

Une ferme hors-sol investit un parking en plein quartier défavorisé

© 20/04/2022 |  Terre-net Média

Sous le soleil, des ados jouent au football au milieu des immeubles HLM de la banlieue parisienne; sous leurs pieds, des salades et aromates poussent sous une lumière ultraviolette dans un ancien parking désaffecté.

La ferme **Champerché** a choisi ce parking de 1 300 mètres carrés au cœur du quartier défavorisé des Indes, à Sartrouville (Yvelines), pour installer ses cultures hors-sol, disposées sur quatre niveaux dans neuf vastes salles. Safia Zalagh, 54 ans, courts cheveux noirs plaqués par le gel, connaît bien ce parking. Dans sa jeunesse, elle y retrouvait ses copains « pour sortir, danser, s'occuper de ceux qui avaient trop bu. On avait aménagé l'espace, c'était confortable », se souvient en riant cette habitante du quartier.

Champerché a pour ambition de développer la **culture hors-sol** pour montrer que cette solution, déjà testée à Paris dans une ferme de 42 m², est viable à plus grande échelle. « On souhaite industrialiser la production donc la taille de l'endroit était déterminante », explique Guillaume Fuyet, un des trois frères fondateurs de l'entreprise, responsable de la recherche et du développement.

Lire aussi > [La stratégie de France Urbaine pour renforcer la transition agricole](#)

Comment ce parking est-il passé d'un squat de jeunes à une ferme de culture hors-sol à la pointe de la technologie ? « On souhaitait s'installer dans les Yvelines car on y a vécu longtemps enfants, avec mes frères », présente Antoine Fuyet, directeur de Champerché. La fratrie a rencontré le maire de Sartrouville, Pierre Fond (LR), qui les a dirigés vers le quartier des Indes et le bailleur social 1001 vies habitat.

Parking condamné

« Avec le projet de démolition et de reconstruction » des immeubles, « il y a de l'espace disponible dans la cité », présente Nicolas Brunet, directeur régional du bailleur social. « Le parking était condamné depuis une quinzaine d'années car il y avait des dégradations. » Avec l'installation de Champerché, « tout le monde est gagnant » estime le représentant du bailleur HLM. « C'est un projet qui a un sens social, qui n'est pas rejeté par les habitants. » Durant les travaux, qui ont duré presque un an (réhabilitation, installation des étagères...), les riverains de la cité, intrigués, ont défilé devant la porte du parking pour en savoir plus.

Retrouvez une vidéo de présentation de la ferme Champerché, réalisée dans le cadre du plan FranceRelance (cliquez sur le curseur pour lancer la lecture) :



« Avant même qu'on ouvre, on a reçu au moins 30 demandes d'embauche », se rappelle Grégoire Silva, trésorier de l'entreprise. À l'issue d'entretiens, six personnes sont embauchées, dont quatre vivent dans le quartier ou aux alentours.

Safia a été recrutée en août, en tant qu'« agricultrice urbaine ». « J'étais paysagère, planter des arbres je sais faire mais je n'avais jamais fait de semis », mime la dynamique quinquagénaire. Maintenant, lorsqu'elle fait des semis d'aneth, ses gestes sont assurés. « Ils m'ont tout appris, c'est une super équipe. » « Dès le départ c'était notre volonté d'embaucher des personnes venues de la cité des Indes », explique Guillaume Fuyet, un des trois frères fondateurs de Champerché.

Les nouvelles recrues ont mis la main à la pâte pour installer les cultures. « Les bacs, les robinets, c'est nous qui avons monté tout ça », raconte Safia en désignant les étagères où poussent ses précieuses salades.

Des équipements nécessaires pour mettre en place une culture en bioponie : les racines des plantes baignent dans une solution d'eau et d'engrais « organique », sans produits phytosanitaires. « On y trouve des champignons, des bactéries... c'est ce qui donne du goût à nos produits, contrairement à la majorité des cultures hors-sol qui utilisent des solutions minérales et auxquelles on reproche de manquer de saveur », détaille Guillaume Fuyet.

Le parking insalubre est devenu une fourmilière. Chaque jour basilic thaï, coriandre ou menthe sont récoltés puis livrés aux clients, des grandes surfaces ou des restaurateurs. « J'ai présenté une certaine variété de menthe du Pérou, les restaurateurs sont demandeurs », présente passionnément Guillaume Ripoche, incolable sur les 60 000 plantes cultivées à Champerché. « Maintenant il faut que je produise ! »