

מה מסתתר במכולות הענק שהוצבו ליד סניפי רמי לוי?

על הגגות, במכלי ענק על הקירות או בחניונים נטושים: החקלאות העירונית תופסת תאוצה בעולם, אבל בישראל, למרות יוזמות מפתיעות, היא מדשדשת ■ מנכ"ל דיזנגוף סנטר, שהקים חווה פורחת על הגג, קיווה להיות חלוץ בתחום והתייאש לאחר שהרשויות הערימו קשיים — מקווה שמהו ישתנה ■ האם אומת הסטארט-אפ תצליח לגבור על הביורוקרטיה?

06:29 04.02.2022 מאת: ענת ג'ורג'י

ב-2016 החליט דן פילץ, המנכ"ל ואחד הבעלים של דיזנגוף סנטר בתל אביב, להסב את הגג השומם של הקניון לחווה לגידול ירקות ועשבי תיבול — ולספק תוצרת חקלאית טרייה למסעדות מסביב. מבחינתו, מדובר היה ביוזמה מנצחת, לפחות על הנייר: מצד אחד, עסק פשוט יחסית לתפעול בהשקעה כספית לא גבוהה, עם ביקושים קבועים; מצד שני, מיזם בעל ערך מוסף סביבתי וחברתי, שבכוחו, כך קיווה, לסחוף יזמים נוספים ולהפוך את הערים לקרקע פורייה, תרתי משמע, לגידולים חקלאיים מסוג אחר.

אחרי שנפגש עם יזמים בתחום, החליט פילץ לצאת לדרך עם LivinGreen, חברה שמתמחה בפתרונות חקלאיים וברזומה שלה כמה פרויקטים מוצלחים. "היה קליק עם המנכ"ל", מספר פילץ, "דיברנו באותה שפה". מלאי אמונה במיזם החדש, יצאו השותפים לדרך, שתלו חסה, בזיליקום ומנגולד בשטח של 700 מ"ר, והפכו אותו לירוק ופורח. הם עשו זאת בשיטה הידרופונית, שבה הצמחים גדלים במנותק מהקרקע, כשהם ניזונים ממים ומדשן נוזלי. השתילים הונחו באמבטיות מיוחדות שהוצבו על גבי שולחנות קטנים, ונוהלו על ידי מערכות טכנולוגיות לא מתחכמות במיוחד. כל העסק לא שקל הרבה, כך על פי פילץ, ולא היה בו סיכון ליציבות הגג. "הכל אמור היה להיות פשוט וקל", הוא מציין.

מבחינת פילץ, ליוזמה הזאת היו רק יתרונות, ובשפע. "החווה יוצרת הצללה על הגג, מצמצמת את החום במבנה ואת הצורך בשימוש במזגנים. שיטת הגידול חוסכת חלק גדול מהמים שמתאדים או נספגים בקרקע בחקלאות המסורתית, והיא גם מונעת ממזיקי אדמה להגיע לצמחים בגלל הניתוק מהקרקע. קצב הצמיחה מהיר לעומת זה של

הגידולים הרגילים, והתנובה רבה יותר". אם כל זה לא מספיק, אפשר להוסיף את העובדה שהגידולים מונחים על שולחן, ולכן הפועלים לא נדרשים להתכופף כדי לקטוף, "ולא צריכים לשבור את הגב", כדבריו.

מעל כל זה, ניצב המוצר. "בתיאוריה, בגלל קרבת החווה ללקוחות האופציונליים, אפשר היה לקטוף את הירק בבוקר ולאכול אותו בצהרים", מסביר פילץ, "תוצרת טרייה שנארזת בשקית רב-פעמית ומשונעת באופניים למסעדות באזור, ללא ריסוס או מזיקים".

המערכת עבדה כמו שצריך, התוצרת צמחה ופרחה ובשיאה הגיעה לכ-10,000 ראשי ירק בחודש, שאותם שיווקו ל-14 מסעדות בסביבה. אלא שמאחורי הקלעים נערמו הקשיים, ואיתם גם התסכול של היזמים.

