'électricité produite par des échanges d'électrons entre cuivre et zinc, les végétaux faisant office de conducteur (expérience que nous avons tous faite au collège avec une pomme de terre ou un citron !). Sur ce principe, l'artiste a créé une œuvre qui vit au fil des saisons, l'horloge changeant progressivement d'apparence, et s'arrêtant lorsque les végétaux pourrissent, avant d'être réactivée avec de nouveaux légumes. "J'aime l'idée de travailler dans un espace ouvert, en utilisant ce qu'on trouve sur place, et en collaboration avec d'autres personnes. C'est un peu comme construire une cabane dans les bois à plusieurs, cela donne une liberté qu'on ne trouve pas forcément dans un lieu muséal, souvent stérile, avec ses murs blancs", explique l'artiste.

CULTURES PLURIELLES

Les habitants de Saint-Denis sont de 135 nationalités différentes. En écho à cette richesse multiculturelle, Zone sensible s'était lancée dans la culture du même nombre de variétés végétales, originaires du monde entier. Quatre ans plus tard, il y en a 230. "Cela va de la tomate de Russie au gombo africain, en passant par le concombre du Mexique, la courgette d'Alger, le chou de la Plaine des vertus, l'amarante ou la tétragone (une espèce originaire de Nouvelle-Zélande), des plantes aromatiques, des fleurs comestibles… le tout en permaculture. Sur un rang, je vais mettre deux, trois ou quatre variétés au même endroit, et jongler sur les saisons des semis et des récoltes", explique Franck Ponthier, qui s'occupe tout à la fois de la régie de la construction, des cultures maraîchères et de la formation. Les premières années, les produits récoltés étaient vendus à des restaurateurs locaux et à des particuliers, avec un système de paniers à la manière des Amap. Mais la crise sanitaire a changé la donne : les restaurants ont fermé et la précarité alimentaire de nombreux habitants du secteur s'est aggravée. Zone sensible a donc décidé – grâce au soutien financier de fondations d'entreprises privées – d'offrir la production maraîchère à des familles en difficulté. Ce sens du partage et de la transmission passe aussi par la formation. "Notre premier stagiaire, qui est arrivé en 2017, a maintenant sa propre ferme, se réjouit Franck Ponthier. Et il est en train de monter une maison en torchis." La pluie s'est enfin arrêtée. Un rayon de soleil perce à travers les nuages. Franck est déjà reparti à travers les allées. "Ce n'est plus la Plaine des vertus, on ne va pas nourrir toute la région parisienne, mais c'est en train de bouger, les choses avancent." Les graines semées ici commencent à pousser bien au-delà des limites de Zone sensible. ●

DE NOUVEAUX HORIZONS

"Nous travaillons actuellement à la création d'une Académie du vivant pour 2022-2023, entre Zone sensible et Regains, un des plus anciens mas de Camargue aux portes d'Arles. Nous voulons créer une passerelle de programmation entre des écosystèmes urbain et rural. Ce seront des lieux d'accueil d'artistes, de chercheurs, de paysans et de cuisiniers, deux points charnières pour des projets dans un monde qu'il devient urgent de changer", explique Olivier Darné.

TEXTE **KARINE CHADEYRON** PHOTOS **ANNE-EMMANUELLE THION**

Pour Olivier Darné, initiateur du projet, "Zone sensible est un lieu d'hospitalité pour les humains, les insectes et les plantes".