



Talent jardinier



© EMILIE LEBEUF



Yohan Hubert L'agriculture urbaine

Citadin passionné de potager, Yohan Hubert a développé un concept de culture hors-sol totalement innovant et respectueux de l'environnement et des hommes. Celui-ci pourrait bien devenir l'avenir de l'alimentation responsable et économique.

Profil

Âge : 38 ans
Lieu de naissance :
Grenoble
Formation :
biologie
Profession :
fondateur et directeur
de l'Association
française de culture
hors-sol depuis 2006
www.culture-hors-sol.org
Auteur de « Cultiver ses
légumes hors-sol »
éd. Ulmer 2014

La cité devient toujours plus verte, c'est tendance en 2015. C'est un concept que vous aviez anticipé ?

Avant même de pratiquer la culture hors sol, j'ai toujours eu cette volonté d'invention en faveur de l'écologie et de l'économie. J'ai grandi dans une petite ville près de Grenoble et j'ai reçu une éducation avec une forte valeur ajoutée environnementale. Au fil de mon parcours, j'ai associé à cette culture familiale une connaissance pratique, avec en creux la volonté d'agir et de reenchainer la ville. J'ai souhaité et mis en place une démarche écologiquement soutenable qui offre également une dimension sociale et économique. La culture hors sol, que j'ai voulue accessible, a démontré rapidement son adaptation à la ville, avec des atouts de productivité et d'ambiance bucolique.

Votre livre « Cultiver ses légumes hors-sol » est le fruit d'années d'expérience et de passion pour ce modèle de culture, qui semble avoir de l'avenir...

Depuis sa sortie, mon actualité s'est emballée ! Avec mon équipe, je suis en train de développer la première exploitation bio sur un toit situé au centre de Paris, et pas n'importe lequel : celui des Galeries Lafayette Haussmann ! 1 000 m² de culture verticale, produite 100 % bio (mais sans label puisque nos productions ne poussent pas dans la terre), sans aucun pesticide ni herbicide ou autre produit chimique. Et le concept a un tel succès que tous les légumes sont déjà vendus alors qu'aucun n'a encore poussé !

Vendus à qui ?

A des grands chefs de restaurants parisiens avec qui nous avons établi une collaboration. Mon projet les a séduits car il donne la possibilité d'avoir des produits qu'ils ne peuvent pas se procurer à Rungis. Et au-delà de l'atout ultra local, c'est une culture qui permet aussi de produire des variétés qui ne supportent pas le transport impose par le réseau classique de distribution.

Lesquelles par exemple ?

Je peux, par exemple, citer la production d'hémérocalles que nous a commandées en exclusivité le chef de l'Astrance, Pascal Barbot (Paris XVI^e). Ces fleurs aux saveurs multiples (citronnées, épicées, fruitées...) ont l'étrange et séduisante particularité de fleurir le matin et de faner le soir même. Le système de production ultra local donne désormais la possibilité de proposer à des chefs ce type de produits. Ce qui ouvre un champ de possibles sans limites en création culinaire ! La biodiversité est sur le point de renaître dans les villes. Chacun va pouvoir bénéficier d'un tas de variétés oubliées.

Chacun ? Vous voulez dire que c'est aussi une technique accessible à tous ?

Ce projet est la cerise sur le gâteau de mes recherches, qui a la base s'adressent à tous. Il s'agit de donner envie à chaque famille de valoriser le végétal et le potager à domicile, sur un petit balcon. Et de revenir aux essentiels : savoir ce que l'on mange, cultiver bio, local, sain. C'est avant tout une démarche de production socio-économique. Nous avons d'ailleurs tenu à intégrer des personnes en situation d'insertion, qui pourront devenir professionnels dans ce domaine. Voilà qui démocratise à nouveau l'alimentation ! Tout le monde va pouvoir produire des variétés originales à forte valeur ajoutée, même en disposant de peu d'espace.

Le secret consisterait donc à allier innovation et retour au passé ?

Oui, travailler avec des outils d'aujourd'hui pour redonner à l'urbain la possibilité de s'alimenter, d'expérimenter, et cela même si l'on habite au 4^e étage avec un microbalcon. C'est une technologie à mi-chemin entre high-tech et low-tech. Et puis, ces systèmes hors sol sont fabuleux pour limiter les maux de dos ! Enfin, ils permettent de créer des espaces potagers vraiment uniques et rendent toutes les cultures possibles en ville. Vous allez pouvoir faire pousser 10 kilos de tomates sur votre balcon si ça vous chante !

*“Pas besoin d'avoir des terres !
C'est la démocratisation de la culture.”*



Une vraie solution d'avenir, à dimension écologique, pédagogique, sociale et alimentaire...



Ces plants hors-sol ont été installés sur le toit d'une bibliothèque. Quelques semaines ont suffi pour que le feuillage parte à la conquête de la tonnelle qui surplombe la cour. Les engrais sont distribués grâce de petits tuyaux (capillaires), la solution nutritive circule sur les billes d'argile et nourrit ainsi les racines

L'accès à la terre est devenu élitiste et les mètres carrés dans les grandes villes valent de l'or... La technique de culture promue par Yohan Hubert permet de redonner de la valeur à la production végétale en ville. Ses installations peuvent prendre place sur le toit d'un immeuble comme sur un parking, dans une cour d'école ou d'entreprise, dans une zone industrielle, dans des friches où les sols sont contaminés... Même dans des lieux difficiles d'accès (en hauteur, à la verticale...), il est possible de mettre en place des plants sans substrat, qui ont l'avantage d'être très légers. On peut cultiver ainsi les mêmes variétés qu'en terre, ou privilégier celles dont on consomme les racines, comme l'arnica, le gingembre, le curcuma... Ce sont des cultures intelligentes qui

n'épuisent pas les sols et réinvestissent les lieux où la terre est polluée. D'ailleurs, même si l'on peut, bien sûr, s'équiper avec du matériel prêt-à-l'emploi disponible dans le commerce (mais souvent coûteux), l'un des atouts de cette culture c'est qu'elle permet de réemployer ce qu'on appelle communément les déchets, que Yohan Hubert nomme des ressources urbaines. C'est-à-dire toutes sortes de matières plastiques à détourner en contenants de cultures, ainsi que les déchets organiques ménagers. Recyclage et bricolage permettent de rendre chaque potager ingénieux et unique. Tout le monde peut s'y mettre, de 4 à 90 ans, car des outils de cuisine, comme un couteau et des ciseaux, suffisent pour créer une petite jungle productive !

TEXTE CLAIRE LELONG-LE HOANG



Un potager textile et collectif prend place sur le toit d'un immeuble. Les arceaux permettent d'irriguer, de nourrir et, aux grimpantes, de crapahuter.

© PHOTOS C. WIELER, YOHAN HUBERT, EXTRAITES DU LIVRE « CULTIVER SES LÉGUMES HORS-SOL », AUX ÉDITIONS ULMER



Ici, le goutte-à-goutte repose sur un système de double bac. L'engrais pénètre ainsi la plante via un système d'irrigation ingénieux.

Avant d'installer les plants hors-sol, les semis sont réalisés sur des tables de culture qui savent se loger dans n'importe quel espace, balcon, toit, terrasse...



En culture hors-sol, pour que les racines ne soient pas exposées à la lumière, ce qui ralentit la croissance de la plante, Yohan Hubert n'utilise que des contenants opaques.



À lire

« Cultiver ses légumes hors-sol », aux éditions Ulmer.