

Urban farming : cultiver à la serpette

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Energieia : Newsletter de l'Office fédéral de l'énergie**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 4

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-644556>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Urban Farming: cultiver à la serpette

Comme son nom l'indique, l'Urban Farming désigne l'agriculture urbaine (de l'anglais urban «urbain» et farming «agriculture»). Empruntée aux cleantech, cette notion désigne la tendance, de par le monde, à exploiter des produits végétaux et animaux dans l'agglomération des villes. Culture de fruits et de légumes et élevage de poissons sont pratiqués tout au long de l'année dans de grands centres urbains, selon les principes de l'économie en circuit fermé et de l'hydroculture.



Mark Durno.

Asperges péruviennes, fraises chinoises, ail égyptien, pois mange-tout kényans: la globalisation ne recule devant rien, pas même devant le rayon de légumes. Si elle présente, certes, de multiples avantages, les problèmes de transport et de stockage sautent aux yeux. Ainsi, nous sommes toujours plus nombreux à porter nos regards sur la provenance de nos aliments; d'où aussi l'exigence de consommer des denrées produites sur place. Et c'est ici que la tendance d'une agriculture urbaine tombe à pic. La promesse de produits locaux frais et de qualité bio, obtenus sans engrais artificiels ni additifs chimiques, exerce un attrait indéfectible chez bon nombre d'entre nous.

En circuit fermé

Le concept d'UrbanFarmers, jeune entreprise cleantech en démarrage à Zurich, a très opportunément capté l'esprit du temps. Nous avons pu visiter un conteneur de démonstration à Wädenswil. Au centre du système, la technologie dite d'aquaponie – terme fabriqué à partir de l'aquaculture (production piscicole) et de l'hydroponie (culture de végétaux sans substrat terreux). «Notre objectif consiste à travailler en circuit fermé», explique Mark Durno, spécialiste d'aquaponie à la Haute école des sciences appliquées de Wädenswil (ZHAW), dans le canton de Zurich. Le clou de l'histoire: les ingénieurs utilisent les déjections des

poissons comme engrais naturel pour cultiver les légumes. Seul apport extérieur au circuit: la nourriture des poissons. A Wädenswil, les plantes – en premier lieu les légumes feuillus comme les salades – poussent dans des bacs flottants, leurs racines plongeant directement dans l'eau et non pas dans la terre. Le système se prête à la culture de presque tous les végétaux. «Nous démarrons celle des tomates en été», se réjouit Mark Durno.

Bien plus qu'une tendance

Tout cela paraît fascinant et prestigieux, et la start-up n'est pas la seule à croire au concept. UrbanFarmers a reçu en 2011 le prix suisse du développement durable dans la catégorie «génération du futur», alors que le WWF Suisse lui a décerné un «Fellowship on Climate Change & Sustainability». Mais qu'en est-il de l'aspect rentabilité? La jeune entreprise est convaincue que l'exploitation est rentable et entend le prouver par une installation d'essai à l'échelle commerciale. Elle compte un jour produire une tonne de poisson et cinq tonnes de légumes par an dans la serre de 260 mètres carrés qu'elle a aménagée dans le quartier bâlois du Dreispitz, sur le toit d'un ancien dépôt de locomotives. Mark Durno est confiant: «Si tout se déroule comme prévu, nous pourrions démarrer cette année encore».

Contrairement à la Suisse, l'agriculture urbaine a depuis longtemps dépassé le cadre d'une tendance cleantech dans de grands centres tels que New York et Singapour, et aussi dans le Tiers Monde: répondant aux problèmes alimentaires de peuplements urbains en pleine croissance, elle ménage les ressources et peut contribuer de manière efficace à la sécurité d'approvisionnement de la population. (swp)

Le saviez-vous?

L'agriculture urbaine se pratique aussi chez soi: www.windowfarms.org

