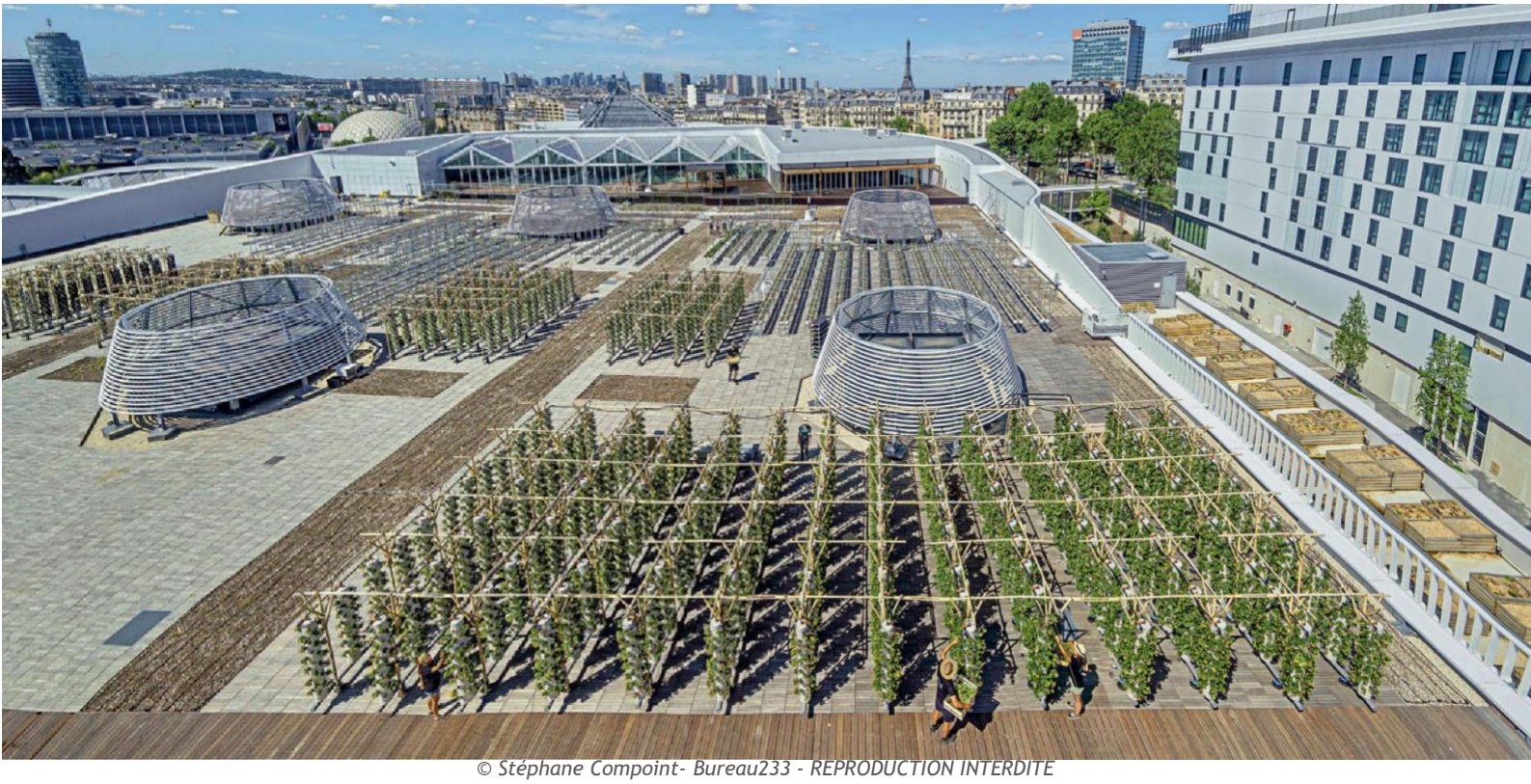
NATURE URBAINE

La plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe

une création d'Agripolis et Cultures en Ville

Pavillon 6 - Paris Porte de Versailles, Paris 15

DOSSIER DE PRESSE



© Stéphane Compoint- Bureau233 - REPRODUCTION INTERDITE

www.nu-paris.com

CONTACTS MÉDIAS
Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr
Pour les visites du site : Alexandra Langlois • 06 62 88 36 90

SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE (3)

**L'ESSOR DE L'AGRICULTURE URBAINE
PARTICIPER AU CHANGEMENT,
RENDRE LE MONDE MEILLEUR EN SE RECONNECTANT À LA NATURE EN VILLE** (5)

L'agriculture urbaine : de quoi parle-t-on ? (5)
Définition de l'agriculture urbaine (5)
Les chiffres-clés de l'agriculture urbaine (6)
*Les origines et l'avenir de l'agriculture urbaine,
du jardin familial… aux fermes urbaines sur toitures* (7)

