

## Ferme Urbaine de l'Arche Végétale

par Pierre Frédéric Bouvet / 2021-03-15 09:47:19 / France / 5784 / EN



**Année de livraison** : 2019

**Impact CO2** : Le projet permet d'éviter 12 tonnes de rejet de CO2 chaque année.



130 000 €

### Constructeur

Cueillette Urbaine, Urban Leaf

### Gestionnaire / Concessionnaire

Cueillette Urbaine

## INFOS GÉNÉRALES

Ce projet a remporté une mention Grand Prix Infrastructure Durable des Green Solutions Awards 2020-21 aux niveaux national et international.

Cette ferme maraîchère urbaine multitechnique (Aquaponie, Aéroponie verticale, permaculture) d'une surface de 1000m<sup>2</sup> est située sur le toit des écoles de cuisine du chef étoilé Thierry Marx et elle permet de leur fournir des fruits et légumes sains et locaux sans aucune pollution associée au transport, au stockage ou à l'emballage des denrées alimentaires.

Ce lieu apporte également des externalités positives au quartier puisque nous organisons des visites hebdomadaires et des formations sur l'agriculture urbaine. C'est une source de biodiversité et un îlot de fraîcheur dans l'un des quartiers les plus denses de l'agglomération parisienne.

## Etat d'avancement

Livré

## Fiabilité des Données

Expert

## Type de Financement

Partenariat Public/Privé

## Entreprise/Infrastructure

<https://www.paris.fr/pages/l-arche-vegetale-de-la-ferme-urbaine-aux-assiettes-de-thierry-marx-11846>

<https://www.parishabitat.fr/Pages/arche-vegetale-inauguration-200925.aspx>

<https://www.agri-city.info/fr/grand-angle/territoires/l-arche-vegetale-du-toit-aux-cuisines-de-thierry-marx>

## Developpement Durable

### Attractivité :

L'école de cuisine "Cuisine mode d'emploi" passe des commandes de denrées alimentaires chaque semaine. Le lieu est exploité par la société Cueillette Urbaine pour le compte de l'école de cuisine.

### Bien Être :

Nous organisons des formations à l'agroécologie pour tous les stagiaires de l'école qui se renouvellent tout les 2 mois. Pour le quartier, c'est la création d'un îlot "vert" pour tout les habitants qui ont une vue directe sur le site et ils sont nombreux !

### Cohésion Sociale :

Des visites de la ferme sont organisées pendant toute la saison estivale. Ces visites s'adressent aux écoliers, aux étudiants, aux collectivités et aux particuliers (visites payantes en coloboration avec "Alma Grow In Town").

Nous organisons également des ateliers pour les entreprises essentiellement. La liste est longue (fresque du climat pour la sensibilisation au changement climatique, cuisine de saison en partenariat avec l'école de cuisine, papier ensemencé, jardinage, atelier tisane...).

### Préservation/Amélioration de l'Environnement :

Notre ferme urbaine permet l'amélioration de la biodiversité au sein du quartier. Elle permet la création verte et l'hébergement de la faune auxiliaire. La végétalisation permet un retour immédiat des oiseaux et des insectes pollinisateurs et auxiliaires. Nous cultivons de manière écologique avec différentes techniques de culture :

- les tours aéroponiques : ces tours permettent de cultiver jusqu'à 44 plantes sur seulement 1m2 pour un poids n'excédant pas 70kg ce qui en fait une technologie très adaptée aux toitures en milieu urbain. Nous n'utilisons uniquement des engrais organiques dont certains sont issus de l'économie circulaire (jus de compost, digestat de méthanisation...).

- l'aquaponie : cercle vertueux entre un élevage de poissons et une culture de plantes. Cette technique permet la production de denrées alimentaires d'origine animale et végétales tout en s'affranchissant totalement des fertilisants.

- le forest Bed : bac de permaculture composé d'une réserve d'eau et d'un substrat presque entièrement composé de biodéchets urbains (compost, drèches de brasserie, mycellium issus de culture de champignons locales, déchets d'élagage...). Ce bac permet de recycler 500g de biodéchets à chaque kg de fruits et légumes produits.

Nous utilisons des techniques agroécologiques quelque soit la technique de culture. Nous associons toujours des fleurs pour attirer les pollinisateurs et des aromatiques odorantes pour repousser les ravageurs.

### Résilience :

L'infrastructure n'est pas équipée de serre ou de protection qui permettrait de s'affranchir des aléas climatiques (gel, grêle, orage, vent...). Nous avons constaté une bonne résistance au vent et il n'a pas été noté de dégradation du matériel pour le moment.

