COMMENT LES NIMACULTRICES DYNAMISENT L'AGRICULTURE URBAINE. L'EXPÉRIENCE DU JARDIN VIVIFIANT.

Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

Bâtiment Horizon : Avenue de Jupille, 16 - 4020 Liège
04 223 15 51
info@catl.be
www.catl.be

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise accorde une grande importance aux enjeux d'égalité. Par souci de lisibilité, nous avons toutefois choisi de ne pas recourir à l'écriture inclusive dans cette publication.

Depuis mars 2024, Annick et Chloé cultivent des légumes et des fruits bio sur un terrain mis à disposition par la Ville de Liège entre Sainte-Walburge et Rocourt. Le projet est original à plus d'un titre. Tout d'abord, il s'agit d'un projet réalisé sur des terres communales. Ensuite, il fonctionne en autocueillette. Enfin, il s'agit surtout de la concrétisation de deux novices en agriculture. Pourquoi et comment ces deux maraichères, « Non Issues du Milieu Agricole », se sont-elles lancées dans l'agriculture urbaine ? Qu'apportent-elles à la transition alimentaire ? Zoom sur un projet qui démarre bien malgré une première année météorologiquement compliquée (2024).

DEUX NIMACULTRICES

Annick (37 ans) et Chloé (33 ans) sont des nimacultrices[1], c'est-à-dire qu'elles sont toutes les deux « **Non Issues du Milieu Agricole** ». Durant la période covid, bloquée en France, Annick, qui est biochimiste de formation, a été bouleversée par la lecture d'un livre de Bernard Ollivier, « *L'essence de la vie. Ils quittent la ville pour vivre de la terre* »[2]. Cet ouvrage raconte l'histoire de personnes qui quittent tout pour apprendre à faire pousser des légumes bio. « *Après cette lecture, j'ai su que je ne voulais plus continuer à travailler dans l'agro-industrie. C'est à ce moment qu'a germé l'idée de me lancer dans l'agriculture* », confie Annick. À cette époque, comme Chloé, elle s'intéressait déjà à la provenance et à la qualité de son alimentation.

Chloé était animatrice en maison de jeunes. Après sa rencontre avec Annick et leur mariage en 2021, elles voyagent six mois d'une ferme à l'autre, entre Nice et la Normandie. Grâce au *woofing*[3], qui permet à des volontaires de travailler gratuitement dans des fermes biologiques en échange du gîte et du couvert, elles passent trois semaines dans une dizaine de fermes, toutes très différentes, mais toutes agroécologiques. C'est ainsi qu'elles se forment et apprennent le maraichage.

En janvier 2023, elles décident de candidater au deuxième appel à projet de la Ville de Liège dénommé Cré@farm, même si elles n'étaient pas encore tout à fait prêtes. Cette année-là, elles continuent à se former avec Félicie, la maraichère des « Pousses poussent »[4], et François Sonnet, le maraicher du « Champ des Possibles »[5].

---

[1]Concernant les nimaculteurs, voir SERVIGNE Pablo, *Les nimaculteurs pour nourrir l'Europe en crise*, sur jardincomestible.fr, 29 septembre 2015 : https://jardincomestible.fr/videos/nourrir-europe-temps-crise-nimaculteurs/

[2]À propos de cet ouvrage : https://www.arthaud.fr/lessence-de-la-vie/9782081433052

[3]Worldwide Opportunities on Organic Farms (WWOOF) : https://wwoof.fr/fr/

[4]Concernant « Les Pousses Poussent » voir l'analyse de la CATL : *« Les pousses poussent » au cœur d'une combinaison innovante de partenariats. La recette pour développer l'agriculture urbaine ?*, disponible ici : https://www.catl.be/wp-content/uploads/2024/12/Analyse-11-1-1.pdf

[5]Le Champ des Possibles : https://www.champdespossibles.be/

CRÉ@FARM

Le projet Cré@fram[6] est né en 2018 de la collaboration entre la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise[7] et la Ville de Liège. Son objectif est de lancer des appels à projets pour **mettre gratuitement des terrains communaux à disposition de maraîchers.** Cré@fram vise à développer l'**agriculture urbaine**, l'**autocréation d'emplois**, répondre à une demande croissante du consommateur pour des **produits locaux de qualité** et encourager les **circuits courts**.