**NATURE URBAINE : LE ROOFTOP MARAÎCHER PARISIEN,
VÉRITABLE REFUGE DE BIODIVERSITÉ ENTRE CIEL ET TERRE** (8)

NATURE URBAINE, un modèle à l'échelle mondiale en matière de production responsable (8)
Un potager unique utilisant la culture en hydroponie et en aéroponie (11)
Production sélective et goûteuse : fruits, légumes et aromates cueillis à maturité (12)
Une production pour les riverains locavores et les restaurants de proximité (13)

**DES ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE PRIVÉS OU PUBLICS
DANS UN CADRE NATUREL INÉDIT ET SPECTACULAIRE** (15)

Services pour les particuliers (15)
Location annuelle de 135 Carrés parisiens & cours de yoga

Séminaires, réceptions et conférences pour les entreprises et les collectivités (16)
Location de 2 espaces événementiels privatisables : La Serre et La Pergola
Team building : Le grand jeu sur l'environnement

Ateliers découverte et dégustations pour les particuliers et les entreprises (17)

PORTRAIT DE PASCAL HARDY (18)
PRÉSIDENT-FONDATEUR DE NATURE URBAINE
PORTRAIT D'ANTOINE JUVIN (18)
DIRECTEUR GÉNÉRAL-FONDATEUR DE NATURE URBAINE

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

Communiqué de presse
22 juin 2020

OUVERTURE DE NATURE URBAINE,
LA PLUS GRANDE FERME URBAINE EN TOITURE D'EUROPE
UN ROOFTOP MARAÎCHER AU CŒUR DU 15e ARRONDISSEMENT DE PARIS

Depuis 2015, Viparis mène un vaste programme de métamorphose de Paris Expo Porte de Versailles. Le Parc aux 7 millions de visiteurs par an se hisse aux meilleurs standards internationaux et devient plus vert (création de 72 000 m² d'espaces verts), plus durable, plus moderne et davantage ouvert sur la ville.
S'ouvrir sur la ville c'est aussi s'ouvrir aux aspirations de ses habitants, et l'agriculture urbaine en fait partie.

Située sur le toit du pavillon 6 de Paris Expo Porte de Versailles, **NATURE URBAINE est une création de Agripolis et Cultures en Ville et sera, à terme, la plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe. Le rooftop maraîcher occupera alors une surface de 14 000 m2 sur laquelle plus d'une vingtaine de maraîchers produiront, en saison, plus de mille fruits et légumes chaque jour, issus d'une vingtaine d'espèces différentes.**

Avec une eau et des nutriments qui circulent en boucle totalement fermée**, la technique utilisée permet de ne pas capter la pollution urbaine et de proposer des produits extrêmement sains**. Les choix de variétés et de nutriments permettent de **produire des fruits et des légumes, de qualité, savoureux, cultivés sans pesticides, dans le respect des cycles de la nature, en plein Paris.**

Pour aller plus loin, NATURE URBAINE offre de nombreux services : ***Les Carrés Parisiens***, espaces potagers en location pour les riverains, **des ateliers découverte** et **des visites pédagogiques** autour de l'agriculture urbaine.
Pour les entreprises, deux lieux sont privatisables pour organiser un séminaire, une réception, une conférence… : ***La Serre***, espace luxuriant et ***La Pergola***, située au cœur des cultures maraîchères.

L'ambition de NATURE URBAINE est de faire de cette ferme urbaine **un modèle à l'échelle mondiale en matière de production responsable**. Il s'agit d'installer une végétalisation productive pour **organiser une forme de résilience environnementale et économique de la ville de demain.**

NATURE URBAINE à l'horizon 2022

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

Pour Pascal Hardy, Président de NATURE URBAINE : « *Nous sommes aujourd'hui les seuls à développer ce type de ferme.* ***Notre objectif est de démontrer la viabilité et la pertinence de l'agriculture urbaine sur ce type de site.*** *De par sa taille et la technique de culture employée, la ferme va produire une quantité importante de fruits et légumes. Mais au regard de la consommation parisienne, cela représente une goutte d'eau !*

Une des missions de NATURE URBAINE est de sensibiliser et de développer des réflexions et usages nouveaux dans les choix de consommation*.*

Avec la crise sanitaire actuelle, les Français ont pris conscience de l'importance de notre agriculture en général et des circuits courts en particulier. NATURE URBAINE est un levier pour un Paris plus résilient. Il permet la création de lien social, une reconnexion des Parisiens à la nature, la sensibilisation au mieux manger, un approvisionnement en produits frais et locaux, le développement nature en ville, de la biodiversité, la création d'emplois verts… »

Sur la terrasse panoramique, **un restaurant et un bar au concept unique sont conçus par *Le Perchoir***. Leurs cartes seront en partie confectionnées à partir des produits cultivés sur place.

