

# le toit sauvage

## PLANTES SAUVAGES NUTRITIVES ET WORKSHOP DESIGN

### Les porteurs de projet



**ROOTS ON THE ROOF** Roots On The roof est un projet de maraîchage écologique urbain intégré au toit sauvage. Il peut être répliquable sur d'autres toits à Paris.

### l'emplacement

Portance charge maximale 290 kg/m2  
 Surface totale 750M2, dont 75m2 d'encombrement par éléments techniques / 160M2 réservés à l'usage privé de l'habitation direction  
 > Surface workshop 190,50 m2  
 > Surface culture 504,5 surface extensive 360 surface à végétaliser (bacs) 140  
 Proximité de nombreuses restaurants bio/agriculture raisonnée  
 Des habitants du quartier ouverts aux AMAP ( la Ruche qui dit oui au Carreau du Temple ).  
 Une source de déchets verts au sein de l'école : la cantine  
 Trame Verte à proximité immédiate du Square du Temple, du canal St Martin, du Carreau du Temple et de la Seine.

**LE TOIT EXTENSIF**



**Le wicking bed**



**Living Brown roof**

Récupération des déchets organiques du quartier

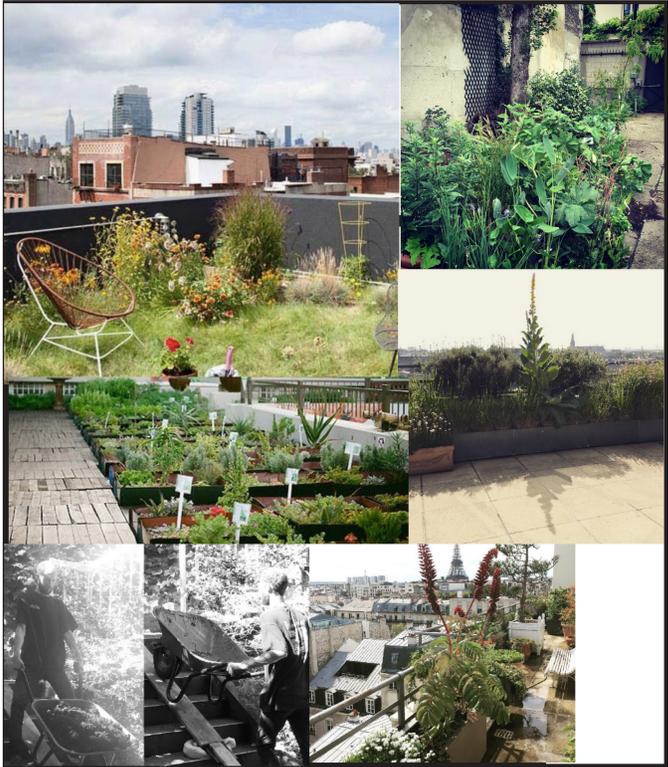
Un Brownfield désigne un site industriel contaminé devenu un écosystème unique supportant des espèces rares de plantes, d'animaux et d'invertébrés. Nous souhaitons créer, à Paris, un toit de biodiversité pour atténuer la perte de l'habitat dans les espaces urbains.

Le brown roof est un atout écologique supplémentaire dans la gestion bioclimatique de la ville. Cette forme de toit vivant, c'est la base d'un projet de végétalisation versatile. De manière évolutive nous pouvons y installer un jardin-forêt : une forêt comestible à l'échelle d'une toiture.

Dans l'éventualité où le site n'est plus exploité comme un projet de maraîchage, les lieux reviennent naturellement à leur état de végétalisation intensive autonome et participent ainsi à la biodiversité et la gestion bioclimatique.

En pratique, il s'agit d'apporter sur le toit une couche de matériaux organiques d'origine locale. Les débris accumulés sont ensuite colonisés par des araignées et des insectes (dont certains sont devenus rares) et fournissent un site d'alimentation pour les oiseaux insectivores.

