

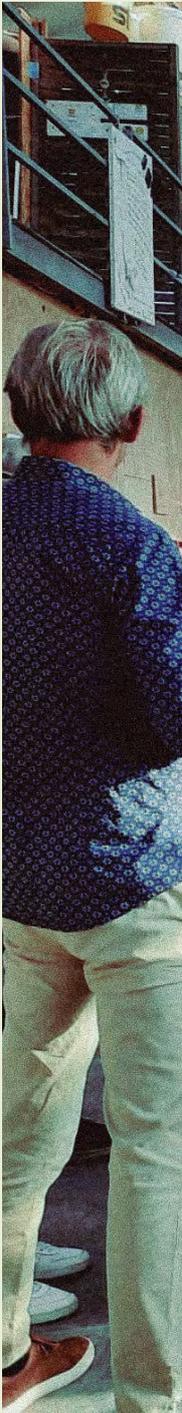
Les Serres de Beaudreville

En réinvestissant des serres en friche, l'association Faire vivre les Serres de Beaudreville a créé un tiers-lieu agri-culturel qui accueille des professionnels se reconvertissant dans l'agriculture, la transformation alimentaire et la cosmétique, ainsi que des artistes, des thérapeutes et des associations. Situé au cœur de l'Essonne, il accueille sur un terrain de 6 000m² un collectif diversifié de porteurs de projets, principalement issus des mondes agricoles, para-agricoles et artistiques.

Le projet est né en 2021, d'une initiative de Julien Perrin, apiculteur à la recherche d'un local pour installer une miellerie. Il fait l'acquisition des serres, autrefois dédiées au maraîchage hors sol et laissées à l'abandon. Avec le soutien du Parc Naturel Régional (PNR) et d'une équipe de passionnés, ils transforment cet espace en un lieu vivant et atypique. Rapidement émerge une volonté d'y faire cohabiter une vie culturelle et artistique, afin de « de faire un pas de côté », et d'ajouter « d'autres visions du monde » à l'origine entrepreneuriale du projet.

Aujourd'hui, une vingtaine de porteurs et porteuses de projet sont présents sur le lieu, mettant l'accent sur les activités agricoles et para-agricoles. Parmi ces projets, on trouve une miellerie/élevage de reines/vente de matériel d'apiculture, une entreprise de production et de vente de plantes exotiques, une micro-ferme de production de pousses comestibles, une savonnerie, une artisanne spécialisée dans les créations florales et végétales et une pépiniériste qui propose de nombreux plants potagers et aromatiques bio et gourmands. On y trouve également un jardin partagé, une butte de permaculture et un Épi, symboles de la réappropriation citoyenne de l'alimentation. Si le jardin participatif permet aux habitants d'apprendre les principes de l'agroécologie en cultivant leurs propres légumes ; l'Épi, quant à lui, propose une alternative à la grande distribution grâce à un système de groupement d'achats notamment alimentaire favorisant les circuits courts.

Pour accompagner cette dynamique, Les Serres participent à la création et la mise en place de formats et contenus sur les thèmes nourriciers, à l'instar de la formation « De la fourche à la fourchette » réalisée en partenariat avec les Cols Verts, le Campus des Tiers Lieux, la Recyclerie et les Amis Recycleurs qui invite les participants à découvrir le cycle complet de la production alimentaire ; ou de soirée témoignages, organisées en partenariat avec Les Champs des possibles et Abiosol, autour du thème « Ma reconversion vers l'agriculture », qui offrent des retours d'expérience concrets pour les personnes souhaitant s'engager dans ce secteur. Et pour sensibiliser un public plus large, le tiers-lieu propose également une variété d'ateliers agricoles, allant des techniques de maraîchage à la permaculture, en passant par les ateliers repiquages ou terrarium, pour se reconnecter à la terre et à l'alimentation durable.





Éléments clés :

20 porteurs et porteuses de projets

1 salarié Labellisé « Fabrique de territoire » en 2021

6000m² de serres

dont **3000m²** dédiés au tiers-lieu.