NATURE URBAINE
Toit du Pavillon 6, Paris Expo Porte de Versailles
4 avenue de la Porte de la Plaine Paris 15

www.nu-paris.com

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

L'ESSOR DE L'AGRICULTURE URBAINE : PARTICIPER AU CHANGEMENT, RENDRE LE MONDE MEILLEUR EN SE RECONNECTANT À LA NATURE EN VILLE

L'AGRICULTURE URBAINE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Les enjeux environnementaux et alimentaires sont étroitement liés. L'effondrement de la biodiversité, le changement climatique, l'épuisement des sols et la déplétion des énergies fossiles sont autant de facteurs qui rendent vulnérables notre système agroalimentaire. L'agriculture urbaine peut contribuer à répondre à ces enjeux.

L'agriculture urbaine est aujourd'hui en plein essor et se développe sous de nouvelles formes et partout dans le monde, car **54 % de la population mondiale vit désormais en ville** et, pour l'ONU, 2,5 milliards supplémentaires d'urbains sont attendus à l'horizon 2050.
Aujourd'hui, certaines cités sont artificialisées et déconnectées du contexte rural. Pourtant, dans des grandes villes comme à Hanoï au Vietnam ou Dakar au Sénégal, une partie significative de l'alimentation des habitants reste produite en ville et à proximité.

Face à la vulnérabilité de notre système alimentaire et au changement climatique, certains ont imaginé de relocaliser tout ou partie de la production agricole au cœur des villes.
Depuis 20 ans, des projets de production végétale et parfois animale voient le jour au sein des agglomérations françaises et ils sont de plus en plus nombreux.
En 2013, l'association française d'agriculture urbaine professionnelle (AFAUP) ne recensait que 6 structures professionnelles ; aujourd'hui, on en compte plus de 300 !

Quelles sont les motivations qui expliquent cet engouement : la réorganisation des villes qui concentrent 80 % de la population, face à leur criant manque de résilience ? La volonté de s'inscrire dans une nouvelle opportunité économique ?

Qu'elle soit à vocation marchande ou non marchande, professionnelle ou citoyenne, low-tech ou high-tech, à l'extérieur ou à l'intérieur, l'agriculture urbaine est multiple et complexe.
Il est en revanche indéniable que les services rendus à la ville sont nombreux : désartificialisation, végétalisation et renforcement de la biodiversité, production alimentaire et lien avec l'agriculture périurbaine et rurale, renforcement des liens humains, de la citoyenneté et de la démocratie, reconnexion à l'alimentation, le monde agricole et la nature, dynamisation de l'économie et création d'emplois, gestion des flux d'eau et de déchets, expérimentation de nouvelles méthodes de gestion de l'eau , réduction de l'empreinte carbone (moins de logistique).

DÉFINITION DE L'AGRICULTURE URBAINE

L'agriculture urbaine se définit comme **tout acte maîtrisant un cycle végétal ou animal se déroulant en milieu intra-urbain** (sur ou dans des bâtiments, des sous-sols ou en pleine terre, dans les espaces interstitiels) et faisant le lien avec l'agriculture périurbaine et rurale qui se développe sur les mêmes bassins de vie. Elle se caractérise par la diversité de ses fonctions dont certaines peuvent relever de l'intérêt général : elle peut combiner production alimentaire, finalité sociale (interrelations, insertion, cohésion), environnementale (lutte contre les îlots de chaleur, prévention et valorisation des déchets) et pédagogique (lien alimentation / agriculture ; saisonnalité des productions).

L'agriculture urbaine n'est pas confinée dans les métropoles et peut se développer dans les villes et les bourgs ruraux.

Source : Conseil économique, social et environnemental

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

LES CHIFFRES-CLÉS DE L'AGRICULTURE URBAINE EN FRANCE ET DANS LE MONDE

EN FRANCE

Évolution 2020 / 2019 de l'agriculture urbaine en France

> 600 sites (+ 50 %) et 80 sociétés
> 575 emplois (+ 22 %)
> 76 hectares cultivés (+ 77 %) en zone urbaine ou périurbaine en Île-de-France

> à Paris, on trouve **30 fermes urbaines et environ 400 en France**

Source : AFAUP

Selon l'Atelier parisien d'urbanisme (APUR)
> 320 hectares potentiellement végétalisables à Paris intra-muros, dont 80 hectares seraient facilement végétalisables. Si chaque m2 produit 5 kilos de légumes frais sur 320 hectares, cela ferait 32 000 tonnes de légumes par an, de quoi alimenter 230 000 parisiens.
> 11 000 hectares nécessaires pour assurer l'autosuffisance en fruits et légumes de la population parisienne.

DANS LE MONDE

> entre 367 000 km2 et 641 000 km2 d'espaces urbains dans le monde entier pourraient servir à produire des légumes (étude menée par des chercheurs des universités de Pékin, de Berkeley et d'Arizona et publiée dans « Earth's Future »). Les chercheurs ont utilisé *Google Earth* pour définir les cultures les plus adaptées aux conditions de chaque pays.
> 100 à 180 millions de tonnes de nourriture pourraient être produites tous les ans sur cette surface selon cette même étude.
Une facture de 125 milliards d'euros en électricité et carburant pourrait être économisée selon cette étude (due à l'isolation des bâtiments et une réduction de transport des marchandises).

