

**Zeitschrift:** Anthos : Zeitschrift für Landschaftsarchitektur = Une revue pour le paysage  
**Herausgeber:** Bund Schweizer Landschaftsarchitekten und Landschaftsarchitektinnen  
**Band:** 57 (2018)  
**Heft:** 4: Landwirtschaft & Nahrung = Agriculture et nourriture

**Artikel:** Terre de Mars, Marseille = Terre de Mars, Marseille  
**Autor:** Tempier, Augustin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-813582>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 20.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Terre de Mars, Marseille

Drei Landschaftsarchitekten und ein Stadtplaner haben 2014 auf einer in den letzten dreissig Jahren ungenutzten Brachfläche im 14. Arrondissement von Marseille das Versuchsprojekt einer urbanen Landwirtschaft gegründet. Sie waren davon überzeugt, dass ein besserer Gemüseanbau möglich und eine stadtnahe landwirtschaftliche Produktion dringend notwendig ist, um eine Rückkehr zu menschlichen Massstäben in der Landwirtschaft einzuleiten.

# Terre de Mars, Marseille

Convaincus qu'une meilleure façon de cultiver est possible et qu'il est d'urgent de relocaliser la production agricole pour lui redonner une échelle plus humaine, trois architectes-paysagistes et un urbaniste ont lancé, en 2014, un projet expérimental d'agriculture urbaine dans le 14<sup>e</sup> arrondissement de Marseille sur une terre en friche depuis une trentaine d'années. Selon eux, les terres agricoles à l'orée des villes sont cruciales pour la sécurité alimentaire, le climat et l'avenir de la planète.

## Augustin Tempier

Ohne den Einsatz von Pestiziden bauen die Mitglieder von Terre de Mars seit fünf Jahren mit verschiedenen Anbaumethoden über vierzig verschiedene Gemüsesorten «Made in Marseille» an: Auf einer Fläche von 7000 Quadratmetern betreiben sie Gemüseanbau als Dammkultur, auf 400 Quadratmetern als Anbau unter Witterungsschutz sowie auf 2000 Quadratmetern Obst- und Gemüseanbau in Agroforstwirtschaft. Der landwirtschaftliche Betrieb verkauft seine Biogemüsekörbe mit acht bis zwölf verschiedenen Gemüsesorten direkt an seine Kunden und beliefert Restaurants in Marseille. Ausserdem werden kostenlose Hofführungen angeboten.

Plus de 40 variétés de légumes «Made in Marseille» sont cultivées chaque année sans pesticides sur une surface qui se décline entre 7000 mètres carrés de cultures en planches permanentes, 400 mètres carrés de cultures sous abri et 2000 mètres carrés de verger-maraîcher géré en agroforesterie. L'entreprise vend ses paniers bio assortis de huit à douze légumes différents directement aux habitants et les livre aux restaurateurs de la ville. Elle organise, en outre, des visites guidées gratuites de la ferme.

Dès l'an prochain, elle accueillera, de plus, 50 classes de 30 enfants. Elle a, en effet, développé des activités pédagogiques avec les écoles de Mar-

**1** Bio-Gemüse «Made in Marseille»: vor allem Tomaten, Auberginen und Paprika.

Les légumes bio «Made in Marseille»: tomates, aubergines et poivrons notamment.

**2** Die vier Gründer von Terre de Mars: / Les quatre fondateurs de Terre de Mars: Pablo Cano-Rozain, Arthur de Gouy, Augustin Tempier, Maxime Diedat.

**3** Kleine Leckereien, um den Geschmack von gutem Essen zu teilen. Des petits fours pour partager le goût du bien manger.



1

Terre de Mars (3)



2

Ab 2019 besichtigen zudem 50 Schulklassen mit jeweils 30 Schüler\_innen den Hof: Zusammen mit den Schulen in Marseille hat Terre de Mars ein pädagogisches Angebot mit dem Ziel entwickelt, Kinder für eine bessere Ernährung, für Umweltthemen und regionale Produkte zu sensibilisieren. Dies ist auch eine gute Gelegenheit für die Hofgründer, den Schüler\_innen ihr Engagement und ihre Leidenschaft für die Belange der Erde und die Welt von morgen zu erläutern: Ihrer Meinung nach spielen die Ackerflächen am Stadtrand eine entscheidende Rolle für die Ernährungssicherheit, das Klima und die Zukunft unseres Planeten.

#### Vom Samen auf den Teller

Um auch die Erwachsenen für eine gute Ernährung zu sensibilisieren, betätigt sich Terre de Mars im Cateringbereich. Da die Produkte aus der Region der Bevölkerung über den Geschmackssinn nähergebracht werden können, werden Gemüse aus eigenem Anbau verwendet. Der Cateringservice beliefert Ausstellungseröffnungen, Betriebsessen, Feiern oder Kongresse. Findet ein Event im Stadtzentrum Marseilles statt, beträgt der Weg vom Samen zum Teller nur sieben Kilometer!

Im April 2018 wurde der Verein in eine GmbH umgewandelt. Die vier Vereinsgründer sind zukünftig Gesellschafter mit gleichen Anteilen. Sie beschäftigen zwar keine Mitarbeiter, bieten aber ganzjährig Praktika etwa für Berufsausbildungen, Umschulungs- oder Orientierungsmassnahmen an.



3

seille pour sensibiliser les plus jeunes aux questions du mieux manger, de l'environnement et du local. C'est également l'occasion pour ses fondateurs d'évoquer leur engagement ainsi que leur passion de la terre et du monde de demain.

#### De la graine à l'assiette

Pour sensibiliser également les plus grands à la question du bien manger, Terre de mars s'est lancée dans une activité traiteur. Parce que le goût permet de recréer un lien entre le terroir local et les Marseillais, elle partage les saveurs des vrais produits en cuisinant ses propres légumes pour des événements tels que vernissages d'expositions, repas d'entreprise, fêtes ou conférences. Si l'événement a lieu au centre-ville de Marseille, moins de sept kilomètres sont parcourus de la graine à l'assiette.

L'association s'est transformée en une Sarl en avril 2018. Ses fondateurs sont désormais quatre cogérants à parts égales. Ils ne comptent pas d'employés, mais de nombreux stagiaires toute l'année (formation professionnelle, reconversion, découverte, etcetera).