

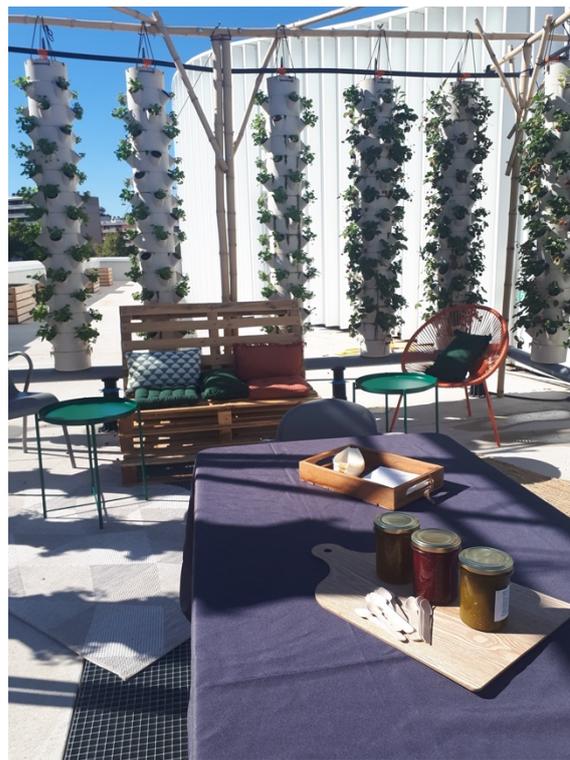
# NATURE URBAINE

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



[www.nu-paris.com](http://www.nu-paris.com)

### NATURE URBAINE

Toit du Pavillon 6, Paris Expo Porte de Versailles  
2 avenue de la Porte de la Plaine Paris 15

[www.nu-paris.com](http://www.nu-paris.com)

### CONTACTS MÉDIAS

COROMANDEL RP

**Alexandra Langlois** • 06 62 88 36 90

[a.langlois@coromandel-rp.fr](mailto:a.langlois@coromandel-rp.fr)

**Jérôme Aubé** • 06 29 82 76 55

[j.aube@coromandel-rp.fr](mailto:j.aube@coromandel-rp.fr)

# SOMMAIRE

**UN AN APRÈS SON LANCEMENT, UNE NOUVELLE SAISON S'OUVRE POUR NATURE URBAINE (3)**

**NATURE URBAINE : LE ROOFTOP MARAÎCHER PARISIEN,  
VÉRITABLE REFUGE DE BIODIVERSITÉ ENTRE CIEL ET TERRE (5)**

*NATURE URBAINE, un modèle à l'échelle mondiale en matière de production responsable (5)*

*Les missions (5) et l'ambition (6)*

*Des activités pour tous (6)*

*Agropolis et Cultures en Ville, un partenariat audacieux (7)*

*Les chiffres-clés (7)*

*Un potager unique utilisant la culture en hydroponie et en aéroponie (8)*

*Production sélective et goûteuse : fruits, légumes et aromates cueillis à maturité (9)*

*Une production pour les riverains locavores, les restaurants de proximité, supermarché (10)*

**DES ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE PRIVÉS OU PUBLICS  
DANS UN CADRE NATUREL INÉDIT ET SPECTACULAIRE (12)**

**Visites pédagogiques : pour les scolaires, particuliers et entreprises**

**Ateliers découverte et dégustations pour les particuliers, les entreprises et les scolaires (12)**

**Séminaires, réceptions et conférences pour les entreprises et les collectivités (12)**

*Privatisation d'un plateau TV et location*

*pour shooting photos, défilés de mode, tournages de films publicitaires ou d'entreprise (14)*

*Location de 2 espaces événementiels différenciants : La Serre et La Pergola (14-15)*

