

## DÉSIRS DE TERRITOIRES

Atelier de conception et pratique du projet urbain  
et architectural 2022 M1+M2 ENSAB et M2 MOUI

Diagnostic territorial orienté et critique

# LES HALLES EN COMMUN

# ALIMENT-TERRE

Romain BILLOU, Aurélien LE CORVAISIER, Pierre  
MAINGOT, Paul MESARIC-CHERRIER, Florine  
PIEDAGNEL, Timothé PLOUVIER

Ce carnet présente le diagnostic territorial orienté et critique mené, sur le site des Halles en commun à Rennes, par les étudiant.es Romain BILLON, Aurélien LE CORVAISIER, Pierre MAINGOT, Paul MESARIC-CHERRIER, Florine PIEDAGNEL, Timothé PLOUVIER.

Encadrant.es Véronique ZAMANT, Margaux DARRIEUS, Stéphane CHEVRIER

ISSN 2650-8753

© École Nationale Supérieure d'Architecture de Bretagne (ENSAB), 2022  
[www.rennes.archi.fr](http://www.rennes.archi.fr)

# LES CARNETS ENSAB

## LES HALLES EN COMMUN

Zac de la Courrouze, Rennes

Diagnostic territorial orienté et critique

# ALIMENT-TERRE

Reconnecter l'humain à son territoire local, à travers les réseaux alimentaires.



IAUR  
Institut d'aménagement  
et d'urbanisme de Rennes

AVEC



TERRITOIRES  
RENNES



*Vue des Halles en commun depuis le parking en friche à l'ouest.  
25/10/2022 - ©Timothé Plouvier*



# SOMMAIRE

---

p. 07 – Introduction

p. 08 – Un réseau en tension

p. 10 – De l'enclave au réseau

p. 12 – Problématique

p. 14 – Définitions

p. 20 – Cadrage d'étude

p. 22 – Méthodologie

p. 24 – Rennes ville nouricière ?

p. 26 – Mobilités

p. 28 – Production alimentaire

p. 34 – Distribution

p. 40 – Gestion des déchets

p. 44 – Initiatives associatives

p. 48 – Qualité des sols

p. 52 – SWOT : Un territoire fragile au fort potentiel nourricier

p. 58 – Repenser la ville-archipel à un échelon plus local

p. 62 – Un site stratégique propice au développement d'une filière alimentaire locale

p. 63 – Bibliographie

# INTRODUCTION

---

Notre enquête vise à poser les bases d'un futur projet sur le site des Halles en commun, avec l'objectif de proposer de nouvelles manières de fabriquer la métropole.

Construites en 1916, ces halles appartenaient à Euro-Shelter et étaient dédiées à la logistique militaire. L'analyse ici restituée vise à mettre en exergue la notion de "réseau" et plus particulièrement celle du réseau alimentaire environnant au site des Halles en commun. Étudier l'ensemble des réseaux tels que celui des infrastructures des transports, des associations, des jardins potagés, etc. nous a servi de base pour la fabrication d'un «réseau alimentaire local».

Notre diagnostic repose sur des ressources théoriques diverses, telles que les travaux de Gabriel DUPUY sur le concept de réseau appliqué aux villes, mais aussi de Daniel PARROCHIA faisant un historique de la notion, ou encore Sabine BOGNON sur la re-territorialisation du réseau alimentaire.

À travers ce diagnostic du site des Halles en commun, nous souhaitons questionner comment reconnecter l'humain à son territoire par la création d'un réseau alimentaire local ?

Nos premières immersions au cœur du site, mais également dans son environnement proche, ainsi que l'usage de différents outils d'enquête de terrain, nous ont permis de faire émerger notre thématique générale portant sur le réseau alimentaire. À ce titre, nous évoquerons dans la première partie de ce livret, les différents outils ainsi que nos premières immersions.

Notre étude portera donc dans un premier temps sur un diagnostic territorial du site des Halles en commun, mais également sur sa périphérie immédiate. À ce sujet nous verrons plus précisément les notions de réseau, d'alimentation et de production. Nous questionnerons également la ville de Rennes en tant que ville nourricière. Dans un second temps, le résultat de notre diagnostic sera synthétisé à l'aide d'un schéma portant sur les forces, faiblesses, opportunités et menaces, en lien avec notre thématique, que nous avons pu relever sur notre secteur d'étude. Enfin, nous définirons des orientations stratégiques afin de cibler des actions pouvant répondre à notre problématique.



Vue des Halles en commun depuis l'avenue Jules Maniez.  
26/10/2022 - ©Timothé Plouvier





# UN RÉSEAU EN TENSION

# DE L'ENCLAVE AU RÉSEAU

Le jeudi 15 septembre 2022, nous avons visité le site des Halles en Commun en compagnie de Mehdi TEFFAHI, responsable d'opérations pour la SEM Territoires & Développement, chargé du projet de La Courrouze.

Nos impressions lors de la première visite du site, ont été multiples. Nous avons d'abord eu un sentiment d'enclavement à l'intérieur du site. En effet, il existe peu de percées entre le site et l'extérieur. Le site des Halles en commun reste très hermétique à l'activité du quartier influencé par son passé militaire. Quand l'ancien site industriel n'est pas fermé par un mur en pierre (cf.fig.1) d'environ quatre mètres et qui ne laisse rien transparaître, celui-ci est fortement encaissé au vue de sa topographie qui ne laisse rien transparaître non plus, mis à part les sons (surtout liés à la route ou aux chantiers).

Des contrastes topographiques, socio-démographiques, architecturaux (cf.fig.2), entre les quartiers de Cleunay et La Courrouze mais aussi avec le site, et paysagers ont d'abord été observés (puis confirmés par la suite par notre collecte de données). De ces ruptures physiques et sensibles, palpables et impalpables mais ressenties, ont découlé de nombreuses interrogations sur les liens, avérés ou non, entre le site et les deux quartiers qui composent son environnement immédiat.

Ce premier constat nous a poussé à nous interroger sur les liens que les Halles en commun ont avec le quartier. Dans un second temps, nous avons élargi notre approche à tous les liens qui maillent le territoire : le réseau commercial, le réseau culturel, le réseau des équipements publics, le réseau de la faune et de flore, le parcours résidentiel des riverains, les flux de mobilité...

Le réseau a donc été décliné en plusieurs

thématiques, mais l'une d'elles a particulièrement attiré notre attention. En effet, le réseau alimentaire est fédérateur parce qu'en plus de faire référence, par nature, à d'autres déclinaisons de la notion de réseau tel que la notion de mobilités (des consommateurs par exemple), le réseau culturel (avec les initiatives associatives en lien avec la question alimentaire), etc, il répond d'abord avant tout à un de nos besoins primaires, s'alimenter.

De plus, une représentation spatiale des acteurs (cf.fig.3) liés au site des Halles en Commun a été réalisée en lien avec nos premières observations. Tout d'abord nous avons choisi de placer la SEM Territoires et la permanence urbaine au centre de celle-ci. De parts et d'autres de ce noyau central sont dirigées des flèches représentant des actions et des logiques d'échanges entre acteurs.

Ce schéma, qui représente le jeu d'acteurs tel que perçu par la SEM est nommé "Noeud d'ajut". Ce procédé, largement utilisé dans le milieu de la navigation, permet de rabouter deux cordages, de les relier entre eux bout à bout. Il permet donc de représenter la SEM Territoires & la permanence urbaine comme un maillon entre les différents acteurs composant le site des Halles en Commun et son environnement. Dans un second temps sont ajoutés les acteurs issus du milieu alimentaire pour les faire ressortir de manière distincte des autres protagonistes. On remarque que cette seconde catégorie d'acteurs est bien présente malgré une faible implication de leur part dans le projet.

CAORATE ?

Nous avons donc axé notre réflexion sur le réseau alimentaire en prenant en compte toutes les phases du circuit nourricier, c'est-à-dire de la production à la gestion des déchets en passant évidemment par la distribution et la consommation du produit. En lien avec le site des Halles en Commun et du quartier de La Courrouze, nous avons lié cette thématique à la notion du "local" afin d'explorer les tenants et aboutissants présents sur ce sujet. La suite de ce livret se concentre donc sur le thème du réseau alimentaire.



Figure 1. Croquis ancien mur de l'enceinte militaire



Figure 2. Photos du contraste architectural des deux quartiers de la Courrouze et de Cleunay. ©Aurélien Le Corvaisier

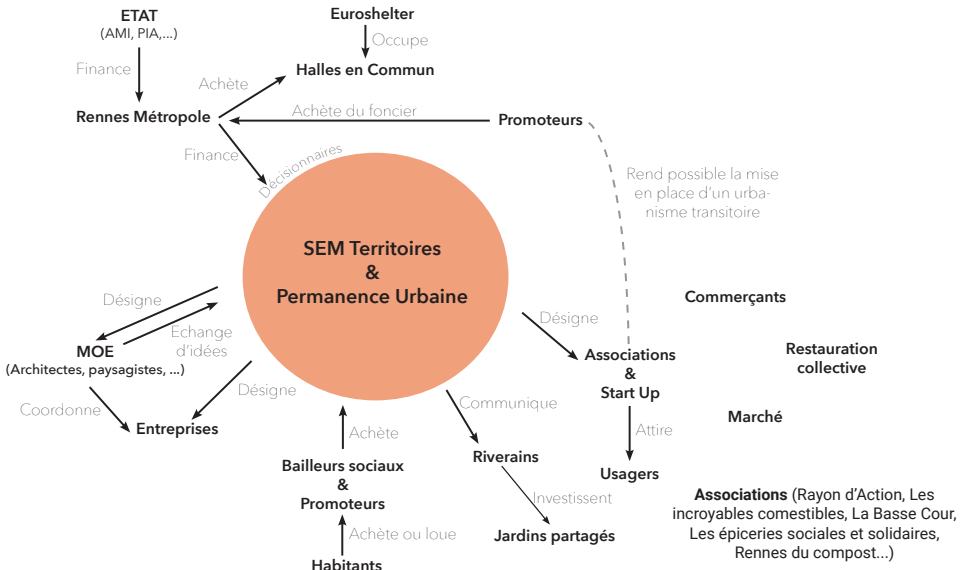


Figure 3. Schéma d'acteurs : Un réseau articulé autour de SEM Territoires

# PROBLÉMATIQUE

Une fois ces premières observations effectuées et notre thématique délimitée, il s'agissait donc de relier entre elles nos réflexions et nos premières recherches.

Au cours de celles-ci, les caractéristiques agricoles de Rennes Métropole ont forcément attiré notre attention, dès lors que nous nous intéressions à son système alimentaire. Concernant l'usage des sols, la métropole indique que 56% (cf.fig.4) de son territoire correspond à des surfaces agricoles utiles (site de Rennes Métropole, d'après l'AUDIAR). Cette classification regroupe les terres arables, la surface toujours en herbe et les cultures permanentes. C'est donc une part non négligeable du territoire métropolitain qui s'avère être tournée vers la production agricole, alimentaire (cf.fig.5-6), ou qui peut en tout cas y prétendre. Pour autant, ce même territoire semble posséder une auto-suffisance limitée : l'autonomie alimentaire de la ville de

Rennes avait été estimée à trois jours dans le programme électoral de la candidature écologiste aux dernières élections municipales. Ce constat pose ici plusieurs questions : le potentiel nourricier du territoire est-il vraiment utilisé (cf.fig.8) ? Les modes de consommation des habitants sont-ils adaptés aux réalités du territoire (cf.fig.7) ? Comment relier leurs besoins aux ressources existantes ?

Ces questionnements invitent donc à approfondir la question nourricière au prisme du local. Ils nous ont conduit à une problématique générale, qui structurera notre projet : **Comment reconnecter l'humain à son territoire par la création d'un réseau alimentaire local ?**

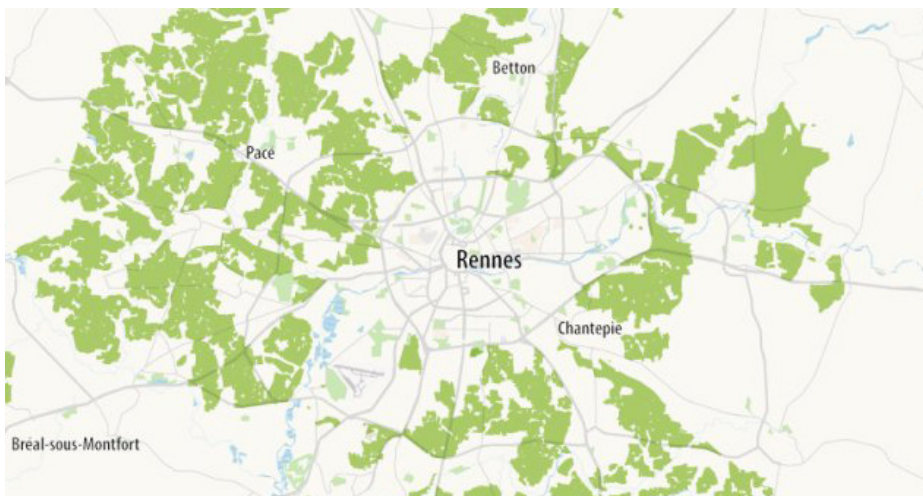


Figure 4. Carte des zones agricoles du territoire métropolitain qui recouvrent 56% de la surface.  
©AudiAR

## Comment reconnecter l'humain à son territoire par la création d'un réseau alimentaire local ?

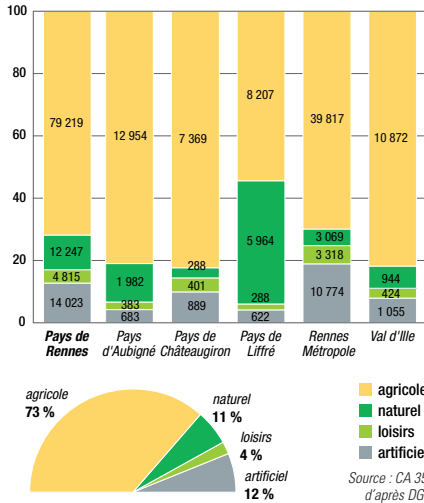


Figure 5. Occupation du sol selon les données du cadastre en 2008 (en%). ©Audiar



Figure 6. Territoires agricoles de céréaliéristes collés à l'urbanisation rennaise. ©Marc Rappilliard



Figure 7. Création d'un lotissement sur des terres agricoles. ©Marc Rappilliard

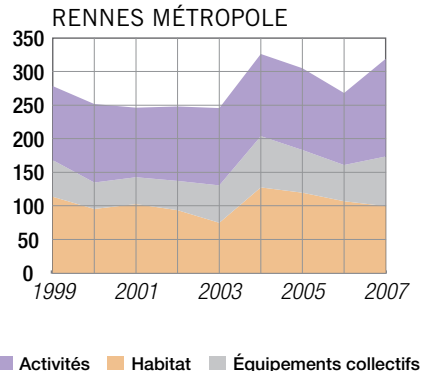


Figure 8. Consommation d'espace foncier pour l'accueil de nouveaux habitants et d'activités. ©Audiar

# DÉFINITIONS

Pour comprendre et mieux aborder notre analyse, nous allons commencer par définir les termes de notre problématique. Ainsi dans cette partie seront développés les notions de réseau, de produit local et d'alimentation.

## RÉSEAU

Le mot "réseau" vient du latin "retiolus", signifiant "filet" et auquel on doit aussi le terme de "rets". Ce sens de "filet" fait d'abord référence à la chasse, à l'outil de rabattage puis de capture des animaux.

À partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle, son sens évolue pour faire référence à un entrecroisement de fibres textiles ou végétales. Ce sens est complété au XVIII<sup>ème</sup> siècle par l'idée de "faisceau de fibres", qui donne au réseau un aspect plus dynamique voire hiérarchisé. Le réseau reste pour autant un "filet" statique ou dynamique, sans que rien ne circule encore le long de ses fibres, ce qui l'éloigne de sa définition actuelle (D. Parrochia, 2005) (cf.fig.9).

Progressivement, la notion de réseau telle que nous la connaissons aujourd'hui va émerger au gré de réflexions dans plusieurs champs et disciplines : sciences de la matière, médecine, génie civil, sciences sociales, etc. La dimension territoriale devient aussi de plus en plus présente dans le sens donné à ce terme.

Au cours de sa lente formation, nous repérons finalement trois enjeux ou aspects du réseau (D. Parrochia, 2005) :

- Face à la dispersion des objets dans l'espace, il est nécessaire d'en repérer les localisations et les liaisons entre eux.
- Le réseau implique désormais une notion de circulation, ce qui impose une régulation de ce phénomène.
- Il faut aussi gérer la dimension aléatoire des liaisons ou des flux sur le réseau donné.

Les techniques disparates qui prennent place en nombre dans la ville (égouts, éclairage public, transports, etc) nous incitent à rechercher un fil conducteur, une unité, qui permettrait de lier ces techniques pour mieux appréhender la constitution de l'urbain et la fabrique des villes. Dès lors, le terme de réseau s'impose.

Pour autant, le réseau est relativement peu présent dans les théories de la ville, qui laissent d'avantage la place à la notion de "système" (G. Dupuy, 1984). Celle-ci est généralement décomposée en sous-systèmes, dans lesquels il est possible de retrouver la notion de réseaux d'interactions. De fait, un réseau de transports permet par exemple de mettre en relation différents quartiers de la ville, de relier entre eux différents types d'activité, etc. Nous pouvons notamment parler de "réseau technique urbain" comme d'un "équipement de mise en relation physique et de mise en rapport social d'éléments localisés du système urbain, comme un équipement de solidarité urbaine" (G. Dupuy, 1984).

Dans la continuité des réflexions autour de la ville et du réseau, il est également intéressant de constater que "la subsistance d'une ville" est déterminée par l'existence «d'équipements spécifiques et permanents assurant [...] les fonctions de mise en relation d'organisation du système urbain" (G. Dupuy cité dans S. Bognon, 2017 ; p118). L'alimentation semble non seulement prendre part à cette idée de "subsistance", mais elle

fait aussi intervenir une logique de réseaux au sein de la ville : l'approvisionnement alimentaire procéderait en effet "de logiques matérielles et de jeux d'acteurs qui commandent, réglementent et assurent la subsistance des citoyens qui ne produisent pas leur nourriture" (S. Bognon, 2017).

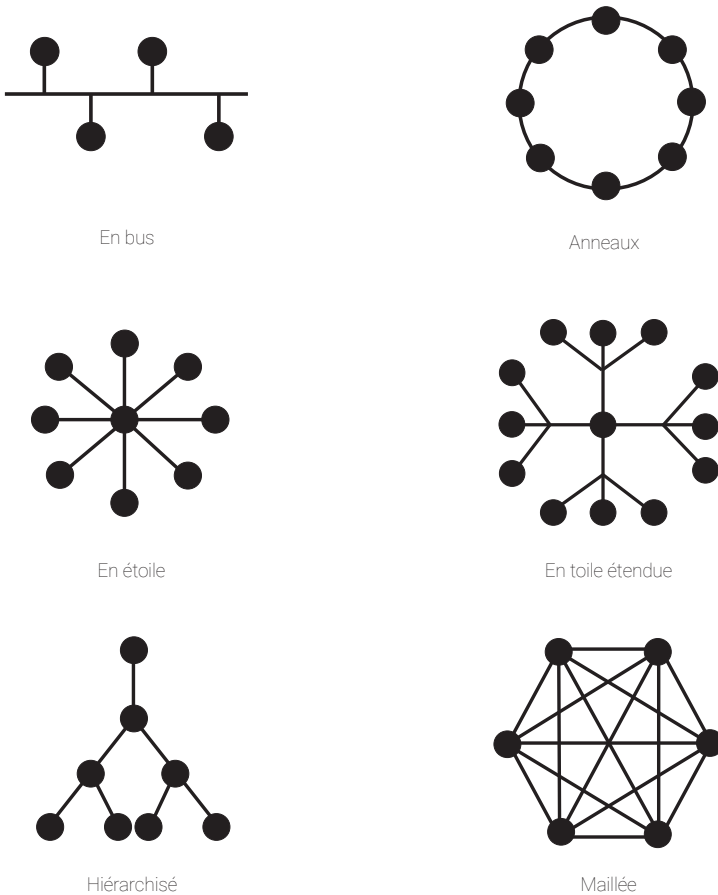


Figure 9. Notre vision des différentes typologies de réseaux

## PRODUIT LOCAL

La notion de produit alimentaire local est attachée à l'acte de consommation de ce produit. Pour être considéré comme "local", l'acte de consommation ainsi que la ou les étapes de production du produit alimentaire doivent avoir lieu à une distance géographique considérée comme raisonnable par le consommateur (cf.fig.10).

Cette distance est subjective à plusieurs égards. Elle dépend :

- du produit consommé, selon que la production est possible ou non à proximité du lieu de consommation ;
- des éventuelles étapes de transformation et, partant, du lieu de production des matières premières ;
- éventuellement, du lieu de production des intrants (ex. : alimentation animale) ;
- de la caractérisation géographique d'un territoire : le local est-il considéré à l'échelle de la commune, du département, de la région, du territoire national ?

Les travaux (voir notamment l'étude sur la notion de proximité dans la filière des fruits et légumes frais réalisée par le cabinet Blézat Consulting) sur la notion de proximité dans certaines filières alimentaires montrent que cette notion n'est pas toujours exprimée en distance mais fait référence à l'appartenance à un territoire (terroir, région, France...). En effet, le produit alimentaire local n'est pas défini en tant que tel dans le droit français. La notion de distance est donc laissée à l'appréciation de chacun. C'est en ce sens que la Ville de Paris a défini les produits locaux comme étant les aliments produits à moins de 250km de celle-ci (d'après l'adjointe à la Maire en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, Audrey Pulvar). La Métropole Lyonnaise, a quant à elle défini comme étant un produit local, tout produit issu d'une exploitation à 50 km autour de Lyon.

D'après Nicolas Bricas, Claire Lamine et François Casabianca ("Agricultures et alimentations : des relations à repenser ?"), la demande en produits alimentaires locaux est une réponse à la distanciation entre le citoyen et son alimentation :

- distanciation géographique (éloignement des lieux de production et de consommation);
- distanciation économique (augmentation du nombre d'intermédiaires);
- distanciation cognitive (perte de savoirs sur l'origine et les méthodes de production des aliments);
- distanciation politique (perte de prise sur le système alimentaire).

Les conséquences de ce phénomène de distanciation sont multiples, on peut en relever deux majeures qui sont la défiance du consommateur-citoyen envers les chaînes alimentaires principales et la modification des pratiques de consommation, notamment en accordant une confiance plus importante dans les produits alimentaires locaux. .

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur (vente à la ferme, marché de producteurs, vente par correspondance hors plateformes...) (cf.fig.11-12) soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.

Contrairement à ce que cela pourrait sous-entendre, la notion de circuit court n'inclut pas de critère de distance géographique entre la production et la commercialisation puisqu'elle se focalise sur la notion d'intermédiaire(s). En ce sens, la notion de produit local n'exclut pas l'existence d'intermédiaire(s). Ainsi, un produit local n'est pas nécessairement un produit vendu en circuit court, et réciproquement.



Pour conclure, d'après le rapport n°20074 du CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux), sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'absence de définition des produits locaux n'apparaît pas comme un frein à leur développement. Il ajoute qu'une définition pourrait même s'avérer contre-productive.

Cependant, d'après nos observations et recherches, nous pouvons tout de même assurer que la définition d'un produit local se rapproche d'un produit cherchant le chemin le plus court entre son lieu de production et son lieu de consommation sans prendre en compte la notion d'intermédiaire(s), comme

vu précédemment. Dans notre cas, on peut donc parler d'un produit local quand celui-ci est produit et consommé au sein même de notre périmètre d'étude, celui-ci étant accessible (à pied) dans son intégralité en une quinzaine de minutes. Cette notion fait écho à la politique menée par Rennes Métropole et son bureau des temps, service métropolitain dédié au développement d'une ville de proximité selon le modèle de la "Ville du quart d'heure" de Carlos Moreno. Le concept de la "Ville du quart d'heure" est un modèle d'organisation urbaine où tous les services jugés comme étant essentiels pour les habitants sont accessibles en 15 minutes en mobilité douce.



Figure 10. Notre définition du local



Figure 11. Exemple de lieu de production alimentaire en contexte urbain dense : La ferme du Rail Paris. ©Christophe Ponceau



Figure 12. Exemple de lieu de distribution : Marché alimentaire de la Courrouze. ©Timothé Plouvier

## ALIMENTATION

La notion d'alimentation est complexe à appréhender tant elle est transversale et semble aller de soi. Ainsi, il convient de s'intéresser à l'alimentation à travers différentes disciplines, de la biologie à la sociologie, en passant par la médecine et le droit.

En biologie, il convient de distinguer la notion de nutrition, correspondant aux fonctions telles que l'alimentation, la digestion, la respiration, la circulation et l'excrétion, nécessaires à l'approvisionnement en matière et en énergie d'un organisme, et l'alimentation définie à la fois comme le régime alimentaire d'un animal (ce qu'il mange), et comme le fait de manger de la nourriture en vue de répondre à ses besoins et de se développer.

Le vocabulaire médical distingue aussi alimentation et nutrition, en étendant la notion de nutrition à un volet psychologique visant à l'analyse des comportements alimentaires individuels et collectifs. La médecine est largement corrélée à la notion d'alimentation et fait ainsi l'objet de nombreuses politiques publiques en matière de santé. Santé Publique France publie en ce sens des recommandations sur l'alimentation en exposant d'une part les risques que représentent une mauvaise alimentation et d'autre part des conseils pour mieux manger.

