

Escapades



24 heures prend la clé des champs

Zurich l'urbaine cultive aussi son petit côté vert

La plus grande ville du pays n'a pas – tout – cédé à l'urbanisation. La preuve au Quartierhof Wynegg, une improbable ferme au beau milieu de la cité, où des bénévoles se chargent de faire vivre et évoluer le lieu. Visite d'un endroit autogéré que Zurich rêve de faire essaimer

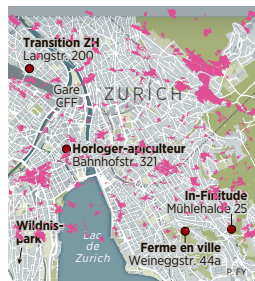
Emmanuel Borloz Textes
Hervé Le Cunff Photos

Au cœur de Zurich, entre les villas du quartier Riesbach et la ligne de tram qui dessert le centre-ville, on ne s'attend pas à tomber sur pareil écrin de verdure. Il a d'ailleurs fallu s'y prendre à deux fois pour trouver le bon chemin tant il est étroit. On finit par dénicher la voie sans issue au bout de laquelle un panneau bariolé, orné d'un lapin et d'une poule, accueille les visiteurs: «*Wildkommen auf Quartierhof Wynegg*». Vestige d'une époque qui n'a pas voulu rendre les armes face à l'urbanisation galopante de la plus grande ville du pays, il s'agit de la dernière ferme de l'arrondissement, le Kreis 8.

L'histoire de cette improbable exploitation agricole urbaine remonte à 1995, année qui marque le départ à la retraite du dernier fermier qui louait les lieux, un dénommé Ruf. Le Canton de Zurich, propriétaire du terrain, entend alors profiter de l'aubaine pour raser la ferme au profit d'un projet immobilier nettement plus rentable. Un quasi-euphémisme lorsque l'on sait que le mètre carré, dans une des villes les plus chères du monde, se négocie aujourd'hui à près de 13 000 francs.

En attendant l'arrivée des bulldozers, le voisinage, très attaché à «sa» ferme, propose d'en poursuivre l'exploitation. Trente ans plus tard, la bâtisse et ses ani-

«D'autres fermes du genre sont en train de voir le jour. Nous travaillons en réseau. C'est bien que la région se verdifie un peu, car la Zurich des banques et des immeubles, ce n'est pas ma ville!»

