

UrbiLeaf, la ferme urbaine micropousse

Une ferme pas plus grande qu'un magasin, concentrée en quelques étagères éclairées de LED, productrice de micropousses, ces mini-aliments aux super-pouvoirs nutritifs. Voilà UrbiLeaf, en plein cœur de Bruxelles, qui propose la nourriture « du futur ».

SOPHIE MIGNON

Ce sont des aliments du futur. Au centre de Bruxelles, dans sa petite ferme urbaine contenue dans sa boutique de la rue des Tanneurs, Anne cultive des micropousses, ces plantules à la croissance entre la graine germée et la plante adulte, dans des étagères de métal, sous des lampes LED basse consommation. Radis, mélisse, tagète, coriandre, moutarde, blé et autre brocoli s'étirent depuis le terreau bio tapi au fond de barquettes en plastique RPET (recyclé et recyclable) et poussent de manière uniforme et dense comme de minuscules buissons. Des mini-plantes qui prennent peu de place, mettent entre cinq jours et quatre semaines à monter et qui pourtant contiennent quatre à quarante fois plus de nutriments que leur version adulte.

Des plantes vendues « vivantes »

Le végétal a toujours pris une part importante dans la vie d'Anne Colonal, fondatrice d'UrbiLeaf. Amatrice de verdure à la main verte, cette manageuse en hôtellerie a amorcé son virage professionnel voici trois ans après avoir vu dans un reportage comment des Londoniens avaient réhabilité un abri anti-aérien en ferme urbaine pour aromates et micropousses. « J'avais déjà envie de

Des cultures tout-terrain

L'avantage des micropousses, c'est qu'on peut les cultiver un peu partout. Un peu de terreau, quelques étagères, des lampes LED et le tour est joué. C'est comme ça que certaines fermes verticales à micropousses se sont faites souteraines ! Comme Eclo, dans les caves de Cureghem aux Abattoirs d'Anderlecht, et Microflavours, dans les sous-sols de l'ancienne brasserie Belle-Vue le long du canal à Molenbeek. Certains cultivent même leurs jeunes plantes à domicile, façon Good Move. Après avoir frôlé la faillite lors du premier confinement, la start-up de ces deux anciens étudiants de l'UNamur a abandonné la production de jus de fruits et légumes bio pour se lancer dans les micropousses, qu'ils sèment à Gerpinnes (Hainaut) dans la maison de la maman d'un des deux fondateurs. SO.M.



Le végétal a toujours pris une part importante dans la vie d'Anne Colonal, fondatrice d'UrbiLeaf. © ROGER MILLUTIN.

changer d'activité », explique l'agricultrice urbaine. « Et là, j'ai eu une révélation : c'est ça que je veux faire ! »

Autodidacte, Anne se lance alors dans une phase d'exploration et d'expérimentation. Pour trouver les meilleurs goûts, la bonne densité de semis, les exigences de chaque variété. « Je suis très exigeante et perfectionniste. Il est important que mes plantes soient exultantes ! », s'exclame-t-elle.

La tendance, longtemps réservée aux grands restaurants gastronomiques et/ou étoilés, commence à toucher le grand public

La microagricultrice ne coupe pas ses plantules, mais les vend en barquettes, « vivantes ». « Au niveau nutritionnel, il y a une déperdition hyper rapide au bout de quelques heures, comme pour les salades, par exemple », fait-elle savoir. « Ici, il n'y a qu'à les récolter au dernier moment et toutes les vitamines sautent dans l'assiette. C'est beau, c'est bon au goût et pour la santé. »

A tel point que la tendance, longtemps réservée aux grands restaurants gastronomiques et/ou étoilés, commence à toucher le grand public. Anne comptait déjà dans sa clientèle de grands noms comme Bon-Bon, The Hotel ou l'hôtel Indigo, qui proposent tous deux des micropousses au petit-déjeuner, ou encore les restaurants de Sang Hoon Degeimbre, qui ornent leur gin au tagète (fleur aussi connue sous le nom d'œillet d'Inde) de micropousses à la saveur agrume. Aujourd'hui, de plus en plus de petits restaurants, bistros, traiteurs et autres brasseries adhèrent à la « micromania ». Mais aussi des particuliers qui, curieux de voir cette vitrine-jardin aux tubes lumineux, poussent la porte de la boutique.

« Que va-t-on manger demain ? »

« Le fait d'avoir un magasin ici m'a permis de vendre au grand public et de faire parler du produit », souligne Anne. La gérante se veut aussi ambassadrice du terroir bruxellois et des régions voisines. Sur l'étalage de sa petite épicerie, on retrouve des crackers renforcés à la farine de grillons, des algues, des crackers à base de drèches, ces rési-

du du brassage de la bière, ou encore des jus pressés à partir de fruits inventés de supermarché ou de surproduction de particuliers. La fondatrice d'UrbiLeaf garde en tête cette question : « Que va-t-on manger demain ? » Et veut sensibiliser à l'agriculture urbaine, l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement, les enjeux qui se cachent derrière notre consommation, en diversifiant son activité par des séances d'information et des ateliers d'autoproduction.