<u>Exemples</u>
> 2 000 habitants de Montréal approvisionnés par la serre urbaine commerciale de LUFA.
D'une superficie de 2 800 m2, cette structure établie sur le toit d'un bâtiment commercial produit, chaque année, 70 tonnes de denrées. Elle livre chaque semaine 10 000 paniers de légumes frais.
A Montréal, 42 % de la population pratique l'agriculture urbaine ce qui représente 800 000 personnes.
La proportion est similaire à Toronto, Vancouver ou Portland.

> 1500 fermes et jardins urbains à Détroit aux États-Unis

> Projets mondiaux de fermes urbaines : *Sky Greens* à Singapour ; *FARM* à Londres ; *Food Field* à Détroit

Source Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture - Étude de chercheurs des universités de Pékin et de Berkeley

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

ORIGINES ET AVENIR DE L'AGRICULTURE URBAINE : DU JARDIN FAMILIAL…

Le mouvement de l'agriculture urbaine ne date pas d'hier puisque les jardins ouvriers ont plus de 150 ans d'existence. Pendant les deux guerres mondiales, le carreau du Louvre était planté de poireaux. Il y avait des lapins dans les caves et des poules sur les balcons haussmanniens…

A partir des années 1970, l'agriculture urbaine est liée à des mouvements citoyens. A New York, Toronto ou Montréal, les citoyens se sont approprié les friches pour nourrir leurs familles.
Plus récemment, l'agriculture urbaine a pris de l'ampleur en lien avec une défiance vis-à-vis du système alimentaire.
Les premières associations pour le maintien d'une agriculture paysanne sont ainsi apparues au Japon dans les années 1970 sous le nom de *Teikei*, littéralement « mettre le visage du paysan sur les aliments ». Des expériences communautaires se sont ainsi développées en Allemagne, en Suisse, en Autriche avant d'atteindre New York dans les années 1980 puis de retraverser l'Atlantique vers la France dans les années 2000.

… AUX FERMES URBAINES GRATTE-CIEL ET SUR TOITURES

Le cabinet d'architectes Roger Stirk Harbour & Partners, basé à Londres a imaginé une tour agricole futuriste qui pourrait nourrir les citadins : le projet *Skyfarm*. La structure en bambou multi-niveaux est conçue pour les zones qui ne possèdent pas de sol riche en éléments nutritifs.

En milieu urbain, la toiture fait l'objet de nombreuses convoitises et devient un support pour intégrer la nature en ville, contribuer à l'embellissement, à l'amélioration de la biodiversité ou au renforcement de liens sociaux.

Le premier exemple de potager sur un toit se situe à Chicago ; il est installé sur la toiture du plus grand centre de convention d'Amérique du nord, le McCormick Place. La production est distribuée dans les cafés et les restaurants du site.

En France, Agripolis et Kanopée Koncept ont créé la toute première serre d'agriculture urbaine réalisée en tissu ultra-urbain, au sein d'une résidence à Floirac dans la métropole bordelaise. La serre de 300 m2 associe les principes de la permaculture à des techniques de production innovantes, permettant ainsi de s'implanter sur toutes les surfaces libres des bâtiments. Le but est de réconcilier les urbains avec l'agriculture en proposant des ateliers de sensibilisation, la vente de paniers de fruits et légumes en circuit très court et un programme de découverte mis en place avec un groupe scolaire voisin.

En résumé, les projets d'agricultures en France et dans le monde se multiplient.
Cette forme émergente de pratiques agricoles ne constitue pas une solution suffisante aux besoins alimentaires des zones urbanisées. Cependant, elle constitue un défi pour nourrir suffisamment et plus qualitativement ceux qui n'en n'ont pas les moyens. Ce modèle peut être rentable et vertueux pour le développement durable et possède un fort potentiel écologique, économique et sociétal en rétablissant le lien entre les citadins et la nature et en privilégiant les circuits courts.
En végétalisant l'espace urbain, l'agriculture contribue à faire revenir la nature en ville. Elle accroît ainsi les services environnementaux et constitue donc un vecteur important de résilience des villes.

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

NATURE URBAINE : LE ROOFTOP MARAÎCHER PARISIEN, VÉRITABLE REFUGE DE BIODIVERSITÉ ENTRE CIEL ET TERRE

NATURE URBAINE : UN MODÈLE À L'ÉCHELLE MONDIALE EN MATIÈRE DE PRODUCTION RESPONSABLE

NATURE URBAINE, la plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe, est perchée sur le toit du Pavillon 6 de Paris Expo, Porte de Versailles. Elle s'étendra, à terme, sur une surface de 14 000 m2 (équivalente à celle de deux terrains de football), sur laquelle une vingtaine de maraîchers produiront, en saison, plus de mille fruits et légumes chaque jour, issus d'une vingtaine d'espaces différentes.