"כדי שהעסק יהיה רווחי, צריך לייעד לכך שטח של 1.5 דונם לפחות, בעוד שאנחנו הקדשנו לזה כ-700 מ"ר בלבד", מונה פילץ את הקשיים. "היה לנו קשה להתחייב על סחורה בגלל ההיקפים המצומצמים, ולאור העובדה שהיינו היחידים בתחום בסביבה. אם למשל היתה סערה בלילה או שחלק מהמערכת נפל, לא היתה לי סחורה לספק, וזה היה בעייתי. מסעדה לא יכולה להחליט שהיום לא יהיה סלט בתפריט".

קושי נוסף שאיתו התמודדו היה גיוס עובדים. "אין מקצוע כזה שנקרא חקלאות אורבנית, ואנשים לא הבינו מה אנחנו רוצים", טוען פילץ, "התקשינו לגרום להם להגיע". אלא שכל זה מבחינתו היה פתיר. הבעיה העיקרית היתה ההתמודדות עם הרגולציה והרשויות השונות. "במדינת ישראל אין התייחסות לחקלאות אורבנית. אין תוכניות שאפשר לפעול על פיהן. לפי החוק היבש, אני ביצעתי עבירות בנייה כשהקמתי את המערכות האלה", הוא מסביר. "מעבר לכך, אין הנחיה שקובעת כיצד לאחסן בערים חומרי דשן וחומרי הדברה, תעריפי המים גבוהים לעומת אלה שהחקלאים מקבלים, והארנונה על חקלאות עירונית זהה לארנונה מסחרית, שהיא גבוהה משמעותית מזו שנגבית מהחקלאים בשיטה המסורתית. כל זה הופך את העסק ללא משתלם".

אחרי שלוש שנות פעילות, לאחר שניסה לערער על החלטות הרשויות ללא הצלחה גדולה, ועם הפסד של 1.5 מיליון שקל, החליט פילץ להרים ידיים ולסגור את העסק. "הגענו ליוזמה הזאת מתוך כוונה לפתח פרויקטים של קיימות, להיות החלוצים בתחום שאם יתפוס, יוכל להתפשט ולעשות רק טוב, אבל העסק נכשל ונראה שכבר לא תהיה לו המשכיות. למה שמישהו ירצה לשכפל כישלון?"

את הנכונות שלו לשתף בקשיים מסביר פילץ בכך ש"צריך להתמודד עם כישלון ולדבר עליו". אלא שהבעיות שאיתן הוא התמודד הן מכשול בפני כל מי שניסה או מנסה להיכנס

לתחום החקלאות העירונית — תחום שצומח בעולם, אבל לא מצליח להתרומם בישראל.

דונם אחד נהפך לעשרה

אף על פי שישראל היא מדינה שטופת שמש, שמרבית הגגות בה חסרי שימוש, שיש בה מחסור חמור בקרקעות, בעיקר במרכז הארץ, ושרוב תושביה מתגוררים בערים, החקלאות העירונית היא נחלתם של כמה משוגעים לדבר, והיא לא מקבלת התייחסות ממשית מהגורמים הממשלתיים הממונים על התחום. אם נוסיף לכך את העובדה שכמה יוזמות פורצות דרך בתחום חקלאות העתיד מפותחות כאן, באומת הסטארט־אפ, אפשר להבין עד כמה ההחמצה משמעותית.

ד"ר מיכל לוי, המדענית הראשית של משרד החקלאות, מסכימה כי החקלאות העירונית המסחרית לא מפותחת בישראל, למרות הפוטנציאל והיתרונות הרבים שיש בה. "חברות ישראליות אמנם כבר עוסקות בכך", היא טוענת, "אבל יש אתגרים שאנחנו מתמודדים איתם, ומנסים להבין איך אפשר להתגבר עליהם".

