

Ecrit par le 5 février 2026

A la ferme urbaine 'Surikat & co', le rêve devient réalité



Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine [Surikat&Co](#) à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables... Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association '[Surikat and co](#)' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

Ecrit par le 5 février 2026

La 'Ferme agriculturelle' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labellisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'évènements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'Ecole de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le propriétaire, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent,

Ecrit par le 5 février 2026

la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnaît Damien Baillet.



Entre père et fils. © Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on

Ecrit par le 5 février 2026

me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étau se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m2 afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvestit et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

4 panneaux de 300W

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Ecrit par le 5 février 2026



Prendre sa douche en compagnie des rossignols... Photo: Linda Mansouri

Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'Avignon'. « C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Ecrit par le 5 février 2026

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : [Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse](#)

Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme

Ecrit par le 5 février 2026

urbaine du Vaucluse »



Le Tipi, ça vous parle ? La 1ère ferme urbaine du Vaucluse organisait il y a quelques jours une soirée sous le signe de l'inclusion et de la convivialité. Bilan ? 300 festivaliers, des échanges à foison et une effervescence retrouvée. Rencontre.

Rares sont les soirées où les fêtards déambulent entre les bottes de foin, achètent un jean côté friperie, jouent une partie de boules ou contemplent les jolies courges qui poussent dans le jardin. Seul [le Tipi](#), niché 57 avenue Eisenhower à Avignon, vous gratifie de cette expérience atypique. Aux platines ? Kiddy Smile et Boston Bun, depuis le temps que le public attendait la venue des artistes. Le Tipi est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme Urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert. Bienvenue dans le premier lieu dédié à la transition

Ecrit par le 5 février 2026

écologique à Avignon.

Paul Arthur Klein, 26 ans et déjà visionnaire

Du haut de ses 26 ans, Paul-Arthur Klein mène la barque. Profondément écolo et engagé, le voilà qui court dans tous les sens, veillant au bon déroulé de la soirée. Il accueille le public, vérifie la sono, allume les jeux de lumières tout en plaisantant chaleureusement avec ses invités. Chemise estivale colorée et casquette, le directeur de l'association nous communique son enthousiasme. Sa légèreté est contagieuse.

Tout part d'un stage de fin d'étude à Paris. L'étudiant, alors en aménagement du territoire et gestion de l'environnement, doit créer une ferme urbaine. Très vite, il se familiarise avec cet univers, l'agriculture et les enjeux écologiques et sociétaux de demain. La permaculture, c'est une démarche, une philosophie. Le but est de prendre soin de la nature, des hommes et de partager équitablement. Autrement dit : concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

« Mon défi ? lancer cette ferme à Avignon, nous confie le fondateur de l'association [Les Jeunes pousses](#). Tout le monde m'encourageait à la créer à Rennes ou à Nantes. Mais je me suis dit que si justement tout le monde réfléchissait de cette manière, la cité des Papes ne risquait pas de gagner en dynamisme et en attractivité. » L'aventure se cristallise lorsqu'il remporte le budget participatif de la ville d'Avignon: 150 000€ pour développer sa ferme.

Ecrit par le 5 février 2026



Une soirée qui fait du bien après la morosité. Photo: Linda Mansouri

Les collectivités locales, soutien de 1ère heure

L'association 'Les jeunes pousses' bénéficie d'un soutien ancré dans le territoire. La ville d'Avignon, le Grand Avignon, le Conseil départemental du Vaucluse, la Région, la préfecture, tous y vont de leurs concours pour soutenir financièrement et matériellement le projet de ferme urbaine inédite. Les fondations reconnaissent volontiers l'utilité sociale d'un tel projet d'inclusion et abondent également le Tipi. La [fondation Nicolas-Hulot](#), la [fondation Grand Delta Habitat](#), [Vallis Habitat](#) ou la [fondation Ekibio](#), pour ne citer qu'eux. Viennent ponctuer ce maillage territorial: la [MSA](#), la Caf et l'[Ademe](#) (Agence de la transition écologique).