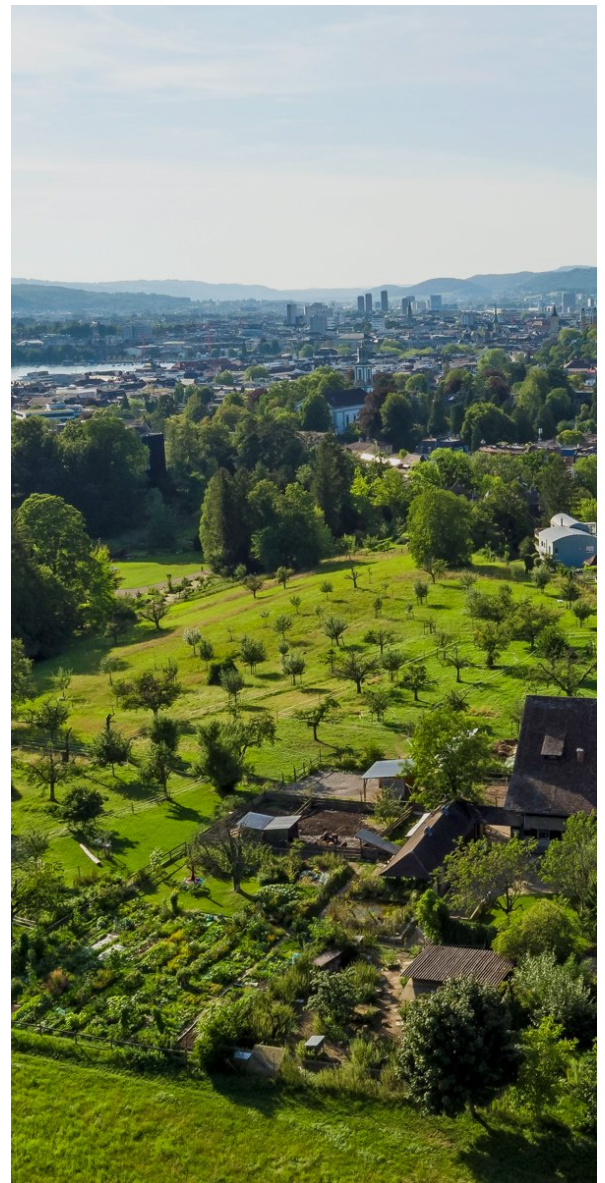


maux sont toujours là, l'État a abandonné son projet de table rase. Mieux: l'avenir de la ferme est officiellement assuré. «En 2017, le Canton et la Ville de Zurich ont passé un accord et ont échangé des terrains. La Ville est désormais propriétaire de la parcelle où se trouve la ferme. Le tout a été accepté sans opposition. C'est une belle victoire pour nous, qui prouve que notre initiative n'est pas qu'un délire d'écolos gauchistes», se réjouit Lena Hochuli. Cette jeune femme de 25 ans est membre de la direction de l'association qui gère la ferme et ses 5 hectares. Une entité au fonctionnement très horizontal forte de 1200 membres qui s'acquittent d'une cotisation de 30 francs par année. De quoi assurer l'essentiel des revenus de l'endroit, le solde étant couvert par des subventions publiques.

Fonctionnement par groupes

Début août, au beau milieu des vacances d'été, il n'y a pas grand monde devant l'imposant corps de ferme des années 30. Les deux jeunes qui s'amusaient à grimper dans un cerisier n'en sont que plus visibles. «On est venu caresser les cochons», lance Elliott, 20 ans. Pensant à une boutade, on sourit. Mais son amie, Mika, 16 ans, confirme, très sérieuse. Alors on les suit.

Emboîter le pas au duo permet de découvrir le site en détail et de serpenter entre les nombreux enclos que compte la ferme du quartier Wynegg. Ici, une large surface dévolue à des fleurs et à des légu-



mes en tout genre. À côté, un étang où des grenouilles prennent un bain de soleil. L'odeur qui vient chatouiller les narines au coin de l'enclos indique alors que les cochons - laineux en l'occurrence - ne sont plus très loin. Gagné, ils sont plus de 20 à se prélasser dans la boue à quelques pas de là. Derrière eux, des chevaux s'en donnent à cœur joie dans un pré. Plus loin, des moutons, des poules, des lapins, des mules... On se croirait en pleine campagne.

Le visiteur qui découvre l'endroit ne peut s'empêcher d'avoir du mal à y croire tant le panorama est différent de l'image que l'on se fait d'ordinaire de Zurich. «Beaucoup de gens sont en effet étonnés par l'existence de cette ferme», rigole Lena Hochuli, qui a de son côté l'air très à l'aise dans ce décor. Et pour cause, elle fréquente la ferme depuis une quinzaine d'années. «Petite, je faisais partie du groupe chevaux», précise-t-elle.

La vie sauvage aux portes de la ville

Impossible d'évoquer le côté vert de Zurich sans mentionner le parc Wildnis. À l'ouest du lac, aux portes de la ville, des loups, des ours, des wapitis, des bisons et sangliers vivent librement dans cette vaste zone qui comprend la forêt de Sihlwald de 12 km² et le parc animalier de Langenberg, le plus ancien zoo du pays. Ouvert 365 jours par an, gratuit, l'endroit attire plus de 500 000 personnes par année. Pour ceux qui rêveraient d'y passer la nuit, à l'image de ce qui existe dans les parcs nationaux américains, Wildnis possède son camping. De quoi dormir au cœur de la plus grande forêt mixte de conifères et de feuillus du Mittelland. Cadeau des Habsbourg à Zurich au XIV^e siècle, la forêt, estampillée parc naturel régional d'importance nationale, offrait du bois de chauffe aux habitants. Pour préserver les lieux, les arbres ne sont plus coupés depuis une trentaine d'années.

www.wildnispark.ch



Dans la forêt jadis offerte à Zurich par les Habsbourg, les animaux évoluent comme s'ils étaient en pleine nature.