בישראל אין הגדרה רשמית למונח חקלאות עירונית, והוא כולל מגוון רחב של סוגים ושיטות, שהמכנה המשותף להן הוא שיישומן יכול להתבצע במרחב האורבני: החל בגינות ציבוריות שמתוחזקות על ידי קהילות מקומיות ומשמשות מקום מפגש חברתי ואמצעי להנגיש חקלאות לילדים בערים, עבור בחקלאות חצר, שבה מגדלים לצריכה פרטית גידולים חקלאיים וחיות משק, וכלה ביוזמות מסחריות שמושמות בגגות, בקירות ורטיקליים, בגידול הידרופוני ובמתקנים סגורים בגדלים שונים. היוזמות האלה מאפשרות שימוש בטכנולוגיה מתקדמת על פני השיטה המסורתית של אדמה, מים ופועלים שעובדים בשמש הקופחת. בנוסף לשווקים, יש בעולם מסעדות, מעדניות ודוכני מזון שנשענים על תוצרת עירונית בלבד.

"חקלאות עירונית היא שם כולל לגידולים יצרניים של צמחייה מסוגים שונים בתוך העיר ובשוליה, תוך שימוש מיטבי וחסכוני בשטח ובמשאבים", מסבירה אדריכלית הנוף רויטל שושני. היא מציינת שלפי הערכות, ב-2030 יתגוררו כשני־שלישים מאוכלוסיית העולם בערים. בישראל, כ-90% מהאוכלוסייה מתגוררת בערים.

"החקלאות העירונית נותנת מענה לביטחון התזונתי של התושבים בערים", היא אומרת, "בניו יורק, בטורונטו, במלבורן ואפילו בקהיר ובמומבאי, יש שטחי חקלאות עירונית רבים במארג השטחים הפתוחים בעיר, שעליהם מגדלים בשיטות שונות".

לוי מציינת כי "הרעיון הכללי הוא לגדל את התוצרת באזור הצריכה, לקצר את תהליכי השינוע, ולהביא תוצרת טרייה ללקוח". לדבריה, החקלאות העירונית המסחרית מתמקדת כיום בחקלאות במתקנים סגורים, "שניתן להציב בתוך הערים ובשוליהן. ממילא בישראל המרחקים לא גדולים כל כך".

"גידול מזון בערים מפחית את התלות במקורות האספקה המרוחקים ממנה, מייצר את הצורך בשינוע, חוסך את הזמן ואת זיהום האוויר הכרוך בזה", מוסיפה שושני. "הגידולים האלה נותנים מענה גם בעיתות מצוקה, כשהדרכים אל העיר וממנה סגורות בגלל אסונות טבע, מלחמות או מגפות, כפי שעלול היה להתרחש בשנתיים האחרונות תחת הקורונה. חקלאות עירונית מאפשרת להפוך שטחים פתוחים ליצרניים, להעלות את ערכם של הגות, ליצור מקומות תעסוקה והכשרה מקצועית בתחום החקלאות בתוך הערים".

"בשיטות המקובלות בחקלאות העירונית משתמשים בכמות מופחתת של מים, ומוצאים יותר תנובה מאותו תא שטח", מסבירה לוי. "זה קורה כי יש אפשרות לגדל בקומות, ולמעשה דונם אחד יכול להיהפך לעשרה דונם". לדבריה, קוטפים רק את מה שצריך ולכן לא מתבזבז מזון, אין כמעט צורך בחומרי הדברה, והגידול נעשה לעתים ללא מגע יד אדם. מאחר שמנתקים את הגידול מתנאי מזג האוויר, יש אפשרות לגידול רציף, ללא תלות בשינויי האקלים.

זה נכון לא רק לגות, אלא גם לגבי מרתפים, חניונים שאינם בשימוש או מחסנים שעומדים ריקים. "למעשה, כל מתקן שאינו בשימוש או כל שטח שנחשב לשטח מת, אפשר להסב לטובת גידול חקלאי", אומרת לוי.

