

NATURE URBAINE

La plus grande ferme urbaine en toiture d'Europe

une création d'Agropolis et Cultures en Ville

Pavillon 6 - Paris Porte de Versailles, Paris 15

DOSSIER DE PRESSE



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

CONTACTS MÉDIAS

COROMANDEL RP

Alexandra Langlois • 06 62 88 36 90

a.langlois@coromandel-rp.fr

Jérôme Aubé • 06 29 82 76 55

j.aube@coromandel-rp.fr

SOMMAIRE

DEUX ANS APRÈS SON LANCEMENT, LA NOUVELLE SAISON BAT SON PLEIN POUR NATURE URBAINE

(3)

NATURE URBAINE : LE ROOFTOP MARAÎCHER PARISIEN, VÉRITABLE REFUGE DE BIODIVERSITÉ ENTRE CIEL ET TERRE (6)

NATURE URBAINE, un modèle à l'échelle mondiale en matière de production responsable (6)

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

Des activités pour tous (6)

Agropolis et Cultures en Ville, un partenariat audacieux (8)

Les chiffres-clés (8)

Un potager unique utilisant la culture en hydroponie et en aéroponie (9)

Production sélective et goûteuse : fruits, légumes et aromates cueillis à maturité (10)

Une production pour les riverains locavores, les restaurants de proximité, supermarché (11)

DES ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE PRIVÉS OU PUBLICS DANS UN CADRE NATUREL INÉDIT ET SPECTACULAIRE (13)

Ateliers pédagogiques & découvertes pour les particuliers, les entreprises et les scolaires (13)

Séminaires, réceptions et conférences pour les entreprises et les collectivités (15)

Privatisation d'un plateau TV et location

pour shooting photos, défilés de mode, tournages de films publicitaires ou d'entreprise (15)

Location d'un espace événementiel : La Serre (16)



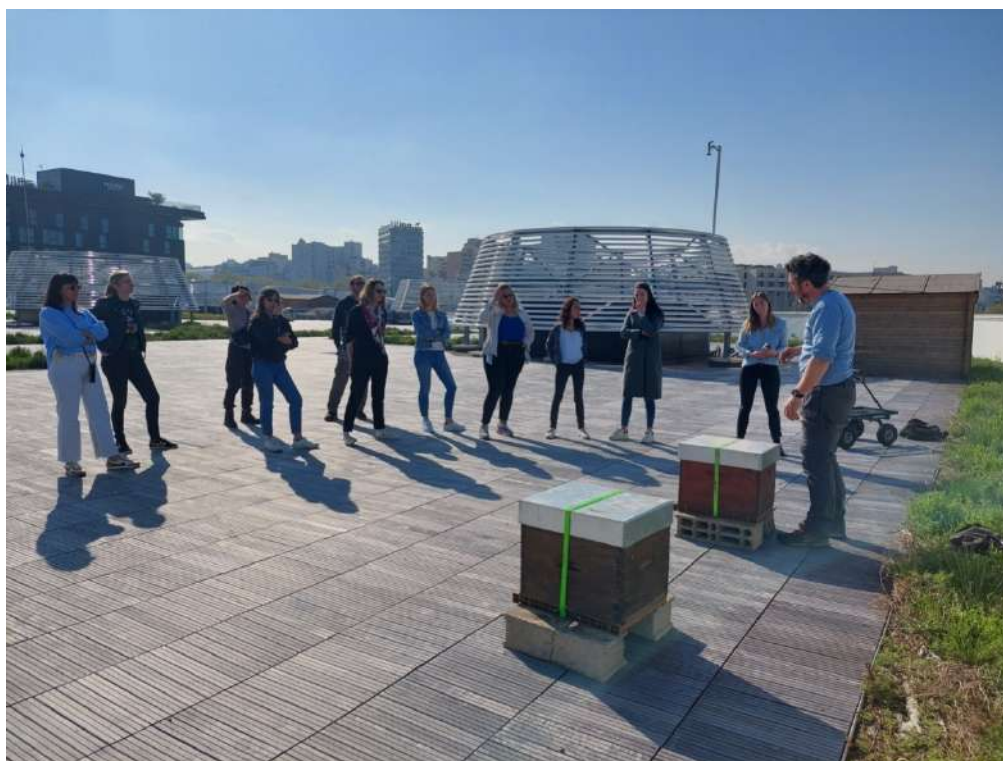
SAISON 2022

UNE NOUVELLE SAISON POUR NATURE URBAINE ! 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 de l'environnement. Le rooftop maraîcher produit près 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.