**PORTRAIT DE PASCAL HARDY (17)**

FONDATEUR DE NATURE URBAINE

**PORTRAIT D'ANTOINE JUVIN (17)**

CO-FONDATEUR DE NATURE URBAINE



© Stéphane Compoint- Bureau233 - REPRODUCTION INTERDITE



## **2021, UNE NOUVELLE SAISON S'OUVRE POUR LA PLUS GRANDE FERME URBAINE EN TOITURE D'EUROPE**

NATURE URBAINE, située sur le toit du pavillon 6 de Paris Expo Porte de Versailles et créée par Agripolis et Cultures en Ville, **réouvre ses portes pour une saison 2021 riche en nouveautés !**

Nature Urbaine, poursuit et développe toutes ses activités lancées en 2020 : **les cours de yoga** sur le rooftop, **les visites** sur l'agriculture urbaine et **les ateliers pédagogiques** ; **les Carrés parisiens** loués aux habitants du quartier ; **la location des deux espaces événementiels privatisables** pour séminaires, réceptions et conférences : *La Serre*, un espace luxuriant, immersif, inédit et spectaculaire et *La Pergola*, située, en extérieur, au cœur des cultures maraîchères.

### **A l'origine du projet : le gestionnaire de Paris Expo Porte de Versailles**

Viparis a lancé en 2015 un vaste programme de modernisation de Paris Expo Porte de Versailles afin qu'il devienne le parc de référence du XXI<sup>e</sup> siècle : plus ouvert, plus beau, plus vivant, plus fonctionnel. Soucieux d'en faire également un modèle de développement durable, Viparis a imaginé, dès la phase de conception du projet global de transformation, l'aménagement d'une ferme urbaine de 14 000 m<sup>2</sup> sur le toit du futur pavillon 6, puis en a confié l'exploitation à NATURE URBAINE.

Un an après son lancement en pleine crise sanitaire (mars 2020), NATURE URBAINE dresse le bilan de l'année écoulée, et contre vents et grêlons a malgré tout résisté... Pascal Hardy, fondateur de NATURE URBAINE et Président d'Agropolis réaffirme ses objectifs pour cette nouvelle saison : « **démontrer la viabilité et la pertinence de l'agriculture urbaine sur ce type de site ; développer des réflexions et des usages nouveaux dans les choix de consommation ; renforcer le lien social et sensibiliser au mieux-manger dans un Paris plus résilient ; favoriser la biodiversité et la création d'emplois verts.** »

« **Notre ambition est que NATURE URBAINE devienne 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, permettant aux citoyens de se reconnecter à la nature et d'être acteur de leur alimentation** » ajoute Antoine Juvin, co-fondateur de NATURE URBAINE et fondateur de Cultures en Ville.

La ferme urbaine propose une offre de services sur-mesure à destination des particuliers, des entreprises et des collectivités, qui se décline autour de quatre axes :

- **Le maraîchage** : production de fruits et légumes de saison de qualité, sans pesticide, distribution en circuit court
- **l'événementiel** : privatisation d'espaces atypiques pour séminaires et team building
- **la pédagogie** : organisation de visites et ateliers de découverte à partir des vacances scolaires de printemps; locations de carrés de culture pour les habitants du quartier.
- **Le marketing partenaires** : vente d'ilots de cultures associées à des actions de visibilité

En 2021, NATURE URBAINE se tourne plus que jamais vers l'avenir et lance des projets inédits :

- **lancement de nouvelles variétés** : micropousses, haricots verts et framboises. NATURE URBAINE poursuit ses cultures et récoltes d'aubergines, basilic, batavias, blettes, mini-carottes, chou Kale, ciboulette, tomate ancienne, concombre, cresson, épinard, mélisse, mini-navet, persil, radis ronds, sauge, tétragone, tomate cerise...
- **lancement d'un point de vente grand public** chaque vendredi de 17h à 18h au niveau du 2 avenue de la Porte de la Plaine (Paris 15). Infos sur [nu-paris.com](http://nu-paris.com)
- **ouverture à la location de 20 nouveaux Carrés parisiens** : face au succès rencontré par les 137 carrés de culture loués aux riverains en 2020, NATURE URBAINE ouvre cette année 20 carrés supplémentaires pour les particuliers.



