

Quand les serres, les bacs potagers et les animaux d'élevage s'emparent des villes

Environnement Malgré d'importants défis techniques et économiques, l'agriculture urbaine gagne du terrain.

De puis sept ans, VestaCulture fait pousser des tomates, des concombres et des fruits sur son terrain de 250 mètres carrés. À première vue, il s'agit d'un projet de maraîchage somme toute assez classique, si ce n'est qu'il est niché en plein centre urbain et à plusieurs mètres de haut, sur le toit du Delhaize Boondael, à Ixelles.

"Delhaize voulait aménager la toiture de son magasin pour y faire du maraîchage. Nous avons postulé pour gérer l'aménagement de la toiture, l'installation des couches de rétention d'eau, le soufflage des terres, etc. Depuis le lancement du projet en 2018, nous avons planté tout ce qu'il était possible de planter. Des chemins nous permettent

de circuler entre les planches de culture et nous gérons également une grande serre qui peut être chauffée en hiver. Un système d'irrigation goutte à goutte associé à un système de récupération des eaux de pluie nous permet d'être très productifs", expose Séverine Halioua, responsable de la communication pour Vestaculture.

Une fois arrivés à maturité, les fruits et légumes de VestaCulture passent directement du toit du magasin à son rayon bio. *"En été, nous produisons plusieurs variétés de tomates, des concombres, des poivrons, des aubergines, des physalis, des mini-kiwis. Nous avons aussi des vignes qui donnent de beaux raisins. En extérieur, on a des fraisiers et des framboisiers. Nos produits sont 100 % frais,*

100 % locaux. On ne pourrait pas faire mieux dans le genre circuit court. De plus, nous n'utilisons aucun pesticide ni aucun fertilisant. C'est une vraie success-story parce que ce n'est pas évident de maintenir un sol vivant en toiture, mais on a développé des techniques pour que la fertilité soit toujours bonne. Il n'y a qu'en janvier qu'on est à l'arrêt: on laisse les planches sans culture pour que le sol puisse se reposer et on reprend en février", s'enthousiasme la porte-parole.

À l'image de VestaCulture, les initiatives rivalisant d'ingéniosité et visant à produire des fruits, des légumes, des herbes aromatiques et même... des poissons, ont éclo aux quatre coins de la capitale ces dernières années. *"En 2012, on dénombrait*



La ferme BIGH au Foodmet (ex-Abattoirs d'Anderlecht).