



Cueillette Urbaine

Introduction

Créé en 2016, Cueillette Urbaine développe des fermes urbaines à la fois innovantes et écologiques. Le but étant de cultiver des variétés de fruits et légumes originales et anciennes que les consommateurs n'ont pas l'habitude de trouver dans le circuit de distribution classique.

Nous développons une agriculture urbaine saine basée sur des concepts permacoles et permettant de fournir des produits frais et de qualité. Nous proposons plusieurs techniques de cultures. Chaque technique est adaptée aux espèces végétales qu'il produit en grande quantité. Toutes nos cultures sont hors-sols mais reconstitue un sol, notre mur vertical permet de produire des plantes aromatiques, médicinales et petits fruits et légumes, nos bacs en bois sont développés pour la culture des légumes de tous types incluant les racines et enfin les serres aquaponiques permettent de maximiser la production pour les solanacées (tomates), cucurbitacées et astéracées (salades).

Les 5 points forts de notre proposition :

- Des **produits originaux** par leurs raretés et leurs qualités gustatives
- Une consommation **locale et responsable**
- La **création de lien social** grâce aux **ateliers**, aux **paniers de produits frais** et à la mise à disposition d'un **potager partagé** (potager expérimental)
- **Un îlot de fraîcheur** naturel en milieu urbain

Cueillette Urbaine travaille sur le développement et la mise en place de solutions d'agriculture urbaine depuis plusieurs années. L'expertise de Cueillette Urbaine sur les techniques de cultures en milieu urbain et la valorisation de la production leur permettent de proposer des solutions d'agriculture urbaine de qualité, réalistes, respectueuses de l'environnement et à rendement adapté aux besoins des cuisines d'un restaurant ou à celui d'un supermarché.

Cueillette Urbaine souhaite promouvoir une agriculture tournée vers les consommateurs locaux avec une transformation à courte distance des produits. Vitrine de la gastronomie et du développement économique de la France, Paris dispose de nombreux atouts pour construire cette politique innovante et pour inventer de nouvelles réciprocitys entre les urbains et les





ruraux, de nouveaux liens avec les agriculteurs franciliens.

Les concours, premières références et projets lauréats

CONCOURS :

- Lauréat du concours du Top Startup 2017 par Alloweb
- Lauréat au Carrefour Lab du salon VivaTechnology 2017
- Lauréat par la ville de Cergy pour la réalisation de serre aquaponique et de restaurant locavore
- Lauréat au TOP 500 startups lors du Global Summit Hello Tomorrow 2017
- Lauréat au Sparkshow avec la MAIF du salon Vivatechnology 2018
- Lauréat au concours incubation Smartfood de Paris & Co 2018
- Lauréat au concours Parisculteurs 2 sur les sites de :
 - Siège de la Réunion des Musées Nationaux (250 m²) – Grands Palais
 - Albert Marquet (800 m²) – Toiture de l'école de Cuisine Mode d'Emploi(s) par Thierry Marx
 - Hôpital Sainte Perrine (75016) - 5 000 m² de toiture
- Lauréat avec Altarea-Cogedim sur un appel à projet à Saint Maur les Fossés pour la réalisation de serre aquaponique et de restaurant locavore
- Lauréat à l'AMI lancé par Carrefour sur leur site de Limay pour la réalisation d'une serre aquaponique
- Lauréat à l'Impulse Lab pour leur programme d'innovation
- Lauréat au concours Airport4you de l'Aéroport De Paris (ADP) pour la réalisation de serre aquaponique et de restaurant locavore

REFERENCES :

Créée en Septembre 2016, Cueillette Urbaine a déjà 3 réalisations de ferme urbaine (dans le XX^{ème} arrondissement de Paris, à Clichy et à Issy les Moulineaux) et plus de 10 références clients en Ile de France dont L'Oréal, BNP Paribas Real Estate, Sanef Group, La Ruche, Tishman Speyer, Bouygues Telecom, Deloitte, Neotoa, la RIVP...