Ecrit par le 5 février 2026



On vous met au défi de ne pas craquer au bar. Photo: Linda Mansouri

« On sert comme bureau d'étude aux collectivités pour l'accompagnement à la transition écologique. On souhaiterait à terme créer un deuxième lieu de ce genre », ambitionne Paul-Arthur. Le Grand Avignon, la Ville d'Avignon, l'Etat, les bailleurs sociaux se sont engagés depuis 2018 dans un ambitieux programme de renouvellement urbain, baptisé « L'ambition urbaine », qui vise à métamorphoser les 3 quartiers prioritaires de la commune d'Avignon. Les objectifs : améliorer durablement le cadre de vie quotidien des 25 000 habitants qui vivent dans les quartiers Sud, Saint-Chamand et nord-est d'Avignon, favoriser la mixité, le développement économique et renouveler l'image de ces quartiers. Une enveloppe de 311 000€ est alors débloquée.

Accompagnée des associations 'Les jeunes pousses', une équipe projet pluridisciplinaire se constitue. Des questionnaires en ligne sont envoyés aux associations de quartiers, centres sociaux, conseillers citoyens et habitants. Un véritable engouement est constaté et a certainement même renforcé l'émulation autour des enjeux de l'agriculture urbaine, des circuits courts, de l'écologie, et de solidarité. L'équipe du Tipi est

Ecrit par le 5 février 2026

en perpétuelle réflexion, « on teste des choses, on fait appel à des collectifs, on fait chanter des artistes pour amener du monde qui ne serait pas venu spontanément. » Chaque soirée propose une ambiance, un univers, rien n'est identique.



La friperie vous réserve de belles surprises, à prix abordable ! Photo : Linda Mansouri

4 salariés, 600 adhérents

L'équipe es forte de 100 bénévoles et 600 adhérents à ce jour soutiennent financement l'aventure. Objectif ? 1000 adhérents d'ici la fin de l'année. Un chiffre réaliste puisque pour participer aux évènements, les festivaliers doivent s'acquitter du montant de l'adhésion: 5 euros. Les bénévoles s'attèlent toute l'année pour aider aux 1000 tâches qu'implique une ferme de cette taille. Jardinage, aménagement, organisation d'évènements, relations publiques, service, sécurité, tous mettent la main à la pâte pour faire grandir le bébé. Les jeudis, l'aide est protéiforme, les samedis, un programme d'action est défini au préalable. Dans les rangs figurent également des jeunes munis d'un contrat de service

Ecrit par le 5 février 2026

civique et des stagiaires.

4 personnes sont salariées sur la ferme du Tipi et la Champignonnière, dont 2 agronomes. « Notre champignonnière est installée dans l'une des caves voutées de l'hôtel La Mirande, en plein cœur d'Avignon. Nos champignons sont produits sur du marc de café que nous récoltons chez les commerçants du centre-ville. Une fois les champignons récoltés, le substrat est recyclé au Tipi pour amender les cultures. Nos champignons sont disponibles à la vente dans les épiceries. »



Emma Castanier, fondatrice de Pilea Project. Production de plante d'intérieur locale et éthique, ateliers, service d'entretien. Photo: Linda Mansouri

Unir le centre-ville aux quartiers prioritaires

« Mon challenge, c'est de réunir des publics provenant de lieux variés. » Le centre-ville se mêle à la périphérie, les quartiers prioritaires aux pavillons plus aisés. Ici, plus de barrières mais des ponts et des