Si elle fait l'objet de politique publique en matière de santé, l'alimentation est pourtant une notion très floue d'un point de vue juridique. L'article 205 du code civil énonce un devoir alimentaire des enfants vis-à-vis de leurs ascendants dans le besoin, impliquant pour les enfants l'obligation d'apporter un soutien à leur parents, y compris financier. Le Code de la consommation donne quant à lui, à l'article R112-1 une définition assez floue de la denrée alimentaire : «toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme».

Des politiques alimentaires sont néanmoins menées telles que l'aide alimentaire ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire. Malgré l'existence de ces dispositifs en droit interne, la chaire UNESCO Alimentations du monde a mis en lumière l'insuffisance du droit français en matière de droit à l'alimentation. Il convient cependant de souligner que l'Union Européenne ne donne qu'une définition réglementaire limitée de l'aliment, en séparant ce qui est considéré comme un aliment et ce qui n'est pas déclaré comme tel. Malgré cela, le droit international a reconnu l'existence d'un droit à l'alimentation relatif à l'accès à une alimentation sûre, c'est-à-dire disponible en quantité suffisante, accessible pour tous, de manière stable et régulière, et salubre. Cependant, ce droit n'est véritablement mis en œuvre que dans les pays en développement, et même si la France a signé le Pacte International relatif aux Droits Économiques, Sociaux et Culturels dont le droit à l'alimentation est constitutif, celle-ci ne semble aborder la problématique alimentaire que sous le prisme de l'aide alimentaire. Le concept de démocratie alimentaire (cf.fig.14) repose sur l'idée de redonner le choix à la population sur la façon d'accéder à l'alimentation. Elle complète aussi le droit à l'alimentation en ce sens qu'elle tend d'une part vers une reconnexion entre l'alimentation et l'agriculture et d'autre part vers davantage de place pour la participation des citoyens (cf.fig.13). Pensée d'abord comme un outil juridique, il faut pourtant souligner que la démocratie alimentaire reste un concept que les Etats peinent à intégrer dans leur droit interne. De plus, ce concept s'inscrit dans une mouvance activiste et militante ce qui soulève la question de la place des acteurs non éclairés dans ce processus de réappropriation des moyens de production alimentaire. L'émergence des notions de droit à l'alimentation et de démocratie alimentaire met en lumière le caractère politique de la notion même d'alimentation, que la sociologie définit comme un marqueur culturel, identitaire et économique.

Il convient pour finir de s'intéresser à la production alimentaire. L'OCDE a souligné la multiplication par deux de la population depuis 1960 et par trois celle de la production alimentaire alors que les surfaces agricoles n'ont augmenté que de 15%. Elle met aussi en avant l'intensification de la production qui se traduit par une concentration de cette dernière sur de très grandes exploitations agricoles au détriment des plus petites. Aussi, il est important de noter les importantes inégalités entre les pays en matière de terres agricoles et d'accès à l'alimentation par les populations pour cause de pauvreté et de conflits militaires. La production alimentaire doit donc faire face à deux enjeux majeurs : la variété des conditions de production entre les différents pays, et le changement climatique accroissant les risques pour les producteurs.



Figure 13. Dessin de la BD «Agriculture et alimentation : même combat» de Confédération Paysanne et FADEAR 2021



Figure 14. Nuage de mot sur la démocratie alimentaire par Anne Thibault dans «La démocratie au service de l'assiette pour tous» 2020

# CADRAGE D'ÉTUDE

Comme dit précédemment, notre première approche du site et de son environnement nous a permis de mettre en évidence des **ruptures assez franches** dans l'espace urbain. C'est en ce sens que **notre périmètre** a été défini en lien avec des **coupures urbaines**. De plus, notre **réflexion** s'articule autour de la **notion du réseau**, c'est pourquoi nous avons identifié **trois infrastructures liées au réseau** qui se présentaient comme des **ruptures spatiales évidentes**. Ces ruptures fabriquent un territoire comparable, isolées de ces voisines par les infrastructures suivantes : la **rocade Ouest de Rennes**, **La Vilaine** (au nord) et **la voie ferrée** (à l'est) (cf.fig.16-17).

En cohérence avec la thématique des réseaux, il nous a paru **pertinent de prendre ces limites** car **ce sont avant tout des axes de transports qui connectent les habitants à leur territoire**.

De surcroît, les **Halles en Commun**, situées au **centre de ce cadrage**, sont **accessibles entre 15 et 20 minutes à pied de chaque extrémité du périmètre**, ce principe fait donc **écho au terme "local"** que nous avons défini en plus d'être à l'image de "la Ville du quart d'heure" de Carlos Moreno.

Il est évident que la diversité des espaces présents au sein de ce secteur doit être prise en compte dans notre propos. En effet, comme abordés lors de nos premières observations, le quartier de Cleunay et de La Courrouze, tous deux inscrits dans notre cadrage d'étude sont forcément vecteurs de contrastes.



Figure 15. Vue satellite de Rennes 2020



Figure 16. Vue satellite de notre cadrage 2020



Figure 17. Carte du cadrage choisi pour notre diagnostic, défini par les infrastructures de transports.

# MÉTHODOLOGIE

Pour réaliser ce diagnostic dans notre cadrage d'étude, nous avons utilisé plusieurs méthodes de recensement et d'analyse.

## **La collecte de données qualitatives visant à affiner nos hypothèses...**

Au commencement de notre étude sur le secteur, nous avons collecté des données qualitatives en rapport avec notre ressenti initial des lieux, des Halles en Communs et de ses alentours. Nos collectes de données étaient orientées en fonction des interrogations émanant d'une thématique générale, celle du réseau. Nous nous sommes ainsi rendus dans l'école Simone Veil (cf.fig.20) afin de demander aux enfants de dessiner leur itinéraire pour aller à l'école, nous avons collecté des échantillons de végétaux à divers endroits du secteur de la ZAC de la Courrouze et du quartier de Cleunay, pris des photographies axées sur l'architecture, la matérialité, nous avons également mis en œuvre la méthode de Georges Perec en effectuant des "tentatives d'épuisement d'un lieu", ou des entretiens avec des commerçants et des passants.

## **... puis la collecte des données quantitatives visant à les pondérer.**

Dans un second temps, nous avons collecté des données quantitatives par le biais de cartes réalisées à partir de données déjà disponibles, nous permettant d'obtenir des informations précises sur la topographie, sur le réseau de transports en commun (cf.fig.19), la trame viaire, le réseau hydraulique, le nombre d'équipement à proximité etc. mais aussi par le biais d'un entretien réalisé sur le groupe Facebook de La Courrouze (cf.fig.18). Nous nous sommes par ailleurs intéressés au temps de trajet en marche à pied entre différents points ou encore aux cadres normatifs encadrant les thématiques rattachées à la notion de

réseau, particulièrement celle du réseau alimentaire. Qu'il s'agisse de la collecte des données qualitatives et de celle des données quantitatives, l'objectif était d'expérimenter le lieu en s'y rendant fréquemment et à différentes heures de la journée, en témoigne les entretiens réalisés auprès des commerçants au moment de la fermeture du marché de la Courrouze. Le choix d'une représentation des données principalement tournée sur la cartographie vise tant à illustrer nos données quantitatives et qualitatives qu'à illustrer un propos prospectif. Il convient de préciser dans un premier temps que les données collectées ne sont pas systématiquement présentées sous forme de cartes bien qu'elles en constituent une part importante. Ce choix de la cartographie découle d'un double objectif : faire écho à notre thématique autour de l'idée de réseau alimentaire et viser une certaine clarté du propos. Les réseaux représentés sur les cartes tendent également à démontrer la manière dont ces derniers sont distincts ou non du site des Halles en Commun, selon qu'ils partent du site ou non.

## **Une unité de mesure commune à l'ensemble de nos rendus cartographiques relatifs à la distance : la marche à pied.**

Nous avons en effet choisi de mesurer les distances en temps de marche à pied dans l'objectif d'inscrire notre analyse de données dans un récit prospectif visant à recentrer le réseau autour de l'idée du chemin le plus court, la métropole de Rennes s'inscrivant déjà dans une politique de proximité en reprenant le concept de la «ville du quart d'heure» via les travaux de son "bureau des temps".

Dans quel secteur de la Courrouze habitez-vous ?

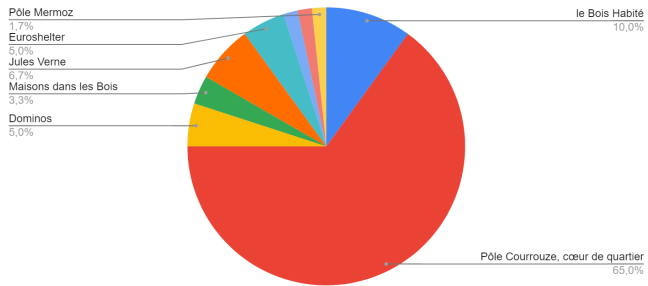


Figure 18. Exemple de résultats obtenus à l'enquête en ligne réalisée par le groupe auprès de 60 habitants de la Courrouze et portant sur leurs parcours résidentiels en 2022.



Figure 19. Carte quantitative sur le réseau de transports des Halles en commun.

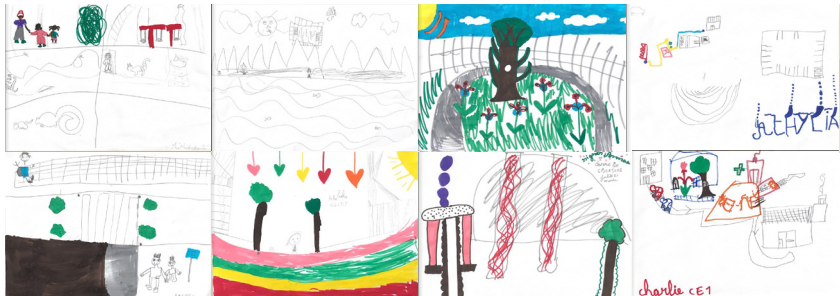


Figure 20. Dessins des enfants de l'école Simone Veil, représentant leur trajet pour se rendre à l'école.



Marché alimentaire de la Courprouze, place Jeanne Laurent, tous les jeudis de 15h à 20h.  
27/10/2022 - ©Timothé Plouvier



# RENNES, VILLE NOURRICIÈRE ?



PRÉ  
LA RIVIERE  
www.lapre-riviere.fr

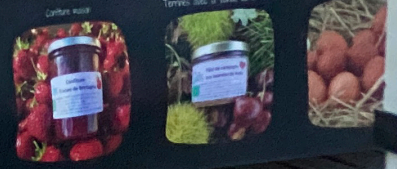
- Retrouvez nous :
- Sur les marchés
  - En vente directe à la ferme
  - En drive (retrait ou livraison)



Parcage et élevage  
Chanteloup (35)

Visite gratuite de la ferme durant nos horaires d'ouverture

ACCEPTONS LES RÈGLEMENTS PAR  
ESPÈCES  
CARTE BANCAIRE  
RESTAURANTS (CARTE ET PAPIER)



# MOBILITÉS

Il est nécessaire d'aborder la thématique de la mobilité. D'abord parce qu'elle constitue la condition sine qua non à l'émergence d'un réseau alimentaire permettant le déplacement des biens et des personnes, donc des consommateurs et des produits alimentaires. Aussi parce qu'elle permet de rendre compte de l'existence ou non d'une certaine proximité permettant par exemple pour les consommateurs d'avoir facilement accès à des produits alimentaires.

La métropole de Rennes assume de ne pas privilégier l'usage individuel de la voiture dans sa politique de mobilité. L'aménagement de parkings aux terminus des deux lignes de métro illustre d'ailleurs cette volonté d'atténuer la présence de la voiture à l'intérieur de la ville, au détriment, parfois, de la fluidité du trafic routier sur la rocade. Or Rennes Métropole ne pourra pas toujours se permettre de financer des aménagements visant à décongestionner la rocade, ce qui implique de privilégier une politique en matière de mobilités axée sur le changement des pratiques et des mentalités. C'est pourquoi la municipalité et l'intercommunalité privilégient les mobilités douces et les transports en commun, ce qui s'inscrit dans une politique du temps qui s'illustre en grande partie par le modèle de la ville du quart d'heure. Le plan de développement urbain (PDU) pose ainsi quatre enjeux qui sont de réduire de 40% les émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030, apporter une réponse aux besoins croissants causés par le modèle de ville-archipel, cibler les problématiques prioritaires, et enfin mettre en œuvre plusieurs solutions de mobilités adaptées à chaque territoire

Keolis, qui a été choisie comme délégataire des services de mobilités de la métropole, met en œuvre un réseau de mobilité pour répondre besoin de diversification de l'offre qui ne prend pas uniquement en compte les transports en commun et qui permet de développer une

alternative à l'usage individuel de la voiture, à travers l'ouverture d'une seconde ligne de métro, un service de covoiturage s'intégrant à l'offre STAR et d'une diversification de l'offre vélo.

S'agissant du vélo, Rennes est classée troisième ville cyclable dans la catégorie des villes de plus de 100.000 habitants selon un sondage réalisé par la Fédération des usagers de la bicyclette\*. Il convient de souligner, par exemple, que la distance moyenne entre deux parcs vélos excède rarement 100 mètres, ou encore que l'offre en piste cyclable représente environ 50 kilomètres. Ainsi, l'aménagement de la ZAC de la Courrouze reflète cet investissement de la métropole en matière de vélo, avec la mise à disposition des usagers de pistes cyclables et de cheminements partagés avec les piétons ainsi qu'une station comportant 20 vélos en libre service.

Il est également intéressant de se pencher sur le réseau de transports en commun puisque celui-ci fait l'objet de nombreux investissements, parmi lesquels l'ouverture de la seconde ligne de métro fait figure de symbole. Aussi, la Métropole s'équipe progressivement de bus 100% électrique dans le but que ces derniers représentent la totalité de son parc en 2024. Ainsi, Rennes Métropole dispose d'un réseau de transport en commun dense dont bénéficie la ZAC de la Courrouze grâce à la seconde ligne de métro, qui vient compléter l'accès au site

déjà assuré par 7 lignes de bus de différentes échelles (métropolitaines, urbaines)(cf.fig.21).

Pour conclure, il faut souligner que le réseau de mobilités mis en place par Rennes Métropole, par sa densité et sa diversité, s'inscrit dans une démarche de proximité pouvant favoriser l'émergence d'un réseau alimentaire local. En ce sens, il convient de mentionner le classement des villes marchables résultant d'un baromètre créé par la Fédération française de randonnée pédestre dans lequel la ville de Rennes se positionne à la deuxième place, derrière Strasbourg.

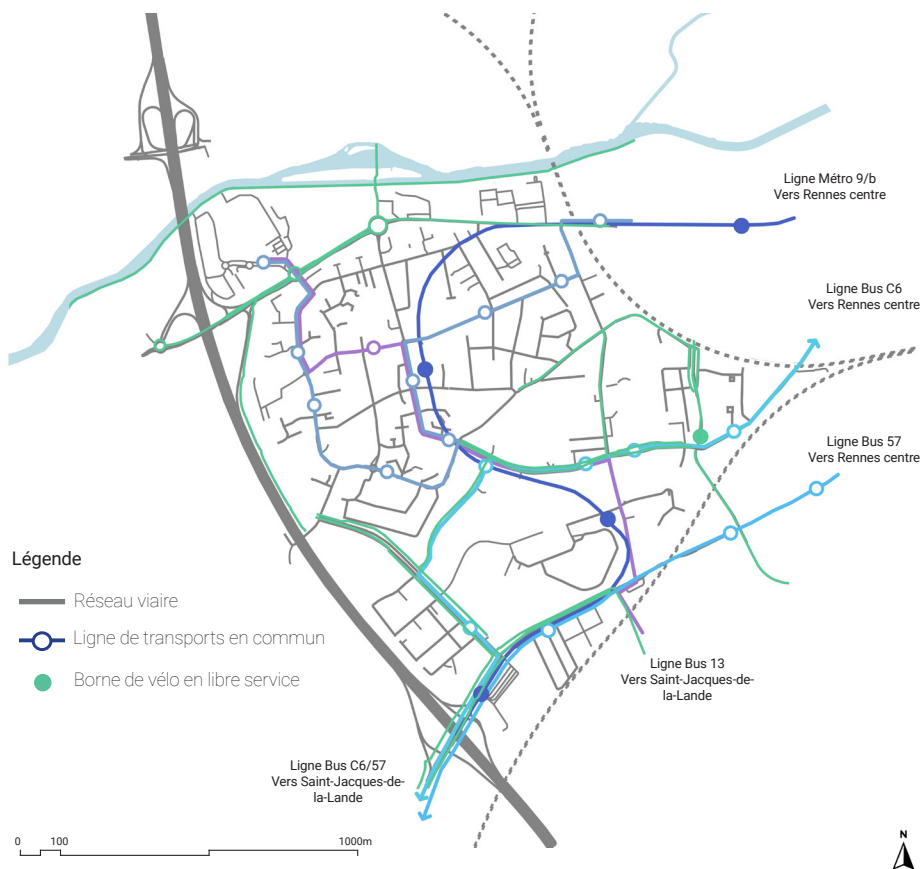


Figure 21. Un territoire accessible pour les habitants

# PRODUCTION ALIMENTAIRE

Pour développer ce volet de la production alimentaire, nous sommes directement partis de nos observations du site et de ses environs. Nous avons en effet constaté la présence de plusieurs déchets, dont nous avons réalisé une collecte sous la forme d'un atlas photographique.

C'est ici aux déchets alimentaires que nous porterons une attention particulière. Leur présence autour du site nous a en effet invité à nous questionner sur leurs parcours et donc, dans un premier temps, sur le processus de production des aliments ici consommés.

Nous avons pris le parti de nous focaliser sur quatre déchets différents relevés sur le site : une pomme, une bière, un sandwich sous vide et une barre chocolatée. Ces différents déchets rendent possible une analyse du parcours de produits plus ou moins transformés, et aux composants plus ou moins éloignés de ce que l'on peut produire localement. La pomme correspond ainsi au produit le moins transformé, et la barre chocolatée peut quant à elle représenter des produits qui nécessitent a priori des éléments plus lointains

Pour chacun de ces déchets, nous avons donc cherché à identifier le potentiel lieu de production du produit alimentaire auquel il correspond, ainsi que son lieu probable de distribution, compte tenu des lieux de vente présents sur le site et ses alentours. Ces lieux ont été placés sur une carte, de même que le lieu où nous avons trouvé le déchet en question. L'ensemble de ces points donne ainsi une idée du parcours de l'aliment, de sa production à sa consommation, en passant par la distribution. Ces réseaux sont complétés par une unité temporelle, le choix ayant été fait de consigner le temps de marche nécessaire entre chaque point. Cette démarche s'inscrit dans notre volonté de travailler sur les notions de proximité et de circuits-courts.

En ce qui concerne la pomme, on constate ainsi une distance relativement réduite entre le lieu de production et le lieu de vente, situé au sein du département de l'Ille et Vilaine. Pour la bière, la distance est un peu plus élevée, mais le lieu de production reste néanmoins dans la Région Bretagne, à moins d'une journée à pied. Pour le sandwich, on quitte cette fois-ci les frontières régionales et l'on passe également la barrière des deux jours séparant le lieu de production du lieu de vente. C'est enfin pour la barre chocolatée que la distance est la plus élevée, puisque son lieu de production est situé en Grande-Bretagne. Pour ce qui est de la distance entre le lieu de distribution et l'endroit où le déchet a été trouvé, elle se situe généralement aux alentours du quart d'heure, les lieux de vente supposés étant réduits au Leclerc de Cleunay ou à l'enseigne Biocoop.

Ces quatre exemples ne sont pas suffisants pour appréhender entièrement le réseau alimentaire qui s'articule autour du site des Halles en commun et de notre périmètre d'études. Ils ne sont qu'une tentative plus concrète pour saisir les enjeux du système d'approvisionnement alimentaire urbain, appliqué à notre territoire.

Dans la continuité de cette première approche, nous nous sommes donc recentrés sur le périmètre choisi, autour des Halles en commun, afin d'y déterminer tous les lieux actuels de production alimentaire, afin d'évaluer les possibles évolutions de ce territoire au prisme des enjeux alimentaires.

Au sein du périmètre choisi, les lieux de production qui existent actuellement se limitent à des jardins familiaux ou partagés et à des bacs potagers dans certains secteurs. Les jardins familiaux de Cleunay représentent aujourd'hui l'espace de production le plus conséquent, comptant 54 parcelles pour un total de 1.86ha. Le jardin collectif du Vallon Jules Verne est le deuxième espace le plus important en termes de surface, représentant 700m<sup>2</sup>, devant le jardin Jean Perrin (100m<sup>2</sup>) ou encore le jardin Arc-en-Ciel (200m<sup>2</sup>), pour ne citer qu'eux.

A l'heure actuelle, Rennes Métropole mène déjà des réflexions autour de sa capacité à alimenter sa population et à maintenir en son sein une activité agricole suffisante et pertinente. Sur le plan du discours politique,

la dernière campagne électorale pour les municipales avait notamment fait émerger des débats sur la question alimentaire. La candidature écologiste, ralliée au second tour à Nathalie Appéré, faisait état dans son programme d'une autonomie alimentaire de la ville de Rennes "réduite à trois jours", comme nous avons déjà eu l'occasion de le rappeler. Sans pouvoir vérifier réellement ce chiffre, sa simple présence montre bien comment l'enjeu alimentaire a été mis à l'agenda.

Outre ces discours ou encore les données quantitatives portant sur le nombre d'exploitations, de terres cultivables, il est intéressant de constater que Rennes Métropole dispose aussi de documents stratégiques qui entendent mieux planifier la politique

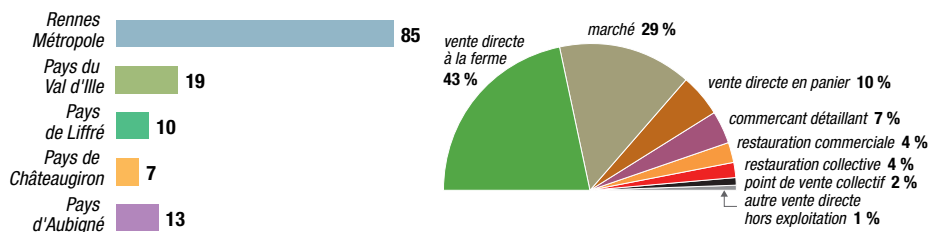


Figure 22. Nombre d'exploitations agricoles en circuits courts et leurs dispositifs d'applications.



Figure 23. Jardin partagé de la Courrouze. ©Timothé Plouvier 26/10/2022



Figure 24. Jardin partagé de Cleunay. ©Pierre Maingot 14/10/2022

alimentaire et agricole et anticiper les transitions à venir. La collectivité a notamment réalisé une consultation dans la perspective de l'écriture de son Plan Alimentaire Territorial (PAT). Elle dispose aussi déjà d'un Plan Alimentaire Durable (PAD). Ce dernier fixe principalement des objectifs pour la restauration collective, en particulier scolaire, assurée par la métropole. La consultation "Agriculture et Alimentation durables", servant de base au futur PAT, a quant à elle permis de recueillir des contributions et des premières pistes visant à impliquer les habitants, en tant que citoyens mais aussi consommateurs, pour "faire évoluer leurs modes de consommation, agir ainsi sur les pratiques agricoles et le gaspillage alimentaire et privilégier une alimentation saine et responsable".

Ces documents stratégiques s'appuient sur des travaux de recherche menés à l'échelle du territoire pour mesurer ses capacités d'auto-suffisance. L'Agro Campus de Rennes, en lien avec la métropole, a notamment publié en 2013 un rapport de recherche s'intitulant "Rennes Métropole, ville vivrière ?". Ce travail met en scène deux scénarios d'autonomie alimentaire, l'un correspondant aux tendances actuelles, l'autre se basant sur une recherche d'autonomie plus poussée. Ce dernier propose de réduire les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la métropole : 0.30ha de surface consommée par habitant pour le scénario tendanciel, contre seulement 0.18ha pour le scénario d'autonomie. Dans le premier cas, les surfaces productives intra-métropole fourniraient 22 % des besoins alimentaires de la population locale, contre 39% pour le scénario d'autonomie. Pour que ce dernier soit envisageable, pour arriver à l'autonomie avec moins de surfaces consommées, l'étude met en avant quatre leviers principaux :

- Le mode de commercialisation : privilégier les échanges locaux.
- La surface de production : étendre les espaces productifs.

- Le régime alimentaire : adopter une alimentation plus économe en surface.
- La production agricole : choisir un modèle plus autonome et durable.

Ces leviers mettent en évidence les différentes strates d'un système nourricier, de la production à la consommation, en passant par la commercialisation.

À ces documents stratégiques et ces travaux de recherche s'ajoutent d'autres démarches concrètes venant de la métropole ou d'organisation de citoyens engagés en son sein, portant des initiatives tournées vers la soutenabilité et l'auto-suffisance. La ville a par exemple intégré le label "villes et villages comestibles de France", sous l'impulsion du collectif "Incroyables comestibles", qui a pesé en 2016 pour que le conseil municipal rennais soutienne une agriculture durable et une logique d'autosuffisance.