Le premier projet Cré@farm, lancé en 2020, s'appelle « Les Pousses Poussent ». Depuis 2020, Félicie et ses collègues font pousser des légumes et des fruits bio sur 1,2 hectare mis à disposition par la Ville entre Sainte-Walburge et Vottem. Aujourd'hui, le projet compte 180 abonnés-cueilleurs.

En 2023, Annick et Chloé remportent le deuxième appel à projet Cré@farm. La Ville de Liège met à leur disposition gratuitement un terrain d'un peu moins d'un hectare pour une durée de dix ans renouvelable dix ans via un contrat de commodat[8]. Le terrain est situé rue de l'Arbre Courte Joie, entre Sainte-Walburge et Rocourt, juste à côté du Centre Culturel Communautaire de Rocourt. La Ville prend en charge la pose de la clôture et de la barrière. Elle raccorde également le terrain à l'eau et l'électricité, dont le coût (du raccordement) est assumé par les maraichères.

[6]Cré@farm: https://alimentation-locale.liege.be/creafarm
[7]Ceinture Aliment-Terre Liégeoise : www.catl.be
[8]Le commodat permet au propriétaire d'un bien immobilier ou d'un terrain de le mettre à disposition d'une autre personne à titre gratuit et le bénéficiaire s'engage à rendre le bien à son propriétaire.

L'AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ ET EN AUTOCUEILLETTE

En mars 2024, Annick et Chloé lancent les activités du « Jardin Vivifiant » sur le même modèle que « Les Pousses Poussent », c'est-à-dire en **Agriculture Soutenue par la Communauté (CSA[9]), et en autocueillette**. L'agriculture supportée par la communauté, cela signifie que **des mangeurs deviennent membres en payant un abonnement annuel en début de saison**. Ce modèle socioéconomique permet aux mangeurs (les abonnés) de partager, avec Annick et Chloé, les risques qui pèsent sur la production et donc sur le revenu des productrices. L'autocueillette signifie que les membres-abonnés ne bénéficient pas de panier hebdomadaire, mais que c**haque semaine, ils ont le droit de cueillir, directement sur le champ, une quantité déterminée de légumes**. La cueillette est possible à n'importe quel moment : les abonnés ont le code du cadenas de la grille d'entrée. Ils reçoivent un courriel chaque semaine expliquant ce qu'il y a à cueillir au champ par abonnement. Sur le terrain, un grand tableau et de petits plans reprennent ces informations et les légumes à maturité sont signalés par des drapeaux de couleur dans les deux serres et sur les 17 jardins. Les maraîchers qui pratiquent l'autocueillette estiment que cela leur épargne au minimum 30 % du travail (cueillette, lavage et stockage des légumes, transport et commercialisation, etc.) et simplifie la comptabilité.

Dans les fermes où elles se sont formées en France, on leur avait souvent déconseillé l'autocueillette. C'est François Sonnet, pionnier de l'autocueillette en Wallonie, qui les a convaincues de construire une communauté et de choisir ce modèle. Aujourd'hui, elles ne le regrettent pas *: « Nous sentons que nous avons de l'énergie grâce à la communauté ! On ne se sent pas seules et on sent que l'on apporte quelque chose de bon dans la vie des gens. C'est très gratifiant ! C'est super quand les gens partagent leur enthousiasme, créent du lien, mangent mieux, découvrent de nouveaux légumes. J'aime le maraichage, mais surtout ce que l'on vit autour »* explique Chloé.

[9]CSA : acronyme anglais de « Community Supported Agriculture ».

Maraîcher, un métier essentiel **exercé dans des conditions particulièrement difficiles** :

- Revenu faible pour ceux qui s'installent (900 €/mois net en moyenne en région liégeoise) dû notamment au décalage entre le budget alimentaire des ménages et les coûts de production ;
- Accès difficile à la terre (bétonisation des terres agricoles, spéculation, prix à l'hectare de plus en plus « décalé » de la valeur marchande de l'alimentation) ;
- Investissement de base élevé (achat de matériel) difficile à rembourser et non finançable auprès des banques via un crédit, et l'absence d'aides pour l'achat de matériel d'occasion.
- Métier particulièrement exigeant et polyvalent : il faut produire, mais aussi pouvoir vendre, communiquer et gérer son entreprise ;
- Conditions météo de plus en plus imprévisibles (changements climatiques) qui ont un impact sur les cultures ;
- Aides régionales et européennes (PAC[10]) peu accessibles aux maraîchers ;

[10]La Politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne (depuis 1962).