פרופ' אורי ירמיהו, סגן למו"פ במכון וולקני, מצנן מעט את ההתלהבות. "יש סוגים מאוד מסוימים של גידולים שניתן לגדל בערים. מדובר בגידולים עתירי הכנסה לק"ג או ליחידה, שלא דורשים שטחים גדולים, כמו תבלינים, ירקות או תות שדה. אבל לא ניתן לגדל כך תירס או חיטה שמחייבים שטחים נרחבים והמחיר ליחידה נמוך. אין בזה שום היגיון". בנוסף, הוא מסביר כי ניתן לגדל כך תוצרת שמגיעה ישירות מהחקלאי לצרכן ולא עוברת עיבוד בדרך, כמו כותנה.

ירמיהו מבחין בין חקלאות עירונית, שנעשית לטובת החברה והקהילה, קולטת פחמן דו-חמצני, מנגישה את החקלאות ומייצרת ריאות ירוקות, לבין חקלאות תעשייתית שנעשית לצרכים מסחריים. "מצד אחד, העלות של הגידולים התעשייתיים האלה גבוהה מאוד. מצד שני, יש יותר תנובה, אבל עדיין, לא ניתן יהיה להחליף את החקלאות המסורתית, וממילא ברוב המקרים היא תאפשר לצרוך את התוצרת במחירים נמוכים יותר".

ירמיהו מציין כי הגידול התעשייתי הבולט ביותר כיום, שנעשה בתנאי מעבדה, הוא קנאביס רפואי. "טכנית אין שום בעיה לייצר גידולים תעשייתיים", הוא אומר, "אנחנו יודעים היום לגדל כל דבר בשליטה מוחלטת ואיך שאנחנו רוצים. העניין היחיד הוא של עלויות וכדאיות. כיום, מבחינה כלכלית עדיף עדיין גידול חקלאי מסורתי, גם אם מביאים בחשבון את עלויות השינוע, שנחסכות במקרה של חקלאות עירונית".

העירית קופצת מהמכולה למדף

ורטיקל פילד היא חברת אגרוטק ישראלית, שמפתחת פתרונות טכנולוגים לגידול חקלאי במרחבי הערים. המנכ"ל גיא אליצור מאמין כי ככל שתהליך העיור יואץ, יתמעטו משאבים כמו אדמות לעיבוד תוצרת חקלאית ומשאב המים, ולא יהיה מנוס אלא לעבור לגידול במרחב העירוני. גם אליצור מתייחס לאפשרות של סגירת הגבולות, ומוסיף לכך הפרעות בשרשרת האספקה ושינויים בדרכי המסחר, שעלולים להגביל את הגישה של האוכלוסייה למקורות מזון מספקים ומזינים. "החקלאות העירונית יכולה לתת מענה לכך", הוא אומר.

ורטיקל פילד פועלת בשיטת חקלאות ורטיקלית, שבה הירקות גדלים לגובה על גבי קירות בגגות ובבניינים, או על הקירות במכולות ענק. לדברי אליצור, חווה ורטיקלית בתוך מכולת משא בגודל כ-30 מ"ר מגדלת ומספקת יבול בהיקף שווה ערך לדונם בשטח פתוח.

קשה לפספס את המכולה הירוקה הגדולה של ורטיקל פילד, שניצבת מחוץ לסניף רמי לוי באשדוד. היא אטומה, מעט מכערת את הנוף, ובתוכה צומחות בתנאים אופטימליים פטרוזיליה, כוסברה ועירית, לצד חסה ואורוגולה. כשהיבול בשל, קוטפים אותו ומקפיצים לסניף. לטענת אליצור, מחיר הייצור אמנם גבוה יותר, אבל המחיר לצרכן כרגע נמוך יותר.