Au-delà des politiques locales, métropolitaines, il existe aussi d'autres politiques ou initiatives qui concernent la production alimentaire sur le territoire. Celle-ci prend par exemple part au programme "De la ferme à la fourchette" à une échelle européenne. En effet, cette stratégie comporte 27 actions concrètes avec des objectifs visant à transformer le système alimentaire des pays de l'Union Européenne d'ici 2030. Dans ces actions, on retrouve une réduction de 50% de l'utilisation et des risques liés aux pesticides, une réduction d'au moins 20% de l'utilisation d'engrais (y compris le fumier animal), une réduction de 50% des ventes d'antimicrobiens utilisés pour les animaux d'élevage et l'aquaculture, un objectif de 25% des terres agricoles en agriculture biologique (contre 8% en 2020), etc. Cette stratégie européenne traduit donc une volonté de développer des produits alimentaires de qualité et plus respectueux de l'environnement dans une logique de stratégie bas carbone plus globale.

A travers ces quelques exemples, le contexte politique et réglementaire de la métropole rennaise, sur le plan alimentaire, semble donc permettre de dessiner les contours d'un réseau alimentaire local, auquel prendraient part les Halles en commun.



Figure 24. Deux hectares de jardins partagés. Un territoire au prétexte d'une productivité.

# DISTRIBUTION

La distribution alimentaire, axe majeur dans le circuit alimentaire, est surtout caractérisée au sein de notre périmètre d'étude par la présence de commerces de proximité (une dizaine), mais aussi par un commerce de taille moyenne et par une grande surface. En ce domaine, notre diagnostic commercial indique la répartition de 3 pôles commerciaux centraux sur le secteur : la place Jeanne-Laurent à La Courrouze, la rue Jules Lallemand à Cleunay et le nord-ouest de Cleunay avec Leclerc notamment (cf.fig.26-27).

La consommation alimentaire, bien que difficilement représentable spatialement dans son ensemble, est caractérisée par plusieurs points de restauration collective publique (restaurants scolaires) et privés (restaurants classiques par exemple). On retrouve une part importante de points de consommation alimentaire sur le secteur "Domino", qui accueille de nombreux salariés chaque jour.

Tout comme la production alimentaire, la distribution alimentaire est encadrée par plusieurs documents sur diverses échelles spatiales, notamment à l'échelle nationale, la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi Egalim) est venue, tout comme l'ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, encadrer la distribution alimentaire.

Les mesures prévues par ces textes sont multiples mais concernent globalement la restauration collective. On retrouve dans ces textes, l'obligation d'informer les usagers des restaurants collectifs, une fois par an minimum, par voie d'affichage et pas communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas, et des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du

commerce équitable.

Concernant les excédents alimentaires, la loi a étendu, depuis le 1er janvier 2020, à la restauration collective l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables. En lien avec cette mesure, les textes nous précisent qu'il existe désormais une obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (avec un diagnostic préalable à la mise en place de la démarche, incluant l'approvisionnement durable). De plus et toujours concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, les opérateurs de restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour ont l'obligation de signer une convention de dons avec une association habilitée.

Dans un second temps, ces textes prévoient l'obligation pour que les repas servis dans les restaurants collectifs publics et privés hors entreprises soient constitués d'au moins 50% de produits issus de filières durables et de qualité (produits issus de l'agriculture biologique, ceux bénéficiant de divers labels de qualité et ceux acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie) dont 20% sont des produits issus de l'agriculture biologique ou provenant d'exploitations en conversion.



On remarque donc qu'à un échelon national, la législation tend à favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi qu'à promouvoir une alimentation saine, durable et de qualité. Ces textes sont donc de véritables ressources pour la mise en place d'une «ville vivrière».

Il existe aussi des documents encadrant la distribution alimentaire à une échelle plus fine. En effet, un programme nommé «De la Ferme à l'École» est développé à l'échelle du Pays de Rennes (qu'il est possible de retrouver sur le site [www.paysderennes.fr](http://www.paysderennes.fr)). Ce programme ne représente pas un cadre aussi strict que la législation mais propose des axes de développement et des orientations stratégiques

à prioriser sur le territoire. Ce programme met d'abord l'accent sur la création de lien entre les enfants, les producteurs et les acteurs de la restauration collective (dans une logique de sensibilisation des produits alimentaires de qualité par les acteurs eux-mêmes). Ensuite, il permet d'améliorer «l'alphabétisation alimentaire des enfants» par l'expérience et l'apprentissage sur le terrain. «De la Ferme à l'École» contribue aussi à l'ancrage territorial de l'alimentation avec une règle du jeu : la participation systématique des producteurs du Pays de Rennes. Enfin, ce programme permet de favoriser l'approvisionnement alimentaire local, notamment de la restauration scolaire.

**À Rennes, 9 670 repas servis chaque jour dans les 48 restaurants scolaires.**

**6 à 8 tonnes de denrées alimentaires traitées par jour dans les restaurants scolaires.**

Figure 25. Chiffres clés à propos de la distribution alimentaire



Figure 26. Biocoop scarabée à Cleunay, vente sur place



Figure 27. E.Leclerc à Cleunay, magasin de grande distribution

La Ville de Rennes a elle aussi décliné ses politiques de distribution alimentaire à travers des orientations stratégiques, notamment sur la "démocratie alimentaire". Ces orientations sont transversales puisqu'elles ne se concentrent pas que sur la question de la distribution mais bien de l'ensemble du circuit alimentaire. Elles définissent le développement «d'îlots alimentaires» afin que chaque quartier de la ville puisse bénéficier de lieux de production, de consommation ou d'éducation à une alimentation équilibrée et durable. Elles permettent aussi d'engager les commerces existants vers des dynamiques de relocalisation de leur approvisionnement en lien avec la mise en œuvre d'une logistique bas carbone sur la Métropole.

niveau local sur le sujet de la distribution alimentaire, secteur clef du circuit alimentaire afin de garantir une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

On peut aussi noter l'exemple d'une initiative entre la Ville de Rennes et l'établissement Eau du bassin rennais qui ont signé un marché public inédit pour approvisionner les cantines des écoles rennaises en denrées alimentaires locales. Les trois exploitations agricoles retenues, installées sur des bassins versants d'alimentation en eau potable, se portent garantes de pratiques respectueuses de l'environnement. Sans produits phytosanitaires ni huile de palme, ni OGM, ni antibiotiques... Et de l'eau puisée au bout de leurs champs. Celle qui coule de nos robinets après traitement. Conclu pour trois ans, le marché porte sur un montant annuel de 50 000€ d'approvisionnement en porc (saucisses, sauté) et en produits laitiers (fromage blanc, yaourt, lait). De quoi fournir 5 à 20 services le midi selon les produits.

Pour finir, la Ville de Rennes a engagé un plan alimentaire durable (PAD) avec l'objectif d'augmenter la part du bio et des produits locaux dans les cantines, ainsi que de baisser le gaspillage alimentaire de 50 %. En 2021, les aliments sont à 32% d'origine biologique et à 40 % produits durables.

On remarque donc une forte implication au



Figure 28. De nombreux lieux de distribution et de consommation sur le périmètre d'étude.

# GESTION DES DÉCHETS

Il convient dans un premier temps de souligner le cadre réglementaire de la gestion et du traitement des déchets afin de mieux analyser la gestion des déchets à l'échelle des secteurs de Cleunay et de la Courrouze.

Si les déchets relèvent de la compétence locale, les collectivités doivent appliquer les principes énoncés à l'échelle nationale. De ce fait, l'article L2223-13 du code des collectivités territoriales transfère les compétences en matière de collecte et de traitement des déchets aux collectivités territoriales, particulièrement les communes, les EPCI, mais aussi éventuellement les régions et départements. Le titre IV du livre V du code de l'environnement fixe ainsi les modalités de gestion, de traitement et de prévention des déchets revenant aux collectivités autour de quatre objectifs :

- **la prévention des déchets**, c'est-à-dire produire moins de matières constituant des déchets tels que les emballages par exemple ;
- **transporter moins de déchets et les transporter sur la plus courte distance possible** entre le lieu de consommation et le lieu de traitement ;
- **la revalorisation des déchets**, qui vise particulièrement le réemploi et le recyclage
- **l'information auprès de la population sur les risques** que constituent les déchets pour l'environnement et la santé.

C'est ainsi Rennes Métropole qui est compétente en matière de gestion des déchets et pour mettre en œuvre les quatre objectifs fixés par le code de l'environnement. Le code de l'environnement définit également, à l'article L.541-1 al. 6, le déchet comme "tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon." Aussi, il est intéressant d'observer un renforcement, au niveau national, des

objectifs en matière de prévention, de gestion et de traitement des déchets présents dans le code de l'environnement depuis la loi AGECE qui s'articule autour de cinq axes : sortir du plastique jetable, mieux informer les consommateurs, lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire, agir contre l'obsolescence programmée et mieux produire. C'est dans le cadre de la mise en œuvre de cette loi que les pailles et couverts en plastique à usage unique ont été interdits à la vente en 2021. Cette loi a également conduit Rennes Métropole vers l'établissement d'un plan stratégique à l'horizon 2030 visant à accompagner les usagers dans le changement de leurs pratiques, acheter et consommer responsable, prolonger la durée de vie des objets et des matériaux, gérer les biodéchets (végétaux et déchets alimentaires) en proximité, développer des services efficaces et adaptés aux usagers, développer les filières de valorisation. Pour conclure le volet juridique en matière de déchets, il est essentiel de mentionner l'application du principe de "pollueur-payeur" par le biais des dispositifs dits "filières" (REP). Ces dispositifs consistent à rendre responsables de financer ou d'organiser la prévention et la gestion des déchets, les personnes ayant mis sur le marché certains produits, les incitant donc à l'éco-conception. Ces mesures juridiques permettent de nourrir la réflexion sur le devenir des Halles en commun, en ce qu'elles permettent de définir de nouveaux usages à travers des changements substantiels dans la manière de produire et de consommer.

Si, au regard du droit, la gestion des déchets fait l'objet d'une réglementation visant à limiter

leur impact sur l'environnement, il convient maintenant de regarder la manière dont la gestion des déchets est mise en œuvre à l'échelle du secteur de Cleunay et de la Courrouze.

La manière dont nous avons appréhendé la question du déchet sur les secteurs de Cleunay et de la Courrouze a été, dans un premier temps, la promenade cartographique. C'est ainsi que nous avons trouvé des déchets, principalement des emballages alimentaires en plastique. Cependant, pour mieux comprendre le fonctionnement en matière de gestion et de traitement des déchets sur le secteur, il a été nécessaire de localiser précisément les différents lieux où les déchets peuvent être gérés par l'intercommunalité de Rennes Métropole et de les cartographier.

La méthode utilisée pour analyser ces données se fonde sur une représentation spatiale articulée autour d'une approche temporelle des distances. Ainsi, les distances sont appréhendées à partir du temps de marche à pied pour accéder, depuis le site des Halles en Commun, jusqu'aux points de collecte et de traitement des déchets.

Il est aussi à noter que si aucun poste de gestion des déchets ne se trouve à Cleunay ou à la Courrouze, ils restent néanmoins à l'intérieur de la Métropole de Rennes. Par ailleurs, il est intéressant de mentionner la présence d'une vingtaine de composteurs collectifs sur le secteur de Cleunay et de la Courrouze. Si ce n'est pas le cas pour le quartier de Cleunay, la ZAC de la Courrouze est labellisée EcoQuartier. Ces équipements, permettant à la fois la collecte et la gestion de certains déchets à une échelle ultra locale, s'inscrivent dans ce contexte puisque parmi les 20 engagements du référentiel EcoQuartier mis en place par le ministère de la transition écologique, l'engagement 18, faisant partie de la dimension "environnement et climat", consiste à "limiter la production des déchets, développer et consolider des filières de valorisation et de recyclage dans une logique d'économie circulaire".\*

Référentiel EcoQuartier, site internet du ministère de la transition écologique : <http://www.ecoquartiers.logement.gouv.fr/assets/articles/documents/referentiel-ecoquartier-2020.pdf>



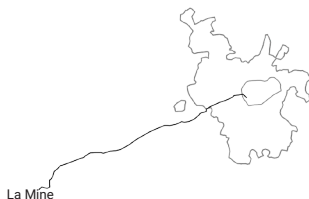
Figure 29. Atlas des traces dans le secteur des Halles en commun d'une consommation alimentaire

## Pomme / Halles en commun - Chavagne



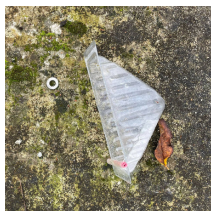
**2h13**  
de marche

## Bière / Halles en commun - La Mine



**14h38**  
de marche

## Sandwich / Halles en commun - Montaigu



**01j07h**  
de marche

## Barre chocolatée / Halles en commun - York



**05j08h**  
de marche

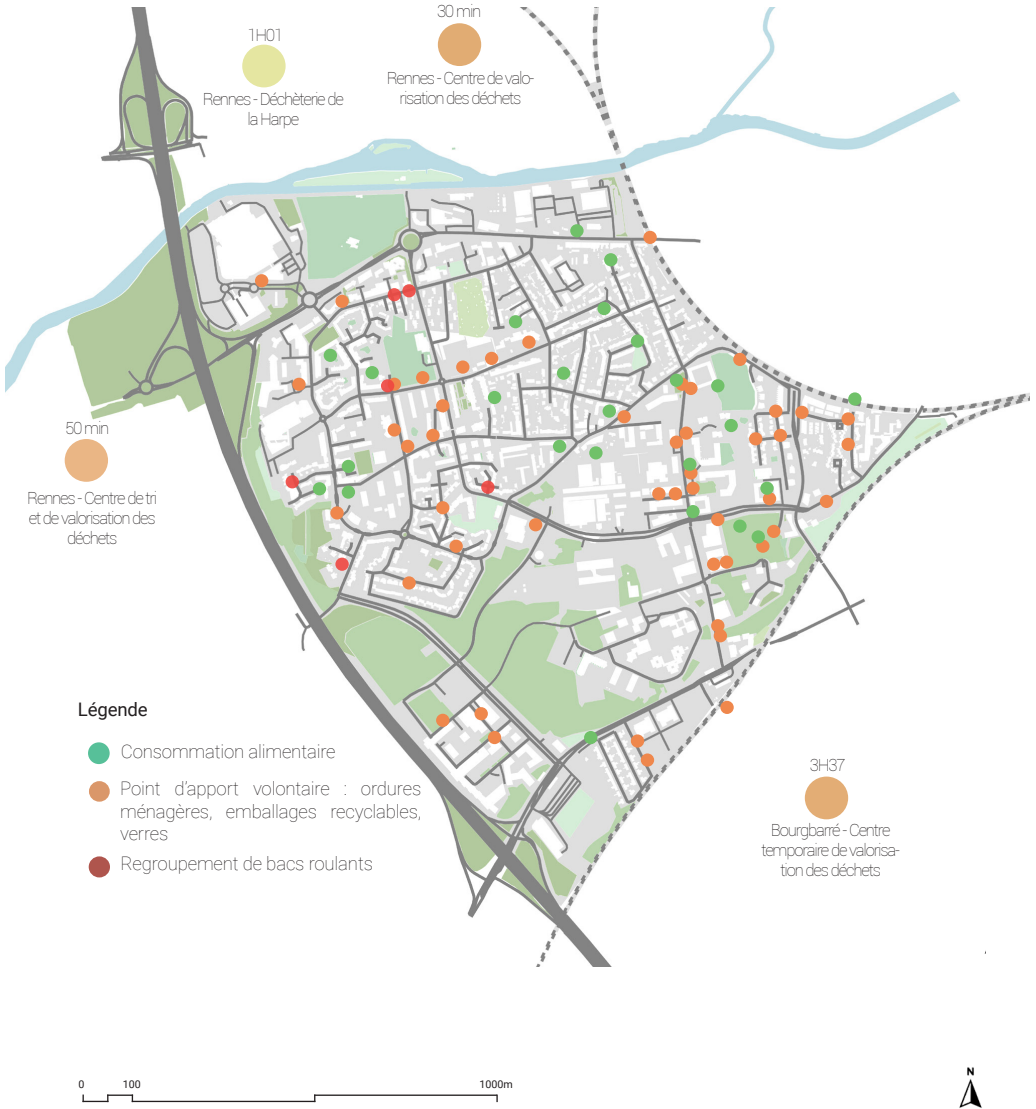


Figure 30. De nombreux lieux pour la gestion des déchets sur le périmètre d'étude.

# INITIATIVES ASSOCIATIVES

En lien avec chaque thématique abordée, nous avons identifié plusieurs initiatives associatives sur le territoire. Ces dernières semblent pouvoir jouer le rôle de relais des politiques et réglementations initiées au niveau de la Métropole, tout comme des bonnes pratiques qui émergent au niveau citoyen. En ce sens, elles peuvent donc participer à la fabrique d'une nouvelle vision pour le territoire et les Halles en commun.

## MOBILITÉS

### AMOB (Association Rennaise pour la Mobilité)

ARMOB est le fruit de la rencontre de bénévoles et de militant.e.s associatifs de Rennes et des alentours, à propos des questions, et même des problèmes de mobilité.

#### La Petite Rennes

Association créée en 2011, ayant pour objectif la mise en valeur des multiples fonctions du cycle qui se fonde alors sur l'autoréparation, le réemploi et la revalorisation du vélo, grâce notamment, à son atelier situé à La Courrouze et à un atelier mobile de réparation intervenant dans les différents quartiers de Rennes et communes de la Métropole.

#### Rayon d'Action

Rayons d'Action est une association de représentation et de promotion du vélo et de la marche comme modes de déplacement du quotidien sur le territoire de Rennes et ses environs.

Afin de soutenir le développement du vélo et de la marche au delà de Rennes et afin d'assurer une représentation à l'échelle de Rennes Métropole qui détient les compétences transport et voirie, l'association a mis en place depuis 2016 des antennes locales qui ont vocation à :

- être un interlocuteur identifié des communes pour leur apporter l'expertise d'usage indispensable à une politique vélo réussie ;
- fédérer les usagers du vélo pour créer des dynamiques et activités locales, tout en faisant connaître l'association au plus grand nombre afin de renforcer son poids politique local et métropolitain.

### Fédération française des usagers de la bicyclette

Créée en 1980, la FUB, Fédération française des Usagers de la Bicyclette, est une association à but non lucratif. La FUB agit pour apporter des réponses concrètes aux préoccupations quotidiennes des cyclistes et promouvoir l'usage du vélo comme mode de déplacement quotidien, par la mise en réseau des associations locales, la concertation avec les pouvoirs publics, et des campagnes de communication grand public. Elle coordonne les échanges d'expériences entre ses associations-membres et vient en appui à tous ceux qui veulent agir pour développer le vélo en ville (particuliers, élus et techniciens des collectivités, bureaux d'études).

## PRODUCTION

### Les incroyables comestibles

C'est un mouvement citoyen qui propose aux habitants de produire eux-mêmes des légumes, puis de laisser la production en libre accès. Il



s'agit d'une initiative personnelle ou collective pour jardiner partout où cela est possible. Les Incroyables Comestibles fédèrent les acteurs de la transition citoyenne des territoires et rendent possible un nouvel art de vivre entre les habitants par le « produire » et « manger » local, éthique et solidaire. Cette action permet ainsi de reconnecter les gens entre eux avec « la Terre nourricière ».

### Jardins (ou) Verts

L'association créée en 2010, a pour objectif de sensibiliser le public à la connaissance et à la préservation de la biodiversité dans l'écosystème urbain. Elle s'identifie dans le mouvement des villes en transition qui fait à la permaculture urbaine.

### Jardins Familiaux de la Ville de Rennes



Figure 31. Logo association La petite Rennes

L'association gère les 1006 jardins répartis sur 11 sites à Rennes. Créée en 1981, elle assure la gestion des jardins familiaux à Rennes dans le cadre d'une convention avec la ville.

### Le jardin des milles pas.

Elle propose des alternatives en matière de modes de production agricole vivrière et de consommation en invitant chacun à une réappropriation alimentaire. Il s'agit notamment d'avoir une meilleure connaissance de son alimentation en se rapprochant du lieu de production. L'association a ainsi deux objectifs majeurs : le développement et la promotion d'une production agro-écologique vivrière de proximité et l'accompagnement et la transition vers une consommation sobre, responsable et équitable.



Figure 32. Logo association Rayon d'action



Figure 33. Logo association Le vert jardin



Figure 34. Logo association Jardin des mille pas

## **Perma G'Rennes**

Il s'agit d'une ferme micro intensive en permaculture qui développe un mode de production alliant économie, biodiversité et partage de savoir-faire. Cette initiative expérimentale vise à étudier le potentiel de l'agriculture urbaine et de la permaculture. Installé sur le site de la Prévalaye, ce projet est le résultat d'une volonté citoyenne, portée par l'Association « Les Ami(e)s de la Prévalaye », en concertation avec la Ville de Rennes.

## **La Basse Cour**

Il s'agit d'un projet citoyen, participatif et solidaire. Basé aussi sur le site de la Prévalaye, le projet naît en 2017 et rejoint le système de gouvernance partagé déjà mis en place précédemment avec le Jardin des Mille Pas créé en 2014 et la ferme permacole Perma'G'Rennes créé en 2016. Le projet met l'accent sur la transmission de savoir-faire, c'est avant tout un lieu de formation et d'animation « du champ à l'assiette », qui passe par des ateliers, des stages, des formations.

## **DISTRIBUTION**

### **Les épiceries sociales et solidaires**

A l'échelle du territoire rennais, il existe plusieurs épiceries solidaires mises en place par le secteur associatif et les CCAS, et qui développent donc des activités de distribution alimentaire, notamment vers les plus démunis. La carte de ces acteurs est mise à disposition sur le site de Rennes Métropole. On peut par exemple citer : Frigo Troc Day by Day : réfrigérateur ou garde-manger en libre accès, dans un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire. <https://frigotroc.fr/>. Village Alimentaire - Coeurs Résistants : distribution alimentaire sans conditions de ressources.

Le Fourneau - Restaurant social Leperdit :

propose un repas pour un euro à toute personne majeure sans domicile fixe.

Les glaneurs rennais : collecte les invendus du marché des Lices pour récupération et consommation afin d'éviter le gaspillage et de permettre à chacun de se nourrir de produits frais.

Cette liste n'est pas exhaustive, et peut notamment être complétée par des acteurs présents au niveau national, tels que les Restos du Coeur ou encore le Secours catholique.

## **DÉCHETS**

### **Rennes du compost**

L'association collecte les biodéchets (épluchures, marc de café, coquille d'œufs) auprès des entreprises rennaises, pour les transformer en compost au jardin des Mille Pas, à La Prévalaye

### **En Boîte le Plat**

L'association propose des boîtes en verre consignées, disponibles dans un réseau de restaurants et commerces partenaires. Le consommateur peut ainsi emporter son plat ou sa nourriture sans utiliser d'emballage, puis ramener la boîte en verre consignée dans une des structures partenaires.

### **Breizh Phoenix**

L'association récolte auprès des commerces pour ce qui peut être donné et/ou recyclé plutôt que jeter. Celle-ci organise sur place une formation du personnel au tri et au recyclage, ainsi qu'un « circuit logistique du don et du réemploi ». Elle appelle ensuite les organismes caritatifs qui viennent récupérer le jour même des produits comestibles et gratuits qu'ils cuisinent, pour les distribuer aux plus démunis.



Figure 35. Logo association Perma G'Rennes



Figure 36. Logo association La basse cour



Figure 37. Logo association La belle déchette



Figure 38. Logo association Rennes du compost



Figure 39. Logo association Le vert En boîte le plat



Figure 40. Logo association Breizh Phenix

# QUALITÉ DES SOLS

S'intéresser au réseau alimentaire oblige à mettre en avant les caractéristiques des sols et surfaces de notre secteur d'étude. En effet, cet aspect est essentiel pour la question nourricière.

Quatre types de surfaces sont présentes au sein de notre cadrage. Avec une grande partie des surfaces imperméabilisées, on peut imaginer malgré le label d'Écoquartier, une présence importante d'îlots de chaleur urbain dans le futur. Cependant, le caractère "Écoquartier" de La Courrouze se traduit dans la présence assez importante de surfaces sans activités humaines (correspondant à des surfaces boisées et naturelles). De plus, des surfaces à usage récréatif sont présentes sur notre secteur d'étude, elles s'apparentent globalement à des équipements sportifs. Enfin, on recense des surfaces à usage productif, représentant une part très faible de la nature des espaces.

Concernant les sols, deux sites sont identifiés par Bretagne Environnement, en 2012, comme étant pollués par une poche importante de matières chlorées. Un des sites est situé au nord du secteur, le long de la Vilaine, l'autre au cœur de la ZAC de La Courrouze, englobe le site des Halles en Commun. Ces sites sont soumis à des restrictions d'usage en termes programmatiques.

Plusieurs solutions, dans le cadre de l'aménagement de la ZAC de La Courrouze, ont été retenues pour la question de la dépollution. Dans un premier temps, une dépollution partielle des sols a été réalisée en 2007. Dans un second temps, 1 500m<sup>3</sup> de terres polluées ont été utilisées pour combler la différence de niveau du sol au-dessus du tunnel du métro (ligne b).