PRÉPARATION ET LANCEMENT DU JARDIN VIVIFIANT

Lancer un projet de maraichage ne s'improvise pas. D'autant plus quand on est nimacultrices. Ainsi, tout en continuant à se former au maraichage, Annick et Chloé se font accompagner pendant 24 mois par Step Entreprendre[11], une couveuse d'entreprises d'économie sociale. Annick explique que « *se lancer sans Step Entreprendre aurait été impossible. Leurs formateurs étaient motivés par le projet. Ils nous ont accompagnés sur différents aspects : la communication, la comptabilité, le Business Model Canvas (BMC), entre autres. Et puis ça faisait du bien de parler de nos problèmes et de nos craintes.* »

Elles ont vendu le van d'Annick pour financer le projet. Et grâce à quelques fonds propres en plus, elles ont rassemblé les 25 000 euros qu'il leur fallait pour se lancer. Elles ont fait installer deux serres de 210 mètres carrés équipées de gouttières pour récupérer l'eau de pluie. Avec l'installation, ces deux serres leur ont couté 20 000 euros. « *Sans prêt, il fallait y aller pas à pas, s'équiper en récupérant des outils ou en achetant en seconde main. Et puis nous sommes sobres dans l'outillage, nous ne travaillons pas avec un tracteur, nous avons seulement une tondeuse, une débroussailleuse et un petit motoculteur que nous utilisons très peu pour préserver la vie du sol. On lui préfère un microculteur, ou tilther[12], qui retourne la terre sur seulement cinq centimètres (pour incorporer du compost) et qui fonctionne avec une visseuse. Cet outil, c'est low-tech.* », explique Chloé.

En octobre 2023, elles labourent le terrain. Puis elles s'organisent pour trouver les 60 premiers abonnés. Élaborent un flyer, organisent des séances d'information, font de la communication pendant le Festival Nourrir Liège, avec la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège (Madil)[13] et avec la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), notamment sur Facebook. « *L'article dans Today in Liège a joué beaucoup pour faire connaître le Jardin Vivifiant aux gens du voisinage* », précise Chloé. Pendant ce temps, elles suivent encore toute une série de formations courtes sur les petits fruitiers, les champignons, la taille des arbres fruitiers, le plan de culture ou la gestion du sol, par exemple.

[11]Step Entreprendre : https://stepentreprendre.be/
[12]Un tilther est un outil, souvent actionné par un perforateur à basse vitesse, qui travaille les premiers centimètres du sol pour créer un lit de semences fin après l'épandage de compost. Celui d'Annick et Chloé fonctionne avec une visseuse, retourne 5 cm de terre de profondeur et préserve ainsi la vie du sol.
[13]Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège : https://www.madil.be/

LA COMMUNAUTÉ D'ABONNÉS-CUEILLEURS

Lors de la première saison (1er mai 2024 – 30 avril 2025), le Jardin Vivifiant comptait 53 abonnés-cueilleurs pour 60 abonnements (six familles et la maison médicale de Saint-Léonard en prenaient deux). C'était un maximum. « *Les profils sont variés même si la cueillette est très féminine. La moitié habite le quartier. Certains viennent de Pierreuse, du centre-ville. Il y a aussi quelques abonnements de soutien comme une amie qui habite Dison et qui ne vient jamais cueillir évidemment* », explique Chloé.