"פיתחנו יחידת גידול סטרילית, שמנוהלת כולה על ידי מערך טכנולוגי עם בקרת אקלים חכמה", מסבירה נועה וינסטון, דירקטורית שיווק בחברה. לדבריה, המערכות הטכנולוגיות מאפשרות לנהל את תהליך הגידול משלב ההנדסה ועד לקציר באופן אוטומטי. את המכולות מעמידים ליד סופרמרקטים, וכמות התוצרת הנדרשת נקבעת מראש. "למשל, אנחנו מגדירים שאנחנו רוצים 5,000 יחידות של תבלינים בחודש", היא מדגימה. "המערכת יכולה לנהל את זה ולספק את התוצרת כנדרש. כל מכולה כזאת בנויה משדות, ולכל שדה יש כותרת בהתאם לסוג הגידול: חסה, כוסברה, פטרוזיליה, אורוגולה. כרגע יש בישראל ארבע מכולות כאלה, ובהן מגדלים את התבלינים, ועוד כמה מכולות לייצור פטריות ותותים שנמצאות בשלב המעבדה".

לפי שיטת הפעילות של ורטיקל פילד, החברה היא זאת שמתפעלת את המכולה, ומשמשת סוג של חקלאי, שממנו קונה הלקוח את התוצרת. "הוא יכול להחליט מה הוא

רוצה, ואנחנו לא מושפעים מהעונתיות ולא צריכים לשנע את הסחורה", אומרת וינסטון. "בישראל המשמעות של זה מצומצמת יחסית כי אנחנו מדינה קטנה, אבל ברוסיה או בארה"ב, שבהן אנחנו פועלים, המרחקים עצומים ויש לזה ערך רב". המשקיעה העיקרית בחברה היא קרן באר יצחק, שנמצאת בבעלות מיכאל מירלשווילי, וכיום אומרים בחברה כי היא נמצאת בכמה תהליכי גיוס שפועלים במקביל.

אחת היוזמות הוותיקות יותר בתחום החקלאות העירונית, בדגש על הנושא החברתי, היא מוסללה, עמותה שפועלת מאז 2009 לעשייה בתחומי הקהילה בירושלים, ומפתחת מודלים של קיימות עירונית, מתוך כוונה לשכפל אותם בערים אחרות. כיום יש לעמותה ארבעה מרכזים בירושלים, מהם שניים על הגגות.

"כשעלינו לראשונה על הגגות האלה, הם היו חסרי חיים", אומר המנכ"ל מתן ישראלי. "באחד מהם, במרכז כלל, הוקצו לנו שני דונמים ועליהם הקמנו פינות ישיבה, מרחבים למופעים, אתר קמפינג וגלריה". גם על הגג של הספרייה המרכזית במזרח העיר הוקמו על הגג פינות ישיבה, אם כי בהיקף יותר צנוע. "המטרה שלנו היא לא למכור חסה", אומר ישראלי, "אלא לחנך ולעורר השראה, לאפשר לאנשים להבין שניתן לעשות משהו חשוב ומקרב על הגגות, להפוך אותם לשימושיים. יש מקומות בעולם שבהם דיירים מגדלים על הגג מיני ירקות לשימוש האישי. לצערי, בארץ 95% מהגגות אינם בשימוש".

לדברי ישראלי, יש שני סוגים של גגות פורחים: גגות חומים שהצמיחה בהם היא טבעית — "כמו בשדה שליד הבית, שבקיץ יש קוצים ובחורף הוא פורח", וגגות ירוקים, שבהם התושבים בוחרים את סוג המצע ואת שיטת הטיפול בו מבחינת ההשקיה והגיבון. במקרה כזה יש קשת רחבה של עלויות, תלוי בגידול ובשיטה, והמחיר מתחיל במאות שקלים למ"ר ומעלה, תלוי בעומק הקרקע, "ככל שהמצע עמוק יותר, אפשר לגדל שיחים גדולים יותר".

