



TOIT D'AGROPARISTECH,
JARDIN EXPÉRIMENTAL
AGROÉCOLOGIQUE

TÉMOIGNAGE DE « TOPAGER », SPÉCIALISTE DES POTAGERS SUR TOITS

Par Nicolas Bel

Imiter les écosystèmes pour rendre la ville durable, telle est l'ambition de notre jeune entreprise innovante, Topager. Nous mettons en œuvre des projets de potagers et de refuges de biodiversité, notamment sur les toits de Paris.

Fin 2011, féru de biomimétisme, je recherchais ce Graal d'une ville qui imite un écosystème :

- Valoriser localement les déchets en inventant des cycles pour les transformer en ressource, par exemple en recyclant les déchets organiques en compost.
- Imiter le fonctionnement d'un écosystème naturel en valorisant sa biodiversité, comme dans la pratique de l'agroécologie ou de l'inspiration des milieux sauvages.
- Rendre les mêmes services qu'un écosystème, tels que réguler la température, les eaux d'orage, dépolluer...

— UN POTAGER SUR UN TOIT DÉDIÉ À LA RECHERCHE —

L'inspiration des potagers sur les toits de Montréal a été décisive. À l'époque, j'enseignais l'éco-conception et je me

questionnais sur les alternatives pour le substrat, exogène et coûteux. Avec Nicolas Marchal, ami de longue date, nous avons eu l'idée d'une culture sans terre, uniquement constituée de résidus organiques de la ville tels que le bois d'élagage et le compost. Nous étions fascinés par l'agroécologie et nous dévorions les livres d'experts. Nous avons monté un projet avec Christine Aubry, Ingénieur de Recherche à l'INRA¹, Frédéric Madre, doctorant au MNHN² et une équipe de chercheurs renommés. Le champ de recherche étant presque vierge et le sujet d'actualité, AgroParisTech nous a accordé sa confiance pour créer un potager dédié à la recherche sur le toit de l'école d'agronomie, au cœur de Paris.

— DES LÉGUMES PARFAITEMENT SAINS —

Nous avons créé des parcelles expérimentales avec l'INRA pour tester les combinaisons bois-compost et des inséminations en mycélium ou en lombrics, des prairies d'aroma-

¹ Institut National de la recherche agronomique.

² Muséum National d'histoire naturelle.



TOIT D'AGROPARISTECH, PARCELLES SCIENTIFIQUES

tiques sauvages avec le MNHN, et des jardins pour explorer des techniques agroécologiques en toiture. L'expérience a suscité curiosité et enthousiasme, les journalistes, les chercheurs, les politiques viennent voir « Le Potager d'AgroParisTech ». Ces recherches ouvrent des perspectives immenses sur le métabolisme urbain : les branches des arbres de nos rues et les épluchures de cuisines peuvent suffire pour cultiver sur nos toits. Nous avons aussi mis en évidence l'intérêt d'inséminer pour développer un écosystème complexe dans les conteneurs. Alors qu'un terreau classique se dégrade avec le temps, il semble que nos nouveaux substrats s'améliorent progressivement.

En ce qui concerne les risques sanitaires et, contrairement aux idées reçues, les analyses réalisées par un laboratoire indépendant ont montré que les légumes cultivés en ville sur les toits peuvent être parfaitement sains.

— UN TOIT POUR UN CHEF —

Les chefs sont les premiers intéressés. Ils savent que la fraîcheur est cruciale pour préserver les qualités gustatives de nombreux légumes et ils veulent un potager sur le toit de leur restaurant. Nous avons créé Topager avec Frédéric Madre il y a un an pour répondre à la demande. L'équipe s'est vite étoffée avec des compétences en paysage, architecture, urbanisme... Nous avons commencé par des petits projets, l'entretien d'un potager sur un toit pour un chef, quelques bacs dans une école primaire, un potager sur une terrasse de particulier, un jardin pédagogique dans un couvent et les projets prennent de l'ampleur.

— DE L'HÔTEL AU JARDIN THÉRAPEUTIQUE —

Nous finalisons en ce moment un projet de 1 200 m² pour l'hôtel Pullman Tour Eiffel : un grand potager, un verger et des espaces accueillants et variés pour les espèces sauvages.



VUE DU POTAGER ET DU VERGER DE L'HÔTEL PULLMAN TOUR EIFFEL

Cet espace est déjà productif avec des centaines de pieds de fraisiers, de framboisiers, des parcelles de fleurs comestibles, d'aromatiques, de mesclun, des végétaux rares aux saveurs originales. L'équipe du restaurant adore et vient déjà se servir en ciboulette ou en fenouil. Une compostière recyclera les déchets de cuisine pour fertiliser le jardin. Côté biodiversité, nous construisons des biotopes différents pour s'adapter au microclimat et aux spécificités de chaque recoin. Nous formons des jardiniers en situation de handicap pour prendre soin du jardin et nous assurons le suivi et les fournitures toute l'année.

Nous développons aussi des projets de jardins thérapeutiques adaptés, comme sur le centre d'accueil Robert Doisneau pour enfants autistes et personnes âgées dépendantes. Nous avons conçu une véritable exploitation maraîchère sur le toit d'un immeuble de bureau pour alimenter le restaurant inter-entreprises ou des jardins partagés. Dans tous les cas, nous accordons une grande importance à une démarche globale et cohérente au niveau du développement durable, tant sur les matériaux locaux que le choix des végétaux.

— SUCCÈS MÉDIATIQUE —

En parallèle à notre métier de paysagiste, nous innovons en permanence, nous prototypons, et nous appliquons les recettes qui fonctionnent chez nos clients. Nous travaillons en symbiose avec la recherche, apportant notre expertise bénévole à de nombreux projets portants sur la biodiversité et l'agriculture urbaine. Notre rôle d'expert est reconnu et nous conseillons les maîtres d'ouvrage, les maîtres d'œuvre, les responsables politiques ou les associations. Nous sommes trop sollicités pour répondre à toutes les demandes d'information mais notre approche est « open source » et nous partageons nos connaissances via des publications, des conférences. Dans un livre « Potager urbain » à venir en août, nous vulgarisons nos connaissances pour les rendre accessibles à tous.

Malgré le succès médiatique (Le Monde, Al-Jazeera, 20h de TF1...), Topager espère grandir doucement, pour garder cet état d'esprit frais, entier et passionné.