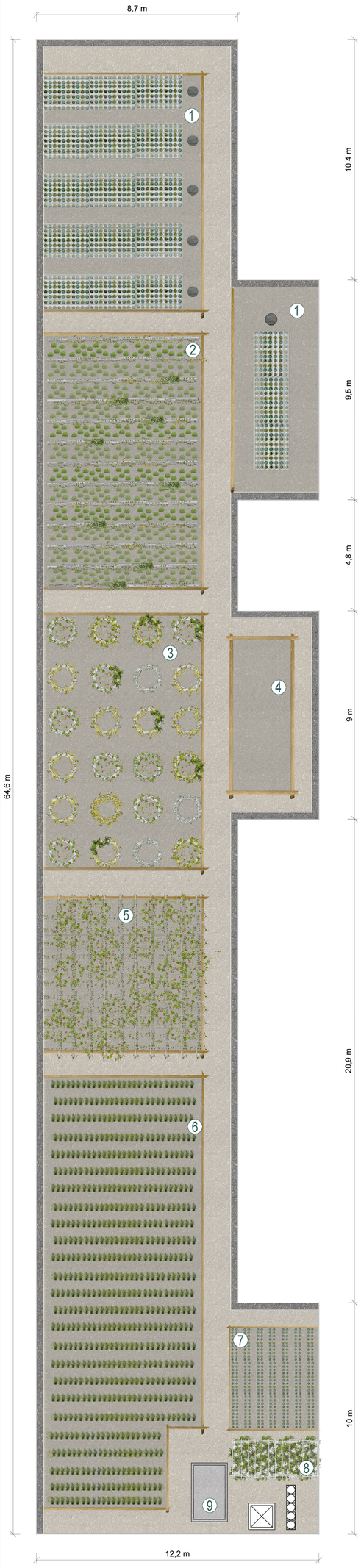
ECOL'HAUT X PARISCULTEURS X ECOLE SAINT BENOIT

PLAN PROJETÉ



① ZONE HYDROPONIE TRIANGULAIRE

TECHNIQUE UTILISÉE : HYDROPONIE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ COURGETTES
+ POTIMARONS
+ BUTTERNUT
+ POIVRONS

② ZONE PORTIQUE

TECHNIQUE UTILISÉE : HYDROPONIE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ ROQUETTES
+ CRESSONS
+ LAITUES
+ CHICORÉES

③ ZONE DE GRIMPE

TECHNIQUE UTILISÉE : HYDROPONIE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ TOMATES
(AGORA, TOMATE CERISE, MARMANDE, SAINT PIERRE, NOIR DE CIMMES, COEUR DE BOEUF)
+ CONCOMBRES

④ ZONE CREATIVE

TECHNIQUE UTILISÉE : EXPÉRIMENTALE
+ DIFFÉRENTES TECHNIQUES ET/OU INNOVATIONS POURRONT ÊTRE TESTÉES DANS CET ESPACE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ LES SEMENCES SERONT CHOISIES EN FONCTION DE LEUR COMPTABILITÉ DE CULTURE AVEC LE SYSTÈME D'EXPLOITATION ET/OU POUR LEUR ORIGINALITÉ

⑤ ZONE TONNELLE

TECHNIQUE UTILISÉE : HYDROPONIE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ PIEDS DE VIGNES GRIMPANT
+ CHOUX FLEURS

⑥ ZONE DE GRANDE CULTURE

TECHNIQUE UTILISÉE : HYDROPONIE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ FRAISES
+ FRAMBOISES
+ GROSEILLES
+ COURGES
+ HERBES AROMATIQUES (ROMARIN, PERSIL, ORIGAN, CIBOULETTE, CORIANDRE)

⑦ ZONE PETITE RECOLTE

TECHNIQUE UTILISÉE : HYDROPONIE
CULTURES ENVISAGÉES :
+ DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE FLEURS À MANGER (MARGUEURITES, ROSES, FLEURS DE PENSÉE, CAPUCINES, VINETTES)

