

Un potager pour les Naturbains

Isabelle Vauconsant 7 septembre 2020 À l'intérieur, le vert encore, Initiatives - Naturbanité

Ils ne sont ni horticulteurs, ni maraîchers, ni menuisiers, mais Joséphine et Antoine sont deux jeunes gens plein d'entrain et amoureux de bonne chère. Ils ont fondé Urban Cuisine pour la joie de leurs papilles... et de celles des autres ! Un potager pour les Naturbains, une belle idée !

Hortus Focus : Comment vous est venue l'idée ?



Antoine Leroy
et Joséphine Thébaud

©Isabelle Vauconsant

Joséphine : Été 2018, nous sommes en Italie. Notre table regorge de fruits et légumes savoureux et juteux. De retour à Paris, quelle frustration ! Nous avons donc commencé à cogiter. Comment faire pour avoir accès à des fruits, des légumes et des herbes aromatiques au quotidien lorsqu'on est un urbain ? Après des discussions multiples avec nos amis, nos familles, nous avons constaté que le problème était général. Du coup, nous avons décidé d'étendre notre étude auprès de très nombreux citoyens pour être sûrs qu'il y avait un problème et éventuellement une solution.

Les citoyens ont envie de produits sains, de qualité, dont ils connaissent la provenance, mais aussi de retrouver des goûts de leur enfance. Ils sont aussi de plus en plus sensibles au nombre de kilomètres parcourus par ces produits. Ils ont envie de retrouver des tomates charnues, des aromatiques qui ne fanent pas au bout de deux jours et des vraies saveurs. C'est une tendance de fond. Début septembre, nous avons fabriqué un premier prototype et avons réfléchi au mode de culture le plus approprié. Nous

nous sommes rendu compte que ça fonctionnait super bien et hop, on a créé la société en janvier 2019.

Hortus Focus : C'était quoi ce prototype ?

Antoine : C'était un meuble potager avec quatre planches de bois. Nous ne sommes pas menuisiers donc nous avons bricolé. Nous avons lu le livre considéré comme la bible de l'hydroponie : *L'hydroponie pour tous* de William Texier. C'est de la culture hors-sol assez simple à mettre en œuvre en appartement ; il fallait voir si ça marchait. On a semé des graines et quinze jours après des radis et des navets croquants sortaient, mais aussi de la ciboulette, de la menthe et de la laitue. Il n'y avait plus qu'à améliorer le prototype. Joséphine ayant déjà monté une société avant, elle savait comment s'y prendre, trouver des partenaires et penser en termes d'industrialisation. Moi, j'avais travaillé dans un fonds d'investissement spécialisé dans l'agrobusiness, donc pas exactement la même chose, mais pas loin.

Hortus Focus : Quels partenaires avez-vous trouvés ?

Joséphine : Nous avons commencé par contacter l'INRA qui est une vraie référence et ils ont été super sympas. Ils nous ont adressés aux bons partenaires : une société installée à Saint-Brieuc et le Lycée horticole de Saint-Ilan, spécialisé dans le hors-sol. Ils nous aident pour la recherche et le développement de nos mottes de culture. Avec eux, nous avons conçu des petits cubes de 5 cm x 5 cm composés de fibre végétale et tourbe, enrichis en nutriments dont les dosages sont optimisés en fonction des variétés. Toutes les plantes n'ont pas les mêmes besoins ! À l'intérieur de ces mini-mottes, les graines bio sont insérées, prêtes à germer. Pour les recevoir, nous proposons des balconnières, des pots en liège ou un meuble potager. On les installe, on arrose et ça pousse !

Hortus Focus : Avez-vous le sentiment que la covid a joué ?

Joséphine : Je crois que le confinement a renforcé un mouvement plus profond. Ça a fait ressortir nos envies de nature. Pour l'anecdote, nous avons créé nos pots en liège et nos balconnières en plein confinement parce que nombre de gens nous avaient dit qu'OK, les meubles potagers étaient une super idée, mais qu'ils n'avaient que de petits espaces et des budgets pas beaucoup plus gros. On a de nouveau réfléchi à la facilité d'utilisation tant pour ceux qui ne savent rien, qui n'osent pas, qui pensent n'avoir ni le temps, ni les sous, ni l'espace. Nous avons trouvé des partenaires hyper réactifs et c'était lancé.

Hortus Focus : À Paris, il y a une boutique bio tous les cinquante mètres, vous ne pensez pas que ça suffit ?

Joséphine : Ça a fait partie de notre réflexion bien sûr ! Mais, tout bien pensé, c'est très différent de voir pousser une graine jusqu'au moment où on déguste la plante, le fruit ou le légume. Il y a un côté ludique et pédagogique tant pour les adultes que pour les enfants. C'est un peu comme un petit trésor qu'on découvre, autant dire tout ce qu'on a perdu en ville. Ma grand-mère a un immense potager dans la Drôme. Elle est terrifiée par notre ignorance des plantes. C'est toute une culture et une histoire qui disparaît avec l'urbanisation. Les enfants savent manipuler une tablette à deux ans, mais sont incapables de reconnaître un pissenlit. Nous avons aimé l'idée de contribuer à les reconnecter à la nature.

Hortus Focus : Avez-vous fait l'expérience d'installer un potager dans une famille ?

Antoine : 25, nous en avons installé 25 ! Nous avons choisi des familles qui nous suivaient depuis le début de l'aventure et qui étaient partantes pour tester le concept. Nous avons récolté des données sur ce qui marchait ou pas, et ce qui devait être amélioré. Globalement, ils étaient enchantés de leurs récoltes et des échanges suscités avec les enfants.

Joséphine : Finalement tout le monde s'est rendu compte qu'on peut accélérer des tas de choses dans notre vie, mais que la nature a son rythme à elle qu'il faut respecter. C'était important pour les parents de faire comprendre cela à leurs enfants. Ce retour-la nous a rendu très heureux !

Et puis, nous avons découvert que certaines variétés étaient plébiscitées par rapport à d'autres : les tomates, les poivrons, la ciboulette et le basilic sont les gagnants toutes catégories, surtout auprès des enfants. Les tomates les fascinent.



©Urban Cuisine

Hortus Focus : Et côté cuisine ?

Côté cuisine, on a eu de super retours sur les goûts et certains se sont mis à utiliser des herbes aromatiques auxquelles ils avaient renoncé face à l'absence de saveurs et au peu de conservation possible. Du coup, nous avons développé une appli mobile pour proposer des recettes. Le succès est aussi dû à la facilité : pas de sacs de terreau à transporter et entreposer, pas de terre à ramasser par terre (dans les appartements, c'est pénible !), les mottes de culture, c'est très adapté ! On ouvre le paquet, on prend la motte, on met dans le pot et c'est fini. Il y a la bonne quantité de graines et ça pousse !

[Découvrir le site Urban cuisine](#)



Hortus Focus : la boutique



©Urban Cuisine