

À lire, le webdoc « Rennes, ville nourricière » social.shorthand.com/metropolerennes

## L'AGRICULTURE EN CHIFFRES

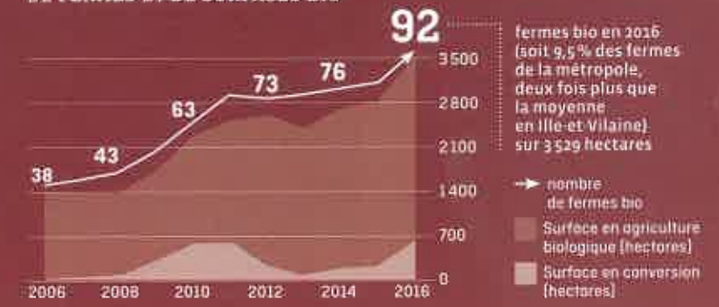
**56 %** du territoire occupés par l'agriculture (39 200 ha)

**1 900** actifs directs sur les exploitations

**966** exploitations agricoles (individuelles et collectives)

**9 000** emplois dans 800 entreprises agricoles et agro-alimentaires (lire aussi p. 47)

### ÉVOLUTION DU NOMBRE DE FERMES ET DE SURFACES BIO




# Vers une nouvelle agriculture

**Avec près d'une exploitation sur dix convertie au bio, des agriculteurs de plus en plus tournés vers les circuits courts et l'innovation, Rennes Métropole compte parmi les territoires français où une « nouvelle » agriculture se développe à grands pas. La collectivité et les communes qui la composent jouent un rôle essentiel pour favoriser ces bonnes pratiques… et permettre aux initiatives individuelles et collectives de s'épanouir.**

**Pierre Mathieu de Fossey / photos Didier Gouray**

Scandale de la vache folle, des lasagnes à la viande de cheval… le secteur de l'alimentation, notamment la filière agricole, est régulièrement pointé du doigt. En parallèle, de plus en plus de consommateurs, préoccupés par leur santé et par l'environnement, exigent de la transparence et une meilleure qualité des produits. Pour répondre à ces exigences, le monde agricole évolue et de plus en plus d'exploitants remettent en question le paradigme de produire toujours plus à un coût toujours plus faible : démarche qualité et labellisation, certification bio, vente directe ou en circuit court, éleveurs sans terre, permaculture, champignonnières urbaines… Issus de l'agriculture conventionnelle ou arrivant dans le métier, ils sont nombreux à inventer de nouveaux modèles et à faire évoluer leur production ou lancer leur activité. Parfois dans des directions diamétralement opposées. De l'exploitation high-tech à l'écopâturage, l'agriculture de demain se cherche encore. Mais ce bouillonnement d'idées participe à faire évoluer un métier difficile, parfois dévalorisé, pourtant indispensable… et qui recrute !

### Préserver les terres agricoles

Le modèle de développement urbain de Rennes Métropole fait figure d'exception parmi les grandes métropoles françaises. Alors que la plupart des grandes villes sont encerclées par des banlieues-dortoirs, la capitale bretonne a toujours conservé sa ceinture verte, faite d'espaces naturels et de champs. Le maintien des activités agricoles à proximité immédiate, voire dans la ville, est un enjeu fort.

Pour préserver cette singularité, Rennes Métropole a signé une convention avec la Chambre d'agriculture afin de limiter l'étalement urbain, qui grignote chaque année des terres aux agriculteurs. Elle a également durci sa politique foncière, traduite par différents documents réglementaires : le SCoT[1], à l'échelle du Pays de Rennes, et le PLUi[2], en cours de révision, à l'échelle métropolitaine.

**Contrairement à la plupart des grandes villes, Rennes a conservé sa ceinture verte.**

Ils confortent cette organisation spatiale en garantissant un cadre de vie agréable aux habitants et une proximité forte avec une campagne façonnée par l'activité agricole.

Le Programme local de l'habitat (PLH), qui prévoit une densité minimale à l'hectare, participe aussi de cette politique. Les parcelles de terrain destinées aux maisons individuelles ont été réduites, l'urbanisme privilégie le renouvellement urbain et la densification à l'extension, pour conserver les espaces agricoles et limiter l'étalement. Ainsi, un nouvel habitant consomme quatre fois moins de foncier que dans les années 1980.

### Promouvoir les circuits courts

Autre levier pour soutenir une agriculture vertueuse : promouvoir les circuits courts et équitables. Il y a quelques mois, la Métropole et la Ville de Rennes ont reçu le label Territoires de commerce équitable. Les deux collectivités se sont engagées pour un commerce respectueux du consommateur et du producteur, que ce soit à travers leurs propres achats ou par leur soutien aux initiatives locales.