Les deuxièmes samedis du mois entre mai et octobre, il y a un chantier participatif pour celles et ceux qui le souhaitent. Il rassemble généralement une quinzaine de participants « *qui sont motivés et nous aide beaucoup* » précisent-elles en cœur. « *Ce chantier se clôture toujours par une auberge espagnole. Une chouette convivialité s'est développée durant l'année. C'est vraiment sympa. Des voisines ont fait connaissance grâce au champ. Un groupe Facebook rassemble les abonnés qui partagent des photos de leurs récoltes, de leurs petits plats et des recettes. Le champ est un lieu de détente, surtout pour ceux qui n'ont pas de jardin. Un « Comité des fèves (pour fête) » d'une dizaine d'abonnés s'est même constitué pour organiser des événements, créer du lien et de la vie sur le champ et animer la communauté. Une boite à livre a été installée et une porte ouverte festive a été organisée en juin* », explique Chloé.

Patricia, 65 ans et retraitée, habitante de Saint-Walburge, fait partie du comité des fèves. « *C'est chouette de venir cueillir, parfois on croise des gens, parfois pas. Mais on a créé le comité des fèves pour créer encore plus de lien, pour faire en sorte que les gens se rencontrent. On organise des événements conviviaux. On souhaite aussi faire connaitre le Jardin Vivifiant à plus de monde dans le quartier !* », explique-t-elle.

Même enthousiasme du côté de Stéphanie, « *ça fait longtemps qu'avec mon mari on se disait que l'on devait changer d'alimentation, pour l'écologie et pour la santé. Quand le jardin a ouvert à deux pas de chez nous c'était l'occasion, on n'avait plus d'excuse pour ne pas mettre nos idées en œuvre. Ça demande plus d'effort, ça prend plus de temps, mais c'est bio et on sait d'où ça vient. Il faut un peu se réorganiser, mais ça rythme la semaine avec des moments sympas. Ce n'est pas une trop grosse contrainte. Aujourd'hui, même s'il n'y a pas de changement radical et que nos deux ados n'aiment pas toujours les légumes que l'on ramène, une partie de notre assiette a changé, on a découvert de nouveaux légumes… Et j'ai même rejoint le comité des fèves parce que j'aime beaucoup le côté convivial du Jardin Vivifiant !* »

LA FONCTION SOCIALE ET CULTURELLE DE L'AGRICULTURE URBAINE

Depuis mars 2024, Annick et Chloé n'hésitent pas à ouvrir les portes du Jardin Vivifiant à tous ceux qui souhaitent se reconnecter à l'agriculture, à la terre et aux saisons. Des jeunes de la Maison de jeunes de Kinkempois aident lors des chantiers. Des associations y organisent des rencontres. Des groupes scolaires du secondaire viennent visiter le champ et travailler une paire d'heures.

« *Pour les écoles du primaire, nous proposons même une animation qui s'appelle « Les quatre saisons du Jardin Vivifiant ». En septembre, par exemple, nous proposons une chasse au trésor autour des légumes. Le but est de faire une salade. Nous faisons intervenir les 5 sens », raconte Chloé. « Avec des enfants en situation de handicap de Soralia*[14]*, nous avons organisé une familiarisation avec les outils de maraichage, une cueillette, des devinettes autour des légumes, nous avons cuisiné une soupe et réalisé une peinture végétale* », ajoute Annick.

Annick et Chloé sont convaincues du rôle social de leur activité. Elles expliquent qu'à notre époque, où trop de personnes sont déconnectées de l'agriculture, permettre aux gens de se reconnecter à la production, de mieux connaitre l'agriculture et les enjeux autour de l'alimentation et de favoriser la participation est essentiel, si l'on veut construire un système alimentaire durable, bon pour les gens et la planète. D'ailleurs, lors du Festival Nourrir Liège en avril dernier, elles ont programmé un moment d'information et d'échange autour de l'idée de Sécurité Sociale de l'Alimentation dans la foulée du chantier et de l'auberge espagnole.

Pour Patricia, ce type de projet est porteur de liens entre les personnes, de liens dans le quartier et de liens avec la terre. Elle relève aussi que, depuis qu'elle est membre, elle a découvert beaucoup d'alternatives à Liège et qu'elle trouve ça « étonnant et très enrichissant ». Patricia explique également qu'elle a été agréablement surprise par la relation de confiance qu'il y a dans la communauté ! « *Je ne pensais pas que l'accès pour tous, quand on le souhaite, avec un code de cadenas partagé, ça fonctionnerait… Et pourtant il n'y a aucun problème. Les membres sont très respectueux* », confie Patricia.