Exemples de réalisations :

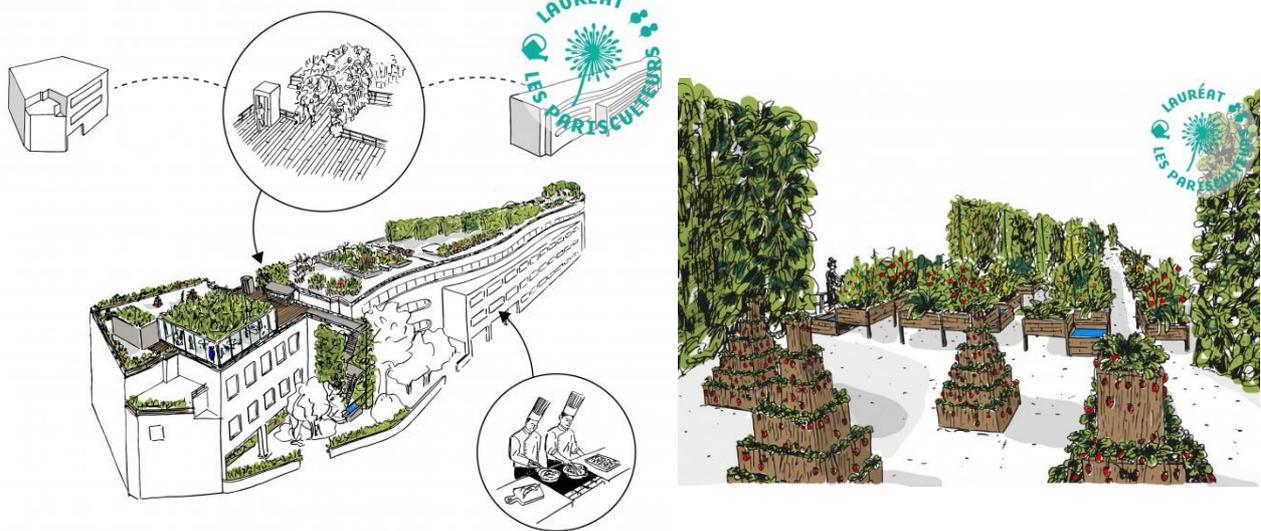




a. Albert Marquet – Toiture de Cuisine Mode d'Emploi(s) par Thierry Marx (75020)

Projet à vocation productive, l'Arche Végétale déploiera sur le toit de l'Hôtel d'Activité diverses techniques de culture : mur productif, aquaponie, culture en bacs... Un partenariat fort avec l'école Cuisine Mode d'Emploi(s), fondée par Thierry Marx et située dans le bâtiment, est construit autour de zones expérimentales, de partage des cultures et de compostage des déchets verts. A terme, un travail avec le bâtiment voisin sera envisagé pour créer une continuité végétale entre les terrasses !

Partenaires du projet : Cuisine Mode d'Emploi(s) et UrbanLeaf



b. Siège de la Réunion des Musées Nationaux – Grand Palais (75012)

La toiture du siège de la RMNGP, à proximité de la Place de la Bastille, accueillera le projet Culina Hortus de Cueillette Urbaine. Il s'agit ici de cultiver des variétés rares (concombre des Antilles, basilic cannelle, poivron chocolat, tomate Osu Blue...), grâce aux techniques fortement productives de l'hydroponie et de l'aquaponie sous serres, gérées uniquement avec des intrants organiques. Les produits seront distribués en circuit direct à la supérette située à quelques dizaines de mètres du bâtiment. Enfin, une offre d'ateliers de teambuilding ayant pour thème l'agriculture urbaine et la cuisine sera faite aux salariés de la RMNGP.

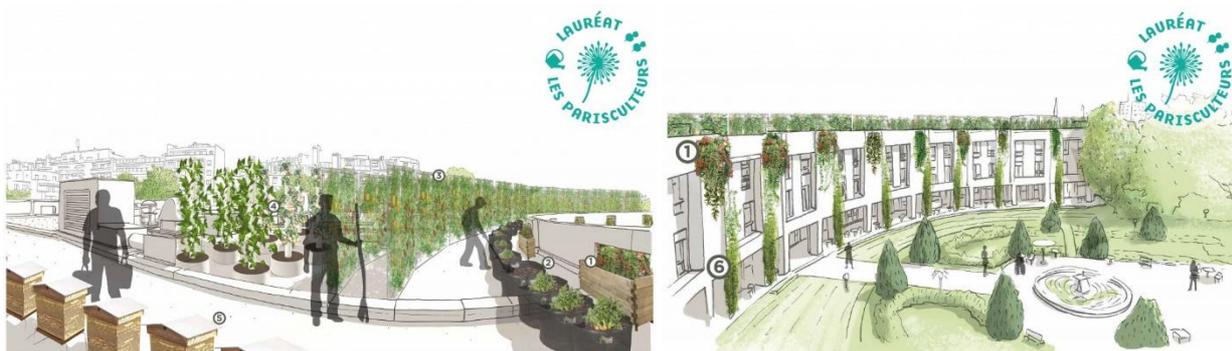




c. Hôpital Sainte Perrine (75016)

Le projet Maraîcher Sainte-Périne consiste à installer une exploitation maraîchère dont les produits, consommés localement, initieront le développement vertueux d'une économie circulaire. Le projet associe pour cela divers systèmes hydroponiques et en bacs pour la production de plantes florales, légumières et fruitières. La végétalisation des murs est également proposée dans un objectif d'intégration paysagère des installations et de contribution à l'embellissement du cadre de vie.