יזמה מעניינת על שניים מהגגות, שאותם מטפחת מוסללה, היא גידול דבורים. "הדבורים נעלמות בכל העולם, ויש לזה השלכות רבות", מסביר ישראלי. "קרוב ל-50% מזני הפירות והירקות תלויים בהן. הכוורות שהקמנו מלמדות אנשים לגדל דבורים. ברגע שיודעים איך לעשות זאת, אפשר ליהנות מכל היתרונות שיש לזה, מבלי להיעקץ".

ישראלי מתייחס בין היתר לצווארי הבקבוק שלא מאפשרים את פיתוח החקלאות העירונית, ובהם המערכות הציבוריות. "ללא תמיכת הרשויות, יהיה בלתי אפשרי לעשות מוצר שישתלם כלכלית, ולכן לא ניתן יהיה לפתח חקלאות עירונית בקנה מידה מסחרי. כרגע אנשים מתייחסים לזה כמו סוג של תחביב, אבל בשביל לייצר מהלך משמעותי יותר נדרשת התערבות של הרשויות".

הממשלה לא הקצתה כסף לקידום הנושא

הארנונה היא ללא ספק הבעיה הבוערת והמשמעותית ביותר. על פי תקנות הסדרים במשק המדינה, "מבנה חקלאי" מוגדר ככזה שנמצא על קרקע המיועדת לחקלאות ומשמש לגידולים חקלאיים. זאת הסיבה שמתקנים סגורים, שמכילים גידולים המנותקים מהקרקע, לא עונים להגדרה ולכן לא זוכים להטבות.

"הטילו עלינו ארנונה מסחרית של 380 שקל למ"ר לשנה כמקובל בתל אביב, וזאת לעומת 0.06 שקל לשנה לארנונה חקלאית", נותן פילץ דוגמה לחוסר ההיגיון במצב. "המשמעות היא שגם אם אמכור את כל התוצרת, אולי אצליח לשלם על הארנונה. אז התעקשתי ועירערתי והצלחתי להפחית את הארנונה לזאת שנגבית לתעשייה, 180 שקל למ"ר לשנה, אבל זה גם לא ריאלי. ניסיתי לשנות את זה, אבל ללא הצלחה. שמעתי שיש ניסיונות לשנות היום את החוקים, אבל כאיש עסקים אני לא יכול לחכות לבירוקרטיה". פילץ ויתר, וכיום הוא מפעיל על עשירית מהשטח חווה לימודית. "היא פורחת, יש בלי סוף סוירים וקורסים, זה גם משהו", הוא אומר.

פילץ הוא לא היזם היחיד שהתייאש. אתר התקשורת העצמאי "שקוף" פירסם לפני כמה חודשים את סיפורו של בן ציון קבקוב, מתמטיקאי שקיווה להפוך שטחים מתים על גגות לשדה חקלאי פורח. ב-2010 נהפך החזון למציאות על גגות בנייני משרדים של קרוב משפחתו באזור התעשייה מישור אדומים. קבקוב פרש חממות על הגגות, ייבא מצע גידול מאירופה, שתל 20 סוגים של ירקות, והשתמש בטכנולוגיה מתקדמת, שבה הצמח תלוי באוויר ומותזים עליו מים וחומרי דישון. לאחר זמן מה העסק התחיל לתפוס, ורשתות קמעונות שונות החלו לקנות ממנו את התוצרת.

אלא שאז היכתה בו המציאות הארץ-ישראלית. קבקוב נאלץ לשלם עבור היתרי בנייה, ארנונה ומים, כאילו היה איש עסקים מצליח. אלה שתו את הרווחים שהחלו להיערם, והוא נאלץ לעלות את המחיר — מה שהפך את כל העסק ללא רווחי. בדרך עוד ניסה לגייס את הציבור לסייע לו בפרויקט, אבל זה לא עבד. אחרי שבע שנים של מאבקים החליט לוותר והוא סגר את העסק וירד מהגג.