Dans un contexte de tension foncière, le sol

est encadré très rigoureusement par Rennes Métropole à travers son PLUi. Celui-ci indique notamment un coefficient de végétalisation à respecter, c'est-à-dire qu'il émet une part minimale d'espaces végétalisés à préserver pour chaque parcelle.

Sur notre périmètre d'étude, on observe que les coefficients de végétalisation sont compris entre 10 et 40% selon les parcelles. Concernant la partie imperméable et bâtie du site des Halles en Commun, 15% des espaces végétalisés sont à préserver au minimum d'après ce document.

D'après le Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, la politique nationale de gestion des sites et sols pollués dépend de l'usage des milieux. En effet, elle engage à définir les modalités de suppression des pollutions au cas par cas, compte tenu des techniques disponibles et de leurs coûts économiques. Sur un ancien site industriel, le maintien de sa pollution des sols est donc lié à sa compatibilité avec l'usage futur retenu (industriel, résidentiel...) et, si nécessaire, assorti de conditions de maîtrise de leur impact sanitaire ou environnemental.

Selon l'article 173 de la loi ALUR (loi n° 2014-366 du 24 mars 2014 pour l'accès au logement et un urbanisme rénové), l'État prévoit l'élaboration de Secteurs d'Information sur les Sols (SIS) répertoriant les "terrains où la connaissance de la pollution des sols justifie, notamment en cas de changement d'usage, la réalisation d'études de sols et de mesures de gestion de la pollution". L'article 173 de la loi ALUR, a



0 100 1000m



Figure 41. Un territoire particulièrement imperméable.

également créé le dispositif "Tiers demandeur" afin de favoriser la reconversion des friches industrielles.

La législation impose donc à chaque maître d'ouvrage d'un projet situé sur un terrain répertorié en SIS (Secteur d'Information sur les Sols) de fournir dans le dossier de demande de permis (de construire ou d'aménager) une attestation de réalisation d'étude des sols et de sa prise en compte dans la conception du projet par un bureau d'études spécialisé en la matière.

Il est important de se questionner sur la réglementation encadrant la gestion des terres excavées puisque la ZAC de La Courrouze et plus particulièrement notre secteur d'étude est concerné par cette problématique. Il existe un guide de valorisation hors site des terres excavées issues de sites et sols potentiellement pollués dans des projets d'aménagement, qui recense les démarches à suivre selon les caractéristiques de chaque projet. Ce guide a été rédigé entre 2014 et 2017 puis mis à jour en 2020, par le Ministère de la Transition écologique et solidaire, le bureau de recherches géologiques et minières (BRGM) et l'institut national de l'environnement industriel et des risques (INERIS). Cet ouvrage permet de fournir des outils aux producteurs et aux utilisateurs de terres excavées permettant de participer, par une démarche volontaire, au développement durable et à l'économie circulaire en France.

Enfin, la réglementation liée au sol va considérablement évoluer dans le futur. En effet, la loi Climat et Résilience du 24 août 2021, intègre la notion de Zéro Artificialisation Nette (ZAN) qui bouleversera les modèles d'aménagement de demain. Et ce dès la première échéance de cette stratégie qui impose une réduction de 50% du rythme d'artificialisation des sols d'ici 2030 par rapport à celui réalisé entre 2011 et 2020. L'étape finale de ce processus, à partir de 2050, interdit la

consommation d'espace naturels, forestiers et agricoles pour chaque collectivité. Le cas échéant, celle-ci se verra dans l'obligation de "renaturaliser" la même superficie qu'elle a artificialisé dans son projet d'aménagement.

Pour conclure, il est clair que la question du sol s'inscrit fortement dans un contexte de tension foncière que l'on perçoit particulièrement dans certains territoires. Cela va fortement s'accélérer dans les années à venir du fait de la future réglementation en la matière. En ce qui concerne le site des Halles en Commun, il est intéressant de noter une potentialité agronomique importante en termes de surface, cependant un manque d'informations concernant la qualité des sols pourrait s'avérer problématique.

## MAQUETTE ANALYTIQUE

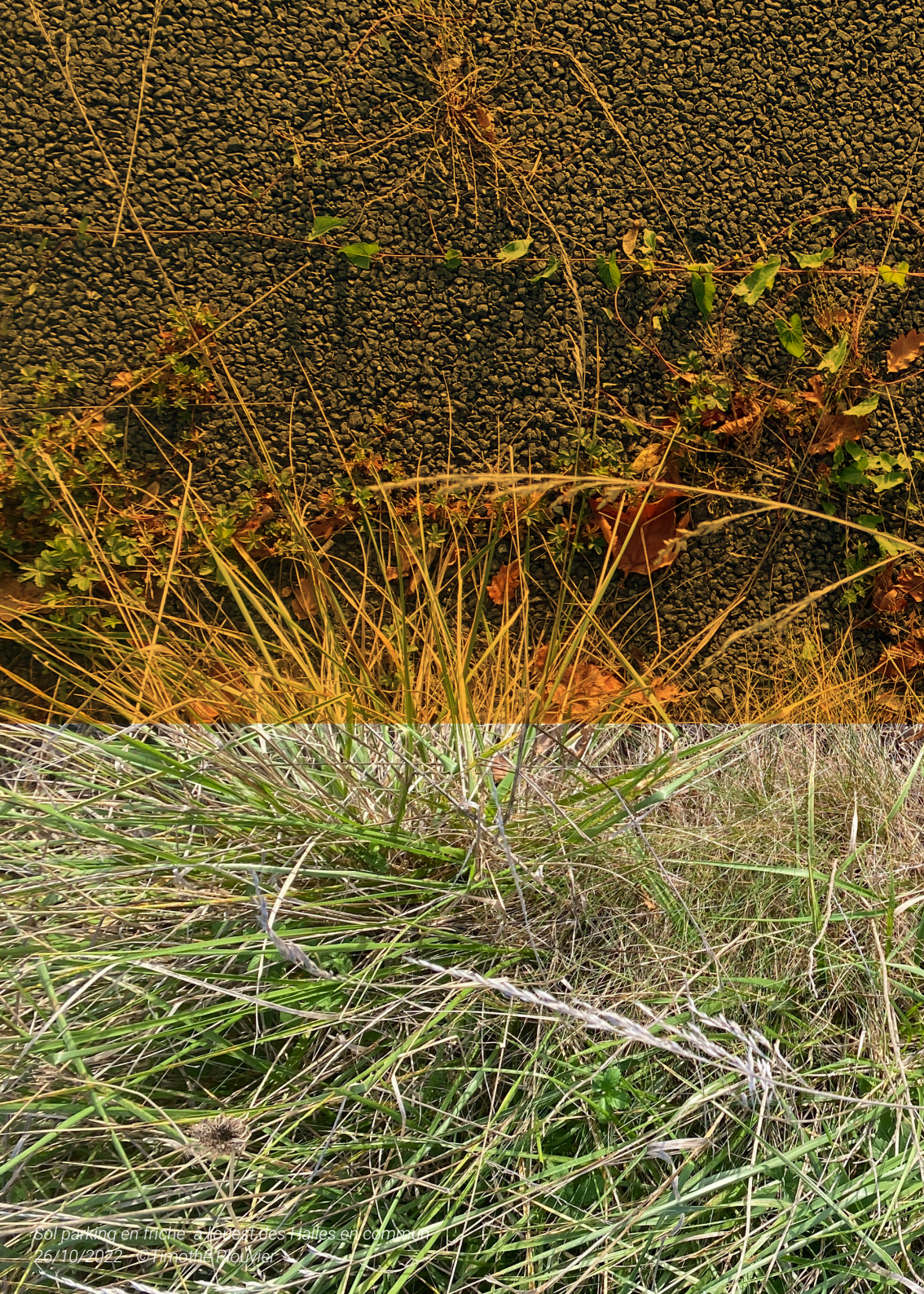
La **maquette analytique** vient synthétiser notre **diagnostic** du site des Halles en commun. En effet, la **partie haute de la maquette** représente la **matérialité du bâti industriel** avec la **Pierre au centre et les deux métaux tordus**. Leurs **imbrications** évoquent les **sentiments d'enclavement, de contraste et de perméabilité** ressenti sur le site. De plus, le **métal en long** **cherche à sortir du cadre** pour avoir un **lien** avec l'**extérieur** et ainsi **créer un réseau**. Cet **entremêlement** repose sur un **socle fait de terre et de bois**. Ainsi il est clair que malgré la présence de la **surface minérale** polluée, représentée par le **bois**, se trouve dans le **sol** une **quantité de terre agricole** qui ne demande qu'à être **exploitée**.



Figure 42. Vue du dessus du socle et de la faille du sol agricole qui sort de la surface minérale polluée



Figure 43. Vue d'ensemble de la maquette avec l'entremêlement du métal et de la pierre. Le socle épais traduit l'emprise de la surface minérale sur le sol en terre.







**UN TERRITOIRE  
FRAGILE  
AU FORT POTENTIEL  
NOURRICIER**

# UN TERRITOIRE FRAGILE AU FORT POTENTIEL NOURRICIER

Nos premières observations faites lors de notre immersion dans les Halles en commun, ainsi que les recherches et réflexions réalisées sur le lieu et son environnement plus ou moins proche, nous ont permis d'élaborer un SWOT et ainsi relever un certain nombre d'éléments pertinents à la compréhension du diagnostic et des futurs enjeux relevant du site.

## Un réseau alimentaire local à dynamiser

Concernant les forces du site des Halles en commun, nous avons pu constater la présence d'un réseau de production alimentaire local naissant. Notamment avec l'existence de nombreux sites de production à l'échelle de notre secteur d'étude. Ces lieux de productions constituent une réelle force quant à la réponse que nous souhaitons apporter à notre problématique, recentrer l'humain au cœur d'un réseau alimentaire de proximité. En effet, cela représente un atout majeur tant sur le plan économique que social. Cela permet de répondre à une demande croissante de la population concernant leur alimentation. De plus, cela permet d'apporter une offre diversifiée. Cette force nécessite d'être réaffirmée de manière plus profonde encore, en misant sur une présence encore plus forte de lieux de production et que ces derniers travaillent étroitement avec des producteurs locaux voire ultra-locaux.

Dans la continuité des forces que nous avons pu distinguer sur notre secteur d'étude, nous avons relevé la présence d'un grand nombre de composteurs à l'échelle du quartier. Cela traduit la volonté d'une part de la ville, mais aussi des résidents de marquer dans les consciences de chacun, les enjeux du développement durable notamment. Cette prise de conscience est

fondamentale dans l'idée de développer un réseau alimentaire local.

Nous avons également constaté que notre secteur d'étude était pourvu d'une grande superficie d'espaces végétalisés. Ici encore, cela relève pour nous d'une force primordiale pour le site des Halles en commun. En effet, dans une optique de production alimentaire à l'échelle ultra locale, cela nécessitera à termes de disposer d'une surface en terre arable conséquente afin de pouvoir subvenir aux besoins alimentaires des citoyens, sans pour autant compromettre la viabilité de terres en épuisant leurs ressources.

## ... Fragilisé par la qualité des sols

Bien que le territoire étudié dispose de forces irréfragables, il subsiste des faiblesses, qui forment de véritables enjeux quant au projet de créer un réseau alimentaire local. A cet effet, nous en avons relevé deux.

D'une part, nous avons fait le constat d'un sol considérablement minéralisé, bien qu'une grande partie de notre secteur d'étude dispose d'espaces végétalisés. En effet, cela pose la question de la perméabilité du sol d'une part, mais surtout cela requestionne la manière dont il va être possible de cultiver la terre. Des solutions opérationnelles sont donc à prévoir.

D'autre part, le site des Halles en Commun et tout le secteur de la Courrouze sont entachés d'un lourd passé industriel qui n'a pas été sans conséquences sur la nature actuelle du sol. En effet, le site d'Euro-Shelter, accueillant autrefois l'activité industrielle de l'arsenal de Rennes connaît une importante pollution à base de solvants chlorés entre autres. De ce fait, il est primordial de mener un diagnostic précis et une opération de dépollution afin de rendre le sol à nouveau fertile et que les futures productions alimentaires présentées sur le site, ne soient pas impropres à la consommation.

### **Connecté au territoire**

Concernant à présent les opportunités que nous avons pu relever sur notre secteur d'étude. Il est indéniable que le réseau de transport existant est un véritable atout, ce dernier permet de connecter de manière satisfaisante le site des Halles en Commun avec son environnement plus ou moins proche. En outre, il semble important de consolider ce dispositif afin de rendre le secteur encore plus attractif et connecté au reste de la ville.

Nous avons pu relever également la présence d'une coulée verte, cette dernière est une véritable opportunité pour la ville, mais également à une échelle. En effet, cette coulée verte constitue un réservoir de biodiversité qu'il ne faut pas négliger. C'est pourquoi il est important de continuer à valoriser cet espace, voire même de l'étendre afin de renforcer l'armature biologique du territoire rennais

De plus, nous considérons que le ZAN (Zéro Artificialisation Nette), est aussi une opportunité dans le cadre de notre projet. En effet, cette réglementation qui tend à devenir une formalité dans les années à venir, permet d'être un frein à l'étalement urbain et par conséquent forme une protection des espaces végétalisés primordiales au projet.

Le réchauffement climatique peut être vu comme une opportunité dans le cadre de la mise en place d'un projet autour d'une alimentation de proximité sur le site des Halles en communs. En effet, cela pourrait permettre d'ici quelques années de pouvoir cultiver des cultures jusqu'ici impossibles à faire pousser dû au climat. Cela permettrait ainsi une mutation de l'agriculture, de diversifier l'offre alimentaire et de consommer des produits locaux, qui aujourd'hui sont importés.

### **Menacé par...**

Enfin, nous avons relevé des menaces externes au secteur d'étude, à savoir d'une part l'étalement urbain, qui est un enjeu auquel il est nécessaire d'apporter des solutions, car ce phénomène constitue une réelle menace sur l'emprise des sols végétalisés et des terres arables.

Nous avons également identifié le réchauffement climatique comme pouvant être également une menace. A contrario de ce que l'on a pu dire précédemment, le changement climatique peut être aujourd'hui un danger notamment pour les cultures. Cela implique une remise en question de l'agriculture. Le réchauffement climatique implique d'une part la présence d'îlot de chaleur qu'il faut aujourd'hui réussir à compenser, mais il implique également de plus en plus des périodes de sécheresse, ce qui peut provoquer un assèchement des sols et de ce fait, un appauvrissement des terres.



Figure 44. SWOT : Un territoire fragile au fort potentiel nourricier

## UN RÉSEAU ALIMENTAIRE LOCAL À DYNAMISER



Espaces végétalisés diversifiés dans la taille et l'usage



Lieux de production alimentaire  
Superficie cultivée : 920m<sup>2</sup>



Composts partagés

## ... FRAGILISÉ PAR LA QUALITÉ DES SOLS



Surfaces artificialisés



Sols pollués

## CONNECTÉ AU TERRITOIRE



Ligne de transport en commun



Borne de vélo en libre service



Connexion avec la ceinture verte

## MENACÉ PAR ...



Ilôts de chaleur



Tension foncière



À Rennes, la ceinture verte et le modèle de « Ville archipel » sont pointés du doigt sur la question du transport.  
©Frédéric Auffray - 16/12/2019



**REPENSER LA  
VILLE-ARCHIPEL  
À UN ÉCHELON  
PLUS LOCAL**

# REPENSER LA VILLE-ARCHIPEL À UN ÉCHELON PLUS LOCAL

## 1. Fructifier la filière alimentaire locale

Il existe déjà, autour du site, un certain nombre d'initiatives et d'infrastructures tournées vers la question alimentaire. La présence de jardins partagés ou d'espaces de culture en bacs atteste déjà d'une volonté de sensibilisation à plus d'auto-suffisance dans la production alimentaire. Il existe aussi des réseaux de production et de distribution certes un peu plus éloignés, mais qui restent à l'échelle de la métropole ou du département. La métropole elle-même a initié plusieurs politiques alimentaires et de circuits-courts, avec l'objectif de développer des pratiques plus durables et proches des besoins et des spécificités du territoire. Pour réaliser cette orientation stratégique, quelques actions peuvent déjà être identifiées :

- Développer et renforcer l'existant.
- Porter à la connaissance de tous les initiatives et politiques existantes pour intensifier les bonnes pratiques.
- Rendre certaines pratiques prescriptives.

## 2. Faire de l'alimentation circulaire un quotidien

Pour changer les habitudes alimentaires, il sera nécessaire de faire naître chez les habitants une réelle adhésion autour d'un nouveau projet alimentaire durable à l'échelle du territoire. Sans imposer par le haut un modèle préconçu de circuit-court, l'idée est ici d'accompagner des changements d'habitudes, de faire circuler les bonnes pratiques productives et alimentaires

qui tendent vers une plus grande autosuffisance et un système plus soutenable. Il faut pour cela avoir conscience des limitations du système actuel, des conditions à remplir pour l'améliorer et le rendre à la fois durable et désirable. La localisation du site et les équipements qui l'entourent (école, structures sociales et associatives, etc) en font par ailleurs un lieu idéal pour développer différentes démarches allant en ce sens :

- Développer une dimension éducative et sensibilisatrice.
- S'appuyer sur la diversité des acteurs déjà présents, différents mais complémentaires.
- S'adapter aux différents publics en développant des outils spécifiques pour que tout le monde puisse comprendre les enjeux de l'alimentation circulaire et en fasse son quotidien.

## 3. Mettre en place une démocratie alimentaire

Le renouveau productif et alimentaire peut aussi être perçu comme un moyen de faire se rencontrer des habitants aux profils divers, mais tous intéressés ou a minima concernés par ces changements. La question de l'autosuffisance alimentaire semble par ailleurs particulièrement adaptée à la création de liens entre des personnes vivant à proximité, sur un même territoire.

Il s'agit en effet d'un besoin basique, relevant de la subsistance même des sociétés. A travers l'approvisionnement en nourriture, c'est tout un principe de solidarité et d'interdépendance qui se met en place.



L'interdépendance ne doit pas ici être vécue comme subie, dès lors qu'elle ne met pas en relation des entités de production ou de distribution abstraites et lointaines, dont le citoyen semble dessaisi. Il s'agit bien ici d'individus organisés entre eux à une échelle locale, dans un objectif concret de subsistance alimentaire. En ce sens, la question nourricière alimente aussi les interactions entre les individus du territoire, qui collaborent et retrouvent une maîtrise d'une des fonctions essentielles à leur subsistance et à la vie locale. C'est donc chercher à instaurer la démocratie alimentaire, définie précédemment, redonner le choix à la population sur la façon d'accéder à l'alimentation, tout en faisant de la question nourricière un enjeu culturel, juridique et politique, du côté du bien commun.

La mise en œuvre de ces trois orientations stratégiques vise finalement un objectif plus général, celui de repenser la "ville-archipel" (J-Y. Chapuis, 2013) à un échelon plus local. L'enjeu d'une nouvelle organisation des relations humaines et des échanges ne peut pas se limiter à une perspective alimentaire. Cette dernière implique suffisamment de liens et d'acteurs divers pour nécessiter une réorganisation

plus globale à l'échelle du territoire. Dès lors que les habitants se re-positionnent au cœur d'un système aussi central que celui de l'alimentation, leur implication dans les autres sphères de la vie locale doit aussi être repensée.

L'idée serait ici de réaffirmer l'importance d'un fonctionnement local voire ultra-local, qui ferait par exemple de chaque quartier une sorte de mini-centralité autonome, capable de subvenir à ses besoins les plus essentiels, à commencer par l'alimentation. Il ne s'agirait pas pour autant d'un repli sur soi, dès lors que chaque territoire ne disposerait vraisemblablement pas des mêmes ressources que les autres, et que des échanges et de l'entraide seraient donc nécessaires entre toutes ces mini-centralités.

Finalement, le rapprochement peut donc être fait avec le modèle actuel de ville-archipel, associé à Rennes Métropole. Ce modèle se veut en effet composé de villes multiples, interconnectées, avec une diversité de centralités qui prend forme autour du cœur de la métropole. Dans notre adaptation ou extension de ce modèle, des mini-centralités émergent au sein même de la ville, sont elles-aussi interconnectées, avec la même idée de pluri-centralités.

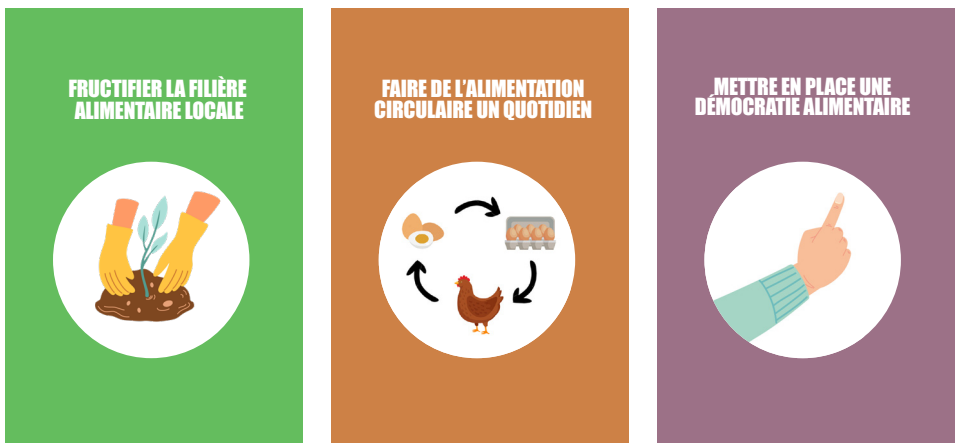


Figure 45. Logos de nos orientations stratégiques suite à notre diagnostic.

# UN SITE STRATÉGIQUE PROPICE AU DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE LOCALE

---

A l'issue de notre diagnostic, nous pouvons en conclure que le site des Halles en commun, mais également sa périphérie immédiate, semblent être un endroit stratégique à l'implantation d'une nouvelle filière alimentaire locale. Il reste toutefois un certain nombre de points et d'enjeux à relever afin de pouvoir installer un système alimentaire local pérenne au sein du quartier, notamment en termes de dépollution et de déminéralisation des sols en surface et en profondeur. La problématique liée aux aléas climatiques est également à prendre en considération. Cela fait ainsi naître la notion de risque qu'il sera important d'appréhender, afin d'anticiper d'éventuelles menaces. Nous avons pu voir que la pression foncière peut également être un frein à la réponse que nous souhaitons apporter à notre problématique.

Une fois ces potentielles menaces soulevées, il apparaît néanmoins important de rendre compte des atouts matériels et immatériels dont dispose le territoire. Tout d'abord, nous avons pu voir que la Ville de Rennes mène une politique soutenue sur les questions d'alimentation durable et locale. Nous avons pu relever un certain nombre d'initiatives à l'échelle de Rennes métropole, mais également au sein de notre secteur d'étude qui révèle une prise de conscience et une volonté des citoyens d'être acteur de leur mode de consommation. Situé au carrefour entre le centre-ville et la coulée verte permettant de relier la ceinture verte, le site des Halles en commun dispose d'une localisation stratégique qu'il est nécessaire d'appréhender dans une logique de production locale. Notre diagnostic effectué sur les déchets, nous permet aussi de mettre en évidence la naissance d'une économie circulaire au sein du quartier, avec notamment la présence d'un grand nombre de composteurs qui sont révélateurs ici aussi d'une initiative citoyenne et d'une volonté d'une gestion des déchets à une échelle ultra-locale.

Finalement, nous pouvons noter que Rennes est dans une bonne dynamique concernant les questions d'alimentation locale, avec la présence d'un réseau alimentaire s'initiant. Il apparaît donc capital de promouvoir cette politique insufflée par la municipalité ainsi que par les initiatives citoyennes dans une logique de reconnecter l'humain à son territoire.

Ainsi, au travers de notre étude, nous avons relevé des orientations stratégiques, qui seront des moyens d'action à notre projet et permettront de relever le défi de reconnecter l'humain à son territoire dans un réseau alimentaire local.

Pour préciser notre analyse, nous avons pu nous appuyer sur certaines références telles que l'exposition Capitale Agricole de l'agence SOA au Pavillon de l'Arsenal, mais aussi le concept de la ville de Quart d'heure, proposé par Carlos Moreno, ou bien encore le projet de Cité Maraîchère à Romainville par l'agence d'architecture Ilimelgo.

# BIBLIOGRAPHIE

---

CHAPUIS Jean-Yves, *Rennes, la ville archipel*, L'aube Eds De, 2013.

MORENO Carlos, *Droit de cité : "De la "ville-monde" à la "ville du quart d'heure"*, Éditions de l'Observatoire 2020.

BOGNON, Sabine, « *Vers la reterritorialisation du réseau d'approvisionnement alimentaire parisien ? Trois approches de la mobilisation des proximités* », Flux, 2017.

MAROT Sébastien, *Agriculture and Architecture : Taking the Country's Side*, exposition présentée pour la première fois à la Triennale d'architecture de Lisbonne en 2019.

MUNDLER Patrick, *Alimentation et proximités : Jeux d'acteurs et territoires*, Broché, 2016.

DARROT Catherine, « *Rennes, ville vivrière ? Une prospective proposée par les étudiants de l'option « Agriculture Durable et Développement Territorial* » d'Agrocampus Ouest, 2014.

DALMET Christophe, CHAMPY Guillaume (dir), *La notion de denrée alimentaire*, Archive ouverte HAL. 2009.

DEDINGER Patrick, PARANT Marie-Frédérique, ORY Xavier, *Les produits locaux*, rapport n°20074 du CGAAER, 2021.