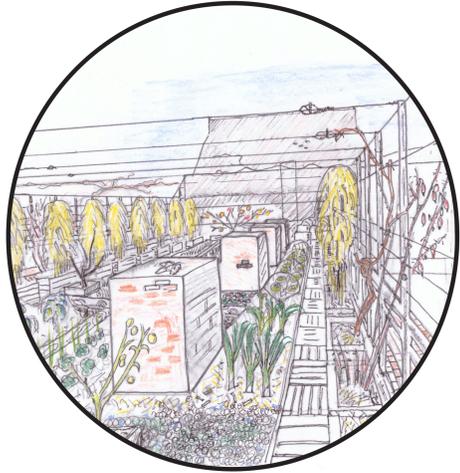
Dans l'objectif de créer un jardin-forêt, cette auto-colonisation formée d'une concentration de compost directement sur le toit, formera le substrat dans lequel on cultivera les plantes sauvages comestibles. L'apport de semence favorise le développement rapide d'une production diversifiée.



Les ouvrages qui nous inspirent...

Légumes, Fruits, et Condiments oubliés du Midi; François Couplan; Edisud  
 The Winterthur Harvest Handbook, Elliott Coleman; Four Season Farm.com  
 Planning Green Roofs ans Living Walls, N. Dunnett ans N. Kingsbury; Timberpress  
 Mon potager produira tout l'hiver, Charles Dowding

### LES PARTENAIRES DU TOIT SAUVAGE



### COUVERTURE VÉGÉTALE

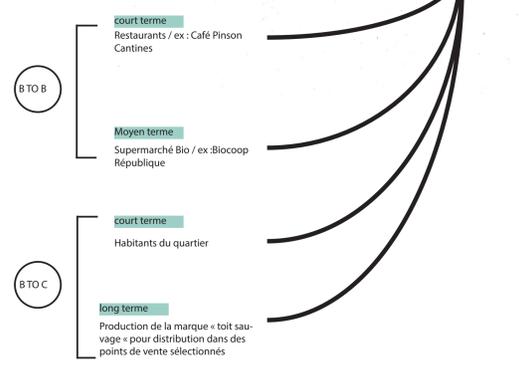
### HAIE VÉGÉTALE

### TOIT EXTENSIF

### BACS AVEC RÉSERVOIR



### Réseau de distribution des cultures du toit sauvage



	COMPOST		WORKSHOP
	RECYCLAGE		VENTE DIRECTE
	PÉPINIÈRE		INTERFACE DIGITALE
	GREFFE		BRANDING
	BANQUE DE GRAINES		

### LES WORKSHOPS

nous amènerons les étudiants à considérer les enjeux créatifs nouveaux dont la ville a besoin en matière d'environnement, alimentation, les villes nouvelles - smart cities - aspect mode / esthétique / dans la végétalisation / murs végétaux avec un support qui a de l'allure - un tissu à motifs / sérigraphies/ esthétiser une matière première industrielle créée pour être une base de végétalisation.

Design culinaire: extracteurs de jus, comment utiliser la plante brute: faire pousser des plantes sur le toit et faire des jus - de la plante seule à manger - elle serait encore en train de pousser dans l'assiette. Design culinaire - jouer avec des plantes vivantes. L'amener

### EXEMPLES DE CULTURE



### LES MESCLUNS TOIT SAUVAGE MADE IN PARIS



### Le toit sauvage, une marque « Made in Paris »

Au niveau alimentaire, comme au niveau du design, le toit sauvage sera une marque verticalement intégrée, qui propose des produits « Made in Paris ». À court terme la production du toit sauvage sera une marque qui donnera une visibilité à l'expérimentation en cours sur le toit de l'école Duperré. À très long terme, nous pensons commercialiser une marque de produits bios issus des récoltes des toits de Paris. En effet, la vente de produits brut en B to B, vu la surface des toits à Paris, ne sera pas rentable sans valeur ajoutée (branding, packaging et transformation). Cette transformation, pour une offre « frais », disponible en grande ou moyenne surface de la ville. On pourrait alors imaginer un réseau des toits parisiens producteurs, qui s'uniraient pour partager leurs ressources et mutualiser leur production pour alimenter encore plus de parisiens en produits locaux.