

La Ferme de Chaudron, un écosystème paysan

Urban a confié à Olaf Winkler, journaliste, guide et critique d'architecture, la mission de rencontrer l'architecte Benoît Lanon, chef de projet au sein du bureau 5IN4E, afin d'en découvrir davantage sur la philosophie de la Ferme du Chaudron.

- O.W.: Olaf Winkler
- B.L.: Benoît Lanon

● O.W.: Benoît Lanon, considérez-vous la Ferme du Chaudron comme une œuvre d'architecture ou plutôt comme un processus de collaboration?

● B.L.: Dans l'ensemble, il s'agit d'un processus de collaboration qui a commencé avant que nous, architectes, y soyons impliqués. BoerenBruxselPaysans est une coalition de six parties prenantes distinctes qui ambitionnent de promouvoir l'alimentation biologique en Région bruxelloise. Il s'agit d'une déclaration politique. Du point de vue de l'architecte, il s'agit d'un processus largement collaboratif avec les paysagistes de Plant- en Houtgoed. Ce que nous développons n'est pas tant une pièce d'architecture qu'un environnement et un climat en continuité avec le paysage du parc de Neerpède. Alors que nous effectuons des transformations très simples sur la ferme existante, la complexité découle de l'interaction entre les espaces extérieurs et intérieurs ainsi que de la connexion entre la production agricole et l'espace public.

● O.W.: Quels en sont les principaux défis? Qui seront les futurs utilisateurs? Qui cultivera les aliments?

● B.L.: De plus en plus de personnes se préoccupent d'aspects tels que les émissions de CO₂, les produits chimiques dans les aliments, le réchauffement de la planète, et veulent s'engager professionnellement dans ce sens. BoerenBruxselPaysans, la coalition à l'origine de ce projet, veut leur donner un cadre et des terrains pour les aider dans leur démarche. Néanmoins, cette nouvelle - ou en fait ancienne - façon de cultiver des légumes est économiquement fragile. Elle nécessite beaucoup de travail manuel et de temps, tout en étant moins productive, ce qui constitue sans aucun doute le plus grand défi de ce projet. C'est pourquoi il a été décidé de développer l'architecture avant même de rechercher des utilisateurs, étape qui commence dès à présent. Ce sont ces derniers qui influenceront la suite du projet. Pour la même raison, il nous a été demandé de mettre à disposition des espaces très flexibles pouvant convenir à des besoins futurs.

● O.W.: L'architecture confère au projet un caractère temporaire, sans l'être.

● B.L.: Nous nous sommes mis à la place d'un agriculteur: traditionnellement, lorsqu'un agriculteur veut construire quelque chose, il le fait lui-même de manière très pratique. Nous avons décidé d'imiter cette attitude : pas de détails compliqués et des techniques reproductibles en série. Les bâtiments ayant la même envergure, ils peuvent facilement être démantelés et remontés ailleurs.

● O.W.: La flexibilité signifie-t-elle également l'évolution dans le temps si nécessaire?

● B.L.: Oui, sans aucun doute. Le projet ressemble à une micro-ville, une sorte de mini-master plan basé sur l'idée simple selon laquelle un morceau du programme équivaut à un bâtiment. Le processus a déjà fait ses preuves. À un moment donné, il y a eu des problèmes de budget, nous avons donc décidé de supprimer un bâtiment qui pourra être construit plus tard, sans perdre en qualité sur le plan global.

● O.W.: Comment voyez-vous la réintroduction de la production d'alimentation à petite échelle? Dans une grande ville comme Bruxelles, cette petite échelle de production alimentaire est-elle une réponse qui ne demande qu'à être multipliée ou seulement un moyen de sensibilisation?

● B.L.: Ce projet pilote doit être multiplié afin d'avoir un impact clair sur la production, oui. La plus grande difficulté, pour la coalition de parties prenantes, est de trouver plus de terrains cultivables à Bruxelles. Mais cela ne peut pas constituer la seule solution. Il faut penser globalement. La production alimentaire est une thématique sociale et en raison de la fragilité économique, ce type d'aliments biologiques est trop coûteux pour être accessible à tout un chacun. La multiplication pourrait offrir une réponse à ce problème, mais nous avons encore besoin de nourriture industrielle et nous devons peu à peu trouver des solutions qui soient mieux équilibrées. Quoi qu'il en soit, cet exemple peut être considéré comme la ferme 2.0. Aujourd'hui, un fermier peut être un citoyen urbain, vivant quelque part en ville et venant ici pour travailler. La ferme fonctionne alors comme un espace agricole partagé où différentes personnes cultivent différentes sortes d'aliments et peuvent former des coalitions selon leurs besoins et projets. Il sera très intéressant de pouvoir disposer de ce type de projets dans les alentours de villes comme Bruxelles.

● O.W.: Cela signifie que ce projet n'est pas uniquement de nature agricole, mais englobe un changement de mentalité général.

● B.L.: Exactement. C'est la raison pour laquelle le lien avec l'espace public est très important. Il reflète l'idée d'une ville productive que Kristiaan Borret envisage en tant que maître architecte. La ville est un lieu où nous vivons, mais aussi travaillons et produisons dans des usines. Ici, ce n'est pas une usine, mais quelque chose de presque poétique - une ferme qui cultive des légumes et témoigne des changements. Nous avons organisé le programme d'une telle façon que le public et la production se mélangent réellement. Bien que le site soit destiné à la production, il permet aussi d'y organiser des ateliers ou prendre

un café, découvrir les plantes, les activités. Cela pourra également soutenir l'économie des futurs utilisateurs. Il y a un espace polyvalent, un four à pizza dans le jardin, beaucoup d'endroits différents, dont certains sont chauffés, d'autres pas, et beaucoup de diversité à l'extérieur et à l'intérieur. Nous n'avons pas vraiment défini ce qui pourra s'y passer, cela dépendra des futurs utilisateurs.

● O.W.: J'avais prévu de vous demander s'il était temps de penser utopie à nouveau. Mais la Ferme du Chaudron n'est en fait pas une utopie. Elle est la matérialisation d'une vision, donc très réelle.

● B.L.: Je pense que nous devons penser utopique, c'est la seule manière de faire. Mais c'est vrai - nous créons un outil pour devenir proactifs en direction de cette utopie que nous voulons atteindre. C'est quelque chose de très tangible.



Le projet de la Ferme du Chaudron à Anderlecht s'inscrit dans les programmes «Good Food» et «BoerenBruxsel/Paysans» (fonds FEDER européens) développés par Bruxelles Environnement - Architectes : siN4E. © siN4E