"נגמר לי הכסף", הוא מסביר את ההחלטה לסגור את העסק. למרות זאת, הוא לא ויתר על התחום: בימים אלה הוא מלווה פרויקט נדל"ני שבו יוקמו על הגגות חממות תעשייתיות. קבקוב לא רוצה לנדב פרטים, אך טוען כי קשה לקבל היתר בנייה למיזמים מהסוג הזה, וככל נראה הליכי התכנון יימשכו עוד שנים רבות.

למרות מה שעבר, קבקוב מאמין שאפשר לפתח את החקלאות העירונית בישראל. "אני לא הצלחתי, בין היתר בגלל המיקום. אם הייתי מקים את המיזם בתל אביב ובירושלים ולא במעלה אדומים, ומערב את הקהילה, היה לי סיכוי גדול יותר להצליח". הוא מוסיף כי מהפכות בתחום הקיימות מתחילות בדרך כלל מלמטה: "ככל שייכנסו לתחום יותר יזמים בעלי אמצעים, כך הם יוכלו לייצר מסה קריטית ולחייב את הרגולטור לפעול".

"צריך להגביל את העלות של השימוש במים ואת עלויות הארנונה", מסכימה לוי, שמודה כי התחום כולו נשמע יפה בתיאוריה, אבל במציאות יש לא מעט חסמים שבהם צריך לטפל. "כיום הארנונה בעיר לשימושים האלה נגבית כארנונה מסחרית, אלא ששולי הרווח בגידולים חקלאיים נמוכים יותר, לכן צריך למצוא את הנוסחה הנכונה לארנונה ומים שתהיה רלוונטית לחקלאי". לוי מזכירה בעיות אחרות, שקשורות לפינוי פסולת ולהתאמת חוקי התכנון והבנייה. "צריך לבדוק למשל שהמבנה שעליו רוצים להניח את המתקנים האלה יכול לעמוד בעומס מבחינה הנדסית, שיש אפשרות לנקז את המים".

כל זה טוב ויפה. אבל מה עושה בעניין משרד החקלאות, הממונה על קידום הנושא?

לוי: "אנחנו דנים בנושא כדי למצוא פתרונות, ובמהלך השנה הקרובה יחל המשרד בתוכנית אסטרטגית לנושא החקלאות במתקנים סגורים כדי להתמודד עם החסמים ולקבוע שלבי עבודה לכל מי שירצה ליזום בתחום". לדבריה, המשרד אף משקיע במחקר כדי למצוא שיטות גידול חדשות, כמו באמצעות ספוג או עם רסס מים, והרחבת הגידולים במסגרת הזאת.

אלא שלמרות המילים היפות, המצב רחוק מלספק. לשאלתנו השיבה לוי כי לא הוקצה כסף לקידום הנושא, ולא ברור עד כמה אם בכלל יזכו לשיתוף פעולה ממשרדי הממשלה האחרים. "אבל זה יקרה כי זה חייב לקרות", היא טוענת, "משרדי הממשלה הנוגעים בדבר מבינים את הצורך בחקלאות שתאפשר לייצר מזון בשיטות חדשניות, ובתנאים של שינוי האקלים לא תהיה ברירה אלא למצוא את הפתרונות הנדרשים ולאפשר את פיתוח התחום".

האם אנחנו בפתחה של מהפכה? ירמיהו מסויג. "אין ספק שמהוו קורה", הוא אומר, "אבל זה לא יהיה מרכזי בקרב הצרכנים. אי אפשר לגדל עגבניות עבור אוכלוסיית העולם על הגגות, ואי אפשר לגדל תותים בקיר בגובה של 100 מטר. איך נקטוף אותם בדיוק? יש מגבלות לייצור בשיטות האלה, ולכן להערכתי הן יהיו נחלתם של אלה שיש להם כסף, ואין להם בעיה להשקיע אותו בתוצרת עירונית שמגיעה הישר מהמגדל לצלחת. עבור שאר העולם, החקלאות המסורתית היא עדיין הפתרון המועדף, הנגיש והזול יותר".

