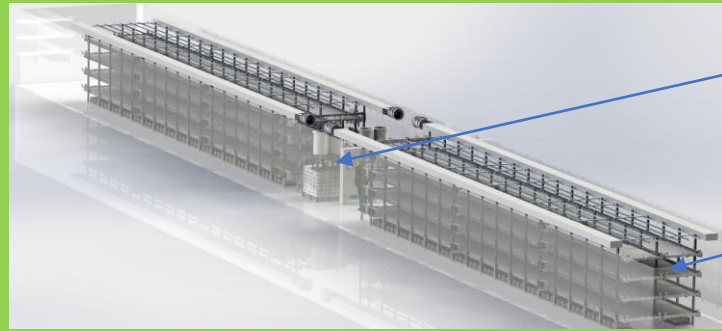


# HRVST dans le Métro, une ferme verticale dans un tunnel du Métro parisien !!!

Le Projet "HRVST dans le Métro" a pour but d'exploiter la **première ferme verticale à Paris**, et plus précisément sous Paris dans un ancien tunnel de métro. Le but est d'y produire une sélection de **Jeunes pousses aux goûts incroyables** et dont les grands chefs Parisiens raffolent. **Nous souhaitons relocaliser la production** de ces produits sous Paris, alors qu'aujourd'hui ces produits viennent de Hollande.

## Le Système



Salle de contrôle

Étagères de culture

Superficie de culture utile : **345m<sup>2</sup>** (sur 90m<sup>2</sup> au sol)

Production Journalière **3000 plants**

Un **climat contrôlé**

**Zéro Pesticide, Zéro Fongicide**

Un éclairage **LED** optimisé et peu gourmand

Plus de **90% d'économie d'eau**

Production **locale** toute l'année

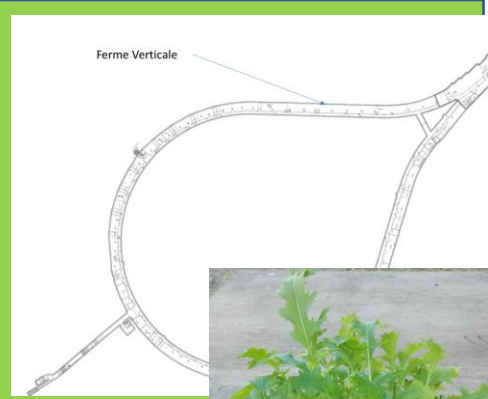


## Les Produits :

Nous commercialisons auprès des restaurateurs (dans un premier temps) une sélection de 20 différentes jeunes pousses aux **goûts incroyables**. Ces jeunes pousses seront vendues vivantes, avec leurs racines et auront poussées sous les pieds de ceux qui les mangeront !!

**Des produits vivants**, commercialisés avec leurs pots et racines  
**Pourquoi ?**

- Une **Fraicheur** inégalée, dégustez des plantes que vous venez littéralement de cueillir !!!
- Ne coupez que ce dont vous avez besoin (= **moins de gaspillage**) les plants resteront vivants aussi longtemps que vous les arroserez
- Un produit **100% biodégradable; 100% produit en France** :
  - Pot en fibre de bois produit dans les Vosges 100% biodégradable
  - Terreau 100% **matière première locale** 100% renouvelable, le tout produit en Essonne (à moins de 50km de la ferme verticale)
  - Une fois la plante consommée, placer le pot au compost
- Des plantes aux goûts incroyables !! **20 goûts** pour commencer, et bien plus ensuite
- Une livraison directe de la ferme verticale aux utilisateurs en **moins de 24H** = 0 intermédiaires
- Aucuns producteurs locaux pour ces produits = pas de concurrence avec **l'agriculture locale**



Mizuma, au goût de moutarde japonaise



Ficoïde Crystal, au goût iodé



Basilic Pourpre au goût prononcé