



NATURE URBAINE EST LA PLUS GRANDE FERME URBAINE EN TOITURE D'EUROPE

Communiqué de presse
29 mars 2022

LANCEMENT DE LA SAISON 2022

Le 1^{er} avril, NATURE URBAINE rouvre ses portes pour une nouvelle saison avec de belles nouveautés autour de la biodiversité, du partage, de l'éducation et de la transmission

Depuis sa création en 2020, **NATURE URBAINE** s'engage dans la production de fruits et légumes de qualité, en circuit court avec une agriculture locale et respectueuse. Le rooftop maraîcher produit plus de 200 kg de fruits et légumes chaque jour issus d'une trentaine d'espèces différentes, en aéroponie et hydroponie. Ses produits sont cultivés sans pesticides et cueillis à maturité, à proximité des consommateurs pour privilégier le goût et réduire le transport et la logistique. Le bilan carbone est exceptionnel ! 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.

Les variétés cultivées chez NATURE URBAINE



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, micro-pousses, haricots verts et framboises.

Installation de deux ruches : butinage et pollinisation des plantes

Après un hivernage de six mois, NATURE URBAINE ouvre ses portes à partir du 1er avril et installe **en collaboration avec Viparis, deux ruches**. Ses **30 000 abeilles** sont de véritables alliées pour parfaire l'écosystème de la ferme : elles vont butiner les cultures (fleurs des fraises et des tomates notamment) et pollinisent les plantes, un vrai cercle vertueux pour retrouver la biodiversité en ville !



Les petits nouveaux de la saison 2022 : groseilles, mûres et des fleurs comestibles telles que la capucine, la bourrache, le souci.



DEUX DATES À RETENIR

4 juin 2022 : Journée cueillette et atelier sur l'agriculture urbaine, une bouffée d'oxygène en plein cœur de la ville



Toujours en phase avec le respect du rythme de la nature, la ferme urbaine ouvre ses portes aux citoyens pour des cueillettes de ses fruits et légumes de saison !

Le déroulé de l'atelier : après une visite de la ferme urbaine, l'animateur explique comment sont cultivés les fruits et légumes en aréoponie et hydroponie. Puis, les participants

peuvent cueillir les fruits et légumes, comme de vrais agriculteurs urbains.

Atelier cueillette dans la ferme urbaine : le samedi 4 juin à 11h00

2 juillet 2022 : Atelier à la découverte des abeilles

NATURE URBAINE a conçu des ateliers avec un apiculteur, autour de la ruche et des abeilles : les participants assistent à une présentation des ruches de la ferme ainsi que sur la vie des abeilles. Ils vont aussi apprendre à reconnaître les abeilles et comprendre leur rôle essentiel dans le cycle de la nature. La visite se termine par la découverte de produits de la ruche et la dégustation du miel produit sur le toit.



Atelier à la découverte des abeilles : le samedi 2 juillet à 11h00

Inscriptions : <https://www.nu-paris.com>

Confiture de fraises de NATURE URBAINE dans la Box du Grand Paris



Miel, Safran, biscuits, tartinades... nombreux sont les trésors gustatifs récoltés ou fabriqués dans le Grand Paris. À l'origine de ces produits, ce sont autant de producteurs et d'artisans qui s'engagent pour le développement de l'économie locale. Dans la boutique de la Box du Grand Paris (Paris 14^e), chacun va pouvoir découvrir tous ces beaux produits, sublimes dans des coffrets cadeaux déclinés en plusieurs formats. Pour acheter la confiture de fraises produite par NATURE URBAINE, il suffit de se rendre en boutique ou passer commande en ligne. Cette confiture de fraises est un pur produit de l'agriculture urbaine. Un vrai délice en circuit ultra court !

Infos sur : grandparisbox.com



Nouveau partenariat avec Vépluche qui s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire pour les biodéchets

En haute saison, les déchets verts issus des cultures de NATURE URBAINE seront transformés en compost et sacs de terreau par Vépluche. Ce compost et terreau seront ensuite utilisés pour les carrés parisiens de NATURE URBAINE. Parallèlement, **Vépluche** propose les



produits de la ferme urbaine aux restaurants partenaires quand ils viennent chercher leurs déchets à vélo. Cette collaboration emploie des circuits courts et crée de la valeur locale. C'est un modèle d'économie circulaire : une formidable opportunité en phase avec les nouveaux enjeux économiques, sociétaux et environnementaux. La mission de Vépluche est de **recupérer les déchets organiques, pour les transformer en compost ou terreau écologique** français. Sa logistique produit zéro-carbone car les déchets sont collectés à vélo triporteur ! La valorisation des déchets alimentaires par le retour à la terre est au cœur du service de Vépluche. La livraison de produits permet de collecter les biodéchets : c'est l'économie circulaire.

Plus d'infos : vepluche.fr

Découverte de la ferme et de 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

Découverte : Agri-culturez-vous

Visite de la ferme urbaine avec une dégustation des productions de la ferme et des produits transformés (confiture de poivron, de tomate...).

Durée : 1h30

Tarif : 25 € par personne | 20 personnes maximum - 15 personnes minimum



156 carrés parisiens sont à louer pour les voisins

Louer un carré parisien de NATURE URBAINE c'est avoir la chance de cultiver son lopin de terre à 15 mètres du sol dans un cadre inédit et spectaculaire. Pour les familles, cette activité procure une vraie satisfaction et joie de récolter ses productions pour les déguster ensemble. Ces 156 carrés d'espaces potagers d'1m² en location pour les riverains sont juste à 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, petit matériel, compost, prise en charge des déchets verts...). Ils reçoivent un kit 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 330 €.

Infos et inscription sur nu-paris.com

Visites pédagogiques pour les scolaires et établissements professionnels agricoles

Pour NATURE URBAINE, poursuivre ses visites sur l'agriculture urbaine aux scolaires, est en phase avec sa mission : **éveiller les consciences et sensibiliser au partage**. Cette initiative originale s'adresse aux professeurs des écoles, enseignants de collèges ou lycées 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 explique 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.



Infos et réservations : contact@nu-paris.com

A PROPOS DE NATURE URBAINE

Située sur le toit du pavillon 6 de Paris Expo Porte de Versailles, NATURE URBAINE est une création de Agripolis et Cultures en Ville : c'est la **plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe**.

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, **la Serre NU PARIS** permet d'organiser un séminaire, une réception, une conférence dans un espace de 180 M2 baigné par la lumière du soleil, avec mur et espace végétal.

L'ambition de NATURE URBAINE est de devenir un modèle à l'échelle mondiale en matière de production responsable. Il s'agit d'installer une végétalisation productive pour accompagner la résilience environnementale et économique de la ville de demain.

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

CONTACTS MÉDIAS

Agence COROMANDEL

Alexandra Langlois

T 06 62 88 36 90

a.langlois@coromandel-rp.fr

Jérôme Aubé

T 06 29 82 76 55

j.aube@coromandel-rp.fr