



© V.P.

NAMUR-STRASBOURG : DU CHAMP À LA FOURCHETTE

par Véronique Pipers

SERIE (2) / L'agriculture urbaine passe à table

Ils ont la petite trentaine, plein d'idées, de rêves et d'énergie pour les réaliser. Ils ont aussi en commun d'avoir hérité des terres agricoles de leurs ancêtres, en bordure de ville, et d'avoir décidé d'en faire quelque chose de bien, entre continuité et modernité.

L'un vit Strasbourg, l'autre à Namur. David Hornecker, est maraîcher de père en fils au Jardin de Marthe. Ludovic Vanackere, jeune chef talentueux du restaurant [l'Atelier de Bossimé](#), près de Namur, est l'instigateur du projet [Les Artisans de Bossimé](#) : une alternative à la grande distribution.

Des champs à 500 mètres des institutions européennes

La maison à colombages [en plein cœur de la Robertsau](#), à 500 mètres des Institutions européennes, ne laisse planer aucun doute : nous sommes bien en pays strasbourgeois. Les saisonniers, peu nombreux, travaillent sur les 4,80 ha du domaine à taille humaine (3,80 ha

de légumes de saison et 1 ha de verger), sous un soleil de plomb et un ciel traversé par les cigognes.



David Hornecker. © V.P.

« L'exploitation agricole existe depuis 3 générations », raconte David Hornecker. « Mon grand-père était un précurseur de l'agriculture biodynamique dont il vendait les récoltes sur les marchés et à la ferme. Ensuite mon père a repris. Il s'est lancé dans l'agriculture intensive, mais il a vite compris que le marché allemand prenait de l'ampleur. Il a décidé de se reconvertir dans le conditionnement des légumes. Et nous voilà, ma sœur et moi, troisième génération à la tête de l'exploitation familiale depuis 2015. »

« **En ville, nous sommes loin de nos confrères agriculteurs...** »

La fratrie Hornecker a choisi de se diversifier en 3 axes : agriculture biologique (exploitation Hornecker), vente à la ferme ([Le jardin de Marthe](#)) et conditionnement de légumes (Hornecker and Co).

« Être situés en plein cœur de la ville représente des avantages et des inconvénients. Nous sommes au plus près des consommateurs, nous jouissons d'une biodiversité exceptionnelle vu que nous sommes entourés de forêts et il n'y a aucun champ conventionnel aux alentours, donc pas non plus de rejet de produits chimiques. Mais nous sommes très éloignés de nos confrères agriculteurs. »



© V.P.

David Hornecker est accompagné d'un chef de culture, d'un employé agricole et de saisonniers, en fonction du volume de travail et de la période de l'année. Au Jardin de Marthe, tous les fruits et légumes sont certifiés bio par un label officiel, ce que le patron ne semble pas trouver contraignant.

Un prix juste, pour les consommateurs et les producteurs

Sur les champs des [Artisans de Bossimé](#), l'ambiance n'est pas très différente, les cigognes en moins, les artichauts en plus. Ludovic Vanackere y met quatre hectares à disposition de maraîchers auxquels il rachète leur production à deux fins : [une matière première ultra fraîche pour le restaurant](#) et le reste pour son tout nouvel e-commerce. Un commerce de produits locaux de qualité, livrés à domicile et qui nourrissent à ce jour une centaine de familles de la région namuroise chaque semaine.

« Nous avons un potentiel et un objectif de 300 familles par semaine pour atteindre l'équilibre financier, compte tenu du coût de l'infrastructure et d'un service très polyvalent adapté aux besoins des clients », explique-t-il. « Il y aura peut-être un petit bénéfice d'ici deux ou trois ans, mais il sera toujours réinvesti dans le projet afin de pouvoir continuer notre développement. Par exemple l'ouverture d'une boutique. Et nous fonctionnerons sur le modèle d'une ASBL. Les comptes seront ouverts et les règles du jeu connues. Nous visons une rémunération et un prix justes, pour les producteurs et les consommateurs. »



Ludovic Vanackere. © V.P.

Le projet s'inscrit clairement dans une démarche centrée sur l'humain, la proximité et le développement durable.

Le secret des bonnes tomates

« En termes de consommation d'eau, notre mode de culture est très responsable » explique Ludovic Vanackere. « Vous voyez ces tuyaux? Ils servent uniquement pour les serres via un système d'irrigation raisonnable. Nous n'allons pas chercher l'eau dans un cours d'eau. Nous

avons aussi reconverti une fosse de l'ancienne exploitation agricole en une énorme réserve de 17.000 mètres cubes. De quoi largement irriguer l'ensemble des jardins. » Ce 27 juillet 2017 d'un été fort sec, la cuve était encore bien remplie.



Dans la serre aux tomates des Artisans de Bossimé. © V.P.

« Nous travaillons aussi en butte, » poursuit le jeune Namurois. « Ce qui permet d'avoir un drainage naturel du sol. La capillarité fait remonter l'eau. En hiver et avant les plantations, nous inondons la serre des tomates pour que la terre se gorge d'eau. Ensuite nous plantons les tomates sur des buttes. Nous arrosons encore généreusement, le temps que la plante reprenne puis nous arrêtons complètement l'arrosage. Les racines plongent alors dans le sol pour aller chercher l'eau. Elles créent un tissu racinaire très dense, qui permet de ne plus arroser. »

Arroser davantage garantirait bien sûr une production énorme, mais aussi des tomates gorgées d'eau et au goût altéré. Par ailleurs, une terre irriguée trop régulièrement devient fainéante, ses canaux souterrains se brisent et il faut constamment arroser. Manifestement pas le genre de la maison, qui a choisi de miser sur le goût et le durable.

Une même eau pour produire des truites et des végétaux

Tout à côté de cette agriculture maraîchère raisonnée, le jeune chef namurois fait construire un bâtiment qui abritera bientôt [un système d'aquaponie](#) élaboré par [Green surf, une spin-off de l'Université de Liège](#). Son but ? Cultiver des plantes, des fleurs ou des aromates destinés à la gastronomie qui vivent en milieu aqueux, comme le cresson, l'ortie, le mouron, mescluns et qui demandent des modes de production plus subtils.

« A terme, on pourra produire une tonne de truites par an, élevées dans une eau pure et enrichie dont on pourra ensuite se servir pour faire pousser nos plantes. Le tout sur base d'un processus écologique. L'idée est de maîtriser l'ensemble du cycle pour pouvoir apporter de nouvelles variétés. »

Nourrir Namur, à la sauce du 21e siècle

Cerise sur le gâteau, la serre bioclimatique en question est construite de ballots de paille et de terre crue. Elle atteindra des performances énergétiques très proches du passif.



© V.P.

« Mon métier ne sera plus à 200 % concentré sur la cuisine. Je continuerai à être l'équivalent d'un plein-temps dans mon restaurant, mais 50 % de mes 80 heures de travail par semaine seront consacrés à la production et au développement de nouveaux produits, mais aussi de ce projet de microproduction périurbaine. Il y a 300 à 400 ans, quand la ferme a été créée, sa fonction était de produire de la nourriture pour les nobles de Namur. Tous les 25 ans, une génération reprend les lieux et projette la ferme dans le futur avec un projet novateur. Je fais ce qui a toujours été fait. Mais d'une manière différente. »

Cette enquête sur l'agriculture urbaine a reçu le soutien du [Fonds pour le journalisme](#) en Fédération Wallonie-Bruxelles.