AUDIAR. *Enquête ménages déplacements 2018 en Illes-et-Vilaine*. 2020.





haut : Timothé PLOUVIER (architecture), Pierre MAINGOT (immobilier-géographie), Aurélien LE CORVAISIER (géographie)  
bas : Paul MESARIC-CHERRIER (droit-histoire), Florine PIEDAGNEL (architecture), Romain BILLON (sciences politiques)



ÉCOLE NATIONALE SUPERIEURE  
D'ARCHITECTURE DE BRETAGNE  
44 boulevard de Chézy  
CS 16427  
35064 Rennes Cedex  
02 99 29 68 00  
ensab@rennes.archi.fr

La réflexion, retranscrite porte sur la question du réseau alimentaire local. Dans un contexte territorial qui bénéficie d'avantages et d'opportunités importants, il est nécessaire de mettre en perspective les faiblesses et difficultés que connaît celui-ci. Cela, afin de nous questionner sur les potentielles occasions que les élus peuvent saisir pour insuffler de nouvelles logiques dans les villes, notamment sur la question alimentaire. En lien avec tous les acteurs de la chaîne alimentaire, nous pouvons aujourd'hui reconnecter l'humain à son territoire par le biais d'un réseau alimentaire de proximité. Ce livret, qui retrace notre enquête sur le site des Halles en commun, formule l'hypothèse que la fabrication d'un circuit alimentaire local à l'échelle de la ZAC de La Courrouze est possible, et propose des orientations concrètes pour le mettre en œuvre.

## CRÉDITS

Maquette graphique : Atelier Wunderbar

Réalisation : service communication ENSAB

Textes : Romain BILLON, Aurélien LE CORVAISIER,  
Pierre MAINGOT, Paul MESARIC-CHERRIER, Florine  
PIEDAGNEL & Timothé PLOUVIER

Photographies : Timothé PLOUVIER, Aurélien LE CORVAISIER, Pierre  
MAINGOT, Marc RAPPILLARD & Christophe PONCEAU

## DÉSIRS DE TERRITOIRES

Atelier de conception et pratique du projet urbain  
et architectural 2022 M1+M2 ENSAB et M2 MOUI

Diagnostic territorial orienté et critique

# LES HALLES EN COMMUN

# ALIMENT-TERRE

Romain BILLON, Aurélien LE CORVAISIER, Pierre  
MAINGOT, Paul MESARIC-CHERRIER, Florine  
PIEDAGNEL, Timothé PLOUVIER

Ce carnet présente le diagnostic territorial orienté et critique mené, sur le site des Halles en commun à Rennes, par les étudiant.es Romain BILLON, Aurélien LE CORVAISIER, Pierre MAINGOT, Paul MESARIC-CHERRIER, Florine PIEDAGNEL, Timothé PLOUVIER.

Encadrant.es Véronique ZAMANT, Margaux DARRIEUS, Stéphane CHEVRIER

ISSN 2650-8753

© École Nationale Supérieure d'Architecture de Bretagne (ENSAB), 2022  
[www.rennes.archi.fr](http://www.rennes.archi.fr)



# LES CARNETS ENSAB

## LES HALLES EN COMMUN

Zac de la Courrouze, Rennes

Diagnostic territorial orienté et critique

# ALIMENT-TERRE

Créer une interface nourricière entre  
la ville et la campagne.

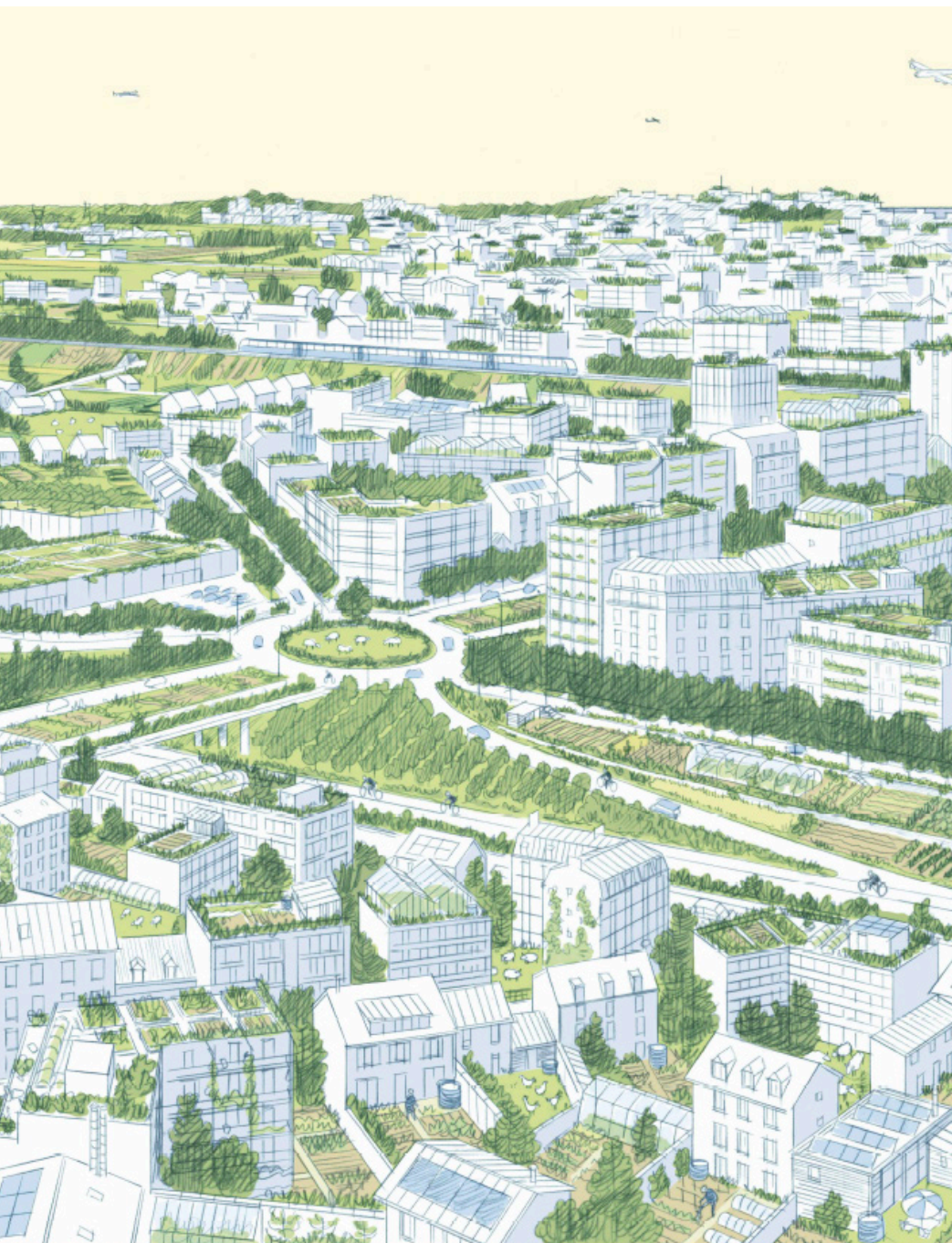


AVEC





*Infiltration - Fresque issue de l'exposition Taking the country's side, Halles St-Géry, 12.09.2022 au 20.11.2022*



# SOMMAIRE

---

p. 07 – Introduction : un site stratégique pour repenser le réseau alimentaire local de demain.

p. 10 – Nourrir le projet, les fondements de l'intervention.

p. 12 – Récit prospectif : au menu en 2068.

p. 16 – Concept urbain et architectural : la chaîne.

**p. 18 – Stratégies d'intervention : premières esquisses d'un lieu vecteur de changement.**

p. 20 – Stratégies d'aménagement : les ingrédients d'un changement de modèle alimentaire.

p. 28 – Frise chronologique du projet : vers un nouveau système alimentaire.

p. 30 – Schéma directeur, Rennes Métropole : les Offices ; des interfaces entre la ville et la ceinture verte.

p. 32 – Schéma directeur, site des Halles en commun : l'Office ; un catalyseur au sein du réseau alimentaire local.

p. 36 – Plan masse : la traduction spatiale d'un dialogue entre l'urbain et l'agricole.

**p. 38 – La vision d'une interface alimentaire.**

p. 40 – Prescriptions : penser l'Office.

p. 40 – Processus ; progression et perceptibilité du circuit alimentaire.

p. 42 – Énergie ; tendre vers une autonomie énergétique.

p. 45 – Logements ; cohérence de l'habitat avec son environnement.

p. 48 – Vision immersive du projet : habiter l'Office.

p. 50 – Conclusion.

p. 51 – Bibliographie d'ouvrages et de projets de références.

# INTRODUCTION : UN SITE STRATÉGIQUE POUR REPENSER LE RÉSEAU ALIMENTAIRE LOCAL DE DEMAIN.

---

Comment reconnecter l'humain à son territoire par la création d'un réseau alimentaire local ? Telle était la problématique qui avait émergé lors du premier travail de diagnostic du site des Halles en commun et de son inscription dans le territoire de la métropole rennaise.

Cette question faisait écho aux premières impressions recueillies au moment de la découverte du site (Livret diagnostic, p. 10-11), qui paraissait relativement enclavé, marquant une rupture entre les quartiers de la Courrouze et de Cleunay, aux contrastes nombreux. Ces impressions avaient conduit à s'intéresser à la notion de réseau, qui s'est particulièrement bien illustrée une fois reliée à celle de l'alimentation. L'aspect nourricier de la métropole de Rennes a alors été interrogé, dans une volonté de replacer la question alimentaire dans une logique locale et durable. Plusieurs dimensions avaient à cette occasion été étudiées (Livret diagnostic, p. 26-46) :

- Les mobilités, qui permettent de mieux appréhender la notion des flux au sein du réseau identifié.
- La production alimentaire, afin d'identifier la provenance des aliments consommés et distribués dans les environs ainsi que les différents types de production possibles.
- La distribution, faisant référence à l'accessibilité des produits alimentaires.
- La gestion des déchets, interrogeant le devenir des emballages et restes des aliments consommés.
- Les initiatives associatives, menées à l'échelle du territoire autour de la question alimentaire, faisant parfois émerger de nouvelles approches de ce réseau particulier.
- La qualité des sols, essentielle pour la production et à prendre particulièrement en compte sur un ancien site industriel tel que les Halles en commun.

Trois de ces dimensions se retrouveront plus particulièrement dans le projet qui va suivre : la production alimentaire, la distribution alimentaire et la gestion des déchets. Elles constituent en effet, avec la transformation et la consommation des aliments, les étapes essentielles du circuit alimentaire.

A l'issue de ce premier travail de diagnostic, le territoire et site d'études étaient apparus dans toute leur complexité, qu'un SWOT était venu souligner (Livret diagnostic, p. 50-53). La métropole rennaise, de par sa structure de ville-archipel notamment, dispose d'un potentiel agricole et alimentaire non négligeable, qu'il convient de dynamiser et de mieux connecter à l'ensemble du tissu urbain. Le site des Halles en commun bénéficie lui-même de sa proximité avec la ceinture verte et sa bonne insertion au sein de la ville. L'enjeu est donc de tirer profit de ses caractéristiques pour affronter les défis à venir, liés à l'environnement et à la raréfaction du foncier, et proposer un nouveau modèle de réseau alimentaire pour le territoire.

Pour ce faire, **trois orientations stratégiques** avaient enfin été définies (Livret diagnostic, p. 56-57) :

- **Fructifier le réseau alimentaire local et durable, comme nouveau modèle agricole et économique.**
- **Reconnecter les maillons du circuit alimentaire, à l'image d'une économie circulaire.**
- **Impliquer les citoyens sur la question nourricière, à travers la démocratie alimentaire.**

Chacune d'entre elles permet de penser un aspect particulier du réseau alimentaire local vers lequel Rennes Métropole pourra tendre en 2068 : modèle agricole, pratiques de distribution et de consommation, gestion des déchets, sensibilisation et implication citoyenne, etc.

Le projet urbain et architectural qui sera présenté tout au long de ce livret s'est donc nourri de chacune de ces réflexions antérieures. L'ensemble de ce travail permet finalement de se projeter dans une nouvelle vision du territoire à l'horizon 2068 et de l'associer à un concept urbain et architectural. Sur cette base, des stratégies d'aménagement sont venues décliner les orientations stratégiques précédemment évoquées et préciser le futur des Halles en commun et du territoire d'ici 2068. Il en résulte des schémas directeurs qui replacent les Halles en commun et la Métropole dans une vision désirée du réseau alimentaire local. Cette vision est enfin déclinée à l'échelle du projet

imaginé pour les Halles, qui deviendraient un "Office", lieu dédié à l'alimentation du territoire, et pose les bases d'une intervention urbaine et architecturale. Celle-ci est définie par des prescriptions et s'illustre à travers un plan masse, une coupe urbaine et une vue immersive, qui donnent l'opportunité de se projeter dans le cadre de vie urbain d'un habitant et consommateur de demain.



**Un réseau alimentaire local à dynamiser**

- Espaces végétalisés diversifiés dans la taille et l'usage
- Lieux de production alimentaire  
Superficie cultivée : 920m<sup>2</sup>
- Composts partagés

**... connecté au territoire**

- Réseaux de transport en commun
- Connexion avec la ceinture verte

**... fragilisé par la nature des sols,**

- Surfaces artificialisées
- Sols pollués

**et menacé par ...**

- Îlots de chaleur
- Tension foncière

Figure 1. SWOT : Un territoire fragile au fort potentiel nourricier



Photo du marché de la place des Lices à Rennes.





# NOURRIR LE PROJET, LES FONDEMENTS DE L'INTERVENTION

# RÉCIT PROSPECTIF : AU MENU EN 2068

Notre projet, qui se situe sur le site des Halles en Commun dans le quartier de La Courrouze à Rennes, s'inscrit dans une temporalité longue. Il a été imaginé le devenir de ce site urbain en 2068. Ces dernières années ont été marqué par de nombreux bouleversements. C'est en cette logique que notre vision prospective illustre à travers des crises, une société qui s'est adapté aux conditions climatique, économiques, sociales. Ce récit retrace donc la vie de citoyens Rennais vivant à La Courrouze, dans le monde de 2068, et nous permet d'illustrer comment notre projet s'inscrit dans cette nouvelle société.

Mauricette se lève tous les matins pour aller à l'école Simone Veil où elle se rend à pied accompagnée parfois de sa maman, parfois de son beau-père, et parfois d'autres parents d'élèves mais presque toujours avec des camarades de classe qui font le même chemin qu'elle. Avant de partir, elle prend un petit déjeuner composé de quelques fruits de saison, d'une tartine de beurre avec de la confiture et d'un lait au miel.

Aujourd'hui elle a cours avec Ava, une maraîchère de la ceinture verte. Ava donne des cours à l'école Simone Veil selon le programme scolaire introduit en 2036 qui vise à inculquer les valeurs de l'agriculture et de l'alimentation aux nouvelles générations. Mauricette et ses camarades vont donc planter les légumes de saison aujourd'hui, dans des bacs potagers installés dans la cour de l'école, largement végétalisée afin de lutter contre les îlots de chaleur urbains.

**L'Office, le coeur du quartier de la Courrouze, centré sur l'alimentaire.**

Deux heures plus tard, Ava libère les enfants, elle a fini son cours. Elle se rend donc aux Halles marchandes avec son triporteur afin de vendre sa récolte du jour. Sur le chemin,

elle croise Martin, un habitant du quartier d'une soixantaine d'années qui a connu l'Office sous son ancien nom : Les Halles en Commun. Il raconte que le site a trouvé une vocation alimentaire dans les années 2020, lorsque la Métropole Rennaise a accentué sa politique d'alimentation durable. D'après lui, le nom d'Office a été choisi car celui-ci rappelle la pièce faisant tampon entre la cuisine et la salle à manger dans les grandes maisons bourgeoises, à l'image de ce que le site sert d'interface entre la ceinture agricole et la ville. Dans les années suivantes, Rennes Métropole a ouvert deux autres Offices à la place de deux centres commerciaux, quand ceux-ci ont fermé suite au changement d'habitude des modes de consommation. En effet, leur position intéressante a aussi joué, puisqu'ils sont situés entre la ceinture verte et l'agglomération.

Pour vendre ses produits, Ava doit clairement afficher l'origine de ses produits comme l'oblige la réglementation Européenne. Ses produits sont toujours prisés puisqu'ils bénéficient d'une détaxation nationale au vu de la provenance française des fruits et légumes qu'elle propose. En effet, ses produits sont cultivés au sein de la ceinture verte, à la Préalaye. Ses terres sont sacralisées comme toutes les terres agricoles depuis plusieurs années. Aujourd'hui,

les mentalités ont changé et plus personne ne remet en question la protection absolue qui affecte le foncier agricole.

Ava loue ses quelques hectares de terres agricoles qui composent son exploitation depuis 5 ans. Elle les loue à la Métropole, qui a racheté l'ensemble des terres agricoles de la ceinture verte dans un objectif d'intérêt général. Cet encadrement du foncier à usage agricole par la Métropole peut paraître comme autoritaire mais garantit l'autonomie alimentaire du territoire en s'assurant que toutes les terres agricoles sont utilisées à cet usage. Cette garantie supplémentaire par rapport aux documents d'urbanisme et notamment du PLUi permet au-delà d'une simple protection, un encadrement plus poussé de l'agriculture pratiquée sur les terres afin de toujours adapter l'offre alimentaire avec ses besoins sur le territoire.

Bien installée au sein des Halles en Commun, réhabilitées depuis l'année 2024 et renommée sous le nom de l'Office, Ava retrouve Alejandro un habitant du quartier de La Courrouze et le

beau-père de la petite Mauricette. Alejandro est un homme de 36 ans, il est en France depuis une bonne quinzaine d'années. À son arrivée, il était considéré comme un réfugié climatique puisqu'il a fui l'Équateur pour rejoindre un pays vivable sous le changement climatique, comme la France. Comme tous les 2 matins, il arrive à se dégager du temps libre sur son travail pour se rendre au marché situé en bas de chez lui, puisqu'il vit dans un logement situé à l'Office. Cela lui permet d'effectuer ses courses alimentaires sans perdre de temps. De plus, ayant un potager intégré sur sa terrasse comme tous les logements de l'Office, il arrive à produire de belles tomates qu'il vient échanger en partie contre d'autres produits alimentaires. Le troc s'étant généralisé et est devenu un marché alternatif qui représente une réelle solution, surtout pour les personnes les plus précaires.

Ava reprend volontier quelques tomates appartenant à Alejandro puisque celle-ci n'en produit pas sur son exploitation. En échange, elle lui donne un petit sac de carottes.



Figure 2. Illustration BD «La ville de l'Orizon» réalisée en approfondissement le 16 décembre 2022 par Cassandre BOUTELOUP, Mathilde GAUDIN & Timothé PLOUVIER.

### Une société recentrée sur l'alimentation, qui sacralise les terres agricoles.

Dans ces conditions, Alejandro a de la chance d'avoir une terrasse, celle-ci est composée à 50% d'espaces végétalisés avec un compost et un potager. Il s'était renseigné pour acheter un appartement avec une plus grande terrasse dans un immeuble futur. Cependant, il fut surpris d'apprendre que les constructions neuves étaient désormais proscrites. Et celui-ci n'ayant pas eu de dérogations de la part de la métropole, il décida de rester dans son appartement qui finalement lui convenait très bien. La Métropole, qui en plus de respecter le ZAN et le ZEN depuis 2050, s'est fixé le nouvel objectif de respecter le ZCN (Zéro Construction Neuve). En effet, toujours dans une démarche environnementale, il est désormais interdit de construire de nouveaux bâtiments. Des dérogations existent comme les réhabilitations, les surélévations ou les reconstructions après une catastrophe. Cette nouvelle réglementation a insufflé de nouveaux usages et de nouvelles pratiques dans la société. Par exemple, la question de l'autonomie alimentaire est devenue un sujet central de la société aujourd'hui. Surtout depuis la crise globale de

2030 qui a découlé d'une sécheresse et d'une vague caniculaire importante, et qui a provoqué de nombreuses pénuries alimentaires.

### Le circuit alimentaire à travers l'Office.

Alejandro se sent impliqué, lui aussi, dans cette nouvelle société. Tout comme sa femme, il aime prendre part aux débats se déroulant dans l'Agora, un lieu de démocratie alimentaire présent au sein de l'Office, comme il en existe dans chaque quartier de Rennes. Alejandro aime s'y rendre, il y retrouve des producteurs de la ceinture verte comme Ava, qui viennent écouter les demandes des habitants et débattent des adaptations nécessaires entre l'offre et la demande alimentaire.

Mais d'autres usages liés aux processus nourriciers sont implantés au sein de l'Office. En effet, la femme d'Alejandro, Marine, donne des cours de cuisine de 15h à 17h au sein des Halles de formation. Elle apprend aux habitants du quartier à cuisiner des aliments locaux et de saisons, de manière durable. Son collègue, Rodrigue, dirige aussi un atelier en ces Halles puisqu'il enseigne les manières de cultiver la terre. En effet, bien que les enfants apprennent



Figure 3. Illustration BD «La ville de l'Orizon» réalisée en approfondissement le 16 décembre 2022 par Cassandre BOUTELOUP, Mathilde GAUDIN & Timothé PLOUVIER.

cela dès l'école primaire, les adultes de 2068 n'ont pas reçu tous les enseignements en la matière, le programme scolaire étant recentré sur l'alimentation depuis l'année 2040.

Alejandro profite de sa promenade pour passer à la consigne où il échange ses bocaux usagés et en reprendre des neufs, comme des bouteilles de lait en verre par exemple.

Par la suite, il longe l'espace de transformation où les matières premières acheminées directement depuis la ceinture verte sont transformées pour être vendues aux habitants du quartier. Ces Halles de transformation sont extrêmement visibles depuis la rue centrale de l'Office, de nombreuses façades vitrées permettent aux passants d'apercevoir ce processus de transformation dans une logique de transparence totale pour le consommateur, de sensibilisation et d'implication citoyenne. Cet espace, qui pourrait paraître comme énergivore, ne l'est pas tellement. En effet, il a été pensé dès sa conception pour consommer le moins d'énergie possible. De plus, il est aussi relié à de nombreuses sources d'énergies propres tel que les panneaux solaires en toiture mais aussi le méthaniseur présent dans la ceinture verte, et alimenté par le compostage de déchets alimentaires produit en ville. On peut aussi citer le système de récupération d'eau de pluie, installé sur les toitures de l'ensemble de l'Office. Pour finir, les "énergies perdues" sont récupérées pour chauffer les logements, tel que celui d'Alejandro et de Marine.

Il est déjà midi quand Alejandro rentre chez lui, il se rend au premier étage de son immeuble. C'est en ce lieu, ventilé, non-chauffé et préservé de toute température extrême que les habitants de l'immeuble stockent leurs produits alimentaires. Il récupère quelques aliments et peut maintenant préparer son repas. Son assiette sera composée de produits durables, locaux, comme des poivrons cultivés sur sa terrasse composée pour moitié d'un

potager. Alejandro bénéficie aussi de 50m<sup>2</sup> de parcelle agricole, qu'il loue à un agriculteur de la Préalaye dans le cadre du dispositif de partage des terres agricoles mis en place par la Métropole suite à une forte demande des habitants d'accéder à des espaces de production plus importants que leur terrasse, afin d'avoir leur propre récolte. Son repas respectera donc le principe de Zéro Émission Nette par exemple, puisqu'il sera neutre en émission carbone.

# CONCEPT ARCHITECTURAL ET URBAIN : LA CHAÎNE

Nous avons identifié, comme réponse à notre problématique, un concept global. Nous avons imaginé ce concept à travers trois éléments : un dispositif mécanique, un croquis et des références plastiques. Notre concept s'articule autour du principe de chaîne.

Nous avons identifié, comme réponse à notre problématique, un concept global. Nous avons imaginé ce concept à travers trois éléments : un dispositif mécanique, un croquis et des références plastiques. Notre concept s'articule autour du principe de chaîne.

En effet, la chaîne fait directement référence au réseau, notion clef de notre approche du site autour du réseau alimentaire local parce qu'elle renvoie notamment au maillage, à la connexion d'éléments entre eux.

La traduction architecturale du concept de chaîne, sur le site, se manifeste moins par une approche littérale que par une organisation de l'espace visant à ce que chaque élément de composant fasse sens dans un système. Ainsi, l'organisation spatiale de l'Office s'articule en une marche en avant, référence à la chaîne en ce sens qu'elle permet à l'ensemble de fonctionner selon une logique de suite d'éléments qui s'imbriquent. La chaîne s'illustre par ailleurs à travers la mise en place d'un réseau énergétique sur le site. En effet, les déchets produits sur le site sont envoyés dans une usine de méthanisation, qui redistribue ensuite l'énergie ainsi produite vers l'atelier de transformation. L'atelier de transformation, produisant de la chaleur fatale, permet une revalorisation de cette énergie permettant de chauffer les logements présents sur le site.

Ainsi, la chaîne, dans son interprétation architecturale sur le site de l'Office, fait écho au réseau alimentaire local (marche en avant dévoilant le réseau alimentaire, valorisation des déchets et de l'énergie de l'atelier de transformation) et s'inscrit dans une vision désirée à horizon 2068 à travers une reconfiguration du réseau énergétique.