Ce rooftop maraîcher révolutionne l'agriculture de demain par ses instigateurs pionniers de leurs propres techniques dans l'agriculture verticale en aéroponie et hydroponie, développées et éprouvées, avec une eau et des nutriments qui circulent en boucle totalement fermée.
Cette technique permet de ne pas capter la pollution urbaine et de proposer des produits extrêmement sains.

LES MISSIONS

NATURE URBAINE se donne comme missions de démontrer la viabilité et la pertinence de l'agriculture urbaine sur ce type de site, retrouver les qualités gustatives des produits tout en respectant l'environnement mais aussi réconcilier les citadins avec la nature et à leur alimentation, les sensibiliser et de développer des réflexions et des nouveaux usages dans les choix de consommation.

En effet, cette ferme urbaine est non seulement un lieu de production responsable mais aussi un lieu de découverte, ouvert à tous pour (ré) apprendre à cultiver et observer la nature, au rythme de ses saisons, en famille, entre amis ou avec ses collègues.

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

L'AMBITION

L'ambition de **NATURE URBAINE** est de faire de ce petit coin de nature en hauteur, un modèle à l'échelle mondiale en matière de production responsable et de résilience urbaine.

Ses produits sont cultivés sans pesticides et cueillis à maturité, à proximité des consommateurs pour privilégier le goût et réduire le transport logistique.

DES ACTIVITÉS POUR TOUS DANS CETTE OASIS DE VERDURE AU CŒUR DE PARIS

Pour reconnecter les citoyens à leur alimentation quotidienne, **NATURE URBAINE** propose une offre de services sur-mesure autour de l'agriculture urbaine :

- **pour les particuliers** : ***Les Carrés parisiens***, 135 m2 de carrés de culture en location pour les riverains, des visites pédagogiques et ateliers découverte,
- **pour les entreprises et collectivités** : deux lieux privatisables pour organiser un séminaire, une réception, une conférence : ***La Serre***, espace luxuriant et ***La Pergola***, située au cœur des cultures maraîchères.

L'aménagement de la ferme va se poursuivre à l'horizon 2022.

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

UN PARTENARIAT AUDIACIEUX

Aux manettes de ce projet audacieux : **Agripolis** et **Cultures en Ville**, deux experts en agriculture urbaine et complémentaires dans leur accompagnement à la transition agro-écologique des villes, ont choisi de relever le défi de la végétalisation de la toiture du Pavillon 6 de Paris Expo, à la Porte de Versailles.

Agripolis : transforme l'économie des systèmes alimentaires en installant et en exploitant des fermes urbaines de production maraîchères sur les toits des villes.

Cultures en ville : aménage des espaces potagers dans une approche complète de production vertueuse allant de la conception à l'animation pour une ville naturelle, comestible, sociale et impactante sur le plan de l'environnement.

LES CHIFFRES-CLÉS

mai 2020

> 34 % de la zone dédiée à l'exploitation maraîchère en aéroponie et hydroponie aménagée, soit une zone de production opérationnelles de plus de 4 500 m2, avec 696 colonnes et 1 428 gouttières de culture

> 200 kg environ de fruits et légumes de saison récoltés par jour

> nourriront 1 500 familles de 4 personnes

> pendant 6 mois, entre mai et octobre

> 4 500 m2 cultivés la première année soit 1/3 du projet de 14 000 m2

> 22 maraîchers à terme

> 20 espèces sélectionnées pour leurs qualités gustatives

> 135 carrés parisiens en location soit 250 m2 de surface cultivable

> 500 m2 d'espaces événementiels

A l'horizon 2022 : 1 832 colonnes et 3 540 gouttières de culture permettront une surface de production équivalente de 80 000 m2

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

POTAGER UNIQUE ET TECHNOLOGIQUE S'APPUYANT SUR DEUX TECHNIQUES : LES CULTURES EN AÉROPONIE ET HYDROPONIE

Les fruits, légumes et aromates de **NATURE URBAINE** sont produits grâce à deux techniques de culture en hydroponie : l'aéroponie et le « goutte-à-goutte ». Ce sont deux méthodes de culture que les maraîchers de **NATURE URBAINE** expérimentent depuis plusieurs années, pour des variétés complémentaires à chaque saison.

L'hydroponie est une technique ancestrale inspirée des cultures de Babylone ou des Incas, qui avaient déjà réfléchi à des solutions pour économiser l'eau. Ces cultures horizontales permettent aussi de multiplier par 6 la surface de production au sol. C'est une technique de culture où les racines des végétaux sont plongées dans un substrat irrigué en permanence par un mélange d'eau et de nutriments, et où les plantes grimpent le long de fils tendus sur des structures en bambou. L'hydroponie permet d'éviter aux végétaux d'absorber via leurs racines les métaux lourds qui retombent dans la terre.
Poivrons, aubergines, tomates, courges, piments et fleurs comestibles (pour la pollinisation) pousseront en bas sur un substrat en fibre de coco, irrigué par les mêmes liquides nutritifs qui alimentent les gouttières en « goutte à goutte ».