## ET TOUJOURS EN 2021...

- **location de nos deux espaces événementiels pour des réunions au vert** : perchés dans un cadre exceptionnel et original pour une réunion, un lancement de produit...
- **privatisation en mode « plateau TV » pour les événements digitaux ou hybrides** en live ou captation dans un décor végétal baigné par la lumière du jour ( lancement de produit, conférence...).
- **pour les scolaires** : visites pédagogiques sur l'agriculture urbaine

## 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 m<sup>2</sup> (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 trentaine 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 / et de réduire de 90% la consommation en eau.**

### LES MISSIONS

**NATURE URBAINE** se donne les missions suivantes :

- 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
- Réconcilier et sensibiliser les citoyens avec la nature et leur alimentation,
- 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.

## 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. Le bilan carbone est exceptionnel !



## 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**, 157 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 au vert : **La Serre**, espace luxuriant et **La Pergola**, située au cœur des cultures maraîchères. Et la location d'un plateau TV pour les événements digitaux ou hybrides en live ou captation, ou la privatisation totale de la ferme urbaine pour un shooting photos, un défilé de mode, le tournage d'un film publicitaire ou d'entreprise.
- **pour les scolaires** : **visites pédagogiques pour découvrir l'agriculture urbaine**

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



## UN PARTENARIAT AUDACIEUX

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

*juin 2021*

- > 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 m<sup>2</sup>, avec 696 colonnes et 1 428 gouttières de culture
- > 200 kg environ de fruits et légumes de saison récoltés par jour
- > pendant 6 mois, entre mai et octobre
- > 4 500 m<sup>2</sup> cultivés actuellement soit 1/3 du projet
- > 22 maraîchers à terme
- > 30 espèces sélectionnées pour leurs qualités gustatives
- > 157 carrés parisiens en location
- > 300 m<sup>2</sup> d'espaces événementiels

**A l'horizon 2024** : 1 832 colonnes et 3 540 gouttières de culture permettront une surface de production équivalente de 80 000 m<sup>2</sup>

## 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 :  
**L'aéroponie** (en colonnes) et en **L'hydroponie** (en gouttières).



**L'hydroponie** : technique de culture où les racines des végétaux sont plongées dans un substrat irrigué en permanence par un mélange d'eau et de nutriments où les plantes grimpent le long de fils tendus.

**L'aéroponie** : culture verticale en colonne de fabrication française, au design imaginé par Agripolis, sans substrat et où 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. Avec deux avantages : non seulement cela limite les sources de pollution puisque l'eau et les racines ne sont jamais au contact de l'air ambiant, mais cela permet aussi une gestion très économe de l'eau (10 % de ce qui serait utilisé par ailleurs pour une production équivalente).



Ces deux formes de culture permettent d'économiser l'eau, les nutriments et surtout d'éviter aux végétaux d'absorber via leurs racines les métaux lourds. Ces cultures verticales permettent aussi de multiplier par 5 la surface de production au sol.



## 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 sont choisies en priorité pour leur goût : tomates noires de Crimée, Cornue des Andes ou Green Zébra, des fraises Charlotte et marat, de la salade rougette, des blettes, des concombres, des aubergines, basilic, batavias, blettes, mini-carottes, chou kale, ciboulette, concombre, cresson, épinard, mélisse, mini-navet, persil, radis rond, sauge, tétragone, tomates cerises.

**En 2021 lancement de nouvelles variétés : micropousses, haricots verts et framboises...**

Finalement, ne sont récoltés que des produits de grande qualité gustative et distribués en circuit court.



## 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** est cueillie et distribuée aux restaurants et aux hôtels alentours (Perchoir, Novotel Paris Porte de Versailles, voisin) 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 m<sup>2</sup> et sa terrasse de 489 m<sup>2</sup> tournée vers les 14 000 m<sup>2</sup> 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/>



### ***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***

Un supermarché voisin de la Porte de Versailles offre depuis un an 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

### ***DES PAUSES BIO ET ÉQUITABLES***

NU PARIS est heureux de s'associer à LOBODIS pour fournir café et thé bio et équitables à tous ses clients.