INSTALLATION DE DEUX RUCHES : BUTINAGE ET POLLINISATION DES PLANTES

Après un hivernage de six mois, **NATURE URBAINE** installe, **en collaboration avec Viparis, deux ruches**. Ses **40 000 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 !



Des ateliers à la découverte des abeilles

NATURE URBAINE a conçu des ateliers 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 apprennent à reconnaître les abeilles et comprendre leur rôle 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.

LES VARIÉTÉS CULTIVÉES CHEZ NATURE URBAINE

Les petits nouveaux de la saison 2022 : groseilles, cornichons et des fleurs comestibles telles que la capucine, la bourrache, le souci, fleur d'oignon, de ciboulette...

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.

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 VEPLUCHE QUI S'INSCRIT DANS UNE DÉMARCHE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR LES BIODÉCHETS

Les déchets verts issus des cultures de NATURE URBAINE sont 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

156 CARRÉS PARISIENS SONT À LOUER PAR 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

L'OFFRE PARTENAIRES – RSE : LOCATION D'ÎLOTS DE PRODUCTION

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

En retour ils bénéficient 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 sont accompagnés par NATURE URBAINE pour prouver et mettre en valeur leur politique RSE.



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 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 DE NATURE URBAINE

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.
- **Contribuer à imaginer une ville plus résiliente**, soucieuse d'équilibre entre urbanisation et verdure
- **Jouer un rôle dans la souveraineté alimentaire** de la France avec une production locale et responsable

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 des saisons, en famille, entre amis ou avec ses collègues.

L'AMBITION DE NATURE URBAINE

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*, 156 carrés de culture en location pour les riverains, des visites pédagogiques et ateliers découverte,
- **pour les entreprises et collectivités** : *La Serre* est un espace privatisable et luxuriant pour organiser un séminaire, une réception, une conférence au vert.
- **pour les scolaires** : **visites pédagogiques pour découvrir l'agriculture urbaine**

L'aménagement de la ferme va se poursuivre à l'horizon 2023.



AU DÉPART : 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 2022

- > 34 % de la zone dédiée à l'exploitation maraîchère en aéroponie et hydroponie est 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
- > pendant 6 mois, entre mai et octobre
- > 4 500 m² cultivés actuellement soit 1/3 du projet
- > 22 maraîchers à terme
- > 30 espèces sélectionnées pour leurs qualités gustatives
- > 156 carrés parisiens en location
- > 200 m² d'espaces événementiels

A terme : 1 832 colonnes et 3 540 gouttières de culture permettront une surface de production équivalente de 80 000 m²

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. 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 QUI PRIVILÉGIE LE GOÛT : 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. 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, épinard, mélisse, mini-navet, persil, radis rond, sauge, tétragone, tomates cerises, micro-pousses, haricots verts, framboises et bien sûr les nombreuses micro-pousses !

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



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, Pedzouille la grange, 750g la Table, Voie 15, Little Red Door) 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, labellisée Écotable.



<https://leperchoir.fr/>



Pedzouille / La Grange

Pedzouille est une destination gourmande et festive. Le restaurant casse les codes du rooftop parisien en y offrant des produits du terroir à des prix abordables, dans un cadre hors du commun : le toit du 8^e étage de l'hôtel Novotel, voisin de NATURE URBAINE. Partage et rencontre sont au cœur même de l'expérience.

