

## Comment cultiver ses propres légumes dans son salon ?

Le jardin rotatif OGarden Smart permet de cultiver sur une surface au sol de seulement 1m<sup>2</sup>.

De plus en plus de personnes cultivent des aromatiques et mini-légumes dans leur salon, une activité qui contribue à une alimentation saine tout en adoptant un mode de vie écologique. Mais comment s'y prend-on lorsqu'on n'a pas le pouce vert ?

OGarden, une jeune entreprise de Lévis au Canada, se fait un devoir de transformer les « nuls » en spécialistes dans la production de potager d'intérieur en terre. Tomates cerises, poivrons, thym ou aneth : les agriculteurs en herbe peuvent produire jusqu'à 90 légumes et fines herbes en même temps.



Photos : OGarden



### Tout ça, grâce à la technologie.

« C'est un concept pour les individus qui n'ont pas le pouce vert, qui n'ont pas d'expérience de faire pousser des légumes à la maison, explique Pierre Nibart, cofondateur d'OGarden. On prend des petites poches de terre dans [lesquelles] il y a des semences et il y a l'engrais ».

L'entreprise, qui a vendu son produit dans une trentaine de pays, vient d'ailleurs de récolter plus de 1 million de dollars en crowdfunding/ sociofinancement.

### Appareil automatisé

La principale tâche de l'agriculteur en herbe est de remplir le réservoir d'eau une fois par semaine. Pour le reste, un petit ordinateur s'occupe de faire fonctionner tout le système automatisé.

**L'ordinateur va commencer à arroser les plantes. Il va gérer la lumière. Il va s'allumer et s'éteindre automatiquement, jour et nuit.**

– Pierre Nibart, cofondateur d'OGarden

L'appareil est de forme ronde pour consommer moins d'énergie. « Il y a un autre point important : la roue tourne, ajoute l'entrepreneur. Étant donné qu'il a du mouvement, ça oblige la plante à se renforcer, avoir plus de tonus, et par conséquent plus de saveur. »

OGarden compte actuellement une dizaine d'employés.

*Nota : La société compte à ce jour (août 2019) – et suite au crowdfunding de 1million de dollars Canadiens en mars dernier – 20 personnes y compris la production et logistique.*

## Écologie et autonomie

L'existence même de l'entreprise, fondée en 2017, est liée au concept de « créer un réel impact écologique positif sur Terre, tout en ramenant plus d'autonomie aux individus ».

**« OGarden est né d'un désir. J'avais des amis qui disaient : «Faut être plus autonomes, manger santé et avoir une approche positive au niveau de l'écologie», raconte M. Nibart. Il fallait trouver une manière de produire plus locale et aussi [que ce soit] moins dispendieux. »**

La société soutient que son produit est moins polluant que les légumes achetés dans un supermarché.

**« L'empreinte de carbone, des légumes qui poussent là-dedans elle est 98 % moins élevée qu'un légume qu'on achète à l'épicerie »**

**Il n'y a pas d'emballage, pas de réfrigération, pas de transport, pas d'agriculture de masse. Au niveau de l'électricité, la consommation de 120 watts de Ogarden, c'est beaucoup moins qu'un frigidaire.**

– Pierre Nibart, cofondateur de OGarden

OGarden a vendu à ce jour environ 2500 appareils, qui sont commercialisés au prix de 895 €.

[www.smartgarden.com](http://www.smartgarden.com)

contact@smartgarden360.com

Tél. : +33 6 14 37 37 22



 Authorized Distributor