Depuis ses premiers jours, il y a maintenant plus de 30 ans, Lobodis a l'âme d'une entreprise citoyenne et responsable. La notion d'engagement est dans leur ADN :

- l'engagement auprès des petits producteurs de café afin qu'ils vivent dignement et durablement de leur travail,
- l'engagement pour l'inclusion des personnes en situation de handicap dans le monde du travail,
- l'engagement pour proposer des cafés de qualité, 100% tracés
- l'engagement pour réduire l'impact environnemental sur toute la filière café.



### ***POINT DE VENTE GRAND PUBLIC***

NATURE URBAINE ouvre sa production aux parisiens et lance un point de vente chaque vendredi de 17h à 18h au niveau de la Porte de la Plaine (Paris 15)



## **ATELIERS PÉDAGOGIQUES & DÉCOUVERTES POUR LES PARTICULIERS, LES ENTREPRISES ET LES SCOLAIRES**



**En 2021, NATURE URBAINE ouvre ses visites pédagogiques sur l'agriculture urbaine aux scolaires :**

Cette initiative est en phase avec sa mission : **éveiller les consciences et sensibiliser au partage**. Elle s'adresse aux professeurs des écoles, enseignants en sciences, agronomie, à tous ceux qui souhaitent transmettre à leurs élèves comment l'agriculture urbaine dessine un cadre de vie vertueux au cœur de la ville.

**C'est une occasion unique et ludique pour les enseignants de sensibiliser leurs élèves à la biodiversité, au changement et à l'action contre le réchauffement climatique.** NATURE URBAINE leur expliquera comment elle utilise l'innovation au service d'une production et d'une alimentation responsables, et en quoi elle respecte la nature et les hommes à travers ses différentes techniques de cultures : l'aéroponie et l'hydroponie.

### **Le déroulé de la visite : la visite dure 45 minutes par groupe de 15 enfants**

- spectaculaire : une visite perchée sur un toit à 15 mètres de haut au cœur de la ville !
- le fonctionnement, les systèmes utilisés de plantation et leurs intérêts
- le rôle de l'agriculture urbaine dans la ville
- la découverte de la biodiversité sur le toit, les 30 espèces cultivées et leurs bienfaits

### **Les liens avec les programmes scolaires :**

- observer des insectes et des végétaux de l'environnement proche
- identifier les interactions entre un être vivant et son milieu
- découvrir l'origine des fruits et des légumes
- comprendre une plante à travers sa nutrition, son développement, sa culture et sa reproduction
- questionner, raisonner, comprendre le monde qui nous entoure
- appréhender les enjeux sociétaux urbains : le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérise dans un contexte historique, géographique, économique et culturel.

### **INFORMATIONS PRATIQUES**

**Tarifs :** 12 € par enfant (2 adultes gratuits pour 15 enfants)

**Période des visites :** du 10 mai au 31 octobre 2021

**Infos et réservations :** [contact@nu-paris.com](mailto:contact@nu-paris.com)

### 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



## LOCATION DE DEUX ESPACES ÉVÉNEMENTIELS ÉCO-RESPONSABLES ET DIFFÉRENCIANTS POUR LES ENTREPRISES

UN PLATEAU TV ET UN LIEU DE TOURNAGE EN PLEIN CŒUR DU ROOFTOP MARAÎCHER

**NATURE URBAINE** propose une offre de services sur mesure autour de l'agriculture urbaine pour les entreprises et les collectivités soucieuses d'organiser des éco-événements porteurs de sens et plus responsables : **deux lieux uniques au vert pour se reconnecter à la nature.**

« Organiser un événement au cœur du rooftop maraîcher de la Porte de Versailles, c'est faire le choix d'un engagement fort en matière d'exigences sociétales et environnementales grâce à l'approche éco-responsable de NATURE URBAINE. Les entreprises peuvent ainsi concilier leurs événements avec le respect de l'environnement dans une démarche RSE » explique Sophie Hardy, Directrice du site NATURE URBAINE.

