

L'agriculture voit haut à Singapour

par Tom Benner



Les fermes urbaines. En recourant principalement à l'eau de pluie collectée et recyclée, la technologie économise de l'eau et de l'électricité.

immoforme

«A Singapour, les gens découvrent les joies et les avantages de cultiver leur propre nourriture.»

En savoir plus

¹ www.edb.gov.sg/content/edb/en/news-and-events/news/singapore-business-news/Feature/Singapores-four-solutions-for-water-scarcity.html

Par exemple, Singapour a surmonté la rareté de ses ressources en eau en s'appuyant sur un système sophistiqué de captage des eaux de pluie et de désalinisation de l'eau de mer.

² www.skygreens.com

³ www.facebook.com/GrowYourOwnFoodinSingapore

immoforme Singapour est une minuscule nation insulaire d'Asie du Sud-Est où la terre est rare et qui importe plus de 90% de son alimentation. Avec peu d'espace pour cultiver la terre et un climat équatorial, Singapour n'est pas faite pour l'agriculture conventionnelle. Elle se tourne alors vers l'agriculture verticale.

Singapour a toujours cherché à réduire sa dépendance vis-à-vis de ses grands voisins tels que la Malaisie, et s'est efforcée d'être aussi autosuffisante que possible¹.

Pour faire face à la fragilité de son système alimentaire et tenter de résoudre sa pénurie alimentaire, Singapour s'oriente maintenant vers les fermes urbaines. Tout comme les promoteurs immobiliers construisent en hauteur par manque de place, les débrouillards singapouriens se tournent vers l'agriculture verticale, apportant la preuve que ce mode de culture est possible dans un environnement urbain et non cultivable afin d'accroître la productivité. Des fermes verticales ont alors commencé à apparaître – agroentreprises cultivant des produits à grande hauteur, sortes de serres avec vue.

Sky Greens², la première ferme verticale commerciale de Singapour, est un modèle de technologie soutenable et d'agriculture urbaine verte. Contrairement aux gratte-ciels de Singapour et aux tours de bureaux érigées à grande hauteur, la ferme Sky Greens est constituée de tours en aluminium de 1009 mètres de hauteur. Des légumes verts comme du bak choi et des choux chinois poussent, entassés dans des serres, et vendus dans les supermarchés locaux – à un prix légèrement plus élevé que les importations, mais avec une qualité de fraîcheur supérieure et une empreinte carbone moins élevée. Des cadres verticaux de 30 pieds (9,144 mètres) de haut avec des bacs rotatifs hydrauliques descendent les plantes vers l'eau puis les dirigent vers le soleil. En recourant principalement à l'eau de pluie collectée et recyclée, la technologie économise de l'eau et de l'électricité.

Cultiver et consommer local

Le concepteur de la ferme Sky Greens, Jack Ng, estime que les structures verticales de grande hauteur sont la clé de l'agriculture urbaine et peuvent accroître la productivité. Entre autres avantages: les produits cultivés localement sont plus rapidement sur les marchés, avec une empreinte carbone réduite. «Ceci nous permet de davantage diversifier nos sources d'approvisionnement et de proposer parallèlement à nos clients des légumes de qualité qui sont même plus frais, étant donné que les légumes cultivés localement nécessitent moins de transport de la ferme à l'étalage», a indiqué le directeur général de la chaîne de supermarchés NTUC Fairprice, Tng Ah Yiam.

L'agriculture urbaine s'étend désormais au-delà des serres verticales. Les gens cultivent leurs propres jardins potagers dans des appartements résidentiels de grande hauteur et sur les toits des centres commerciaux et des restaurants. Des parcelles avec des fruits, des herbes et des légumes ont surgi non seulement dans des logements sociaux, mais également dans des cafés-restaurants, des centres commerciaux, des écoles et des bureaux. «Un mouvement prend de l'ampleur à Singapour où les gens découvrent les joies et les avantages de cultiver leur propre nourriture», déclare Bhavani Prakash, créatrice d'une page Facebook appelée Cultiver Votre Propre Nourriture à Singapour (Grow Your Own Food in Singapore)³.

L'agriculture de haute voltige

Des restaurants dans le quartier d'affaires, où une population résidente en perpétuelle croissance alimente une demande pour des modes de vie sains, cultivent leurs propres produits bio sur place, permettant ainsi aux patrons de manger local et frais.

Dans le cadre de la nouvelle pensée verte, les urbanistes optimisent l'espace ouvert dans l'environnement urbain avec des aménagements à usage mixte intégrant des murs verts, des toitures-jardins et des vues panoramiques vertes.

«Les consommateurs de Singapour deviennent plus concernés par leurs modes de vie – ce qu'ils mangent, d'où vient leur nourriture, tout en mettant davantage l'accent sur leur régime alimentaire et leur forme physique», indique Tom Hamilton, directeur Retail à leur société immobilière JLL de Singapour. Entre-temps, une autre agriculture de grande hauteur apparaît. Il s'agit d'une ferme de 6000 m² avec des récoltes journalières de basilic et de menthe vendues aux restaurants et hôtels alentour. ■