À l'image de la Ville de Rennes qui, à travers son Plan alimentaire durable, veut promouvoir une alimentation équilibrée et soucieuse du développement durable et participer à la mutation du monde agricole vers l'agro-écologie, de nombreuses communes de la métropole agissent dans ce sens. Les achats de denrées alimentaires pour la restauration collective constituent leur principal levier d'actions : plus de bio, plus de circuits courts… Pour cela, la Collectivité Eau du bassin rennais a trouvé une solution pour faire d'une pierre trois coups : protéger la ressource en eau, en améliorant les pratiques agricoles sur les zones de captage, et acheter des produits locaux de qualité à un prix juste pour les producteurs (lire encadré page suivante).

1. Schéma de cohérence territoriale
2. Plan local d'urbanisme intercommunal

# ls sèment... passionnément

**nte directe, diversification, économie circulaire, agro-écologie, permaculture, lorisation des races anciennes... Ils sont de plus en plus nombreux à explorer nouvelles voies pour vivre dignement de la terre et nourrir la population ec des produits de qualité. Zoom sur quelques-uns de ces exploitants agricoles ui tracent de nouveaux sillons.**

De nombreux agriculteurs locaux expérimentent de nouvelles façons de produire, plus respectueuses de l'environnement, et plus attentives a qualité. C'est par exemple le cas de Thierry marchand, éleveur de vaches laitières à Pacé, li a décidé il y a quelques années de remplacer s Prim'Holstein, la race laitière la plus répan- ie en raison de son gros rendement, par des oment du Léon, une race ancienne locale qui oduit un lait très riche que l'éleveur transforme tégralement en beurre de haute qualité.

ickaël Hardy, maraîcher installé depuis ux ans à la Prévalaye, s'est lui lancé dans permaculture. Son exploitation, Perma G'Rennes, produit des graines et des plants sur un demi-hectare de surface. Le plus petit fermier d'Ille-et-Vilaine a réussi le tour de force de créer une entreprise viable. Ce site de la Prévalaye, qui appartient à la Ville de Rennes et où est également implanté le jardin des Mille Pas, devrait d'ailleurs accueillir prochainement d'autres exploitants. La commune ambitionne en effet de le transformer en territoire pilote de l'agriculture urbaine. Encore plus urbain, puisqu'il est installé dans une cave près du marché des Lices, Christophe Hébert cultive des *shiitake*, champignons originaires d'Asie, qu'il vend ensuite au marché le samedi. Du circuit ultra-court!



Dans une cave à deux pas des Lices, Christophe Hébert cultive des champignons *shiitake*.

## Terres de sources, une innovation européenne

Innovation européenne dans le cadre des marchés publics, la politique menée par la Collectivité Eau du bassin rennais permet d'accompagner les agriculteurs présents sur les aires d'alimentation de ses captages afin de réduire leur impact sur la qualité des eaux. Le principe : l'agriculteur s'engage à évoluer vers des pratiques plus respectueuses de la ressource en eau, en contrepartie il a la garantie que sa production sera achetée. Un premier marché public expérimental, affecté aux seules exploitations agricoles situées en amont des captages d'eau potable, a été mis en œuvre en 2015 par la Ville de Rennes. Depuis, quinze autres communes de la métropole ont constitué un groupement de commandes, et vingt producteurs (porc, bœuf, brebis, produits laitiers, fruits, légumes, boissons et céréales) ont été retenus dans le cadre d'un deuxième marché public d'une durée de quatre ans. Ce projet, qui a donné lieu à la création de la marque Terres de sources, a été primé par l'État cette année. La marque devrait maintenant se développer en s'adressant directement aux consommateurs.

**frama.link/tersource**

## Éleveurs sans terre

Installés depuis 2013 à la ferme de Milgoulle, à Nouvoitou, Matthieu Pires et Sophie Verger se sont lancés dans une activité en plein essor ces dernières années : l'écopâturage. Le principe est simple : ce sont les animaux qui entretiennent les espaces verts, évitant ainsi aux hommes de devoir faucher et tondre avec des machines. Brebis avranchines, chèvres des fossés, vaches armoricaines... En lien avec l'Écomusée du Pays de Rennes, où ils ont découvert les races anciennes en voie de disparition, les deux éleveurs ont constitué un cheptel d'espèces rustiques. Ils interviennent dans de nombreuses communes de la métropole, où ils gèrent quelque 400 hectares de zones naturelles. Ils ne se rémunèrent pas sur l'écopâturage en lui-même mais sur la vente de la viande, et ont ainsi trouvé un modèle économique viable. Matthieu Pires est convaincu que *« l'écologie, c'est par l'économie qu'on peut la faire avancer. (...) Nous sommes plus avantageux économiquement, car plus économes en carburant... mais aussi plus respectueux de la biodiversité »*, complète-t-il.

www En savoir plus
**facebook/La-ferme-de-Milgoulle**




Les animaux de Matthieu Pires et Sophie Verger entretiennent les espaces verts en écopâturage.