Projet en porté par GFA Tesserons, en partenariat avec Cueillette Urbaine.



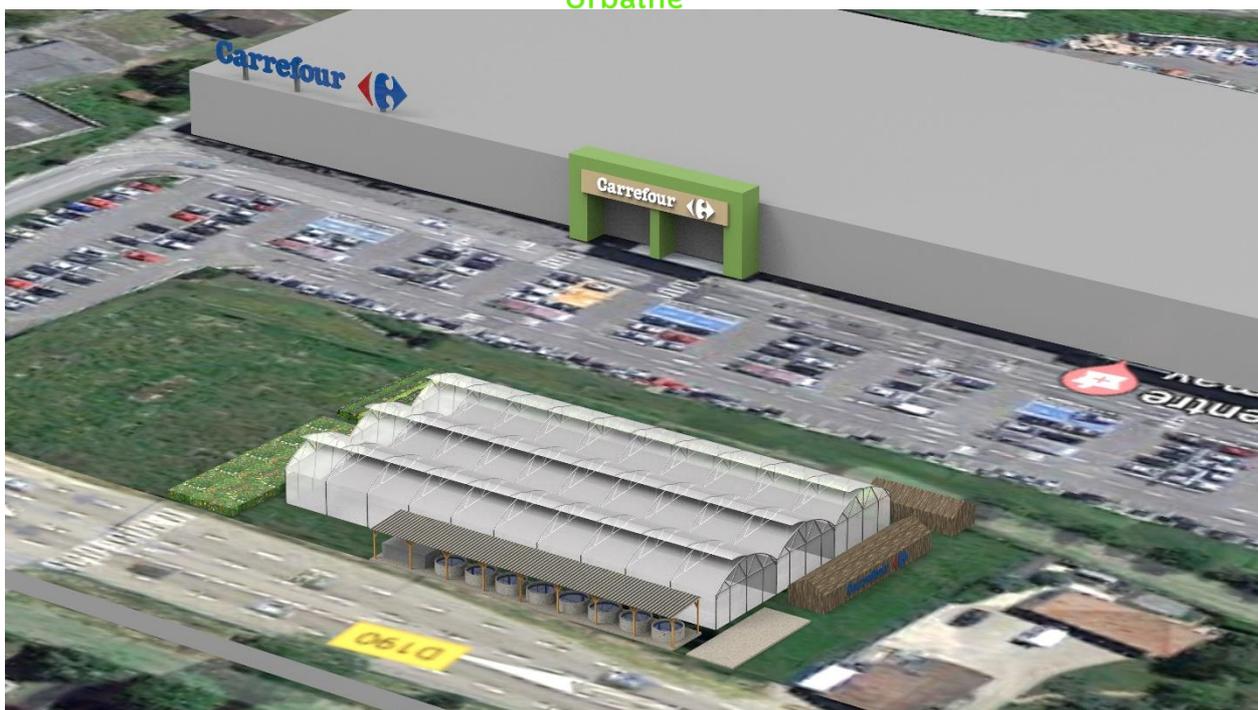
d. Carrefour Limay

Pour ce site, nous avons imaginé un projet ambitieux d'agriculture professionnelle afin de fournir directement l'enseigne Carrefour en produits frais (fruits, légumes, herbes aromatiques et poissons). Notre but est de fournir des produits de saison toute l'année aux consommateurs. Nous voulons aller plus loin qu'une simple démarche locavore en sensibilisant les citoyens sur les questions du futur de l'agriculture et du « mieux manger ».

Ce projet installera une serre écosystémique en aquaponie sur 2000 m², une partie en plein terre de 400 m² et un potager participatif pour les employés du centre Carrefour. Au total ce sera 3000 m² de ferme urbaine produisant jusqu'à 25 tonnes de fruits et légumes par an et 3,5 tonnes de poissons par an.

Client et propriétaire : Carrefour Property





e. Fontaines à fraises – Biodiversité chez L'Oréal

Réalisation et animation de modules fontaines à fraises dans les jardins du siège de l'Oréal.
L'inauguration de ces fontaines s'est faite le jour de la journée de la biodiversité. La récolte est réalisée par les collaborateurs.

Production de 100 kg de fraises par ans pour les collaborateurs de l'Oréal.
Animation et ateliers plantations lors de la journée de la biodiversité.

Réaliser en juin 2018.

