



## **Bibliothèque Royale Albert 1er**

### **Description du projet**

Ce projet a pour but de valoriser des espaces plats et inutilisés (toit, terrasse ou autre) par la création de potagers écologique (sans pesticide, engrais chimique de synthèse et ogm), hors sol, visant une production destinée à être commercialisée pour la consommation locale (cantine, maison de retraite, restaurant, mini marché citoyen,...).

Potage-Toit se veut un espace ouvert à tous, une à deux fois par semaine: quiconque peut venir participer ou s'informer sur l'alimentation saine, la valorisation d'espaces urbains en lieux de production et un mode d'agriculture respectueux de l'environnement.

L'objectif est d'utiliser peu de ressources (grâce à la réutilisation de l'eau de pluie et le compost des déchets organiques) pour produire des légumes, les commercialiser et sensibiliser les citoyens aux possibilités de productions agricoles en milieu urbain.

Pour simplifier l'installation et limiter les coûts autant que le poids, les végétaux seront plantés dans des bacs de culture. Combinant à la fois haut rendement et entretien minimal, ils permettent une production importante sur une superficie limitée.

### **Durée**

Il s'agit d'un projet-pilote en Belgique, d'une durée de mise en route d'1 an. Après cette année de mise en route et en cas de résultats probants, la structure de production sera intégrée au sein de notre structure ILDE (Ferme urbaine), partie intégrante du Début des Haricots ASBL.

## Lieu choisi et caractéristique

Le lieu de mise en place du Potage-Toit est la terrasse située au cinquième étage de la Bibliothèque Royale Albert 1er (en sortant de la cafétéria côté extérieur sur la gauche) à +/- 20 mètres de distance de la cuisine. La toiture est visible depuis Koudenberg, en descendant de la Place Royale vers la Gare centrale.

Il mesure environ 350 mètres carrés, ne présente pas de problème de résistance au poids ( 450 kg/m<sup>2</sup>, obtenue pour la Régie des Bâtiments ) ni d'évacuation de l'eau ( carrelage flottant ), il est bien exposé au soleil et facilement accessible grâce aux ascenseurs. Pour toutes ces raisons essentielles il nous semble parfaitement convenir à ce type de projet. Il est de plus visible depuis un point de vue important dans les circuits touristiques et l'esprit des Bruxellois, ce qui permettra de maximiser la visibilité du projet et la sensibilisation de la population sur les questions d'alimentation durable et d'agriculture urbaine, inspirant sa reproduction ailleurs dans la ville.



## Résultats concrets attendus

- Production alimentaire écologique, économiquement durable, apte à fournir partiellement les besoins de la cantine en légumes frais et, avec le surplus, un petit marché in situ et/ou le réseau de restaurants « Slow-Food »
- Sensibiliser aux changements possibles des comportements alimentaires (brochure, ateliers, portes ouvertes)
- Utiliser au maximum les ressources disponibles sur le lieu de projet (eau de pluie, déchets organique, énergie solaire) et limiter l'utilisation des ressources non durables.
- Créer au moins 1 ETP à caractère social pendant l'expérience du projet-pilote

## Estimation du nombre de personnes touchées par le projet

Le nombre de personnes touchées est variable selon le degré d'atteinte du projet. Les employés de l'organisation pour l'achat ou la consommation sur-place, les bénévoles et les jardiniers des associations partenaires qui participeront à l'aménagement et à la manutention, et les citoyens pour les ateliers ou pour rendre visite à l'espace ainsi que les cuisiniers comme transformateurs des produits.

- La cantine prépare +/- 100 repas / jour (potage, salade, etc)
- 5 cuisiniers / jour (employés de la Bibliothèque Royale)
- 10 bénévoles / semaine (diverses associations)
- Pour la journée « Porte ouverte » on attendra +/- 100 personnes
- Mini marché = 30 / 50 personnes par semaine.
- Potentiellement 20 restaurant « Slow-Food »

La visibilité du projet dans les médias et à l'extérieur de Bruxelles sera importante. Nous estimons qu'en une année, au minimum, plusieurs articles de presse écrite (niveau local et national) et une séquence de télévision (2 min) traiteront du projet. Vu l'emplacement du lieu envisagé et sa visibilité, le projet s'inscrira également dans une dynamique de valorisation de l'image de Bruxelles auprès de ses visiteurs étrangers.

## **Planning détaillé des activités**

### **Janvier 2012 - Février 2012**

Rencontre avec les partenaires pour la récolte d'informations logistiques et urbanistiques aptes à l'aménagement (ingénieur de structure, ingénieur de sécurité, Régie des Bâtiments, cuisiniers, etc).

Achat de rouleaux en geo-textile (environ 500 mètres).

Création de bacs en geo-textile comme contenants des plantes.

Atelier de couture ouvert à tous, et création d'une mini-brochure papier pour faire soi-même les bacs.

Finition des bacs à culture en geo-textile (environ 400 bacs de 40 litres).

Achat ou récupération du matériel nécessaire à l'aménagement (mini-serre, système d'irrigation, bac à compost, réservoir d'eau, pompe solaire).

Préparation et aménagement de l'espace.

Création d'un site web et mini-guide du potager urbain (calendrier semis, conditions favorables plantes, etc).

Formations au compostage pour les cuisiniers de la cantine (Worms ASBL).

### **Mars 2012**

Achat de terreau biologique et récupération de compost (compost de quartier, Ville de Bruxelles, etc.).

Récupérations ou achat de graines et premiers semis sous-serre.

Atelier de sensibilisation à la composition du sol avec préparation pratique du type de mélange adapté à chaque plante (terreau / paillis / sable / compost / terre argileuse / bio-fertilisant / purin / roche volcanique).

Création du calendrier des permanences ponctuelles et création d'une petite bibliothèque mobile avec les brochures de l'IBGE à l'intérieur de la cafétéria.

Diffusion et communication du projet.

### **Avril 2012 – Septembre 2012**

Culture, manutention et sensibilisation.

Ateliers semis et plantations, distributions du mini-guide au potager urbain.

Création d'un parcours de la biodiversité autour du site (avec des plantes indigènes et sauvages de la Belgique).

Journée portes ouvertes.

Atelier bio-fertilisants à faire soi-même.

Atelier cuisine des légumes de saison en partenariat avec la cantine.

Récolte participative ouverte (employés, bénévoles, etc.).

Mise à jour du site internet (photos, vidéos, témoignages, documents, etc.)

### **Octobre 2012 – Décembre 2012**

Dernières cultures, manutentions et récoltes.

Évaluations des résultats obtenus par le projet-pilote, publics cibles touchés, bilan et éventuelle reconduction.

# Contacts et Informations

## Association

Le début des Haricots ASBL  
Rue Van Elewyck 35  
1050 Ixelles  
Tel.: 02 / 644 07 77  
Web: <http://www.haricots.org>

## Responsable du projet

Filippo Dattola  
E-Mail: [filippo@haricots.org](mailto:filippo@haricots.org)  
GSM: 0487 / 532 941

## Site web du projet

FR: <http://potage-toit.blogspot.com>  
NL: <http://potagetoit-nl.blogspot.com>