WILDNIS-PARK
ZURICH

Ils rêvent de transformer Zurich

Les coûts de l'énergie qui explosent, l'effondrement des écosystèmes, le dérèglement climatique... Dans leur local situé dans la Langstrasse, haut lieu de la vie nocturne locale, les responsables de Zurich Transition sont bien conscients des menaces qui pèsent sur la planète. Mais ils préfèrent ne pas en parler. «Plutôt que de rabâcher les problèmes, nous trouvons plus constructif de proposer des solutions», explique Jasmine Helg, l'une des responsables. Comme dans plus de 600 autres villes «en transition» du monde, l'initiative zurichoise vise à transformer la ville et mise pour cela sur la communauté. «Nous cherchons des gens et des initiatives qui œuvrent pour un changement civique et les mettons en réseau», poursuit Leandr Dalbert, de la direction de Transition Zurich. Il est ressorti de ce travail une carte de cette ville qui rêve d'autre chose. On y trouve, pêle-mêle, des restaurants adeptes des circuits courts, des artisans qui réparent les chaussures abîmées ainsi que de nombreuses enseignes où le partage, l'entraide et le recyclage sont plus que de simples slogans.

www.transition-zurich.ch



La vie à la ferme

Ci-dessus, Lena Hochuli, membre de la direction de l'association qui multiplie les activités animant la ferme, du barbecue à l'accueil d'élèves des écoles zurichoises. On la voit ici dans la petite échoppe de la ferme, qui vend notamment les légumes récoltés sur place. Mais ici, pas de personnel: on se sert et on paie, la confiance est le maître mot. Ci-contre, une partie de la production vinicole de la ferme, dont un membre est par ailleurs vigneron. Riesling et pinot noir au menu. Ci-dessous, Nneoma et Chantal, membres du «groupe chevaux», viennent s'occuper des équidés de la ferme urbaine. Personne ne vit sur place, mais l'endroit voit passer du monde tous les jours. Car qui dit ferme dit animaux à nourrir, à soigner...



Découverte

Une tartine aux herbes du centre-ville

La grande biodiversité qui règne à Zurich, Marc Vogt, ancien étudiant en sciences et ingénierie de l'environnement de l'EPFL qui s'y est installé il y a plusieurs années, est bien placé pour en parler. Et il ne s'en prive pas. «Zurich possède une biodiversité extraordinaire dont on n'a pas forcément conscience», glisse le scientifique, dont le projet BioZH, initié en 2013 par son entreprise In-Finitud (spin-off de l'EPFZ), vise précisément à révéler cette richesse méconnue. Au travers de visites et d'activités insolites organisées aux quatre coins de la ville, Marc Vogt propose une manière ludique et pédagogique de découvrir le côté très vert de Zurich. «Nous proposons de faire découvrir les plantes sauvages ou médicinales dans des jardins privés ou publics, de construire des nids d'abeilles sauvages, de faire des sacs en communauté avec les fleurs de lavande du quartier, de participer à un concours de confiture avec les fruits du jardin ou tout simplement de faire une visite dans un quartier afin de comprendre les impacts des plantes exotiques envahissantes sur notre environnement, énumère l'entrepreneur. Ce sont diverses petites initiatives simples, concrètes et captivantes afin de mieux apprendre et comprendre la biodiversité.»