[14]Soralia : https://www.soralia.be/

Dominique et Pierre-Paul ont deux abonnements depuis la première saison et participent régulièrement au chantier collectif. Pour Pierre-Paul, chef d'entreprise, la fonction sociale et culturelle du projet ne fait aucun doute. « *Créer un contact avec la terre, c'est nouveau pour moi qui ai toujours été de la ville ! C'est une redécouverte de l'agriculture. Cette relation avec la terre, ça fait du bien. On plante, c'est très symbolique ! On mange ce qu'on a planté !* », raconte-t-il. Au champ, Dominique et Pierre-Paul ont même fait la connaisse d'une fromagère, Murielle, abonnée elle aussi. Maintenant, ils achètent ses fromages, « Les fromages de Mumu »[15] qu'elle vend sur le marché Court-Circuit de la place Cathédrale.

Dominique est infirmière en promotion et prévention de la santé à la Maison médicale de Saint-Léonard[16], qui a pris deux abonnements également. Dominique explique qu'elle va cueillir les légumes de la Maison médicale en même temps que les siens, et parfois avec des collègues. *« Une fois par mois, j'anime un atelier cuisine pour cinq ou six patients qui font le menu en fonction des légumes ramenés du Jardin Vivifiant. Les autres semaines, un travailleur de la Maison médicale prépare un repas à partager les lundis. S'il reste des légumes, je les prépare pour les collègues »*. Dominique explique encore que la Maison médicale a un partenariat avec Annick et Chloé pour des animations grand public dans le Jardin, qu'un couple de collègues est devenu membres du Jardin et qu'un patient, qui a participé à quelques chantiers mensuels, est également devenu membre pour la deuxième saison. *« Il vient de Saint-Léonard en transport en commun. Ça lui fait du bien, mais c'est également une démarche très militante ! »*, ajoute Dominique.

Dominique, qui représente l'Intergroupe liégeois des Maisons médicales[17] au Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole (CPA)[18], pense qu'un lien fort entre un champ comme le Jardin Vivifiant et une Maison médicale est essentiel si l'on veut favoriser un changement de comportement et réaliser une transformation socioculturelle en faveur de l'alimentation durable. *« Pour nous, à la Maison médicale, ça nous permet de nous ancrer concrètement par rapport aux différents concepts qui nous traversent, comme le One Health (une seule santé)[19], la démocratie alimentaire[20] et d'autres concepts un peu abstraits qui ne doivent pas rester théoriques. Ça rend concret également le discours que l'on tient sur ce qu'il faudrait faire pour favoriser un système alimentaire durable et adopter une alimentation saine. Le fait d'aller au Jardin, d'avoir le contact avec la terre et les légumes en main se justifie pleinement. Au Jardin, on comprend les choses et les concepts parce qu'on les vit »*, explique Dominique.

[15]Les fromages de Mumu, voir : https://www.facebook.com/profile.php?id=61573919911864
[16]Maison médicale de Saint-Léonard : https://nordleonard.be/
[17]Intergroupe liégeois des maisons médicales (IGL) : https://www.maisonmedicale.org/intergroupe-liegeois/
[18]Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole (CPA) : https://www.catl.be/le-cpa/
[19]Sur le One Health, voir l'analyse de la CATL : Alimentation durable : Comment définir le One Health ?, 2025, https://www.catl.be/wp-content/uploads/2025/11/Analyse-One-Health.pdf
[20]Sur la Démocratie alimentaire, voir l'analyse de la CATL, *Vers une définition de la démocratie alimentaire*, 2025, disponible sur *https://www.catl.be/wp-content/uploads/2025/06/Analyse-1-2025-.pdf*

ENTRE DIFFICULTÉS ET DÉFIS

Sourire aux lèvres, les maraichères expliquent que si l'agriculture est devenue leur passion, ça reste un métier exigeant. « *Il faut être productrice, animatrice, comptable et s'occuper de la communication. La communication, ça prend du temps même si j'adore ça* », explique Chloé qui a étudié la communication. D'avril à juin, il y a vraiment beaucoup de travail : préparer le terrain, dépailler, recevoir les semis et en prendre soin, planter, gérer les serres en fonction de la météo et puis communiquer. Cependant, elles ne passent jamais plus de 40 heures par semaine sur le champ, et ce grâce à l'autocueillette. Elles sont même parties une semaine de vacances en janvier.