Ecrit par le 5 février 2026

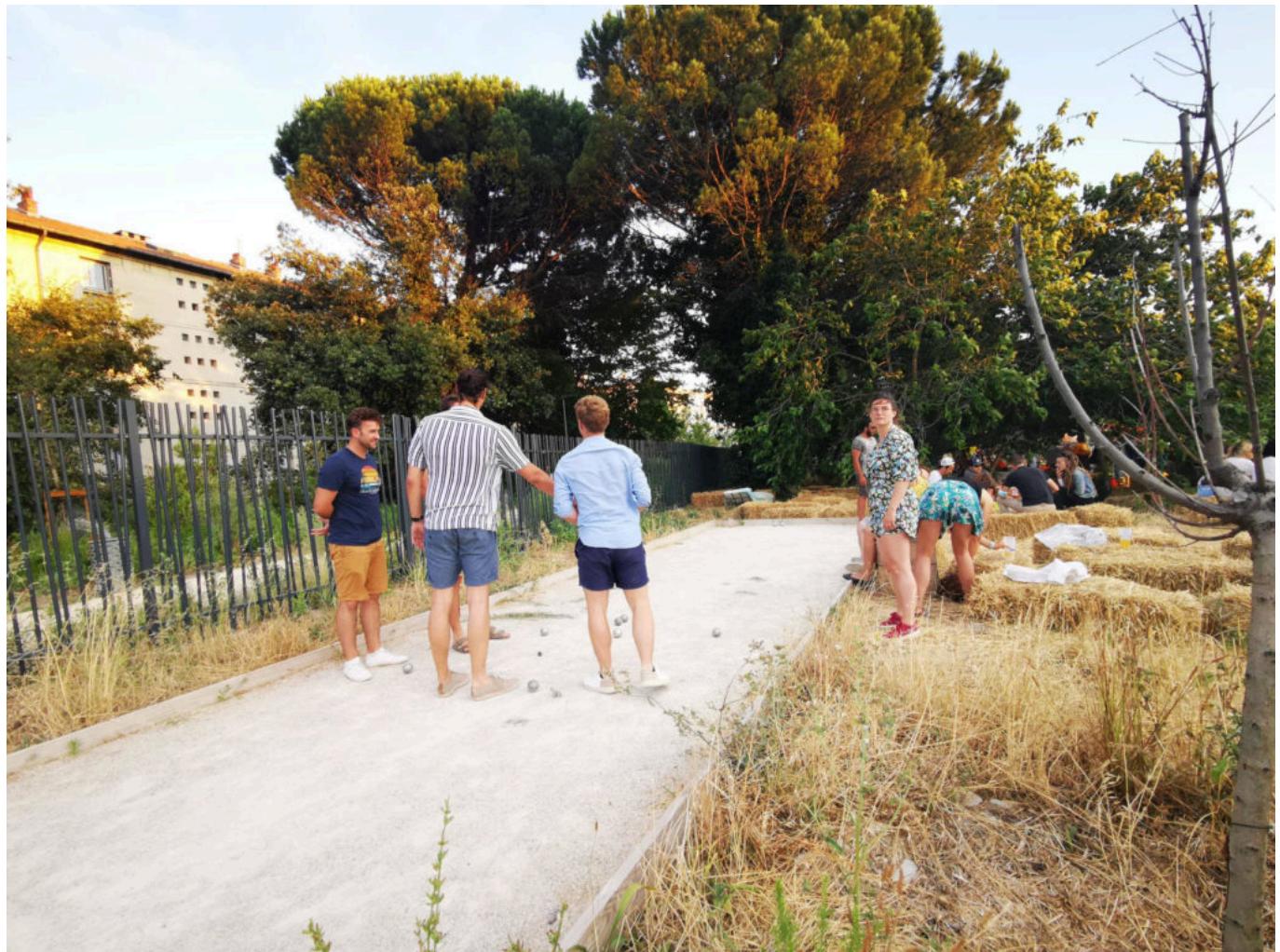
passerelles autour d'un mode de consommation responsable. Le modèle économique ? Il est axé sur l'évènementiel et la consommation sur place. « Même si un évènement comme cette soirée ne nous rapporte en réalité pas grand chose vu les artistes que l'on fait venir », souligne Paul-Arthur Klein. Les cultures de fruits et légumes sont offertes aux adhérents. Mais l'objectif demeure une vente des produits au sein de la ceinture verte de la Barthelasse et une mise à disposition dans des épiceries solidaires. « On est conscient que le travail est énorme », précise le directeur. Ne dit-on pas que la volonté donne des ailes ?

57 Avenue Eisenhower, Avignon, <http://www.lesitedutipi.fr/>; 06 26 76 75 00.



15 arbres fruitiers, des serres et beaucoup d'amour. Photo: Linda Mansouri

Ecrit par le 5 février 2026



Une petite partie de pétanque ? Photo: Linda Mansouri