

Belgocatering et Urban Crops unissent leurs forces

Ferme verticale dans la Medialaan !

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Wendy Huyghebaert

Imaginez... La salade la plus croquante qui soit, des feuilles de basilic grandes comme la main ou les herbes les plus exotiques, toujours et partout à portée de main. L'utopie de pas mal de chefs. Mais ce rêve peut devenir réalité, car l'entreprise flamande Urban Crops révolutionnera le secteur agricole ainsi que la cuisine. Franc Bogovic et Maarten Vandecruys, les jeunes entrepreneurs initiateurs du projet, sont prêts à conquérir le monde avec leur système de culture indoor reposant sur leur propre technologie LED. Mieux encore, un véritable projet pilote a été mis en place avec Belgocatering, dans la Medialaan à Vilvorde. Gageons que la cuisine de VTM aura un goût différent au cours des mois à venir...

Vertical city farming !

Le city-farming, ou ferme urbaine, en est encore à ses balbutiements, mais son avenir est on ne peut plus prometteur. Le principe est simple, mais innovateur : remplacer le soleil par un éclairage LED et cultiver en couches superposées dans un conteneur. « Le système n'offre que des avantages », souligne Franc Bogovic. « Nous n'utilisons pas d'herbicides, le temps de culture est considérablement réduit, les produits ont une valeur nutritive élevée et la consommation d'eau baisse de 95 % pour faire pousser les plantes. En produisant des aliments locaux, nous limitons en outre les chaînes de distribution, ce qui réduit largement les émissions de CO2. Il est déjà possible de cultiver tous les légumes à feuilles, les choux, les herbes (exotiques) comme le mizuna et les fleurs comestibles dans nos conteneurs. Notre équipe

cherche bien sûr constamment à développer de nouvelles cultures. Nous testons actuellement en labo les fraises, les myrtilles et les tomates cerises. Notre rêve le plus cher ? Transplanter nos installations dans des métropoles, afin que les habitants puissent consommer des fruits et légumes savoureux, ultra frais en direct de nos systèmes ! »

Goûter pour le croire

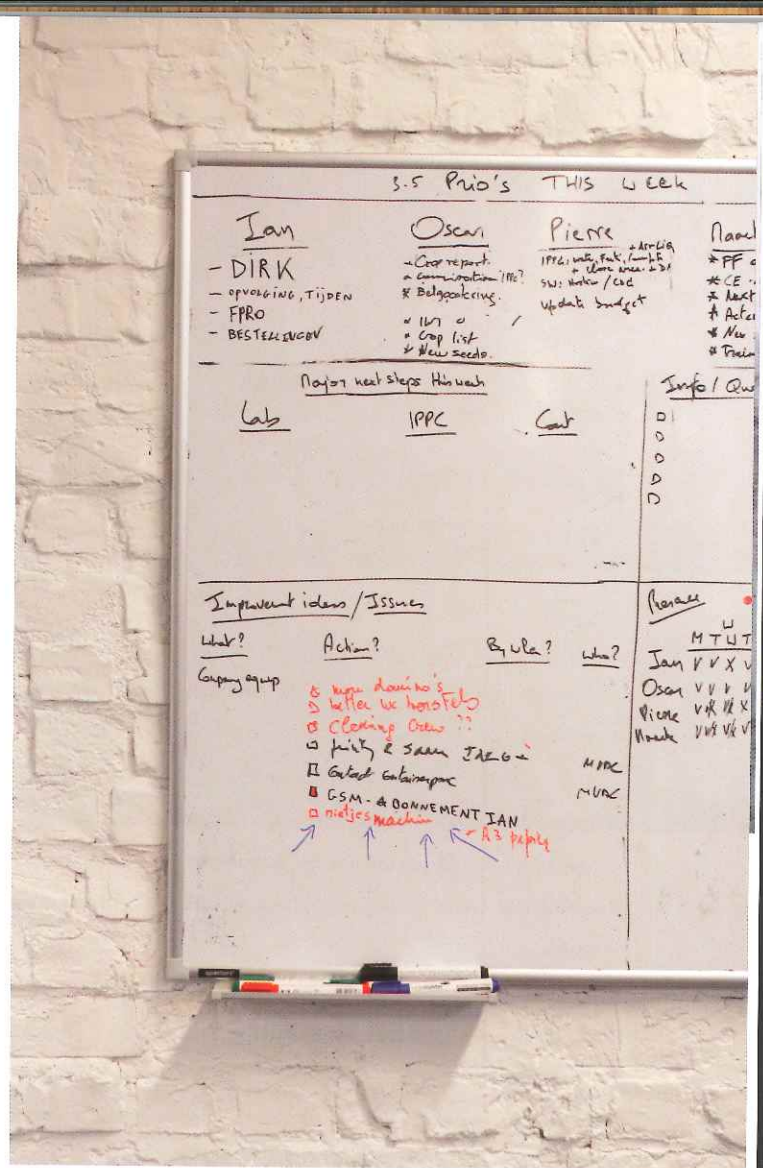
D'accord, cela a presque l'air trop beau pour être vrai. Et en tant que magazine gastronomique, le goût des produits nous intéresse. Car qu'en est-il du goût et de l'apparence de la salade quand elle pousse sans lumière du jour ? Sans hésitation, Franc nous emmène dans l'espace de test. Le résultat est bluffant. Les salades sont non seulement magnifiques, mais leur goût est presque incomparable par rapport à celui