Parmi les nombreuses activités qu'organise BioZH, le cours sur les plantes sauvages que l'on peut dénicher au pied des immeubles compte parmi les plus originaux. L'occasion, pour les participants, de découvrir des herbes qui composeront des salades idéales. Mieux, en plein jardin, avec l'aide d'un spécialiste en herbes sauvages, d'autres sont parvenues à dénicher ce qui compose la plus improbable des tartines.

www.biozh.ch



AVEC LE SOUTIEN DE:



Le groupe? Toute la ferme fonctionne au rythme des groupes. On en compte un par animal (moutons, lapins, chevaux...), mais aussi pour chacune des autres activités de la ferme: la récolte de fruits, la fabrication de vins (riesling, pinot noir), du jus de pomme, du schnaps ou encore ceux dévolus aux jardins communautaires ou à la protection de la nature. Celui des porcs laineux, par exemple, prévoit que ses membres s'occupent des ani-

maux pendant une semaine chacun par équipe de deux. Le groupe «conservation» veille pour sa part sur plus de 150 arbres. Au programme: soin du verger, tonte de la pelouse et entretien du stock des arbres qu'il s'agit de «rajeunir» de temps en temps, idéalement avec des variétés rares. «Les groupes sont très autonomes, chacun s'organise selon les vœux et les agendas de ses membres, tous bénévoles», poursuit la jeune femme.

Ces dernières années, la ferme a bien grandi, dopée par les envies et les projets des membres de l'association, qui ont fait essaimer les fameux groupes. «Chacun amène des choses et peut développer ses idées, mais nous ne voulons pas devenir une énorme machine qui grandirait trop d'un seul coup. Grandir, oui, mais pas trop vite», enchaine Lena Hochuli, qui détaille le prochain chantier du site: rénover le corps de ferme.

Un moment sur place suffit à s'en convaincre: cette ferme collective est une réussite. La Ville ne s'y est d'ailleurs pas trompée et rêve de voir l'endroit faire des émules. «D'autres fermes du genre sont en train de voir le jour. Nous travaillons en réseau. C'est bien que la région se verdifie un peu, car la Zurich des banques et des immeubles, ce n'est pas ma ville!»

www.quartierhof-wynegg.ch

L'horloger-bijoutier fait son miel sur le toit de la banque

Paradeplatz. Au Monopoly, c'est l'endroit le plus cher du jeu, tout à la fin du plateau, collection bleu foncé. Sur place, la réalité n'est guère différente. Dans l'un des secteurs les plus onéreux du monde, les loyers exorbitants ne permettent qu'aux enseignes les plus prestigieuses de s'installer. À l'angle de la place, sur la tout aussi chic Bahnhofstrasse, une institution zurichoise: l'horlogerie-bijouterie Beyer. Les trésors que renferme son musée sont bien visibles. Mais, loin des regards, René Beyer, directeur des lieux représentant la huitième génération de la famille, y a installé son petit trésor personnel. Pour le découvrir, il faut



René Beyer rend visite à ses abeilles entre une et quatre fois par mois.

monter sur le toit. Là, dans dix ruches, ce sont entre 350 000 et 400 000 abeilles qui bourdonnent. Pour le plus grand plaisir de René Beyer, intarissable lorsqu'il s'agit d'apiculture, qui s'y est mis il y a cinq ans. «À l'origine, les horlogers étaient paysans, rappelle celui qui a donc décidé d'un retour aux sources. J'ai voulu organiser une désalpe qui finirait sur la Bahnhofstrasse, mais l'État me l'a déconseillé. J'ai ensuite envisagé d'élever des caillies, mais je voulais une appellation d'origine, ce qui n'était pas des plus compatibles. Alors j'ai opté pour les abeilles.»

L'activité trouvée, il a ensuite fallu convaincre Credit Suisse, propriétaire du bâtiment. «Le côté écolo du projet leur a plu.»

René Beyer, qui a pensé à tout, est allé jusqu'à offrir des fleurs à tous ses voisins pour que, dans les premiers temps, ses protégées aient assez à manger. «Aujourd'hui, elles butinent dans un rayon de 2 kilomètres où elles trouvent de l'eau et des arbres en suffisance», poursuit l'apiculteur aux 250 kilos de miel annuel qu'on ne trouve pas dans le commerce. «Un tiers pour les amis, un tiers pour les amis, un tiers pour les amis, un tiers pour les collaborateurs.»

www.beyer-ch.com