D'ailleurs, la quinquagénaire à la main verte vend des graines, du terreau, des germeaux et même des petits bars à micropousses, présentoirs surmontés d'une lampe LED qui permettent de faire pousser et conserver les plantules et dans lesquels on peut se servir au gré de ses envies. Hibiscus dans le yaourt au petit déjeuner. Radis sur les sandwiches ou avec le fromage. Kale, chou rouge ou roquette dans la salade ou sur les zakouskis. Persil plat ou sauge sur les plats chauds. Pois verts dans la soupe. Mélisse sur la crème glacée. Ou encore capucine dans les cocktails. On peut en consommer tout au long de la journée, indépendamment des saisons.

petite gazette

20007917

Lattoflex

SOUTENEZ VOTRE COMMERÇANT LOCAL

Conditions de rêve !
à la literie Van Keirsbilck
du mardi 27 avril au samedi 15 mai
Ch. de Louvain 310, 1000 Bxl.
Ch. de Roodebeek 202, Woluwe
02-736.21.03
www.literievk.be

414 transgenres en 2020

Depuis la loi transgenre, qui autorise un changement officiel de genre sans se soumettre à une procédure médicale, le nombre de demandes a fortement augmenté, avec un pic de 742 demandes en 2018 suivi d'une stabilisation avec entre 400 et 500 demandes par an. En 2020, 414 demandes ont été enregistrées. « Un chiffre beaucoup plus élevé qu'avant l'entrée en vigueur de la loi, avec par exemple 110 changements en 2017 », souligne lundi l'Institut pour l'égalité des femmes et des hommes. BELGA

Dixit

« Dans l'art de perdre il n'est pas dur de passer maître, tant de choses semblent si pleines d'envie d'être perdues que leur perte n'est pas un désastre. »

ALICE ZENITER

Patrimoine bruxellois

La culture des forains et des foires a été reconnue comme patrimoine bruxellois, a indiqué lundi le secrétaire d'Etat au Patrimoine Pascal Smet (Vooruit). Cette distinction donne accès à une éventuelle reconnaissance au patrimoine immatériel de l'Unesco. Près de 40 kermesses sont organisées à travers la Région de Bruxelles-Capitale et ses 19 communes. Chacune a sa propre histoire, mais la plus importante reste la Foire du Midi, qui dure cinq semaines et accueille habituellement près de 1,5 million de visiteurs. BELGA

Marché aux plantes

du 26/04 au 7/05 grand marché aux plantes fleuries et plants de légumes de 9h-12h et de 13h-16h
uniquement sur rendez-vous
au 081-62.52.30 - Centre technique horticole, 4 rue de Sibérie, Gembloix
www.cthgx.be



L'envahisseur devenu icône

Maudit quand il lance la campagne de 1812, Napoléon a été pardonné par les Russes au point d'être considéré 200 ans après sa mort comme une grande figure politique, génie modernisateur et symbole romantique. « Ici, on apprécie son ascension de zéro à héros et sa fin en martyr », résume l'historien Viktor Bezotnosny, le plus grand spécialiste russe des guerres napoléoniennes. AFP

Pas trop sucré...

La forme des papilles décorant la langue des abeilles détermine la concentration en sucre du nectar pour laquelle l'absorption de calories est optimale chez ces insectes, ressort-il lundi d'une étude menée par des chercheurs de l'ULB et de l'UMons. Le nectar qui leur procure énergie est prélevé grâce à leur langue qu'elles y plongent cinq fois par seconde.

... le nectar, s'il vous plaît

Plus la teneur en sucre du nectar est élevée, plus son apport énergétique est important. Pour augmenter leur pouvoir d'attraction et leur chance d'être pollinisées, les plantes devraient donc produire le nectar le plus sucré. Mais sa concentration en sucre dépasse rarement 60% : au-delà, les abeilles capturent moins de nectar à chaque lapement. BELGA

Baleine grise égarée en...

Egarée loin du Pacifique, une baleine grise a été observée pour la première fois ces derniers jours le long des côtes de la Méditerranée française, a-t-on appris dimanche auprès du Réseau national échouages de mammifères marins. Il s'agit d'un baleineau âgé d'une quinzaine de mois environ et mesurant 8 mètres, qui avait déjà été observé au Maroc début mars et en Italie ces dernières semaines, à Naples, puis Rome et Gênes. Selon toute vraisemblance, il s'est égaré en Méditerranée, une mer dont il tente de ressortir pour regagner son habitat naturel situé dans le Pacifique nord.

... Méditerranée française

« Un spécimen avait déjà été observé en 2010 en Méditerranée, à deux reprises, en Israël et en Espagne, mais c'est une première pour nos côtes françaises », a indiqué Adrien Gannier, vétérinaire et membre de ce réseau, qui a lui-même observé cette jeune baleine vendredi au large de Bormes-les-Mimosas (sud-est de la France). La présence de cette espèce de baleine dans de telles eaux est tout à fait inhabituelle car sa population vit en grande majorité entre la Basse Californie l'hiver et l'Alaska l'été. AFP

20008156

BA-Auctions

RECHERCHONS D'URGENCE
ŒUVRES de J.Delahaut, B.Bogart,
W.Lebanc, P.Alechinsky, L.Van
Lint, M.Wyckaert, ...
Informations: 02/511.53.24 ou
info@ba-auctions.com
BA-AUCTIONS, rue E. Allard 9,
1000 Bruxelles

Train gratuit

Les habitants de Tende, sinistrés par les crues exceptionnelles du 2 octobre et privés d'accès routier à l'Italie voisine depuis la catastrophe, ont célébré lundi le retour du train après des mois d'interruption et des travaux colossaux pour consolider la voie ferrée endommagée. Aux habitants et aux bénévoles ayant aidé les sinistrés, le président de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (Paca) Renaud Muselier a annoncé que le TER serait « gratuit jusqu'en septembre ». AFP