⑧ ZONE DE STOCKAGE

+ OUTILS
+ CAGETTES DE RAMASSAGES

ELEMENTS DE TOITURES EXISTANTS

⑨ + ESCALIER D'ACCÈS
+ LANTERNEAU
+ SOUCHES

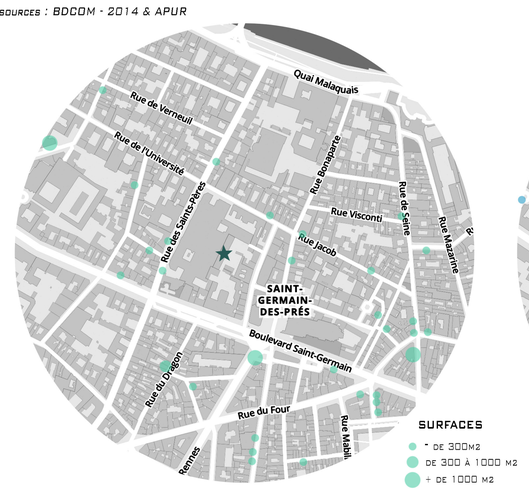
SITUÉE EN PLEIN CŒUR DE PARIS, L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE DE SAINT-BENOÎT MET À DISPOSITION SA TOITURE D'UNE SUPERFICIE DE 680 M² AFIN DE PARTICIPER À L'OBJECTIF DES « 100 HECTARES » LANCÉ PAR LA VILLE DE PARIS. LE PROJET A POUR VOCATION LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN PARTICIPANT À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE TOUT EN MAITRISANT L'ASPECT ENVIRONNEMENTAL, SOCIAL, LOCAL DU SITE.

NOTRE PROPOSITION EST L'AMÉNAGEMENT DE LA TOITURE EN UNE FERME URBAINE ET PÉDAGOGIQUE UTILISANT UN SYSTÈME HYDROPONIQUE HORIZONTAL FABRIQUÉ PAR NOS SOINS POUR ENSUITE ASSURER LA DISTRIBUTION DES RÉCOLTES À LA RESTAURATION SCOLAIRE (EN ACCORD AVEC LA CAISSE DES ÉCOLES DU 6ÈME ARRONDISSEMENT), AUX PARENTS D'ÉLÈVES ET AUX HABITANTS PROCHES SOUS FORME DE PANIERS AVEC ABONNEMENT ET ENFIN, AUX COMMERCES ET ÉCOLES DE CUISINE ENVIRONNANTES. NOTRE RÉFLEXION S'AXE ÉGALEMENT AU POTENTIEL PÉDAGOGIQUE POUR LES ENFANTS, EN OFFRANT UN SUPPORT DIDACTIQUE EFFICACE. LE DÉVELOPPEMENT D'UN PROJET COMMUN ENTRE LE CORPS-ENSEIGNANT ET LES ÉLÈVES SE FERA AU TRAVERS DE SESSIONS OU ATELIERS PARTICIPATIFS. LA SURFACE DONT NOUS DISPOSONS PERMETTRA UNE CULTURE DE LÉGUMES, FRUITS, FLEURS AINSI QUE DES HERBES AROMATIQUES VARIÉS. UN SYSTÈME HYDROPONIQUE SERA MIS EN PLACE SUR PLUSIEURS NIVEAUX, CE TYPE DE TECHNIQUE N'AURA AUCUN IMPACT SUR LA PÉRENNITÉ DE LA TOITURE, SON INSTALLATION EST RAPIDE ET SON ENTRETIEN FACILEMENT RÉALISABLE.