## Économie circulaire




Du champ à l'assiette : les céréales de la ferme sont transformées sur place en farine, puis en pain.

À la ferme Les Petits Chapelais, à Chavagne, le maître mot de Gilles Simonneaux, l'exploitant, c'est « économie circulaire », la complémentarité entre les activités. Son leitmotiv : *« Ramener de la vie sur la ferme, du lien social. »* Hyperactif, l'homme n'a cessé de mener différents projets depuis son installation en 1996 : *« On expérimente, on rate ou on réussit »*, résume-t-il, philosophe. Ce qui est sûr, c'est que le pari de rendre la ferme vivante a été réussi. Aujourd'hui, elle accueille en effet un atelier de couture, un moulin pour transformer en farine les céréales (bio, comme toute la production), farine elle-même transformée sur place en pain et autres brioches, puisque l'exploitation accueille également un fournil, mais aussi des vaches laitières, sans oublier une cinquantaine de cochons, 60 à 70 poules, des légumes produits par une maraîchère, bientôt une fromagerie et une crèmerie, pour valoriser une partie de sa production laitière... Ici, grâce à une installation photovoltaïque, on produit même de l'énergie, *« plus que je n'en consomme, y compris si on prend en compte le carburant pour les tracteurs »*, précise Gilles Simonneaux. D'autres projets sont encore dans les cartons, ou en train de mûrir, comme l'idée d'ouvrir une école dans la veine de la Ferme des enfants, créée en Ardèche par Sophie Bouquet-Rabhi, la fille de Pierre Rabhi. En effet, l'épouse de Gilles Simonneaux est professeure des écoles.

www En savoir plus
**lespetitschapelais.fr**

## Produits locaux

Magasins de producteurs comme Brin d'herbe à Chantepie et Vezin-le-Coquet, Douz'Arômes à Betton ou Les Fermiers du coin à Saint-Jacques-de-la-Lande, marchés de produits bio et/ou locaux, Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) et autres systèmes de paniers de produits frais se sont multipliés ces dernières années.

www Pour en savoir plus, rendez-vous sur **frama.link/prodloc**

## École d'été de l'agriculture urbaine

Après Montréal, Marseille et Bruxelles, Rennes a accueilli du 9 au 11 juillet l'école d'été de l'agriculture urbaine, qui s'est tenue à l'Agrocampus Ouest. Sur le thème « Vers une ville vivrière : de l'utopie aux pratiques », de nombreux ateliers ont permis aux participants de découvrir la dynamique locale : microfermes, ruchers, jardins partagés, poulaillers en ville, écopâturage, marchés bio et/ou locaux, vergers publics... En 2020, ce sera au tour du congrès international de l'agriculture biologique de s'installer durant quelques jours dans la capitale bretonne, qui ne cesse de s'affirmer comme un territoire d'expérimentations agricoles.

## La qualité plutôt que la quantité

Christine et Jean-Yves Trubert, installés avec leur fils Jean-Bastien à la ferme du Châtellier de Pacé, exploitation familiale depuis 1958, ont pris il y a une dizaine d'années le virage de la vente directe et du Label rouge. *« À l'époque, on voyait bien qu'on ne pouvait pas augmenter beaucoup la taille de l'exploitation, ce qu'il aurait fallu pour que notre fils s'installe avec nous. C'est pourquoi nous avons fait le choix d'augmenter la valeur ajoutée de notre production, en misant sur la vente directe et en améliorant la qualité. Au départ, une fois nos porcs abattus, nous les vendions par quarts, uniquement sous forme de viande crue. »* Aujourd'hui, l'exploitation produit chaque année 4 000 cochons Label rouge (nés et élevés sur place, dans la tradition fermière, essentiellement nourris avec les céréales produites sur la ferme et disposant d'une surface au sol 30 % plus importante que dans les élevages classiques). Un gros tiers est ensuite entièrement transformé sur place en charcuterie à la coupe, viandes au détail ou en caissette et en produits de traiteur par leur équipe de quatre bouchers-charcutiers. La ferme dispose d'un magasin, ouvert les vendredis et samedis, et adhère également à Douz'Arômes, un magasin de producteurs locaux implanté à Betton (douzaromes.fr).

**1400**
**cochons transformés sur place**