La première année, le prix de l'abonnement était de 365 euros pour l'année. Pour vivre décemment de leur activité, les maraîchers en CSA (qui se réunissent de temps en temps pour discuter de ces choses-là) estiment que le prix de l'abonnement doit être entre 400 et 450 euros. Pour cette deuxième saison, il y a trois prix 380, 400 et 420 euros en fonction de la manière dont les abonnés veulent et/ou peuvent soutenir les agricultrices. Le champ s'est bien développé (elles sont passées de 9 à 19 ares cultivés réellement sans compter les fraises, les rhubarbes, les topinambours, les petits fruits et le verger) et il faudrait doubler le nombre d'abonnés pour arriver à 120. Elles doivent aussi « apprendre » à se faire rémunérer pour leurs animations. Durant la première saison, elles vivaient à deux grâce au chômage de l'une. Depuis juin 2025, elles doivent vivre uniquement de leur champ. Selon leur business plan, à moyen terme, si elles activent tous les leviers, le jardin pourrait générer suffisamment d'argent pour qu'elles puissent gagner 1200€ chacune pour un mi-temp. Bien que ce ne soit pas mirobolant, cela constituerait un excellent revenu pour le secteur. Mais elles n'y sont pas encore…

La première saison, qui a été trop pluvieuse et pas assez lumineuse, a été difficile. Elles ont également connu des soucis avec les plants (fournisseurs). Et puis, animer une communauté demande du temps et de la patience, surtout au début parce que les abonnés ne connaissent pas les légumes et font parfois de petites erreurs involontaires comme quand ils entaillent les tubes d'arrosage pendant leur cueillette.

Il y a des difficultés, mais elles sont très optimistes. *« Nous sommes deux à prendre les décisions, mais nous sommes bien entourées : il y a les abonnés, les copains et les associations »,* expliquent-elles. Elles soulignent la qualité de l'accompagnement de Stéphane Mostenne conseiller en maraîchage (bio) au sein des Services Agricoles de la Province de Liège, qui vient une fois par mois entre mars et octobre.

Ne pas idéaliser le projet c'est aussi se rendre compte comme l'explique Dominique que l'« *on parle surtout beaucoup des bons côtés parce qu'on aime le Jardin Vivifiant, mais il faut quand même se rendre compte qu'être abonné cueilleur, c'est consentir à consacrer plus de temps à son alimentation. S'organiser pour aller cueillir. Passer du temps à laver ses légumes en rentrant. Retirer la terre et les insectes des salades. Et puis l'hiver c'est moins facile quand il fait froid, qu'il pleut, qu'il fait noir tôt et qu'il y a moins de légumes sur le champ… Certaines personnes n'aiment pas. Pour nous ça fait partie de la vie ! C'est normal qu'il y ait des insectes dans les salades ! Ça augmente la qualité de notre alimentation et la qualité de notre vie ! Mais c'est un choix engagé qui prend du temps* », souligne, à juste titre, Dominique.

LE JARDIN VIVIFIANT CONJUGUÉ AU FUTUR

Le Jardin Vivifiant se développe bien et compte aujourd'hui 109 d'abonnés. Il en manque une dizaine. Pour Annick et Chloé, l'idéal, à terme, serait qu'il y ait une soixantaine de familles qui prennent chacune deux abonnements. Et puis elles souhaitent fidéliser les abonnés d'année en année. Entre 2024 et 2025, elles ont perdu 15 abonnés.

À l'avenir, elles souhaiteraient cultiver des légumes perpétuels dans des bacs potagers et faire pousser des variétés différentes de ce que l'on voit dans les magasins. Elles rêvent également de développer un jardin-forêt.