ENVIRONNEMENT PROCHE

★ RAYON DE 400M AUTOUR DE L'ÉCOLE

SOURCES : BDCOM - 2014 & APUR

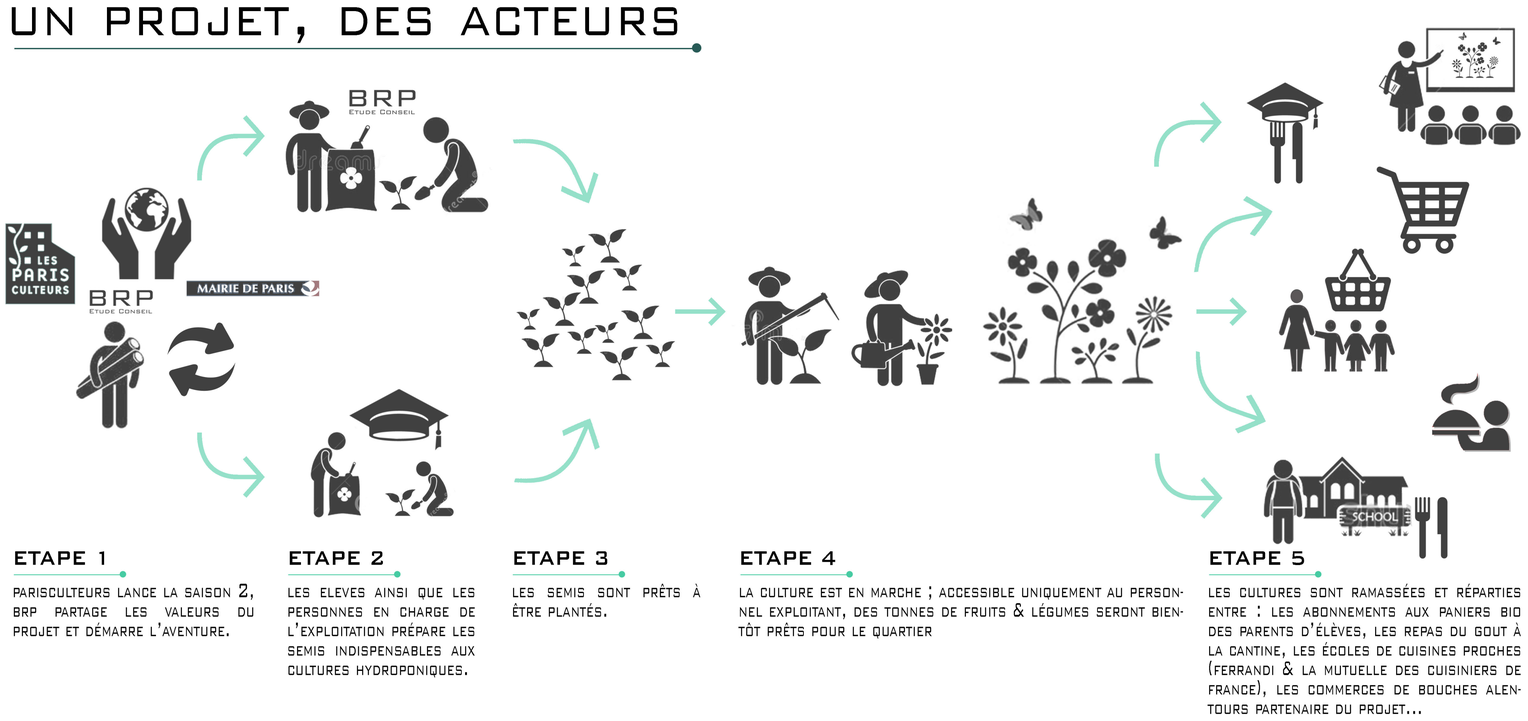


EQUIPEMENT COMMERCIAL ALIMENTAIRE

CAFE ET RESTAURANT

COMMERCE DE BOUCHE

UN PROJET, DES ACTEURS



ETAPE 1

PARISCULTEURS LANCE LA SAISON 2, BRP PARTAGE LES VALEURS DU PROJET ET DÉMARRE L'AVENTURE.

ETAPE 2

LES ELEVES AINSI QUE LES PERSONNES EN CHARGE DE L'EXPLOITATION PRÉPARE LES SEMIS INDISPENSABLES AUX CULTURES HYDROPONIQUES.

ETAPE 3

LES SEMIS SONT PRÊTS À ÊTRE PLANTÉS.

ETAPE 4

LA CULTURE EST EN MARCHE ; ACCESSIBLE UNIQUEMENT AU PERSONNEL EXPLOITANT, DES TONNES DE FRUITS & LÉGUMES SERONT BIENTÔT PRÊTS POUR LE QUARTIER

ETAPE 5

LES CULTURES SONT RAMASSÉES ET RÉPARTIES ENTRE : LES ABONNEMENTS AUX PANIERS BIO DES PARENTS D'ÉLÈVES, LES REPAS DU GOUT À LA CANTINE, LES ÉCOLES DE CUISINES PROCHES (FERRANDI & LA MUTUELLE DES CUISINIERS DE FRANCE), LES COMMERCES DE BOUCHES ALENTOURS PARTENAIRE DU PROJET...

UN PROJET, DES ACTIVITÉS

INSERTION DU PROJET DANS SON ENVIRONNEMENT