

## HORECAACTUALITES

Dans une optique d'économie locale et de développement durable, Green SURF a créé une étagère hydroponique, Arom@home de son petit nom, permettant de produire des plantes aromatiques et des micro-pousses toute l'année. S'inscrivant pleinement dans cette vague d'éco-conscientisation, cette culture hors-sol multiplie les avantages et commence à s'implanter dans les restaurants. Candice Leloup, co-fondatrice de ce beau projet, nous conte les bénéfices de cette découverte alliant éléments nutritifs, saveurs, design et santé pour le plus grand plaisir gustatif des consommateurs.



# Des « mini potagers » sains et verdoyants pour les restaurants

© Fédération HoReCa Wallonie

### Green solutions for Urban and Rural Farming (Green SURF)

Cette spin-off a été créée, en 2017, à l'initiative du Prof. H. Jijakli, directeur du laboratoire de phytopathologie intégrée et urbaine de l'université de l'Agro-Bio Tech de Gembloux. Elle a pour but de valoriser les recherches de ce laboratoire, effectuées sur les nouveaux modes de production, notamment, en milieu urbain. Dans ce sens, Green SURF apporte son expertise aux porteurs de projets en matière d'agriculture urbaine afin que ceux-ci se développent correctement avec une réelle plus-value et ce, dans un but de durabilité. L'ambition de Green SURF se définit comme telle : « Développer l'agriculture urbaine comme une des réponses durables aux défis présents et futurs ».

A côté de sa mission d'accompagnement de projets d'agriculture urbaine, Green SURF a engendré une autre activité, baptisée « Arom@home », qui met à disposition des étagères hydroponiques pour les restaurants gastronomiques, permettant de produire des plantes aromatiques et condimentaires, et des micro-pousses pleines d'énergie. Cette innovation répond à un réel engouement des consommateurs pour les produits locaux issus de circuits courts. Et en plus, comme nous le souligne Candice, « cette solution permet à une entreprise telle qu'un restaurant, d'apporter de la qualité et de la valeur ajoutée à ses clients en réfléchissant à son impact environnemental, social et économique ».

### Arom@home, le mini potager indoor

L'étagère Arom@home permet, aux restaurateurs, d'obtenir un mini potager intérieur le plus simplement

qui soit. Elle est conçue pour embellir les restaurants et pour faire pousser de façon facile et efficace différentes plantes. Les variétés de plantes cultivables sont nombreuses : aromatiques (basilic, coriandre, menthe, persil, verveine, etc.), légumes feuilles (cresson, laitue, etc.), micro-pousses (amarante, betterave, brocoli, chiso, lentilles,

aux plantes les nutriments nécessaires à leur croissance. Elles poussent ainsi grâce à un éclairage LED, faible en consommation ».

Concrètement, des graines issues de l'agriculture biologique sont mises en culture dans l'étagère. Celle-ci dispose d'une réserve d'eau intégrée, la rendant autonome pendant au

bien sûr. En outre, en fonction des besoins, l'étagère, développée sur 4 étages, peut être agrandie grâce à des modules supplémentaires.

Enfin, alliant design et fonctionnalité, l'étagère mesure 30 cm de large sur 90 de long et 1 mètre 50 de hauteur, soit une taille idéale pour se faufiler dans les cuisines ou dans la salle d'un restaurant pour le plus grand plaisir des yeux.

Avec toutes ces qualités, on comprend, dès lors, pourquoi l'étagère Arom@home a reçu le 2<sup>e</sup> prix de l'innovation dans la catégorie « Non Food » lors du salon Horecatel 2019 !

### L'alliance du développement durable et du « manger mieux »

L'étagère Arom@home constitue un véritable mode de culture écologique et respectueux de l'environnement. Ce service se base sur une réflexion constante d'amélioration. « Nous recherchons la qualité plutôt que la quantité. Nous sommes très vigilants par rapport à la qualité de service que l'on offre » nous révèle Candice. Elle nous présente, dès lors, plusieurs points forts de l'étagère Arom@home dédiée aux restaurants gastronomiques :

- La production des plantes aromatiques et micro-pousses se fait toute l'année à l'intérieur. La production est de très haute valeur gustative et de qualité nutritive élevée.
- Arom@home permet de réaliser des économies substantielles en terme d'eau par rapport à un circuit pleine terre.
- Aucun recours aux pesticides et insecticides n'est nécessaire.
- Les plantes poussent beaucoup plus rapidement qu'avec une méthode traditionnelle (cycle de pousse de quinze jours à un mois),

- Le restaurateur utilise uniquement ce dont il a besoin pour ses plats. Il respecte pleinement l'optique du « zéro déchets ».
- Le système est conçu pour être réparable dans le temps, réutilisable, nettoyable et facilement démontable. « On ne veut pas uniquement produire et vendre du consommable. Ailleurs, quand un produit ne fonctionne plus, on le jette. Ici, l'idée est d'intégrer le concept d'économie circulaire et d'apporter une plus-value globale par un service tout compris », souligne Candice.

Traçabilité, produits ultra frais, sains et locaux, économies d'énergie et développement durable, tels sont les maîtres mots représentant l'étagère Arom@home.

Comme vous le savez déjà, les potagers intérieurs ont pleinement le vent en poupe. Certains restaurants l'ont déjà bien compris et proposent une cuisine « maison » grâce aux plantes issues de leur mini potager. Alors pourquoi ne pas offrir de nouvelles expériences culinaires avec des légumes extra frais et toujours plus savoureux ? Laissez-vous tenter et contactez Green SURF...



Green SURF  
Passage des Déportés, 2  
5030 Gembloux - Belgique  
[www.green-surf.com](http://www.green-surf.com)  
[www.aromathome.com](http://www.aromathome.com)



© Fédération HoReCa Wallonie

*Arom@home permet aux restaurants d'offrir de nouvelles expériences culinaires avec des légumes extra frais et toujours plus savoureux.*

poireau, radis, trèfle, etc.). Comment fonctionne cette étagère ? Candice nous explique qu'« Arom@home utilise la technique de l'hydroponie. Pour se développer, les plantes ont besoin d'eau, d'air, de lumière et d'éléments minéraux. La terre est, dès lors, remplacée par un substrat neutre. Ce dernier est constamment irrigué afin d'apporter

moins deux semaines. Un courant d'eau, contenant des éléments nutritifs minéraux, circule donc dans l'étagère, en boucle fermée.

Grâce à un éclairage spécifique, la production rapide et optimale de micro-pousses, d'aromatiques ou de légumes feuilles se poursuit toute l'année et ce, sans pesticides