À court terme, elles ont en projet d'installer un four à pain mobile pour y faire cuire du pain bien entendu, mais aussi des pizzas et de la focaccia. Il serait disponible pour les associations. C'est un moyen de développer à la fois la convivialité au sein de la communauté, mais aussi leurs activités d'animation. « *Nous avons beaucoup d'envies que l'on espère réaliser, mais c'est à voir si on a le temps car nous sommes parfois utopistes et la réalité finit par nous rattraper* », ajoutent-elles.

Leur terrain compte une soixantaine de fruitiers, mais le verger est en mauvais état. Elles doivent en prendre soin si elles veulent un jour avoir des fruits parce que replanter des arbres coûte cher. Pour cette deuxième saison, elles cultivent aussi des groseilles, du cassis, des framboises et de délicieuses fraises.

EN CONCLUSION

Le maraichage reste un métier précaire et trop peu valorisé dans notre société. Pour Annick et Chloé, comme pour la majorité des maraichers, **les contraintes sont nombreuses, le futur incertain, le revenu beaucoup trop faible.** Renouveler et faire grandir leur communauté reste un défi et l'apprentissage reste continu parce que l'agriculture est un métier exigeant qui demande de s'adapter continuellement. Il faudrait donc se garder d'idéaliser l'expérience.

Cependant, à la fin de cette deuxième saison, le Jardin Vivifiant démontre qu'une autre façon de cultiver et de se nourrir est possible. Il prouve que **le soutien des pouvoirs publics**, en l'occurrence la Ville, **peut considérablement faciliter le développement de l'agriculture urbaine, les conditions de travail des maraichers et le bien-être des citoyens.**

L'expérience illustre aussi comment des nimacultirces, soutenues par les pouvoirs publics, le tissu associatif, les citoyens et quelques maraichers expérimentés **peuvent se lancer dans le maraichage et dynamiser l'agriculture urbaine avec succès.**

Comme les autres nimaculteurs, Annick et Chloé, ont choisi le maraichage pour changer leur vie et le monde… à leur échelle. En effet, motivées par les enjeux alimentaires, environnementaux et sociaux, avec leur nouvelle carrière d'agricultrice, Annick et Chloé **contribuent au développement d'un système alimentaire plus durable et local**, plus respectueux de la santé de l'environnement et des gens.

Grâce au regard neuf qu'elles posent sur le métier et ses pratiques, **elles rafraichissent le maraichage et le rendent plus convivial.** Elles **cultivent des aliments de qualité, savoureux et bio pour répondre aux besoins de leur communauté, mais elles cultivent également du lien social**[21] et du collectif. Avec le Jardin Vivifiant, elles tissent des **liens entre la terre qui nourrit et la communauté des mangeurs**, elles contribuent à **verdir la ville** et à créer des **espaces de rencontre, d'apprentissage, de mise en réseau** et, finalement, elles contribuent à développer la **démocratie alimentaire.**

[21]Concernant l'importance du « lien social » voir SERVIGNE Pablo, *Le réseau des tempêtes. Manifeste pour une entraide populaire*, éditions Les liens qui libèrent, Paris, 2025, 128p.

C'est peut-être ça le plus important, cette **transformation socioculturelle à l'œuvre qui change le rapport des gens à l'alimentation, à la terre et à leur communauté.** Ce que favorisent, *in fine*, Annick et Chloé, c'est l'**autonomie de la communauté**, c'est de la **résilience** dans le quartier et finalement la **sécurité alimentaire (durable)**. Et pour faire face aux crises à venir, peut-être faudrait-il multiplier, et rapidement, ce type d'initiatives, les soutenir ambitieusement et donner envie à plus de personnes non issues de l'agriculture de se lancer dans l'aventure.

Ceinture
Aliment-Terre
Liégeoise

L'ASBL Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) a pour mission de contribuer, sur l'Arrondissement de Liège Métropole, à la transformation du système alimentaire dans une perspective durable, en soutenant le développement des filières courtes et locales. A cette fin, elle sensibilise, fédère et mobilise l'ensemble des forces vives du territoire, et elle s'appuie sur une équipe de professionnels pour mettre en œuvres ses cinq principales missions.

Auteur
JEAN-YVES BURON

Relectrice :
VIRGINIE BARTHOLOMÉ

Mise en page :
JULIA HAZÉE

Disponible ici :

Exemplaire papier sur demande : info@catl.be