L'aéroponie est une culture verticale en colonnes de fabrication française, au design imaginé par Agripolis. Des tubes accueillent grâce à des alvéoles des plants d'herbes aromatiques, salades, fraises et légumes feuilles (salades). Elles sont douchées sans substrat et les racines des végétaux sont régulièrement vaporisées par un mélange d'eau et de nutriments. Ce cocktail nutritif permet aux racines de se développer avec aisance dans une brume d'eau en limitant les sources de polluants puisque les plantes ne grandissent pas directement dans le sol.

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

UNE PRODUCTION SÉLECTIVE ET GOÛTEUSE :
FRUITS, LÉGUMES ET AROMATES GOÛTEUX ET CUEILLIS À MATURITÉ

NATURE URBAINE, un véritable refuge pour la biodiversité : les productions sont respectueuses du rythme des saisons et de la nature. Les fruits, légumes et aromates sont cueillis à maturité et cultivés avec des méthodes biologiques : pas de pesticides ou de produits chimiques.

Dans un premier temps, les maraîchers choisissent soigneusement les graines.
Puis avant d'être repiqués dans les colonnes verticales de **NATURE URBAINE**, les semis sont réalisés en pleine terre en Île-de-France.
Les espèces choisies sont choisies en priorité pour leur goût : tomates noires de Crimée, Cornue des Andes ou Green Zébra, des fraises Charlotte et Cijosée, de la salade rougette, des blettes, des concombres…
Finalement, ne sont récoltés que des produits de grande qualité gustative et distribués en circuit court.

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

UNE PRODUCTION POUR LES RIVERAINS LOCAVORES
ET LES RESTAURANTS DE PROXIMITÉ POUR DES CHEFS INSPIRÉS

DU TOIT À L'ASSIETTE

Tous les jours, la production de **NATURE URBAINE** sera cueillie et distribuée aux restaurants et aux hôtels alentours (Novotel Paris Porte de Versailles, voisin, Mama Shelter Paris West et Mercure Paris Porte de Versailles Expo) situés à proximité directe du Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

En premier lieu, sur le site même : le bar /restaurant **Le Perchoir Rive gauche.**

C'est au cœur de Nature Urbaine, que Le Perchoir Porte de Versailles accueille les parisiens.
Bars et restaurants installés dans des cadres d'exception, les Perchoir sont des lieux de vie et de partage, conviviaux et festifs, proposant aux parisiens un moment d'évasion. C'est avec cette même philosophie que le groupe Perchoir poursuit l'aventure en installant son premier établissement Rive Gauche, Le Perchoir Porte de Versailles. Un bar et un restaurant au concept unique, niché sur la terrasse panoramique du Pavillon 6 du Parc des Expositions Porte de Versailles au cœur de NATURE URBAINE.
Premier Perchoir à ouvrir Rive Gauche, il est aussi le plus ambitieux. Pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes avec son restaurant de 250 m² et sa terrasse de 489 m² tournée vers les 14 000 m2 de cultures urbaines.
Le Perchoir confirme sa démarche responsable avec la volonté de travailler en circuit court, voire ultra-court, puisque les produits cultivés par NATURE URBAINE dans la ferme seront à la carte de La Table du Perchoir.

https://leperchoir.fr/

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

DU TOIT AU RESTAURANT D'ENTREPRISE

Le fondateur Philippe Granatini, a créé SERENEST pour transmettre sa passion d'une cuisine « fait maison » à ses collaborateurs et proposer à ses clients une restauration collective haut-de-gamme, éco-responsable, créé à partir de produits frais. L'entreprise sert, dans ses restaurants d'entreprise, 15 000 repas par jour, fabriqués à plus de 95 % avec produits frais et de saison.
Les équipes SERENEST sont composées de cuisiniers passionnés et talentueux, issus principalement de la restauration traditionnelle avec une forte sensibilité pour les produits frais.

SERENEST et NATURE URBAINE partagent des valeurs communes qui répondent à une même philosophie : proposer des fruits et des légumes goûteux, issus d'un approvisionnement en circuit court.

DU TOIT À LA MAISON

Deux supermarchés voisins de la Porte de Versailles offrent désormais à leurs clients des fruits et des légumes de NATURE URBAINE récoltés et produits à seulement quelques mètres. Cette démarche répond parfaitement aux besoins du mieux manger de leurs clients.

INTERMARCHÉ Express - 21 rue de Brancion Paris 15
CARREFOUR Paris Auteuil - 1 avenue du Général Sarrail Paris 16

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

DES ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE PRIVÉS OU PUBLICS
DANS UN CADRE NATUREL INÉDIT ET SPECTACULAIRE

SERVICES POUR LES PARTICULIERS :
HUMAINS, LUDIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Quel citadin n'a pas rêvé de cultiver et récolter ses fruits et légumes en famille ou entre amis, avoir des mains vertes stimulées pour se reconnecter à la terre et se nourrir sainement ?
NATURE URBAINE propose aux citoyens de louer son Carré parisien, d'apprendre sur la nature en participant à des visites pédagogiques et à des activités ludiques et conviviales, avec une vue imprenable sur la capitale.