### NOUVEAUTÉS 2021

#### **PRIVATISATION D'UN « PLATEAU TV »**

NATURE URBAINE a conçu ce plateau TV pour les événements digitaux ou hybrides en live ou captation : vœux, lancement de produits ou conférences. C'est un cadre exceptionnel à la fois végétal et baigné par la lumière du jour pour tourner toutes prises de parole.

TARIF : 7 heures (1 journée / montage et démontage dans la journée) : 6 990 euros HT

#### **LOCATION POUR DES TOURNAGES DE FILMS PUBLICITAIRES OU D'ENTREPRISE, DÉFILÉS DE MODE, SHOOTING PHOTOS**

Pour les entreprises sensibles aux enjeux environnementaux et sociaux, choisir de tourner dans ce lieu unique, c'est associer son image aux valeurs de NATURE URBAINE : une production durable et locale, l'innovation et la résilience de la ville.

La ferme urbaine est à disposition pour des tournages publicitaires, des films d'entreprise, des défilés de mode ou des shooting photos.

TARIFS : 1/2 journée : 2 000 euros HT  
1 journée : 4 000 euros HT  
25 personnes maximum sur la ferme urbaine (hors assurance)

#### **LA SERRE, ESPACE IMMERSIF, INÉDIT ET SPECTACULAIRE**

La Serre offre un cadre inédit, en terrasse du rooftop maraîcher.

C'est au cœur d'un espace luxuriant (mur végétal, tables de cultures, jardinières...), d'une surface de 200 m<sup>2</sup> en toiture, que les entreprises peuvent organiser tous leurs événements : séminaires, teambuilding, conférences...



### CAPACITÉ

 jusqu'à 90 personnes en cocktail

 jusqu'à 70 personnes en conférence

### TARIFS

Journée entière (9h à 18h) : 4 000 € HT  
 ½ journée (9h à 13h ou 14h à 18h) : 2 000 € HT  
 Soirée (19h à 23h) : 2 600 € HT  
 Heure supplémentaire en journée : 550 € HT  
 Heure supplémentaire en soirée : 700 € HT  
 NB : les heures supplémentaires incluent les heures de montage et de démontage



### LE PRIX COMPREND

Les heures supplémentaires incluent également les heures de montage et démontage. 80 chaises, 1 table, une pause-café par demi-journée (café, thé, eau), Paper Board, son, vidéo, vestiaire pour 100 personnes, l'alimentation électrique et le Wi-Fi, les sanitaires et leur nettoyage. Accès PMR. Durée minimum : 4h

### LE PRIX NE COMPREND PAS

Le nettoyage de la salle, la restauration, les assurances et la sécurité.

## **LA PERGOLA, UN ESPACE INTIMISTE, EN EXTÉRIEUR, AU CŒUR DU JARDIN**

Dans une ambiance « au cœur du jardin », *La Pergola* est un lieu de détente convivial et unique en extérieur.

### CAPACITÉ

 jusqu'à 40 personnes en cocktail

 jusqu'à 20 personnes assises

### TARIFS

Journée entière (9h à 18h) : 1 900 € HT  
 ½ journée (9h à 13h ou 14h à 18h) : 950 € HT  
 Soirée (19h à 23h) : 1 200 € HT  
 Heure supplémentaire en journée : 250 € HT  
 Heure supplémentaire en soirée : 400 € HT  
 NB : les heures supplémentaires incluent les heures de montage et de démontage



### LE PRIX COMPREND

chaises, table, une pause-café (café, thé, eau), Paper Board. Accès PMR.

ATTENTION Ce lieu est en extérieur, il est donc soumis aux aléas de la météo.