auquel nous sommes habitués. Plus intense, plus sucré, un fabuleux arrière-goût, etc. Il faut le goûter pour le croire.

« C'est le goût de nos salades feuilles de chêne qui a convaincu Belgocatering », s'enthousiasme Maarten. Il a raison : le croquant et le goût sont surprenants, de même que l'arrière-goût, beaucoup plus intense. « Le goût de la laitue reste beaucoup plus longtemps en bouche et l'amertume facilite la création de la vinaigrette appropriée. Le goût de la salade est déjà tellement intense qu'une bonne huile d'olive suffit, avec peut-être un filet de vinaigre », précise Frank.

Partout et toujours

Oubliées les saisons, les tempêtes tropicales ou les températures trop basses. Du désert





du Sahara aux champs de glace d'Antarctique, en passant par le jardin d'un restaurant gastronomique, les fermes verticales d'Urban Crops permettent de cultiver partout et toujours. Les lampes LED optimisent la nature et créent les conditions idéales qui, à leur tour, assurent des fruits et légumes d'une qualité inégalée.

Test dans le modèle de catering de Belgocatering

Maarten : « Nos conteneurs sont des cellules isolées longues de 12 mètres, équipées de quatre systèmes qui travaillent en synergie : la climatisation, l'eau, les LED et l'automatisation. Il y a également des plateaux de bouturage dans le conteneur. Une fois que les semis sont prêts à être plantés, ils sont transférés vers le système à proprement parler. Tout ce qu'il reste à faire, c'est planter et récolter, le reste se déroule automatiquement. Une app permet même de suivre l'évolution à tout moment. Au centre du conteneur 'Urban Crops FarmFlexe, une allée facilite l'accès aux quatre couches de culture. Fin février, un de ces conteneurs sera opérationnel dans la Medialaan et contribuera à approvisionner les cuisines de VTM, qui totalisent quelque 500 couverts par jour. Pas moins de 1000 salades seront disponibles tous les 30 jours, de même que diverses herbes. La production de la Medialaan se trouve pour ainsi dire à côté de la cuisine. Le but est de tester, avec Belgocatering, comment notre conteneur fonctionne le mieux sur le plan pratique par

rapport à leur modèle de catering. Le conteneur sera installé début février et comme une laitue a besoin d'environ 30 jours pour pousser dans notre conteneur, les chefs pourront récolter au bout d'un mois. Le coût d'une laitue dans notre conteneur est identique à celui d'une salade cultivée de manière traditionnelle. »

Créer son propre marché

Les systèmes de conteneurs d'Urban Crops permettent à tout un chacun de cultiver sa propre offre, c'est-à-dire à ne plus dépendre du marché. « Il est même possible d'aller plus loin », explique Franc. « Pour la distribution, nous avons notre 'Plant factory', que nous pouvons installer dans n'importe quel local. C'est un produit sur mesure, totalement automatisé, qui permet jusqu'à 25 couches de culture. »

Urban Crops se trouve incontestablement à l'aube d'une percée phénoménale. Le système est révolutionnaire, mais le résultat dépasse toute attente en termes de goût. Les chefs Michiel De Bruyn et Dominique Tondeurs de Belgocatering sont eux aussi impressionnés par tant de saveur. « Michiel a découvert notre salade avec mon ami Brecht, dans son bar à salades Romain Roquette. C'est ainsi que tout a commencé », conclut Franc.

www.belgocatering.be

www.urbancrops.be