135 Carrés parisiens pour retrouver le goût de cultiver ses légumes à Paris

Cultiver son lopin de terre à 15 mètres du sol : 135 carrés d'espaces potagers d'1m2 en location pour les riverains :
A côté des colonnes de culture de la zone de production professionnelle, les locataires d'une parcelle ont accès au lieu tous les jours librement, ainsi qu'aux espaces de convivialité et aux équipements collectifs (irrigation, évier, table de culture, compost, prise en charge des déchets verts…).Ils reçoivent un kit de culture de bienvenue, ainsi que les conseils avisés des maraîchers de **NATURE URBAINE** qui seront présents les mercredis et samedis après-midi en saison pour orienter les novices ou les aguerris dans le choix des graines, plants et matériels de culture à privilégier.

Les tarifs : Pour une durée d'un an, donnant droit à l'attribution d'un carré potager, d'un kit de bienvenue et d'un badge d'accès est fixée à 320 €.

Cours de yoga pour les particuliers
une parenthèse nature pour cultiver sa bonne humeur

Pour bénéficier d'une pause et se laisser guider par une experte en yoga dans un cadre hors du temps, au cœur de la ville.
Durée : 1 heure
Tarif : 25 € / personne | samedi de 17h30 à 18h30 - dimanche de 11h00 à 12h00

Réservation en ligne : nu-paris.com, rubrique Activités – Particuliers

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

SÉMINAIRES, RÉCEPTIONS ET CONFÉRENCES POUR LES ENTREPRISES ET COLLECTIVITÉS

NATURE URBAINE propose à la location deux espaces événementiels privatisables pour séminaires, réceptions et conférences :

***La Serre*, espace immersif, inédit et spectaculaire** : c'est au cœur d'un espace luxuriant (mur végétal, tables de cultures…), d'une surface de 230 m2 en toiture, que les entreprises peuvent organiser tous leurs événements : séminaires, teambuilding, conférences…
La Serre offre un cadre inédit en terrasse du rooftop potager, elle peut accueillir jusqu'à 100 personnes en cocktail et 70 assis.

***La Pergola* :** située au cœur des cultures maraîchères, dans une ambiance « au cœur du jardin », *La Pergola* est un lieu de détente convivial et unique. Elle peut accueillir 40 personnes debout et 30 assises.

Team building pour les entreprises
Grand jeu sur l'environnement

Unissez vos forces pour l'environnement !
Pour connaître les petits secrets de la nature urbaine qui nous fait vivre et nous nourrit, tout en s'amusant, **NATURE URBAINE** organise une aventure initiatique et poétique au cœur de sa ferme urbaine. Les participants sont engagés dans une réelle épopée collective et relèvent défis et énigmes en faisant appel à leurs cinq sens et leur esprit d'équipe. Un moment inspirant, engageant et instructif pour souder votre équipe.
Durée : 2h30
Tarif : 70 € par personne | 20 personnes minimum

Les entreprises peuvent commander un cadeau à leurs collaborateur ou clients : confitures et coulis issus des produits récoltés et concoctés par **NATURE URBAINE**.

Renseignements et devis : contact@nu-paris.com / nu-paris.com

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

ATELIERS PÉDAGOGIQUES & DÉCOUVERTES
POUR LES PARTICULIERS ET LES ENTREPRISES

NATURE URBAINE met en place des animations pédagogiques, pour les particuliers comme pour les entreprises avec des découvertes de l'agriculture urbaine, découverte et dégustation et même des cours de yoga sont au programme.

Cultivez votre savoir : l'agriculture urbaine

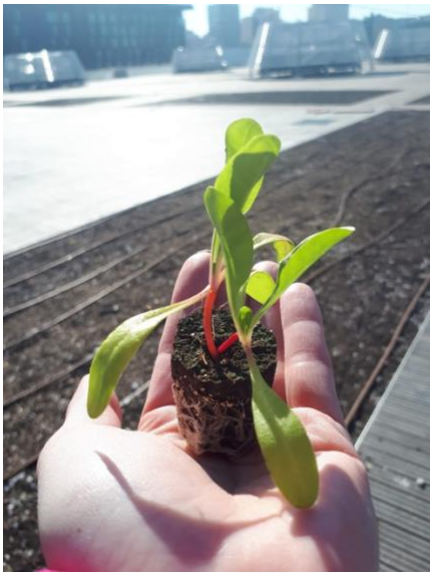
Visite de la ferme urbaine au départ du belvédère qui offre une vue imprenable sur les cultures. Présentation de l'agriculture urbaine et des techniques employées (hydroponie et aéroponie), des différentes espèces et des variétés de fruits et légumes cultivés.
Durée :1 heure
Tarif : 15 € par personne | 20 personnes maximum - 15 personnes minimum