### Utilisation responsable des ressources :

Nos techniques de culture hors-sol permettent une économie pouvant atteindre 90% comparé à un site en maraîchage classique de la même surface et irrigué avec un système de goutte à goutte. La réserve d'eau de nos bacs permet aussi de limiter l'utilisation de cette ressource.

Nous utilisons uniquement de l'énergie verte pour alimenter le peu d'équipements électriques que nous avons mis en place (pompes d'irrigation, filtres...).

Avec la mise en place de sites en agriculture urbaine nous participons à réduire l'artificialisation des sols.

## Témoignages / Retour d'expérience

*L'école de cuisine mode d'emploi, Paris Habitat et la maire du 20ème arrondissement de Paris sont ravis de l'implantation de cette infrastructure qui marque leurs engagements en termes de développement durable, d'écologie animé par une envie de mieux manger.*

## Gouvernance

Cueillette Urbaine, Cuisine mode d'emploi, Urban Leaf

**Type :** Groupement d'entreprises

Cueillette Urbaine, Urban Leaf

**Type :** Autre

Cueillette Urbaine

**Type :** Privé

La société Cueillette Urbaine s'occupe de l'exploitation de l'infrastructure à l'année et possède un bail d'occupation d'une durée de 9 ans avec Paris Habitat qui est propriétaire du bâtiment.

**Modèle économique :**

L'infrastructure a été financée par une subvention de la région Ile-de-France ainsi que par l'école de cuisine.

L'école de cuisine bénéficie de tarifs privilégiés sur les récoltes tout au long de l'année. Certains produits sont transformés (tisanes, sauces, tartinables, jus...) pour être vendus en circuits courts. Le site approvisionne également une épicerie bio située au coin de la rue ce qui constitue une grande partie des revenus de la ferme.

Ensuite, les visites et les ateliers permettent de générer des revenus complémentaires.

Le chiffre d'affaire du site est d'environ 35k€/an.

## Solution(s) Durables

Ferme urbaine de l'arche végétale

**Description :**

Ferme urbaine multitechnique (Aéroponie, Aquaponie, Permaculture) de 1000m2 sur le toit d'un bâtiment appartenant à Paris Habitat et permettant d'alimenter les écoles de Thierry Marx en denrées alimentaires fraîches et locales.

**Impact CO2 :** 12 000,00

**Entreprise (s) :**



Entreprise

**Entreprise (s) :**

## Crédits photo

Cueillette Urbaine

## Concours

### Raisons de la candidature au(x) concours

Agriculture urbaine en circuit court, basée sur un vrai modèle économique.

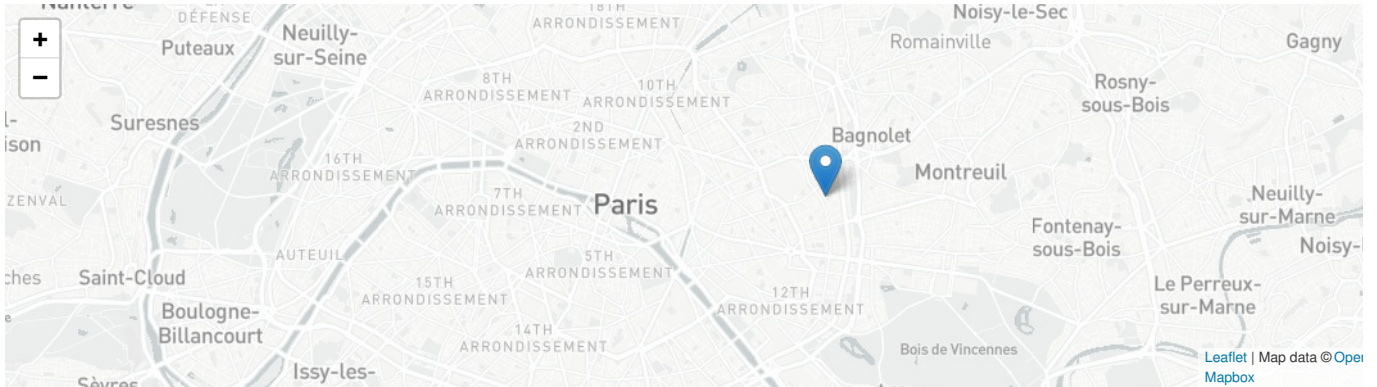
### Batiment candidat dans la catégorie







Grand Prix Infrastructure Durable



Date Export : 20230315140258