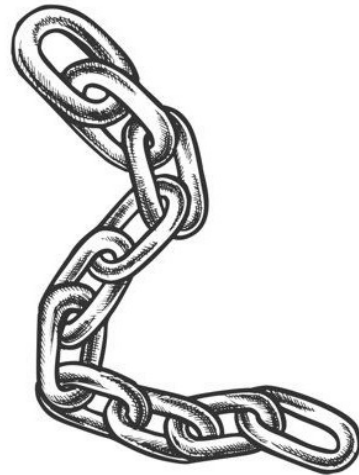


Figure 4. Dessin d'une chaîne métallique composée de ses maillons.

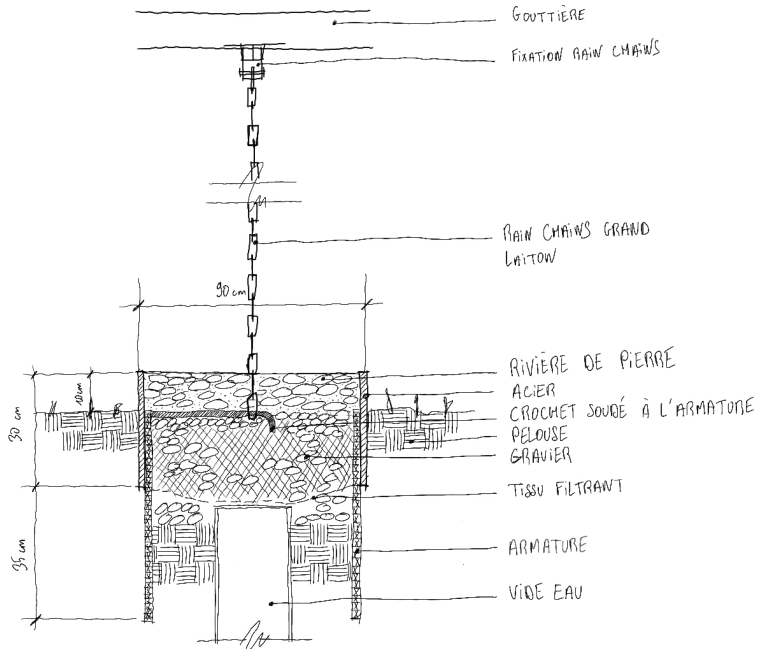


Figure 5. Coupe technique de l'utilisation de la chaîne métallique dans un dispositif architectural.



Figure 6. Photo du Pavillon ECO à Mexico par MMX Studio en 2011.



Illustration du projet de Chartier Dalix par Diane Berg. ©Diane Berg



The image is a conceptual architectural sketch. The upper portion shows a multi-story building with terraced green roofs. Each level is filled with lush vegetation, and several figures are depicted sitting or standing on these levels, suggesting a multi-level public space. The lower portion shows a ground-level outdoor cafe area. A sign that says "CAFÉ" is visible on a building facade. People are shown sitting at tables, walking, and interacting. There are trees, plants, and a dog in the scene, creating a vibrant, community-oriented atmosphere. The entire sketch is rendered in a simple, line-art style with a warm, orange-toned background.

# STRATÉGIES D'INTERVENTIONS : PREMIERE ESQUISSE D'UN LIEU VECTEUR DE CHANGEMENT

# STRATÉGIES D'AMÉNAGEMENT : LES INGREDIENTS D'UN CHANGEMENT DE MODELE ALIMENTAIRE

Au nombre de cinq (politiques, économiques, foncières, programmatiques et énergies et ressources), les stratégies d'aménagement avaient pour but de répondre et préciser les orientations stratégiques précédemment définies, ainsi que le récit prospectif correspondant à notre vision du territoire pour 2068.

## Stratégies politiques

L'objectif est de renforcer l'autonomie alimentaire à l'échelle la plus locale possible mais aussi le plus tôt possible. Cet objectif s'inscrit donc dans un impératif de temps et d'espace restreint. Une première stratégie consistera donc à définir un nouveau projet de territoire, plus directement lié avec la question alimentaire. Elle commencera ainsi progressivement à apparaître, dans les années 2020, à travers les documents de planification et une mise à l'agenda d'abord locale. En 2024, le SCoT du Pays de Rennes protégera ainsi le foncier agricole d'éventuels changements de destination.

Cette stratégie sera progressivement déclinée à l'échelle nationale et complétée par des stratégies complémentaires, autour de la démocratisation et de la sensibilisation. A l'issue de la crise de 2030, les territoires seront invités à mettre en place des instances de démocratie alimentaire. Par ailleurs, le circuit alimentaire fera son apparition dans les programmes scolaires nationaux, pour former les nouvelles générations autour de ces enjeux.

En dehors de cette stratégie, notons que le rôle des acteurs politiques est en réalité transversal à l'ensemble des stratégies d'aménagement,

dès lors que de nouveaux dispositifs doivent être décidés et mis en place et que l'implication citoyenne devient un élément clé dans le nouveau modèle de réseau alimentaire.

## Stratégies économiques

L'objectif est de renforcer encore une fois l'autonomie alimentaire afin de limiter notre dépendance vis-à-vis de l'importation de produits alimentaires et donc de mieux gérer l'offre et la demande. Autrement dit, l'objectif vise à inciter les consommateurs à acheter des produits les plus locaux possibles, et par le mécanisme de l'offre et de la demande d'encourager la production locale.

Une des stratégies à l'échelle locale vise à ce que Rennes Métropole encadre davantage dans sa politique les terres et les productions agricoles pour permettre de répondre à la demande et aux besoins des habitants.

La seconde stratégie économique est issue d'une obligation de l'UE. Le principe est d'imposer aux États membres de détailler précisément la provenance des produits agro-alimentaires (y compris ceux transformés sur le territoire national) par un système d'étiquetage détaillé ainsi que de préciser toutes les étapes du circuit alimentaire pour ensuite définir, en

droit interne, une taxe sur les aliments produits et/ou transformés à l'étranger.

Toujours dans l'objectif d'inciter les consommateurs à acheter des produits les plus locaux possibles, l'Etat prévoit de détaxer les produits alimentaires nationaux et à l'inverse prévoit de taxer les produits hors UE. Dans cette logique, l'idée à terme est d'envisager un changement des habitudes de consommation et un effritement de la grande distribution au profit des commerces de proximité et de la production de produits locaux.

Il s'agira enfin, pour la troisième stratégie, de développer une nouvelle logique d'échanges, s'appuyant sur des lieux dédiés et sur un principe de troc alimentaire, incluant les invendus et les surplus de production par exemple. Des commerces fonctionnant sur ce principe seront à terme amenés à se généraliser sur le territoire.

## Stratégies foncières

L'objectif est de parvenir à l'objectif ZAN à horizon 2050 en utilisant le foncier de la manière la plus économe possible. Cet objectif suppose la régulation de deux déterminants : les différentiels de prix du foncier et la sous-exploitation du bâti existant. Ces derniers ont été relevés par un rapport de France Stratégie datant de juillet 2019, intitulé « Zéro artificialisation nette » : quels leviers pour protéger les sols ?

S'agissant du différentiel du prix du foncier, il faut souligner l'important écart des prix entre terrains constructibles et non constructibles, foncier bâti et foncier non bâti, et enfin périphérie et le centre ville. Du plus, le foncier agricole constitue ainsi un enjeu majeur puisqu'il revient aux propriétaires de vendre ou non, sachant que la France est le pays de l'Europe occidentale où le prix du foncier agricole est le plus bas, ce qui peut inciter les investisseurs à l'acquérir pour y

développer l'urbanisation.

S'agissant de la sous-exploitation du bâti existant, il faut dire qu'à l'échelle nationale, la moyenne des logements vacants est de 8,3%, contre 6,7% à Rennes (INSEE). Selon le rapport de France Stratégie, cette part ne cesse de croître et s'explique par une offre mal adaptée. Il faut souligner que s'il existe un phénomène de vacance à Rennes, celle-ci se trouve dans des proportions moins importantes que dans l'ensemble du pays.

Dans ce contexte, il convient donc de mettre en place différentes stratégies permettant ainsi de répondre aux problématiques foncières.

Comme nous l'avons dit précédemment, l'objectif est de parvenir à l'objectif ZAN d'ici 2050. A cette fin, la première stratégie à mettre en place est de commencer le processus de mise en œuvre de ce dispositif dans un premier temps à horizon 2030 avec une division par deux de la consommation d'espace. Concrètement, cela se traduit à l'échelle de la métropole par une acquisition progressive de la ceinture verte par Rennes métropole afin de promouvoir d'une part une agriculture plus soutenable, mais aussi et surtout cela permet de sacrifier les terres agricoles et donc d'empêcher une quelconque artificialisation. Ces terres doivent devenir aussi importantes dans l'esprit des habitants, que dans les documents d'urbanisme. A l'horizon 2040, Rennes métropole envisage la pleine application de l'objectif ZAN, faisant ainsi de la métropole rennaise, un terrain d'expérimentation du dispositif à l'échelle nationale.

Une seconde stratégie foncière vise à mettre en place un système de bail entre agriculteurs et habitants, permettant ainsi un principe de partage des terres agricoles pour un usage personnel. Ce dispositif s'appliquera sur une faible portion du sol appartenant à l'agriculteur, soit 10% de la superficie totale de

totale de l'exploitation pour permettre aux habitants de produire eux-mêmes s'ils le souhaitent une partie de leur alimentation. Il convient également de souligner l'importance de continuer la politique rennaise en matière de maîtrise du foncier, ce qui constitue une troisième stratégie. En ce sens, cette stratégie tend à généraliser progressivement les baux fonciers solidaires pour limiter la tension du marché de l'immobilier et permettre à chacun d'habiter «en fonction de ses envies et de ses besoins» (J-Y Chapuis) et limiter ainsi l'étalement urbain résultant de constructions neuves à destination des populations à plus faibles revenus.

Aussi, le modèle de l'Office, est amené à se développer encore plus au sein de la métropole. La grande distribution étant devenue un mode de consommation obsolète laisse place à de nouveaux sites potentiels pour reproduire le concept de l'Office.

Enfin, la dernière stratégie vise à parvenir à un nouvel objectif à l'horizon 2060 : le Zéro Construction Neuve. Cette stratégie vise l'interdiction de réaliser une construction neuve en excluant la sur-élévation, la reconstruction pour raisons de catastrophe naturelle afin de promouvoir la réhabilitation qui deviendra la norme dans le domaine de la construction et dans une logique de promotion des matériaux bio-sourcés, non-émetteurs de gaz à effet de serre. Cette stratégie vise à renforcer les objectifs du ZAN, en mettant en place une politique encore plus restrictive.

## **Stratégie Energies & Ressources**

L'objectif fixé ici est double. D'une part, il vise la mise en place d'une autonomie énergétique à l'échelle du site avec tout de même une dépendance la ceinture verte concernant l'implantation future d'une usine de méthanisation. D'autre part, il vise à réduire et à valoriser les déchets, en particulier alimentaires, mais également à en gérer le

stockage. Cet objectif s'inscrit dans le contexte de crise environnementale, ayant une incidence sur la disponibilité des ressources. En ce sens, il est nécessaire de valoriser l'existant et d'aller vers plus de circularité..

A ce titre, la construction d'une usine de méthanisation est envisagée dans la ceinture verte. Le but étant que cette usine récolte le compost issu des déchets alimentaires à l'échelle de la ville, puis qu'elle redistribue l'énergie générée vers l'Office afin d'alimenter les différents programmes sur le site. Cette stratégie d'autonomie énergétique passe également par la mise en place de plusieurs procédés techniques qui visent à produire différentes sources d'énergies. Ces procédés feront d'ailleurs l'objet de prescriptions cf. p XX (prescriptions énergie)

Dans la continuité du procédé que nous venons d'énoncer, de nouvelles réglementations sont mises en vigueur. Ces dernières ambitionnent de proscrire tous les emballages plastiques "carbonés" à l'échelle de l'Union Européenne.

## **Stratégies programmatiques**

### **Le marché**

Le marché s'avère être le programme par lequel débutera l'intervention sur l'actuel site des Halles en commun, et qui fera donc démarrer le projet. Étant une activité en grande majorité de plein air, son emplacement pourra assez facilement évoluer en fonction des phases de travaux, avant qu'il s'implante durablement au cœur des Halles, dans l'allée centrale de ce qui sera devenu l'Office

Ce marché se veut dans un second temps permanent, puisqu'il s'agit de développer des modes de consommation plus raisonnés, qui privilégieront un approvisionnement d'aliments frais quasi quotidiens, le tout dans un contexte de disparition de la grande distribution. Les

étals du marché seront occupés par les producteurs locaux, issus de la ceinture verte et des terres agricoles les plus proches. En plus de la distribution de produits alimentaires, il proposera également des stands de consommation ou de plats à emporter, en respectant toujours la démarche locale et celle de disparition des déchets plastiques.

En complément de ce marché, les halles centrales du site intègrent un petit espace servant de consigne. Cet espace comprend simplement un bac où les habitants pourront déposer leurs bocaux usagers, comme des bouteilles en verre par exemple. Ces emballages, majoritaires du fait de l'interdiction des emballages plastiques "carbonés", pourront être réintroduits dans une logique d'économie circulaire. Un deuxième bac est installé aux côtés du premier. Celui-ci permet aux habitants de récupérer des bocaux propres après avoir déposé les anciens.

### **L'Agora**

L'agora constitue l'espace qui fera vivre la démocratie alimentaire autour du site de l'Office des Halles en commun. Installée à proximité immédiate d'une place et du marché, au nord-est du site, elle constituera un autre point de rencontre et d'échanges, dédié cette fois-ci à des enjeux de gouvernance citoyenne, autour de la question de l'autonomie alimentaire. L'agora se veut en effet être le lieu privilégié où mener, à l'échelle de chaque quartier, les débats relatifs aux besoins de ses habitants, mis en lien avec les capacités de production du territoire de la métropole. Ces débats permettent de rassembler à la fois les producteurs et les consommateurs, les habitants, de manière à impliquer chacun des acteurs de la ville et du quartier.

Lorsqu'aucun débat n'a lieu au sein de l'agora, celle-ci peut par ailleurs se transformer pour accueillir des événements citoyens, associatifs,

culturels, toujours en lien avec la question alimentaire, la production agricole, les modes de consommation, etc.

### **Le logement**

Dans un contexte de lutte contre l'artificialisation des sols mais aussi de croissance démographique et urbaine très probable, la présence d'un programme de logements au sein de l'actuel site des Halles en commun prend tout son sens. D'un point de vue opérationnel, il permettra dans un premier temps de venir soutenir le bilan de l'opération et d'accompagner la dynamique de chacun des autres programmes. Les logements seront en effet situés au nord du site, où s'installeront également des espaces de recherche et de formation, ainsi qu'au niveau de l'agora. Ces logements participeront ainsi à la densification du quartier, déjà entamée, et atténueront la rupture qui existe aujourd'hui entre les immeubles d'habitation de Cleunay et ceux de la Courrouze.

L'Office sera ainsi un lieu fréquenté, de passage, de consommation, mais aussi un lieu habité, de vie, au sein duquel la question alimentaire prendra un sens particulier. De fait, si les habitants seront directement au contact d'espaces de distribution et de consommation, leurs logements pourront aussi prendre en compte d'autres aspects du circuit alimentaire, comme le stockage ou la gestion des déchets.

### **La transformation**

Le réseau alimentaire resserré autour de la ceinture verte et de la Métropole, de même que la disparition des grandes surfaces et de la consommation de produits ultra-transformés impliquent tout de même la possibilité, pour les habitants comme les producteurs, de disposer de moyens pour améliorer la conservation des aliments et en diversifier l'offre. En ce sens, il est donc pertinent de proposer sur le site de l'Office

un programme de transformation des aliments. Celui-ci sera un espace important, qui occupera la grande majorité du sud du site, au sein des Halles existantes. En ce lieu, s'implantera donc un espace où de légères transformations alimentaires pourront être réalisées, afin de s'inscrire dans un circuit alimentaire plus complet. Les exemples de salades de fruits, de plats préparés, ou de jus de fruits illustrent parfaitement cette vision, sans que pour autant ceux-ci soient restrictifs.

### **Les espaces publics**

L'accès au site représente un enjeu crucial dans la mise en œuvre de la marche en avant, puisqu'il détermine les chemins empruntés tant par les usagers et les habitants que par les marchandises, ou encore par l'énergie. Ainsi, l'espace public s'articule autour de deux places, l'une tournée vers Cleunay, l'autre vers La Courrouze, permettant de dessiner une diagonale à travers le site en passant par le marché. Ces deux places sont aussi nécessaires pour inscrire le site dans son contexte, pour le rendre accessible aux habitants des deux quartiers qui l'entourent, afin de gommer la frontière que le site représentait pour eux. C'est pourquoi ces espaces ne sont pas seulement pensés comme des points d'accès au site, mais comme des lieux où l'on s'arrête, des lieux de convivialité. Ainsi, la place donnant sur Cleunay est équipée d'un potager hors sol, en lien avec le lieu de formation adjacent, et que la place de La Courrouze se distingue par la présence d'espaces verts et d'un accès direct aux restaurants et à l'agora (cf. plan masse). Il faut ajouter à ces deux places un accès destiné à la réception des denrées alimentaires ainsi qu'à l'approvisionnement en énergie du site. Cet accès logistique se situe au sud-ouest du site, à l'écart des places destinées à l'accueil des personnes, afin de faciliter la mise en réseau du site avec les flux productifs, d'autant qu'il est tourné vers la ceinture verte. D'autres points d'entrées et voies secondaires

visent à accentuer la porosité du site, mais leur impact restreint au profit de l'axe principal (diagonale entre la place de Cleunay et la place de la Courrouze) accentue l'effet de marche en avant. Enfin, l'ajout d'arbres supplémentaires sur la partie ouest du site offre un espace de renaturation et inscrit l'Office dans le prolongement de la ceinture verte.

### **Les restaurants**

Les restaurants sont situés au niveau de la place donnant sur La Courrouze. Ils s'inscrivent dans une stratégie visant à faire de cette place un lieu de vie en participant à son animation. Ils prennent place dans la halle blanche ainsi que dans le petit pavillon situé au sud de celui-ci. Il faut préciser néanmoins que la halle blanche n'est pas uniquement destinée à l'installation de restaurants, elle dispose aussi d'un espace aménagé avec des tables pour permettre aux clients du marché de déguster ce qu'ils y ont acheté directement sur le site. Aussi, il est important de souligner le lien de ces restaurants avec le marché et le lieu de transformation, puisque ces restaurants servent des repas essentiellement cuisinés à partir de ce qui est proposé sur le site de l'Office.

### **La formation**

Un lieu de formation est installé au rez-de-chaussée de l'immeuble nord-ouest. Il constitue un espace public couvert dans lequel se tiennent des ateliers de cuisine et de jardinage en bac afin de participer au développement de l'autonomie alimentaire à l'échelle individuelle, et dans une logique d'implication et de sensibilisation citoyenne. Ce lieu de formation s'inscrit donc directement dans les orientations stratégiques déterminées à l'issue du diagnostic en matière d'alimentation circulaire et démocratie alimentaire. Par ailleurs, d'un point de vue architectural, l'atelier de formation est visible depuis l'extérieur par le biais d'une vitre, donnant sur le marché et sur la place face

au quartier de Cleunay, en lien avec le principe de marche en avant développé sur l'ensemble des stratégies programmatiques.

### **La recherche**

Parallèlement à l'atelier de formation, l'Office comprend également, au rez-de-chaussée de l'immeuble nord-est, un lieu destiné à la recherche scientifique autour de la thématique de l'alimentation et de la revalorisation des déchets alimentaires. Cet équipement participe également à la mise en œuvre des orientations stratégiques développées à l'issue du diagnostic dans la mesure où elle vise à mettre en place des solutions innovantes et efficaces dans le but de fructifier la filière alimentaire locale.

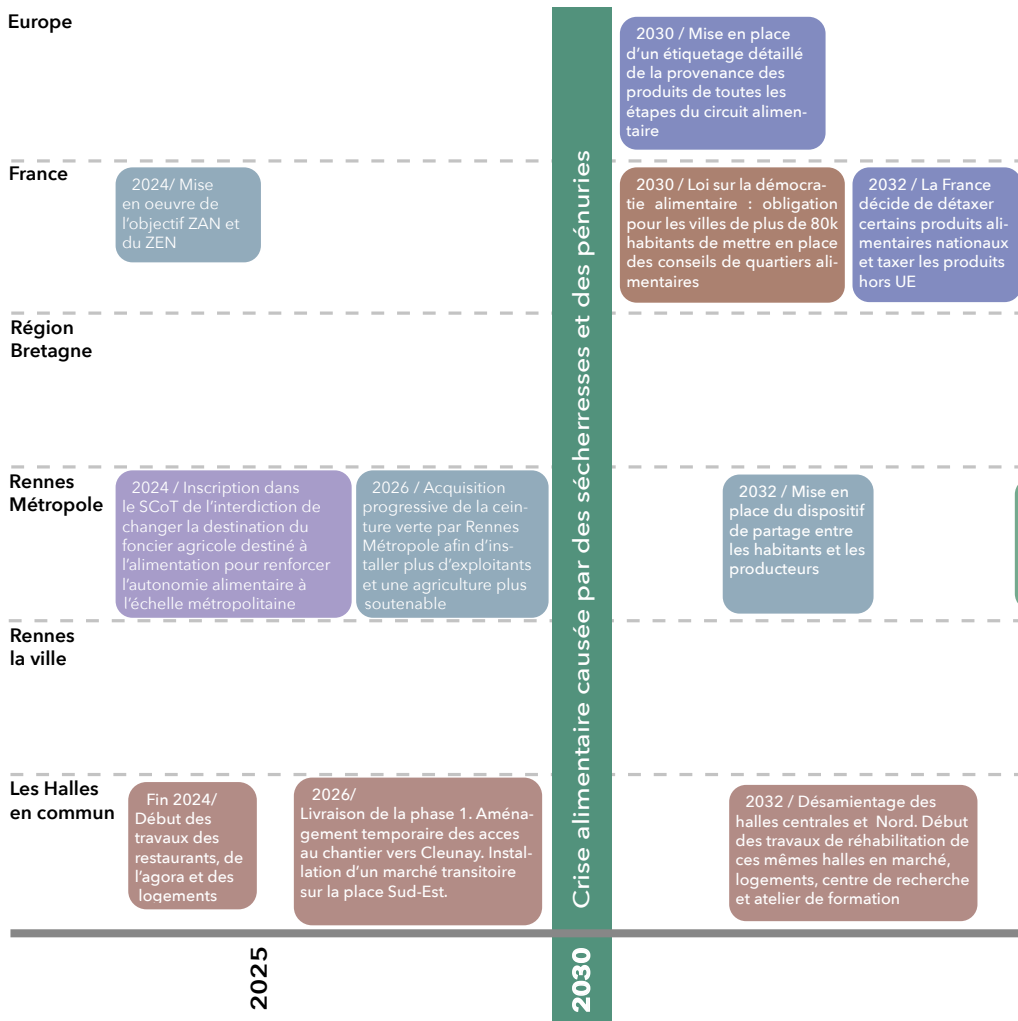
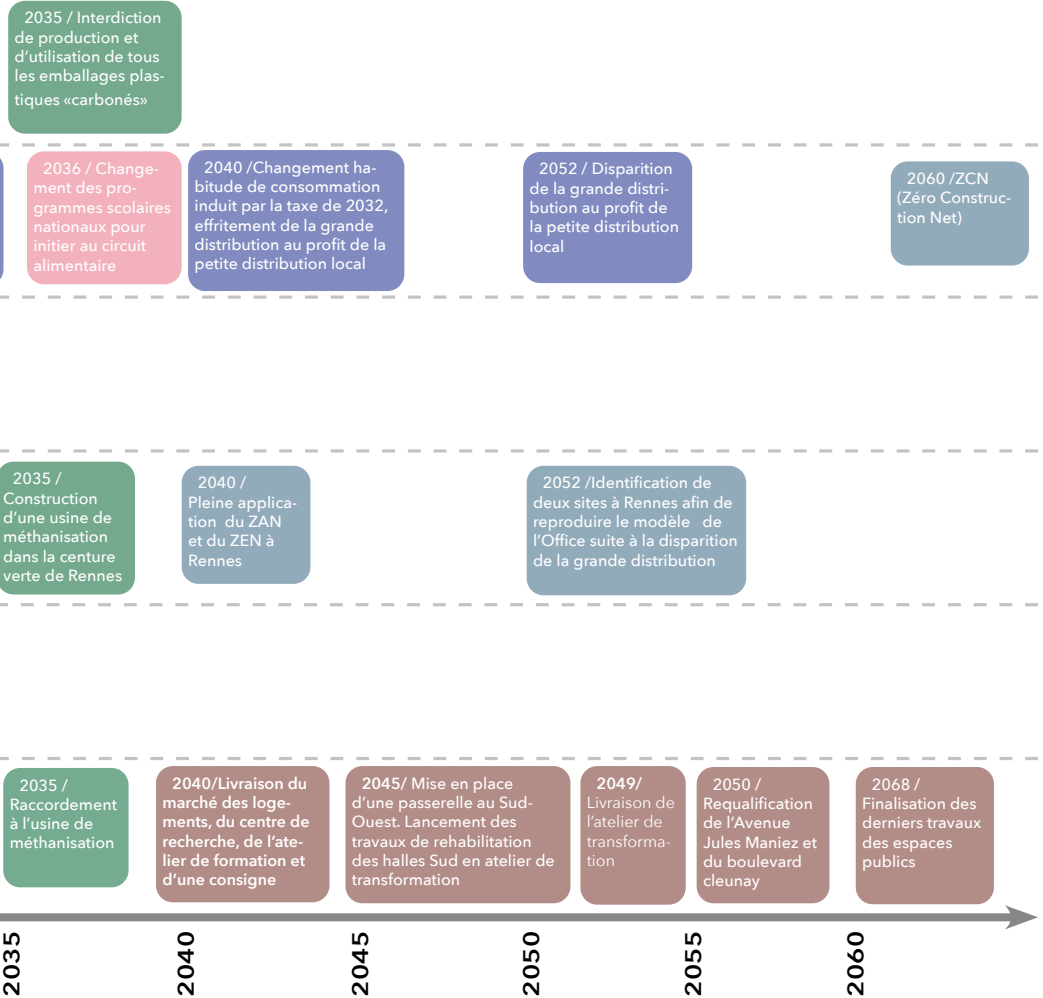


Figure 7 - Frise chronologique de 2023 à 2068.





