

La production agricole, nouveau terrain de jeu des innovateurs

Nourrir 9 milliards d'humains sans faire implorer la planète, chiche ? Le défi est de taille mais les agriculteurs innovent pour répondre à l'urgence environnementale et aux nouvelles exigences des consommateurs.

Temps de lecture : minute

19 avril 2019

L'agriculture connaîtrait-elle le plus grand défi de son histoire ? D'ici 2050, la Terre accueillera plus de 9 milliards d'humains. Cette explosion démographique s'accompagne d'un triple défi : alimentaire, d'abord, la planète devant produire suffisamment de ressources pour nourrir tous ses habitants ; logistique, ensuite, avec la croissance de l'urbanisation et la réduction des surfaces agricoles malgré une demande qui bondit ; environnemental, enfin, l'agriculture intensive et le transport des marchandises contribuant à épuiser les sols tout en générant de la pollution.

Produire davantage sur des surfaces plus restreintes sans risquer de faire implorer la planète, c'est peu dire que l'équation n'est pas simple à résoudre. Mais face à l'urgence de la situation et sous l'impulsion de porteurs de projets friands d'innovation, de nouveaux modèles agricoles voient le jour. Fermes verticales et aquaponie jouent les outsiders au coeur même des villes.

Produire plus intelligemment

Optimiser : voilà la clé de l'agriculture de demain. Pour réduire l'emprise

du sol, les fermes jouent les funambules, prenant de la hauteur. Les fermes verticales se présentent comme des rayons d'étagères sur lesquels poussent salades, fruits et aromates, éclairés par des LED et dont la base permet l'arrosage des cultures. Oubliez ce que vous savez sur les serres, ces hangars-là sont pensés pour produire des cultures gustativement similaires aux productions traditionnelles. *"Nous pouvons entièrement contrôler l'environnement*, indique ainsi Clément Fridlansky, fondateur du Semeur Français, qui cultive des micropousses. *Nous utilisons des capteurs pour contrôler la température ainsi que le rythme de pousse."*

L'aquaponie repose sur le même principe mais intègre une variable supplémentaire : l'élevage de poissons. Contraction d'aquaculture et d'hydroponie, elle utilise les déjections des poissons comme fertilisateurs de l'eau ensuite utilisée pour nourrir les cultures. Les plantes purifient à leur tour l'eau, qui peut être réinjectée dans le bassin des poissons. *"C'est le principe même de l'économie circulaire"*, sourit Cécile Roux, porteuse du projet Green'Elle, une ferme aquaponique qui doit s'installer dans le réservoir de Grenelle, en plein cœur de Paris, et qui est pour l'instant incubée chez Rungis&Co. L'Incubateur-Pépinière créé par le Marché International de Rungis et animé par la CCI Val-de-Marne.

Avoir un impact local, pas sur l'environnement

Ces nouveaux modèles de culture répondent également à un enjeu majeur de la consommation actuelle et de celle qui se dessine pour les années à venir : réduire le transport de marchandises pour consommer local. Pour les citoyens, cela relève parfois du vœu pieux, tant l'offre est limitée. Mais fermes verticales et aquaponiques pourraient remédier en partie au problème. *"L'autonomie alimentaire de Paris est de trois jours*, rappelle Cécile Roux. *Nous consommons des produits qui viennent de*

l'autre bout de la planète : seulement 1,2% des produits consommés en Île-de-France y sont produits."

Green'Elle prévoit ainsi de produire 5 tonnes de truites et 25 à 30 tonnes de fruits, légumes et herbes aromatiques par an. *"ça n'est bien sûr pas suffisant pour nourrir Paris"* ,précise Cécile Roux, *"mais ce sont toutes ces initiatives mises bout à bout qui peuvent à terme faire bouger les lignes, et contribuer de plus à la pédagogie en matière de consommation alimentaire. Je prévois par ailleurs d'ouvrir prochainement un site supplémentaire de production maraichère sur le toit d'une gare de RER, en partenariat avec la SNCF."*

De son côté, Le Semeur Français, également incubé à Rungis&Co, ambitionne d'atteindre les 40 000 barquettes de micropousses par mois. Créée en octobre dernier après avoir validé un premier projet pilote installé au centre de Paris, la startup a fait le choix de relocaliser sa production au cœur du Marché international de Rungis pour toucher les distributeurs. De quoi élargir ses horizons, même si l'entreprise assume de viser un marché de niche plutôt que de vouloir nourrir tout Paris : *"l'agriculture urbaine doit compléter une agriculture locale traditionnelle pour limiter les importations et offrir aux consommateurs une plus large gamme de produits locaux."*

Maddyness, partenaire média de Rungis&Co.

Rungis&Co

Pour lancer les petits producteurs, l'aide de la profession est souvent elle aussi importante, et Rungis&Co se mobilise pour aider ces startups à nouer des contacts et engager des discussions de partenariat sur le Marché.

Pour déposer votre candidature, c'est par [ici](#)

Article écrit par Maddyness, avec Rungis&co