

- La Provence en ligne - vendredi 12/10/2018 à 11h44
- | [Écoplanète](#)
- | *Marseille, Édition Marseille*

## Marseille : les premières pousses de l'écocampus sortent de terre

Par Marguerite Degez



Photo M.DG.

La ferme devrait être installée sur le terrain des deux lycées du 8e arrondissement. À la frontière, se trouvera a priori une "zone mixte de repos" pour les élèves, explique Richard Mathieu.

Une ferme urbaine paysagère qui fournirait les cantines des lycées des Calanques et de Marseillevyre ? L'idée peut paraître un peu utopique, mais l'initiative est bel et bien en route - les premières ébauches ont été présentées hier dans les locaux du dernier.

Projet phare de l'écocampus qui devrait rassembler la cité mixte de Marseillevyre (rassemblant collège et lycée), l'établissement voisin des Calanques, mais aussi l'école de la Pointe-Rouge (tous situés dans le 8e arrondissement de Marseille) autour d'initiatives écologiques.

Répartie entre le terrain de Marseillevyre et celui des Calanques, la ferme urbaine contiendra, selon le premier projet présenté, des plantes aromatiques, un poulailler, des ruches, 450 m<sup>2</sup> dédiés à la permaculture et aux cultures "tests", des serres de production de végétaux, des vergers, mais aussi une champignonnière (déjà présente) et une zone mixte dédiée à la détente des élèves dans un cadre champêtre.

Et peut-être même une pépinière d'entreprises, afin de gérer l'exploitation et la commercialisation des récoltes en périodes de vacances.

Dès cette fin d'année, précise Richard Mathieu, agriculteur et professeur qui pilote le projet, les parcelles devraient être préparées, et le système d'irrigation installé. Il vise une mise en place des cultures et de l'alimentation des cantines des deux lycées au premier semestre 2019 - une évaluation de leurs besoins est en cours.

2020 devrait, enfin, voir le système atteindre un fonctionnement optimal - si tout se passe bien - et peut-être même permettre la fabrication de produits transformés à partir des matières premières cultivées (surgelés, aliments séchés, en sauce, en conserves...). L'ensemble générant un intérêt pédagogique et citoyen pour les élèves, financier grâce à des économies d'échelles pour les lycées, écologique grâce à des cultures bios et l'usage des circuits courts.

Reste que l'initiative génère - forcément - des défis financiers, logistiques administratifs de taille. Le coût de la ferme est estimé à 100 000 €, il devrait être pris en charge par les divers partenaires (Région, Département, AMU...). Et sa rentabilité économique reste à prouver, d'autant qu'inclure les produits qu'elle générera dans le circuit déjà existant des cantines sera complexe.

Ceci sans parler des nuisances sonores que pourraient produire les engins agricoles à portée d'oreilles des salles de classe, de la gestion des cultures pendant les périodes de vacances scolaires...

Adieu veau, vache et cochon ? Pas forcément. Mais avant même de creuser le premier sillon, un gros chantier attend les bâtisseurs du futur écocampus.

## **Former les écocitoyens de demain**

*"Ce sera une sorte de coulée verte, qui emmènera les élèves de l'école aux formations post-bac dans un cadre d'excellence environnemental",* affirme Johann Berthaut, proviseur du lycée des Calanques. Née à l'issue du lancement du plan "Une Cop d'avance", qui a beaucoup mobilisé les élèves du 8e, l'idée a fait son chemin. Au-delà de sa déclinaison la plus visible - la ferme urbaine - les responsables des divers établissements en lien avec le rectorat espèrent lancer de nouvelles formations spécialisées sur la gestion et la protection de l'environnement, amplifier les efforts déjà réalisés dans la gestion et le recyclage des déchets, obtenir des labels... Et influencer ainsi sur la jeune génération.