### LE PRIX NE COMPREND PAS

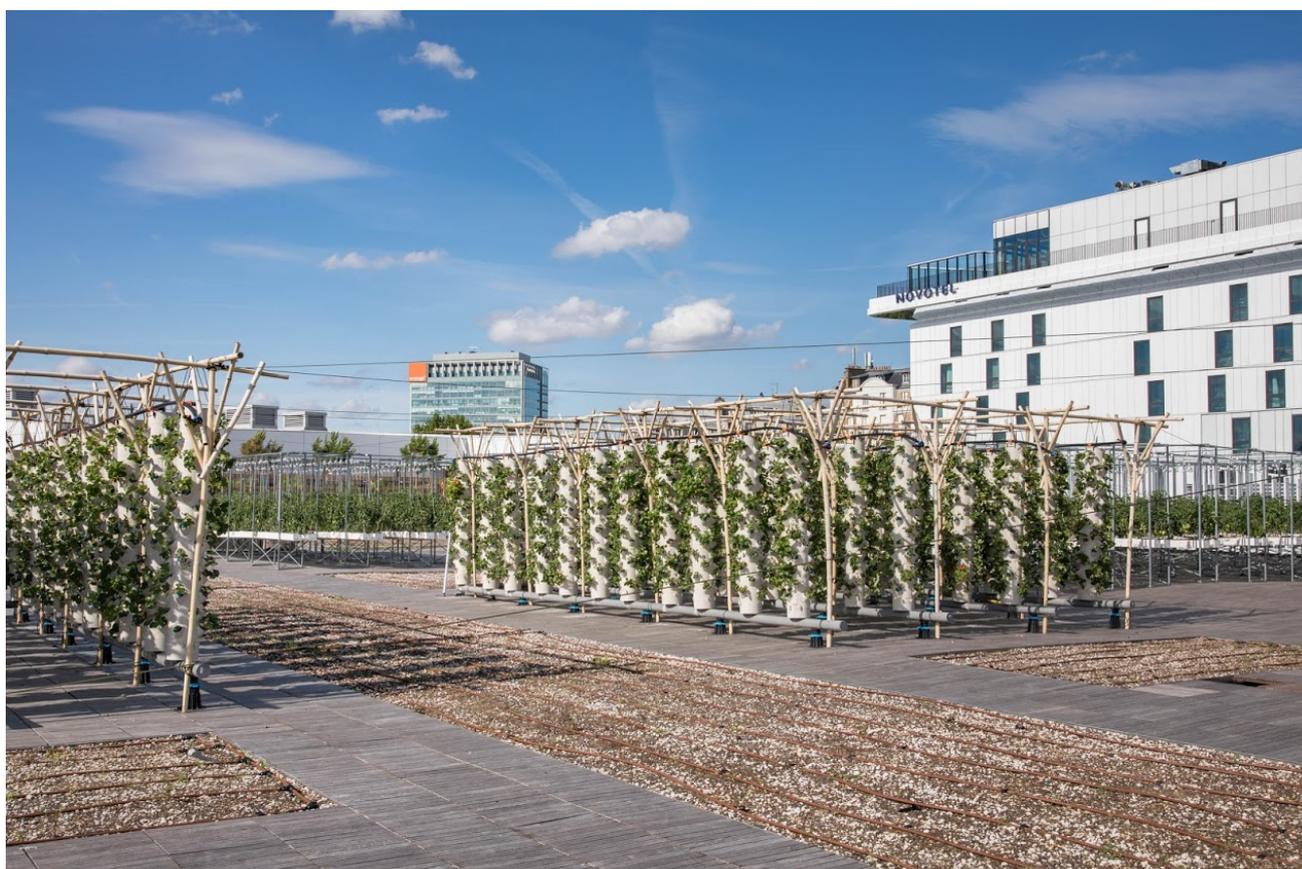
Le nettoyage de la salle, la restauration, les assurances et la sécurité.

## L'OFFRE PARTENAIRES

NATURE URBAINE est une véritable plateforme d'attractivité. Nos partenaires peuvent s'y associer en acquérant un ou plusieurs îlots de production.

En retour, ils vont bénéficier de tous les produits et d'un site attractif et emblématique sur lequel inviter leurs clients, fournisseurs ou partenaires et de prestations associées pour augmenter leur visibilité.

Ils seront accompagnés par NATURE URBAINE pour prouver et mettre en valeur leur politique RSE.



## 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, fondateur 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, co-fondateur 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 Gard, 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.**

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](http://www.nu-paris.com)