



24 heures prend la clé des champs

À Zurich, la ferme verticale carbure aux déjections de carpes exotiques

40/40 La start-up Umami mise sur l'aquaponie pour faire pousser des plantes en pleine ville

Emmanuel Borloz Texte
Michele Limina Photos

C'est une drôle de ferme. On la trouve dans un immeuble près du centre-ville de Zurich, à deux pas du stade du Letzigrund. N' imaginez donc pas des champs à perte de vue où s'activeraient des tracteurs et oubliez l'image des vaches qui paissent paisiblement dans des paysages bucoliques. Car cette ferme un peu particulière impose de revoir ses classiques. Première originalité, on n'y accède qu'en ascenseur. Ne comptez donc pas non plus marcher dans la terre, pas le moindre lopin à l'horizon.

C'est pourtant dans cet endroit un rien aseptisé, où l'on trouve aussi un fitness, une entreprise informatique ou encore une école de kung-fu, que poussent radis, raifort, rucola, moutarde, trèfle rouge et petit pois. Sans terre ni soleil, ces plantes s'épanouissent grâce à une ingénieuse installation faite de plateaux de bois empilés, de LED, de tapis de chanvre... et de déjections de carpes exotiques: des tilapias.

Bienvenue dans la ferme verticale de la start-up Umami. De New York à Dubaï en passant par Singapour, ce concept urbain, qui vise à pallier le manque de terres cultivables en superposant les cultures, est en plein boom. La version zurichoise du système mise sur l'aquaponie, du nom du mariage entre culture de végétaux et élevage de poissons. Concrètement, chez Umami, une septantaine de poissons évolue dans trois bassins en compagnie de crevettes et d'escargots. «Les poissons produisent des déchets qui servent de nourriture aux plus petits organismes. L'eau est ainsi nettoyée et épurée», explique Luca Grandjean, le francophone de la petite bande d'Umami, qui compte neuf copains d'une vingtaine d'années.

Au-dessus du «bassin préféré des poissons», le Zuricho-Fribourgeois pointe du doigt un épais mur vert composé de mousses et de fleurs sauvages. Là aussi, l'eau qui y coule est filtrée. «C'est un circuit fermé. Un système de pompes amène l'eau des bassins riche en nutriments aux plantes qui poussent sur des matelas de chanvre, disposés sur des plateaux de bois. Cette étape purifie encore un peu plus l'or bleu, qui est ensuite réinjecté dans les bassins des poissons. Et ainsi de suite.»

Économique et écologique

Dans ce cercle vertueux, l'équilibre est subtil, poursuit le jeune homme. «Les poissons, les moules, les escargots, les crevettes et, bien sûr, les plantes, toutes les composantes de l'écosystème que nous avons créé ont une fonction. Notre but est de nous rapprocher le plus possible de la nature. Si la boucle était rompue, des bio-indicateurs nous indiqueraient que le système n'est plus équilibré. Les plantes, par exemple, souffriraient. Or tout va très bien!»

Écologique et économique - les 10 000 litres d'eau qui font fonctionner l'installation n'ont pas besoin d'être changés -, la ferme bannit les pesticides, les herbicides, les antibiotiques et les hormones. Et la start-up assure consommer 95% de moins d'eau que l'agriculture conventionnelle. «Nous ne sommes pas impactés par les caprices de la météo. Chez nous, la production (ndlr: de



À peine récoltés, les microvégétaux sont mis en sachets. Direction restaurants et grandes surfaces.

300 kilos par mois) est fraîche et stable 365 jours par année», renchérit Samuel Bain, responsable marketing.

Umami n'est pas la première entreprise suisse à se lancer dans la ferme

verticale. À Bâle, Urban Farmers SA avait tenté l'expérience en 2012. Avant de fermer cinq ans plus tard. «Ils ont voulu faire pousser un peu de tout, au risque de se perdre, suppose Denis

Weinberg, l'un des trois fondateurs d'Umami. De notre côté, nous nous sommes focalisés sur un produit de niche: les microgreens.»

Objectif Hôtel de Ville de Crissier

Les microgreens, ou microvégétaux, sont la véritable richesse de la société, qui a levé 800 000 francs pour financer ses installations. Par microvégétaux, il faut entendre de jeunes pousses coupées avant maturité. «Leur concentration en nutriments peut être jusqu'à 400 fois plus élevée que dans une plante traditionnelle. Leur goût est également bien meilleur. Chargés d'huiles essentielles, de vitamines et de protéines, les microgreens sont de petites bombes de saveur», vantent les responsables d'Umami, un nom qui renvoie précisément à l'une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé: «goût savoureux», en japonais.

Loués aux quatre coins du monde par de grands chefs pour leur saveur et leur texture, les microvégétaux séduisent de

plus en plus. Les exemplaires zurichois comptent eux aussi leurs aficionados. Les produits de la start-up, qui n'a que 3 ans et qui a déjà dû déménager deux fois pour gagner de la place, s'étalent dans toutes les Migros zurichoises mais aussi chez Jelmoli, chez Globus et des négociations sont en cours avec Manor. Sans compter de nombreux restaurants et les cantines qui s'approvisionnent chez Umami.

Le succès est indéniablement au rendez-vous mais la société zurichoise, qui ne communique pas son chiffre d'affaires, en veut plus. «Nous visons une expansion nationale, nous sommes d'ailleurs en train de prospecter en ce sens, confirme Luca Grandjean. Le canton de Vaud n'échappe pas à cette envie de grandir et compte même une adresse qu'Umami rêve de desservir un jour. «Le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier», lancent les responsables tout sourire à peine la question posée.

www.eat-umami.ch



Denis Weinberg, Samuel Bain et Luca Grandjean, d'Umami, au milieu de l'une de leurs fermes verticales.



Les déjections d'une septantaine de carpes sont à la base du «cercle vertueux» qui fait tourner la ferme.



Dans le commerce, les sachets de 25 g de microgreens se vendent 5 fr. 90. 11 fr. 90 pour la mayonnaise.

En détail

Bande de potes Umami compte trois fondateurs: Denis Weinberg, Manuel Vock et Robin Bertschinger. Six personnes les ont rejoints depuis. Ils se sont tous connus au Gymnase de Zurich.

Locaux En plus des espaces dédiés à l'élevage des poissons et à la ferme verticale, Umami possède un laboratoire où on fait des tests et qui sert à la reproduction des poissons, une chambre froide et une salle d'événements. La petite bande a construit le tout de ses mains.

Astuce Chez Umami, rien ne se perd,

tout se transforme. La preuve avec le système d'air conditionné. L'eau chaude qu'il évacue est redirigée sur le balcon pour irriguer un petit jardin extérieur, son basilic, ses tomates...

Les hits Parmi les quelque 300 sachets de 25 grammes qui sortent des locaux quotidiennement, les clients zurichois ont leur préférence. Elle va au sachet de mélanges: le power mix (radis, raifort, rucola), le mix italien (trèfle rouge, petit pois) et le mix vitalité (trèfle rouge, radis, luzerne).

E.BZ

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites Populaires

Prométerre