Novotel, Paris Porte de Versailles
4 av. de la porte de la Plaine - Paris 15
www.pedzouille.fr

750 g, la table by chef Damien

C'est un bistrot cantine qui transporte les clients dans un décor coloré, parfois décalé, mais avant tout convivial, à la découverte d'une cuisine française, simple, saine et gourmande.

Le Chef Damien propose une cuisine 100% maison, composée de produits frais et de saison en provenance de producteurs de toutes les régions de France. Passionné de vin, le Chef Damien propose une carte des vins le plus bio possible.

397 Rue de Vaugirard, Paris 15
www.750glatable.com

Little Red Door

Little Red Door est un bar à cocktails accueillant et détendu. Son équipe internationale de bar embrasse la scène créative du quartier du Marais à travers leurs menus conceptuels mais accessibles inspirés par l'art, la perception des saveurs, l'anthropologie et les sciences sociales. Bar prisé des Parisiens et des explorateurs, Little Red Door est répertorié dans les 50 meilleurs bars du monde depuis 7 ans et a reçu de nombreux prix pour leur créativité et leur hospitalité.

60 rue Charlot, Paris 3
www.lrdparis.com

DU TOIT À LA MAISON : PARTENARIAT RENOUVELÉ AVEC INTERMARCHÉ !

Intermarché « Brancion », voisin de la Porte de Versailles propose depuis l'ouverture de la ferme à ses 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 des clients.

INTERMARCHÉ Express - 21 rue de Brancion Paris 15

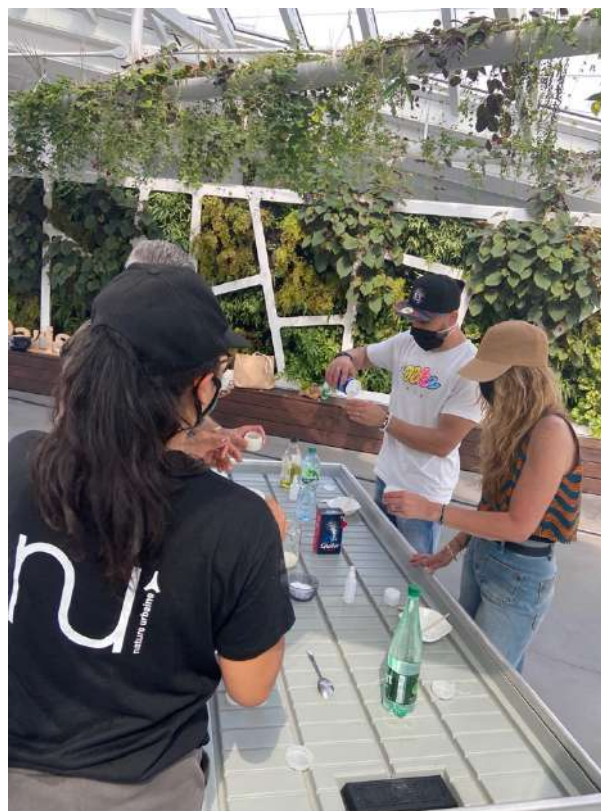


ATELIERS PÉDAGOGIQUES & DÉCOUVERTES POUR LES PARTICULIERS, LES ENTREPRISES ET LES SCOLAIRES

En 2022, NATURE URBAINE poursuit 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 2022

Infos et réservations : 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 | 25 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 | 25 personnes maximum - 15 personnes minimum



LOCATION D'UN ESPACE ÉVÉNEMENTIEL ÉCO-RESPONSABLE ET DIFFÉRENCIANT POUR LES ENTREPRISES

UN PLATEAU TV ET UN LIEU DE TOURNAGE EN PLEIN CŒUR DU ROOTOP 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 : **un lieu unique 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 ! Les entreprises peuvent ainsi concilier leurs événements avec le respect de l'environnement dans une démarche RSE » explique Sophie Hardy, Directrice de NATURE URBAINE.



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 m² en toiture, que les entreprises peuvent organiser tous leurs événements : séminaires, teambuilding, conférences...



CAPACITÉ

 jusqu'à 100 personnes en cocktail

 jusqu'à 80 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, 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.



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