# FRISE CHRONOLOGIQUE DU PROJET : VERS UN NOUVEAU SYSTEME ALIMENTAIRE

La frise chronologique est la déclinaison temporelle de nos stratégies d'aménagement. Celle-ci se répartit en 5 axes, à savoir : Foncier, Économique, Politique, Énergies & Ressources, Programmatique. De plus, notre projet, mobilise quatre échelles territoriales différentes, à savoir : l'Union Européenne, la France, Rennes Métropole, et l'échelle du site : l'Office.

Les cinq stratégies (Foncières, Programmatiques, Économiques, Politiques, Energies & Ressources) interviennent dans les quatre échelles spatiales. Cependant, il est intéressant de voir comment ces multiples paramètres se répondent entre eux.

On peut dégager plusieurs périodes temporelles marquantes dans notre scénario, malgré la progressivité linéaire de notre prospection.

En effet, jusqu'en 2030, on peut considérer que la situation s'inscrit dans la continuité de celle qu'on connaît aujourd'hui, avec l'émergence de certaines innovations territoriales. C'est le cas notamment à Rennes Métropole, territoire précurseur sur la question alimentaire, qui va acquérir progressivement les terres agricoles de sa ceinture verte. Cependant la situation se bouleverse en 2030 avec l'apparition d'une crise globale causée par des sécheresses et vagues caniculaires importantes qui vont causer des pénuries alimentaires dans le monde entier et qui vont être vecteurs de prise de conscience importante chez les citoyens.

C'est en ce sens que de 2030 à 2050, les innovations vont tendre à se généraliser afin d'enclencher un changement majeur dans nos modes de production, de transformation, de distribution et de consommation alimentaire. Cette période peut être perçue comme une

métamorphose de la société qui se tourne vers l'alimentation comme socle de cette révolution. Celle-ci s'effectue à toutes les échelles de l'Union Européenne avec la mise en place de nouvelles réglementation, jusqu'à l'échelle urbaine et immobilière puisque les manières de construire la ville et les logements prennent en compte cette réorganisation des circuits alimentaires.

Enfin, à partir de 2050, on observe une société plus adaptée au monde dans lequel elle vit. Les modifications effectuées sur le circuit alimentaire des dernières décennies sont totalement démocratisées. Une nouvelle société se tourne vers l'avenir avec de nouvelles manières de développement. Cette standardisation apparaît comme un point d'arrivée qui marque l'apparition d'une société distincte de celle que l'on a connue dans les années 2020.

Quatre grandes phases constituent notre intervention sur le site. En effet, une première phase de travaux, concernant le sud-est du site, prend place à partir de 2024.

En 2026, la livraison de l'Agora, l'ouverture de restaurants et l'investissement temporaire de la place sud-est par le marché marquent l'ouverture du site pour les habitants.

A partir de 2032, une grande phase de travaux débute. Celle-ci concerne les halles de la rue centrale et les halles nord du site et comprend une grande phase de désamiantage. Ces travaux peuvent paraître lourds et inappropriés à une cohabitation avec du public. Le site, étant vaste, permet néanmoins de séparer facilement les deux espaces (espaces en chantier et espaces ouverts au public) de façon sécurisée.

Ces travaux concernent les programmes de centre de recherche, les ateliers de formation ainsi que les programmes de logement implantés sur leurs étages. Ils prennent en compte aussi les halles centrales où s'implantera le marché de manière définitive, en plus d'un espace consacré à la consigne.. Ces

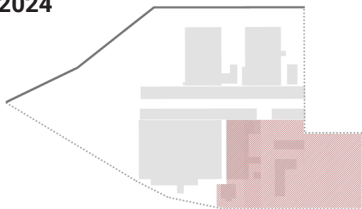
programmes ont prévu d'être livrés en 2040.

A partir de 2045, la passerelle facilitant l'accès à l'espace logistique depuis la ceinture verte commence à s'installer. Elle accompagne le lancement des travaux de réhabilitation des halles sud en atelier de transformation.

Pour finir l'Avenue Jules Maniez ainsi que le Boulevard de Cleunay sont requalifiés en 2050 afin de laisser plus de place à la végétation, en plus de s'adapter aux mobilités douces qui composeront exclusivement leurs flux.

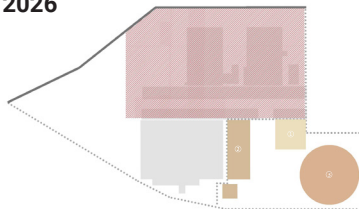
Enfin, notre projet prend fin en 2052 avec la finalisation des derniers travaux des espaces publics.

**2024**



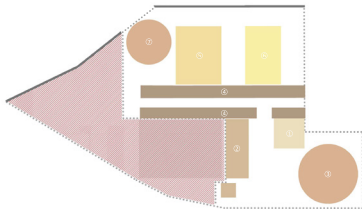
*Début des travaux de l'agora, des logements et des restaurants. Installation d'un marché transitoire sur la place Sud-Ouest du site.*

**2026**



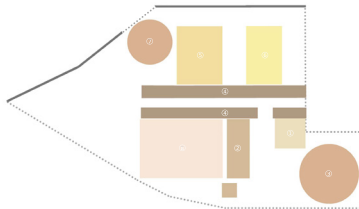
*Livraison de la phase 1. Travaux de restructuration des halles Nord.*

**2032**



*Livraison du marché, du lieu de formation et recherche et début des travaux au Sud.*

**2049**



*Livraison de l'atelier de transformation puis requalification du boulevard de Cleunay.*

- |                            |                          |                                |                          |                     |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>1</b> Agora et logement | <b>3</b> Place Sud-Ouest | <b>5</b> Formation et logement | <b>6</b> Recherches      | <b>7</b> Place Nord |
| <b>2</b> Restaurant        | <b>4</b> Marché          | <b>6</b> Recherches            | <b>8</b> Transformation. |                     |

Figure 8 - Phasage des 4 grandes étapes des travaux de l'Office.

# SCHÉMA DIRECTEUR, RENNES MÉTROPOLE : LES OFFICES; DES INTERFACES ENTRE LA VILLE ET LA CEINTURE VERTE

Sur la base des stratégies d'aménagement précédemment évoquées et de notre vision du territoire développée pour 2068, deux schémas directeurs ont pu être dessinés. Ils permettent d'inscrire à la fois la métropole rennaise et l'Office dans un contexte territorial plus large, et d'imbriquer ces différentes échelles autour de la question du réseau alimentaire local. Ils précisent les intentions urbaines de notre projet, liées aux orientations stratégiques, et spatialisent un certain nombre de dispositifs envisagés.

Le premier schéma directeur se situe à l'échelle de Rennes Métropole. Il met en avant, d'une part, la ceinture verte qui embrasse la ville. D'autre part, la ville de Rennes entourée par la rocade, elle-même requalifiée afin de développer les modes de circulation doux, et qui ceinture les espaces urbains en limitant l'étalement urbain. Ce schéma illustre plusieurs idées directrices qui s'inscrivent dans notre projet.

D'abord, par la création de trois Offices. Ces interfaces situées à proximité de la rocade ont un rôle important, leur localisation permet facilement et naturellement d'identifier le site comme tampon entre espaces productifs (la ceinture agricole) et espaces de consommation (la ville). Bien plus que de simples espaces tampons, les offices permettent de mettre en place un relais, récepteur mais aussi vecteur de flux. En effet, les offices établissent un lien direct avec les terres agricoles de la ceinture verte par un axe important d'où transitent à la fois les produits alimentaires mais aussi l'énergie produite en cet espace, par les méthaniseurs notamment. Ils permettent aussi de distribuer les produits alimentaires (transformés ou non)

de manière directe (au sein des offices) ou indirecte en les faisant transiter à travers les autres lieux de distribution dispersés dans l'ensemble de la ville.

Par la suite, ce schéma directeur métropolitain permet d'illustrer différents dispositifs. On remarque directement les symboles géométriques représentés sur la ceinture verte. Ils représentent le découpage parcellaire effectué par Rennes Métropole, qu'on pourrait qualifier de remembrement agricole, dans une logique de recentrer la production agricole à une échelle locale, en développant une agriculture plus raisonnée et plus mesurée, dans une logique de permaculture.

Par ailleurs, les petits logos représentés au sein de la couronne agricole mettent en avant le dispositif de partage des terres agricoles. Ce dispositif a été imaginé et mis en place pour combler le déficit de jardins familiaux, par la Métropole rennaise. En effet, le délai d'attente pour obtenir un jardin familial représente plusieurs années. C'est donc en ce sens que la Métropole, propriétaire des terres agricoles de

la ceinture verte depuis de nombreuses années, met à disposition des parcelles de 50 à 200m<sup>2</sup> de terres agricoles à des citoyens désireux de cultiver leurs propres fruits & légumes, contre une petite redevance financière.

Pour finir, les agoras alimentaires implantées dans chaque quartier de ville, comme l'oblige la loi nationale depuis 2030 pour les villes de plus de 80 000 habitants, sont représentées par des symboles de personnages, au sein de Rennes.

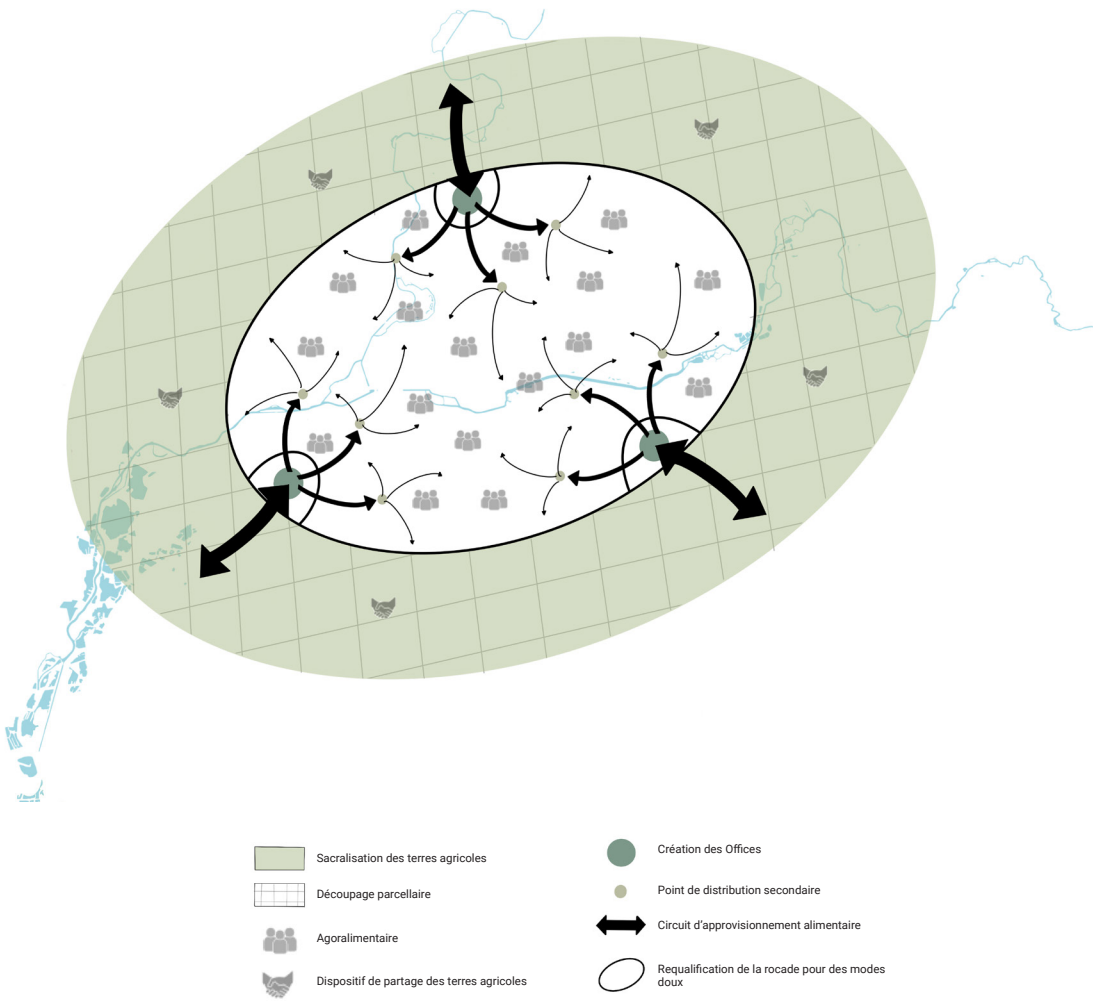


Figure 9 - Schéma directeur à l'échelle de Rennes Métropole.

# SCHÉMA DIRECTEUR, LE SITE DES HALLES EN COMMUN : L'OFFICE ; UN CATALYSEUR AU SEIN DU RESEAU ALIMENTAIRE

Ce second schéma propose une échelle plus fine et recentrée sur l'Office. L'idée à travers ce schéma est de comprendre le mécanisme, les différents programmes et la connexion du site à la ceinture verte.

Comme nous l'avons dit lors de l'élaboration de nos orientations stratégiques, l'objectif est d'impliquer le citoyen sur la question alimentaire. Cela se traduit physiquement sur le site, d'abord par la création de deux pôles majeurs aux extrémités nord-ouest et sud-est. L'idée est ici de créer deux places centrales qui permettent d'ouvrir le site sur l'extérieur et d'accueillir la population au cœur du lieu. Ces deux places servent de vitrine au projet. De plus, la disposition de ces deux pôles est stratégique et permet de créer une certaine transversalité au site, favorisant ainsi les déplacements et l'accès aux différents programmes. Cet objectif d'impliquer le citoyen sur la question alimentaire passe aussi par la présence d'une agora qui sera un lieu d'échange et de partage d'idées sur cette question. Enfin cet objectif se traduira aussi physiquement par la création d'un espace dédié à la formation et à la recherche au nord du site, au sein des anciennes halles qui seront réhabilitées pour pouvoir accueillir ce service.

L'idée à travers ce schéma directeur, est aussi de présenter les grands objectifs de programmation qui vont être implantés sur le site. L'Office sera un lieu référence, promouvant un nouveau modèle agricole et économique. Cela se traduit par la présence d'un marché couvert, qui sera présent sous les anciennes halles. La

présence d'un lieu de transformation, de restaurants et de lieux de consommation sont autant d'éléments qui permettront la mise en place de ce nouveau modèle alimentaire, mais aussi économique.

La coulée verte, permet ici de faire le lien avec le premier schéma directeur, à l'échelle de la métropole. Le principe ici est de promouvoir les interactions entre la ceinture verte et le site et cela se traduit spatialement par la présence d'une continuité écologique et permet de connecter l'Office à la ceinture verte. Cette coulée verte implique aussi une requalification de l'avenue Jules Maniez, cela passe par une restructuration de la voie, destinée dorénavant à des transports doux et laissant une plus grande place à la nature, par la végétalisation des bords de voies.

Enfin, l'idée de ce schéma est de montrer les différents flux qui s'exerceront sur le site. L'Office, accueillant différents programmes, induit alors différentes formes de flux. Que ce soit de personnes, de marchandises ou bien de déchets, l'intérêt est de voir comment cela se traduit spatialement sur le site d'une part, mais aussi les interrelations qui seront créées avec les réseaux extérieurs.

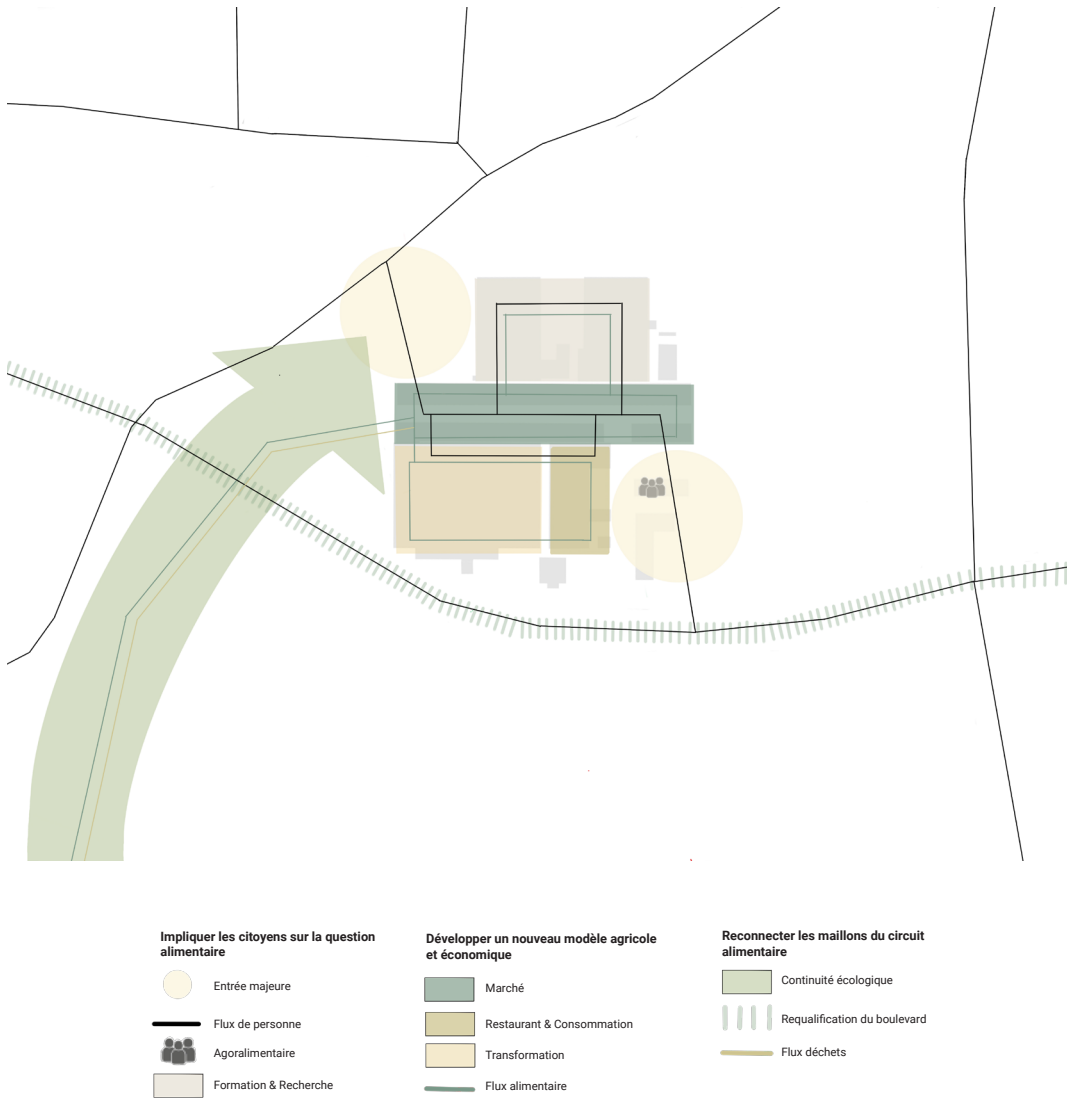


Figure 10 - Schéma directeur à l'échelle du site.



Figure 11 - Plan masse de l'Office à l'échelle du site.





# PLAN MASSE : LA TRADUCTION SPATIALE D'UN DIALOGUE ENTRE L'URBAIN ET L'AGRICOLE

Les schémas directeurs précédents évoqués ont permis de clarifier les objectifs d'aménagement. Le plan masse et la coupe permettent quant à eux d'apporter des éléments d'appréhension de l'ambiance qui sera donnée au site de l'Office.

Le site est constitué d'une partie minéralisée à l'est et d'une partie végétalisée et perméable à l'ouest sur laquelle se trouve un certain nombre d'arbres remarquables et des arbres plus jeunes plantés à l'occasion de la revitalisation du site. Cette implantation, s'inscrivant dans la continuité de la configuration d'origine, permet d'allier différentes atmosphères mais aussi de faire dialoguer ville et espaces préservés, faisant écho à la relation entre lieu de production alimentaire et lieu de consommation que

l'Office représente. La partie minéralisée, bâtie, a cependant fait l'objet d'une végétalisation, tant au niveau des immeubles de logements disposant d'espaces extérieurs végétalisés, qu'au niveau des espaces publics, notamment au niveau des deux places principales, l'une donnant sur le quartier de Cleunay, l'autre sur le quartier de la Courrouze. Aussi, il convient de mentionner la différence de traitement dont ces dernières font l'objet. En effet, la place orientée vers Cleunay présente une ambiance minérale



Figure 12 - Coupe paysagère de l'Office.

et se distingue par la présence de gradins et de rampes en raison de la forte différence topographique entre le site et la rue. La place orientée vers la Courrouze présente quant à elle une plus forte part de végétalisation.

Il faut par ailleurs souligner la morphologie contrastée de l'ensemble bâti, tenant à la présence d'immeubles de grandes hauteurs au nord, rompant avec l'horizontalité caractéristique des halles sud et du marché. Si les halles suds et le marché ont conservé leur langage industriel d'origine, les immeubles implantés au nord apportent une nouvelle matérialité par la prédominance du bois.





Illustration du projet de Chartier Dalix par Diane Berg. ©Diane Berg



# LA VISION D'UNE INTERFACE ALIMENTAIRE

# PRESCRIPTION : PENSER L'OFFICE

Afin de se rapprocher au plus près de notre projet, les Offices doivent se conformer dans des prescriptions architecturales afin de garantir une même fonctionnalité du bâti et de s'inscrire dans une continuité de nos orientations stratégiques et de nos stratégies. Ces préconisations issues des enjeux architecturaux sont regroupées en trois familles de prescriptions facilement déclinables sur plusieurs Offices. Ces trois familles de prescriptions se déclinent en plusieurs sous-prescriptions qui doivent s'appliquer très concrètement sur le site. Ces trois grandes prescriptions traitent des programmes de logements, des flux productifs et de leur visibilité, et de l'autonomie énergétique recherchée. Enfin, ces prescriptions s'accompagnent de références qui permettent d'illustrer les idées globales que les préconisations imaginées.

## **Processus : progression et perceptibilité du circuit alimentaire**

### **Marche en avant**

L'implantation des différents programmes en lien avec la question alimentaire doit suivre une logique de progression, qui donne à voir les différentes étapes du circuit productif. L'espace de transformation doit donc être en contact direct avec la ceinture verte, et se prolonger par l'espace de distribution puis de consommation.

### **Visibilité et transparence**

**Traitement des façades** : Afin de reconnecter les habitants avec le réseau alimentaire local, chaque étape de celui-ci doit être perceptible et donc visible. Le traitement des façades du site doit donc être pensé de façon à ce que des processus clés de chaque programme puissent se dérouler aux yeux de tous. C'est particulièrement le cas pour les espaces logistiques ou ceux de transformation des aliments. Pour ce faire, des portions de façades doivent être vitrées, à hauteur de regard, de manière à orienter celui des passants et habitants sur ces espaces. Ces portions sont

situées sur les axes de passage principaux du site.

**Flux et alimentation énergétique** : Si le site remplit un objectif de reconnexion avec le réseau alimentaire local, il doit aussi suivre des prescriptions qui le reconnectent à un réseau énergétique local et durable. Celui-ci doit également être perceptible, visible par les habitants. Les circuits d'alimentation (tuyaux, câbles, récupérateurs d'eau de pluie, etc) peuvent ainsi rester apparents.

### **Circulation**

La circulation des flux comme des habitants doit être organisée en fonction des principes de marche en avant et de visibilité énoncés précédemment. Le traitement des sols doit permettre de dégager un cheminement clair et réfléchi pour permettre une circulation parmi l'ensemble des étapes du circuit alimentaire.

## Croquis

### Marche en avant / Visibilité et transparence / Circulation

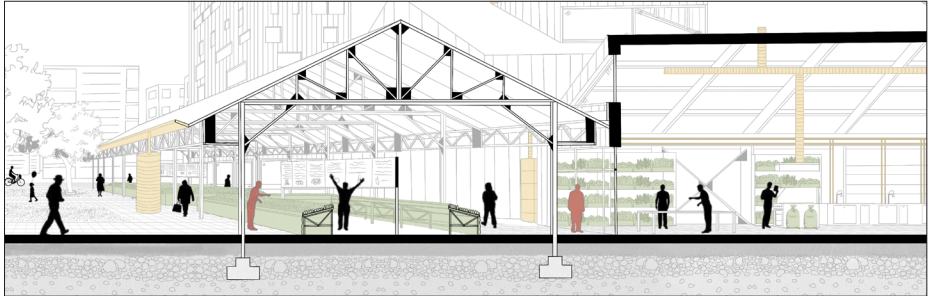


Figure 13 - Croquis prescription extrait de la vue immersive.