Avec une dégustation des productions de la ferme et des produits transformés (confiture de poivron, de tomate…) : **Agri-culturez-vous**
Durée : 1h30
Tarif : 25 € par personne | 20 personnes maximum - 15 personnes minimum

Aromates & cocktail : le potager au cœur de l'apéritif, en partenariat avec MAGIMIX

Après une présentation rapide de NATURE URBAINE au départ du belvédère qui offre une vue imprenable sur les cultures, découverte de quelques plantes aromatiques-phares et leurs bienfaits dans l'équilibre d'un micro-jardin en permaculture urbaine mais aussi pour la santé humaine.
Retour dans La Serre pour un tour d'horizon des idées d'utilisation et réalisation et dégustation d'une boisson de saison.
Durée : 2h30
Tarif : 90 € par personne | 15 personnes minimum

Depuis plus de 40 ans, MAGIMIX est au service de l'excellence de la cuisine "maison" et d'une alimentation à la fois saine, gourmande et responsable. Simples, efficaces et durables, MAGIMIX conçoit des appareils pour réussir tous les plats du quotidien sans effort et avec une fiabilité parfaite.
MAGIMIX est fier de s'associer à NATURE URBAINE pour contribuer à l'éveil de la richesse de la nature, et au partage des plaisirs gustatifs avec des ingrédients sains et cultivés de façon innovante.



CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

PORTRAITS DES 2 CO-FONDATEURS DE NATURE URBAINE : PASCAL HARDY ET ANTOINE JUVIN

NATURE URBAINE a été entièrement conçue et réalisée par les équipes de Pascal Hardy (Agripolis) et Antoine Juvin (Cultures en Ville), tous deux agriculteurs urbains aux expertises et savoir-faire complémentaires.

Pascal Hardy, Président de **NATURE URBAINE**

Pascal Hardy est ingénieur en agro-développement et est devenu expert en développement durable au fil de ses expériences de consultant puis d'entrepreneur. Il a d'abord travaillé comme ingénieur pour différents projets à l'international (Canada, Afrique centrale) et est ensuite devenu consultant en stratégie et organisation. Il a ensuite créé et développé les activités de conseil en développement durable pour le groupe Capgemini Ernst & Young et il est ensuite nommé Directeur international de l'audit et du conseil en environnement et RSE pour le groupe Intertek.
En 2007, c'est l'accident. Une mini tornade s'abat près de Roissy. Un arbre s'effondre, il perd l'usage de ses jambes. Son cabinet le licencie. Pascal sera l'une des toutes premières victimes du changement climatique.
En 2011 il fonde la startup iNex Circular, plateforme de l'économie circulaire.
Fin 2016, il lance **Agripolis avec l'intuition que l'agriculture urbaine peut contribuer à nourrir les urbains avec des méthodes innovantes, et que, à l'image de son parcours personnel fait de résilience, Agripolis peut aussi construire celle des villes**.

Pascal Hardy fut aussi le co-fondateur des Cafés Philo en 1992 ainsi que du « 2e Cercle », *think tank* travaillant sur la mise en œuvre de la durabilité dans les politiques gouvernementales. Il anime toujours « La table d'hôtes » (http://tablehotes.blogspot.com/), mélange de bonne cuisine, de débats et convivialité.

Pour en savoir plus sur les engagements de Pascal Hardy, suivre le lien ci-dessous :
Changer l'alimentation avec l'agriculture urbaine

Antoine Juvin, Directeur général de **NATURE URBAINE**

Issu d'une famille agricole dans la Sarthe, **Antoine Juvin est un ingénieur agronome ayant fait son parcours académique au sein de l'Institut Supérieur de l'Agriculture de Lille et d'AgroParisTech**. Après deux ans d'expatriation, il devient spécialiste de l'agriculture urbaine. Il commence sa carrière en tant qu'ingénieur de recherche au sein du laboratoire de recherche AgroParisTech/INRAE « Agricultures Urbaines » dirigées par Christine Aubry, enseignant-chercheur. Il travaille notamment avec Baptiste Grard, en appui de son travail de thèse sur les services écosystémiques apportés par l'agriculture urbaine. Il est co-auteur de plusieurs articles scientifiques de référence dans le domaine.

Fort de cette solide expérience scientifique, il fonde en 2015 Cultures en Ville avec deux associés et amis de Cachan. **Cultures en Ville est une entreprise pionnière reconnue dans l'agriculture urbaine naturelle et lowtech qui conçoit, fabrique, installe et exploite ou accompagne des potagers et des fermes urbaines par une approche complète des services rendus par la nature**.

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr

Retrouvez NATURE URBAINE sur les réseaux sociaux :

natureurbaine_paris

NU-Paris

Nature Urbaine

NATURE URBAINE
Toit du Pavillon 6, Paris Expo Porte de Versailles
4 avenue de la Porte de la Plaine Paris 15

www.nu-paris.com

CONTACT MÉDIAS : Jérôme Aubé • COROMANDEL RP • 06 29 82 76 55 • j.aube@coromandel-rp.fr