## Références

**Visibilité et transparence** / Aménagement intérieur d'un café. Noc Roastery par Studio Adjective et Noc Coffee à Sai Ying Pun, Hong Kong en 2018.



Figure 14 - Photo café Noc Roastery. ©Studio Adjective.

*La visibilité des flux productifs, par la transparence et la mise à nue de tous les éléments techniques tels que les câbles et conduits, représente un enjeu pédagogique en ce sens qu'il permet de rendre compte du fonctionnement du site. Le noc roastery constitue en ce sens une référence intéressante d'un point de vue plastique et pratique. Il s'agit d'un projet d'aménagement intérieur, il ne s'agit donc pas d'architecture, mais permet d'illustrer cette volonté de cacher le moins possible les éléments techniques du bâtiment et la transparence souhaitée entre les programmes.*

**Circulation** / Centre culturel (réhabilitation). Centre de la mer de Wadden par Dorte Mandrup et la Ville de Esbjerg à Esbjerg, Danemark en 2017.

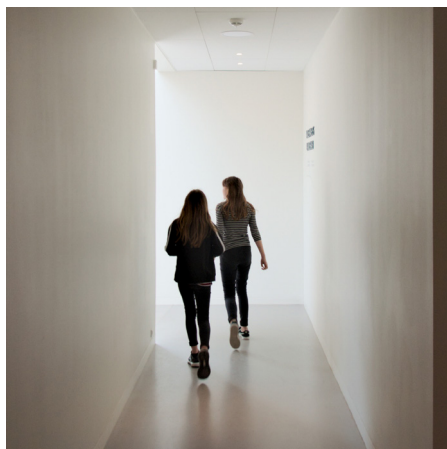


Figure 13 - Photos de la circulation dans le Centre de la mer de Wadden. ©Dorte Mandrup Architects

*Le Centre de la mer de Wadden constitue un exemple pertinent quant à la manière de guider la circulation des personnes dans l'espace. Ici, la manière de qualifier la circulation peut résulter d'un traitement de sol particulier ou d'un travail sur la lumière. Ces principes peuvent s'appliquer au site dans l'objectif de mettre en œuvre spatialement la marche en avant.*

## **Énergie : tendre vers une autonomie énergétique**

### **Promouvoir différents systèmes de production d'énergie**

Dans une logique d'autonomisation énergétique au sein du site, le but est de proposer une offre diversifiée et complémentaire de modes de production d'énergie, afin de faire du lieu une référence en la matière. Cela passe ainsi par plusieurs dispositifs :

- Tous les Offices de la ville, disposant d'une architecture semblable à celle des Halles en Commun, devront profiter de leur typologie afin d'y installer des panneaux solaires thermiques et photovoltaïques sur l'ensemble du site. La faible pente des toitures favorise l'installation de ce dispositif.

- Dans l'optique d'un réchauffement climatique grandissant, la récupération des eaux de pluie deviendra une obligation. A cet égard, les Offices de la ville devront être équipés d'un système de récupération des eaux de pluie qui s'étendra sur l'ensemble des bâtiments. Concernant le site des Halles en Commun, la disposition des bâtiments, la forme des toitures et la surface que ces dernières recouvrent, sont d'autant d'atouts qui feront de ce dispositif un élément important permettant une autonomie énergétique. De plus, le principe de relier chacun des bâtiments afin de réunir les écoulements d'eau de pluie à un seul et même endroit, permettra d'apporter une particularité architecturale au site des Halles en Commun.

- En lien avec la thématique de l'alimentation, le site devra être en mesure de récolter tous les déchets alimentaires de la ville à l'aide



composteur. Une fois les déchets compostés, ils se verront être transportés vers la ceinture verte dans une usine de méthanisation, qui en échange du compost, redistribuera l'énergie produite, au site des Halles en Commun.

Ces trois dispositifs permettent ainsi de promouvoir une autonomie énergétique au sein du site et cela de façon complémentaire en prenant en compte différents types d'énergies (Solaire, Hydraulique, Gaz).

### Sobriété énergétique et inertie thermique

Dans cette logique, les bâtiments devront répondre au minimum au label Bepos. L'idée est d'optimiser au maximum la consommation d'énergie par un principe d'inertie, permettant ainsi une production d'énergie raisonnée et une autonomie à l'échelle du site.

La question du stockage alimentaire est

également un élément à mettre en lien avec le principe d'autonomie énergétique. En effet, une partie des denrées alimentaires devra être stockée en sous-sol. L'idée est de profiter de l'inertie thermique du sol afin de conserver les aliments sans avoir à utiliser une quelconque énergie. Les bâtiments sur le site nécessitant de fondation profonde, seront les terrains d'accueil de ce dispositif, permettant ainsi une transformation du sol optimisé.

### “L'énergie la moins chère et la moins polluante est celle qu'on ne consomme pas”

Réinjecter dans le réseau l'énergie dite “résiduelle” : Les énergies “perdus” créées par l'activité des programmes notamment liés à la transformation alimentaire seront obligatoirement récupérées et réinjectées dans le réseau de chauffage qui alimentera les différents programmes de logements présents sur le site.

## Croquis

### Eau / Électricité / Conservation

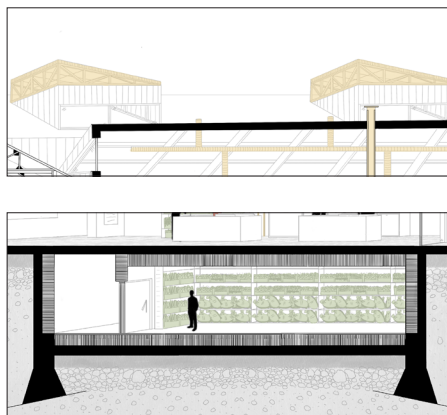
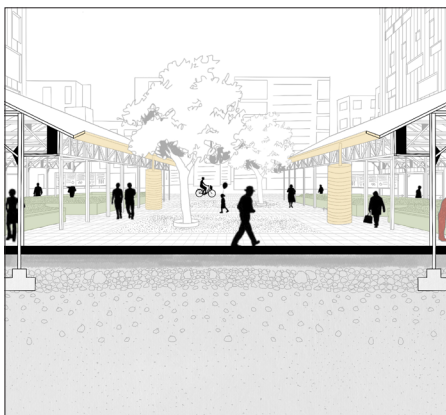


Figure 16 - Croquis prescription extrait de la vue immersive.

## Références

**Eau /** Bassin de stockage des eaux de pluie. Five Cail par Caruso St John Architects et La Soreli à Lille, France en 2018.



Figure 17 - Photo des cuves d'eaux pluviales. © Caruso St John Architects

*Le site de Fives Cail, de par son système innovant de gestion des eaux pluviales, constitue un exemple de ce qui est possible de réaliser sur le site de l'Office. Cette cuve fait 10 mètres de haut, pouvant accueillir jusqu'à 1800 mètres cubes d'eau, a été réalisée à partir de quatre coulages de béton. Il faut souligner que le projet Fives Cail tire partie des toitures monumentales de ses halles pour récupérer massivement les eaux pluviales, faisant écho au projet de l'Office.*

**Eau /** Citerne de la ville de New York.



Figure 18 - Photo des cuves d'eaux pluviales. © Getty Images

*Dans la mesure où la cuve de Five Cails est réalisée en béton, il est également intéressant de s'intéresser à des cuves pouvant recueillir l'eau dans des matériaux plus respectueux de l'environnement. Ainsi, les citernes présentes sur certains toits de New York sont réalisées en bois pour des questions économiques, constituant une source d'inspiration.*

**Chaleur fatale /** Système de valorisation de la chaleur fatale d'un DATA CENTER pour chauffer l'eau du bassin. Bassin de la piscine de la Butte aux Cailles par Stimergy et la Mairie de Paris à Paris, France en 2017.

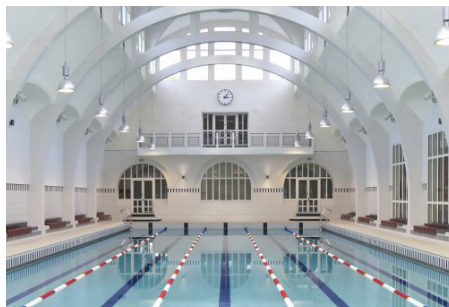


Figure 19 - Photo de la piscine de la Butte aux Cailles. © Stimergy

*L'eau de la piscine de la piscine de la Butte aux Cailles, ainsi que l'eau des douches, est chauffée grâce à la valorisation de la chaleur fatale produite par un DATA CENTER. Le procédé de récupération de la chaleur fatale peut s'opérer par une pompe à chaleur par exemple. Dans le cadre de l'auto-alimentation de l'Office, l'utilisation de ce type de procédés de valorisation énergétique permet de limiter l'impact carbone du programme de transformation en valorisant la chaleur fatale émanant par exemple des fours pour chauffer les logements.*

**Économie d'énergie** / Lieu de rencontre, d'hébergement et de formation autour de l'agriculture urbaine à Paris. Ferme du Rail par Grand Huit et Réhabail à Paris, France en 2019.



Figure 20 - Photo de la ferme du Rail. © Grand Huit

La ferme du rail, de par son isolation mais aussi son orientation, permet de limiter les pertes en énergie du site. Elle constitue une référence pour penser de manière intelligente l'aménagement de l'Office en vue de son efficacité en matière d'économie d'énergie.

**Conservation** / Coupe des principales formes de glaciers connues au XVIIe et au XVIIIe siècle - d'après François Blary.

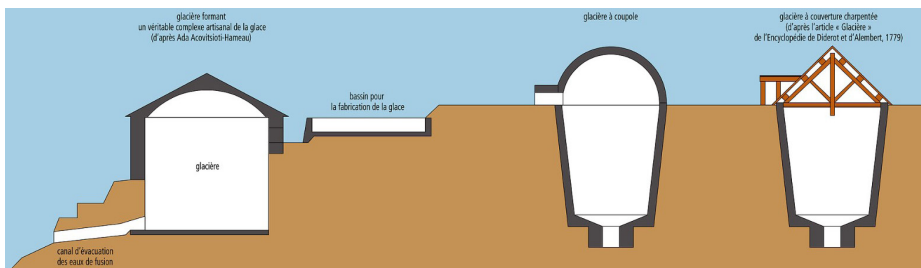


Figure 21 - Coupe de principe. © François Blary

Les glaciers sont un procédé de stockage et de conservation des aliments connu depuis l'Antiquité. Ces trois typologies de glaciers que l'on pouvait trouver durant l'Ancien Régime permettent de repenser les manières de conserver les denrées périssables et de questionner nos modes de consommation. Du point de vue des prescriptions en matière de stockage, cette référence peut faire l'objet d'un intérêt particulier quant à l'aménagement de ce type d'équipement sur le site de l'Office.

## Logements : cohérence de l'habitat avec son environnement

### Artificialisation des sols optimisée

Les programmes de logements pourront s'implanter uniquement sur des sols déjà artificialisés. Il est donc interdit d'artificialiser toute nouvelle terre naturelle présente sur le site.

### Densification

Les programmes de logement implantés sur le site devront être en R+10 à R+16 pour des raisons d'équilibre économique et de préservation des espaces publics naturels.

## Conservation des aliments

Les programmes de logement intègrent obligatoirement un palier commun à tous les habitants. Celui-ci peut trouver place dans un lieu commun qui fait sens, comme au premier étage par exemple. Il doit être protégé des éléments extérieurs comme les chaleurs extrêmes de l'été. Cependant cet espace doit être ventilé et non-chauffé pour garantir une bonne conservation des produits alimentaires. Un traitement des parois efficace doit être mis en oeuvre pour aller en ce sens.

## Isolation des logements

Les programmes de logement implantés sur les emprises des Offices doivent être isolés de manière efficace, pour d'une part, garder la chaleur distribuée par le méthaniseur situé dans la ceinture verte, et d'autre part favoriser le confort d'été. Cette isolation doit être réalisée en lien avec la production de la ceinture verte. En effet, la paille ou encore le chanvre produits

en périphérie de Rennes sont des éléments priorités pour l'isolation des programmes de logement.

**Espaces extérieurs** : Les espaces extérieurs sont obligatoires pour chaque logement sur la Métropole Rennaise, il faut pouvoir lier ces espaces extérieurs à nos besoins alimentaires. C'est pourquoi les espaces extérieurs de chaque logement devront présentés au moins 50% d'espaces végétalisés (terrasses végétalisées) avec une épaisseur de terre suffisamment importante pour :

- **Potager** : pouvoir faire planter des fruits, légumes et aromates afin de tendre vers un complément de ressource alimentaire et non vers une autosuffisance alimentaire.

- **Compost** : Afin de favoriser les bonnes habitudes en termes de tri sélectif, et notamment sur la question des biodéchets, chaque logement présentera un compost sur son espace extérieur.

## Croquis

Densification / Conservation des aliments / Isolation des logements / Espaces extérieurs



Figure 22 - Croquis prescription extrait de la vue immersive.

## Références

**Matérialité** / Immeuble de bureaux. Perspective par Nicolas Laisné et Pichet Promotion à Bordeaux, France en 2018.



Figure 23 - Photo de l'immeuble Perspective. © Nicolas Laisné Architects

*Cette référence ne vise pas l'illustration d'une prescription puisqu'elle n'a pas pour objet d'être développée à l'ensemble des programmes de logements présents sur les sites similaires à l'Office. Néanmoins, elle permet de donner une idée globale de l'ambiance et de la matérialité voulue sur l'actuel site des Halles en Commun. Aussi, dans la mesure où il s'agit de l'un des plus hauts immeubles à structure bois de France, cet exemple apporte un renseignement quant à la possibilité de construire des immeubles de grande hauteur grâce à l'utilisation de matériaux biosourcés.*

**Espaces extérieurs** / Logements sociaux. Les étoiles d'Ivry par Jean Renaudie, Renée Gailhoustet et la commune d'Ivry-sur-Seine à Ivry-sur-Seine, France en 1976.



Figure 23 - Photo des terrasses des étoiles d'Ivry.

*La référence ne porte pas tant sur le langage architectural (moderniste) ni sur le matériau utilisé (le béton) mais sur l'existence de terrasses «en escaliers» fortement végétalisées.*

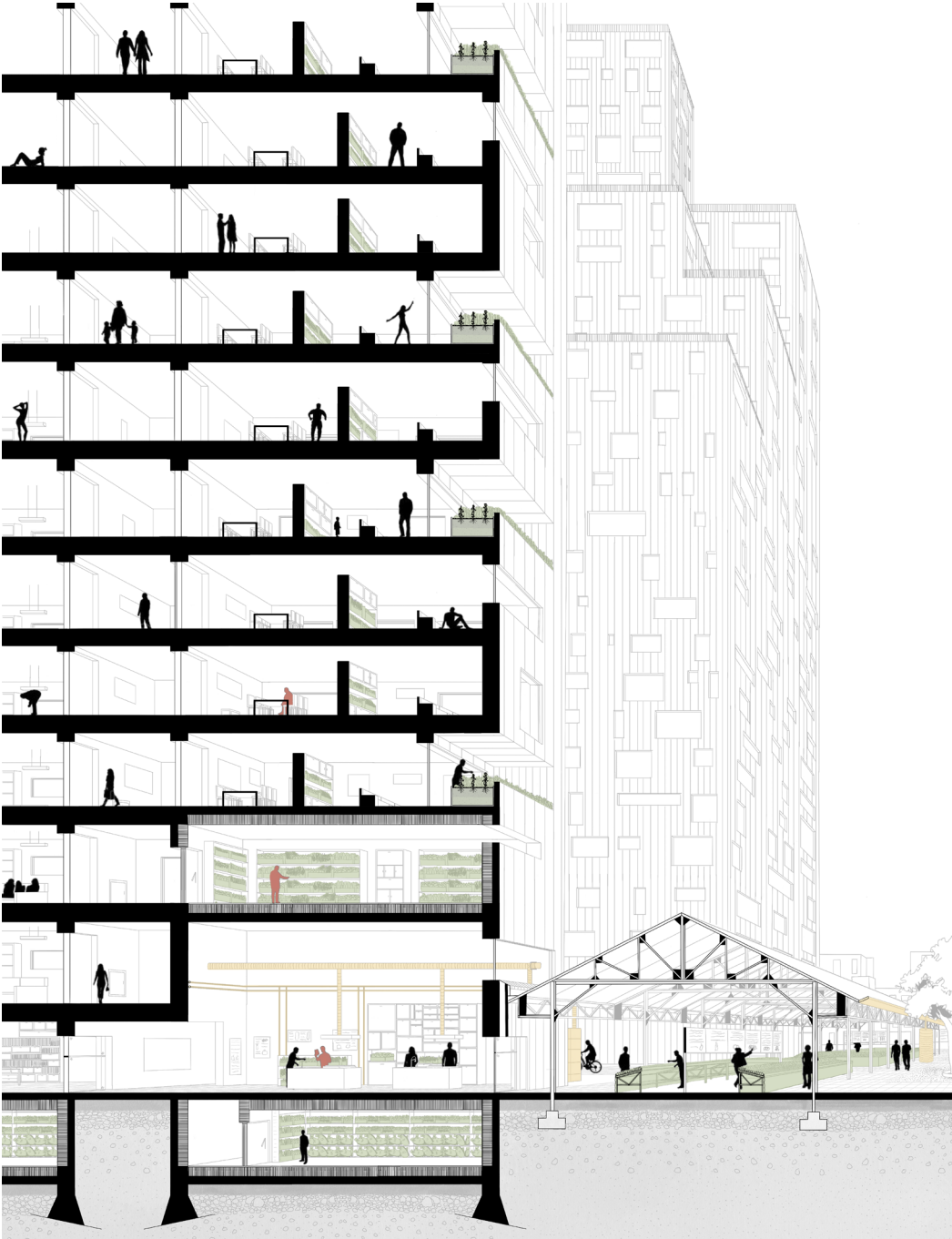
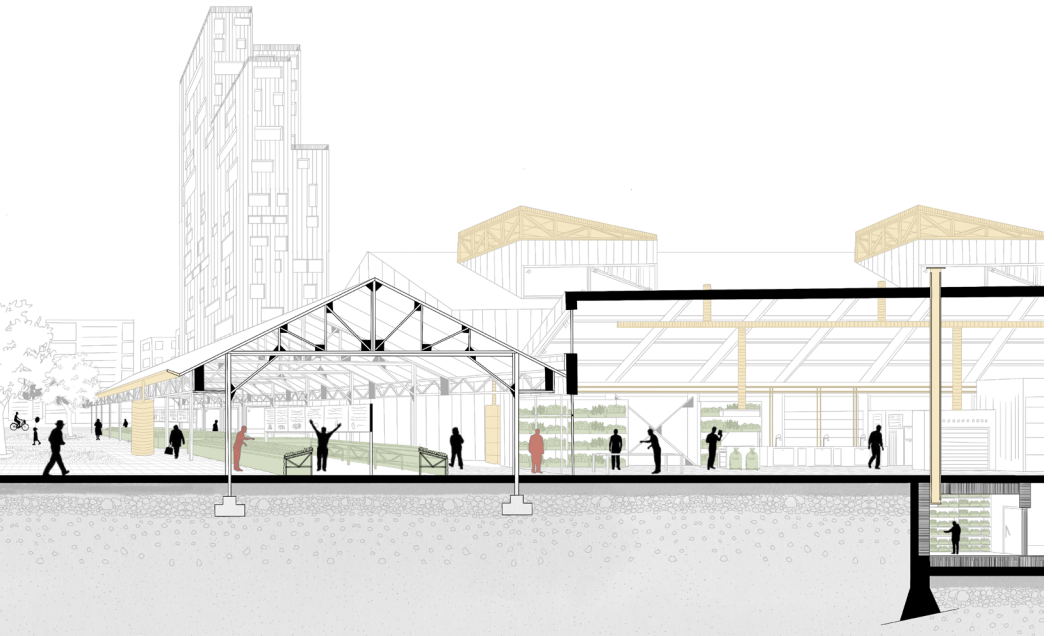


Figure 24 - Vue immersive du projet par une coupe perspective.



# CONCLUSION

---

Aujourd’hui, les Halles en Commun, de part leur localisation et leur structure, sont intégrées au tissu urbain de manière centrale, et apparaissent comme un morceau de ville pouvant répondre à de nombreux enjeux du territoire. Elles se présentent comme un lieu adapté pour impulser de nouvelles pratiques dans la société. Rennes Métropole étant un territoire au fort potentiel nourricier, mais aussi regroupant des acteurs multiples et variés qui bénéficient d’une volonté forte d’innovation a la chance de pouvoir s’appuyer sur un espace urbain aussi généreux en la matière. Ce projet, qui retrace nos réflexions sur le circuit alimentaire de demain, rentre en concomitance avec les objectifs ambitieux de la Métropole Rennaise qui met en place une politique tendant vers l’autonomie alimentaire (voir la délibération du 27 juin 2016, par lequel le Conseil municipal de Rennes affirme sa volonté de s’engager en faveur de “l’autonomie alimentaire” de la ville).

Le principe de marche en avant, accompagné d’une exigence de localité et d’un recentrage de l’humain au cœur des villes à travers le circuit alimentaire, se traduit d’une part par une forte mixité fonctionnelle structurée de manière lisible, mais aussi d’autre part, d’espaces pensés pour accueillir naturellement de nouveaux usages qui émergeront avec les crises.

En effet, ces crises qui se succéderont dans le futur doivent avoir un impact le plus minime possible pour les habitants, encore plus nombreux dans les années à venir. On le sait, plus de deux tiers de l’humanité vivra en ville, alors même que celle-ci se densifiera. Ce paradoxe à venir ne doit pas remettre en cause les objectifs d’autonomie alimentaire fixés à l’échelle nationale comme locale. C’est en cela que ce projet reste crédible dans ses grandes lignes, et la lecture de ce livret permet de comprendre la transversalité des enjeux de demain, notamment ceux d’une ville nourricière comme Rennes.

Une fois ce cadre donné, il est rationnel de se questionner sur le rôle de la maîtrise d’ouvrage ainsi que de l’architecte. Ces acteurs se doivent d’anticiper ces changements futurs, afin de faire de la ville d’aujourd’hui, la ville de demain.



# BIBLIOGRAPHIE

---

FOSSE Julien. *Objectif "zéro artificialisation nette" : quel levier pour protéger les sols ?* Rapport France stratégie. 2019.

SAY Asly. *Eco Pavilion 2011 By MMX Studio In Mexico City*. Parametric Architecture. 2018.

Nikken sekkei LTD. *COOP Kyosai Plaza*. 2016.

Domain Architects. *Beijing MM Farm Hotel Renovation*. 2022.

LAISNE Nicolas, ROUSSEL Dimitri. *Dream. PERSPECTIVE*. 2018.

CHABANI Meriem, EDOM John. *Revisit : Les Etoiles D'Ivry, Paris, France by Jean Renaudie and Renée Gaihoustet*. The architectural Review. 2019.

WONG Joanna. *NOC Coffee CO. Studio Adjective*. Archdaily. 2018.

Floornature architecture & surfaces. *Dorte Mandrup et le Wadden Sea centre (Danemark)*. 2018.

Fives Cail. [En ligne]. Disponible sur : <https://fivescail-lille-hellemmes.fr/landing/>

BORDAGE Frédéric. *Stimergy chauffe une piscine parisienne*. Greenit. 2017.

La Ferme du Rail. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.fermedurail.org/>

MORIN Christophe. *GLACIÈRE, architecture*. Encyclopædia Universalis.

Mr Mondialisation. *Rennes en route vers l'autosuffisance alimentaire !* 2016.





haut : Timothé PLOUVIER (architecture), Pierre MAINGOT (immobilier-géographie), Aurélien LE CORVAISIER (géographie)  
bas : Paul MESARIC-CHERRIER (droit-histoire), Florine PIEDAGNEL (architecture), Romain BILLON (sciences politiques)

**ENS AB**

ÉCOLE NATIONALE SUPERIEURE  
D'ARCHITECTURE DE BRETAGNE  
44 boulevard de Chézy  
CS 16427  
35064 Rennes Cedex  
02 99 29 68 00  
ensab@rennes.archi.fr

La réflexion proposée au sein de ce livret, promeut la création d'une interface nourricière nommée l'Office, située entre la ville et la ceinture agricole afin de tendre vers un réseau alimentaire recentré et autonome. C'est en cela que nous proposons que le site des Halles en Commun regroupe donc de nombreux maillons du circuit alimentaire dans une logique de reconnecter l'humain à son territoire par un réseau alimentaire local.

## CRÉDITS

Maquette graphique : Atelier Wunderbar

Réalisation : service communication ENSAB

Textes : Romain BILLON, Aurélien LE CORVAISIER, Pierre MAINGOT, Paul MESARIC-CHERRIER, Florine PIEDAGNEL & Timothé PLOUVIER

Photographies : Timothé PLOUVIER / Nicolas Laisné Architects / Stimergy / Grand Huit / Getty Images / Caruso St John Architects / Dorte Mandrup Architects / Studio Adjective.