

La Caverne est le fruit de la collaboration d'une équipe pluridisciplinaire réunie autour d'une idée simple : développer l'agriculture urbaine.

Notre équipe d'agronome a réfléchi à un système innovant de production indoor, où plusieurs pôles de production interagiront ensemble à la création d'un écosystème agricole résilient, écologique et circulaire.

Comme beaucoup, nous sommes convaincus que la force de l'agriculture urbaine réside dans sa multifonctionnalité, notre projet compte donc plusieurs dimensions :

## LA CAVERNE

## FERME URBAINE SOUTERRAINE

Économique avec la création de 8 emplois issus idéalement du quartier, et une entrée au capital afin de favoriser l'implication coopérative à long terme

Sociale par le renforcement des liens entre habitants de la résidence ICF grâce à la possibilité de cultiver des mini-jardins partagés. Un stand de vente directe sera aménagé de sorte que les résidents puissent échanger et s'alimenter à des tarifs préférentiels.

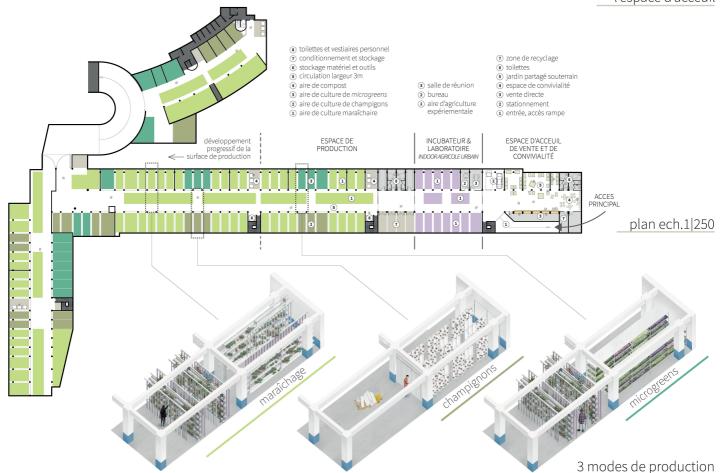
Pédagogique avec des visites organisées du site par des groupes scolaires, de professionnels ou de particuliers.

Incubatrice avec l'allocation de boxes à des jeunes entreprises de l'agriculture urbaine, un système qui servirait de support pédagogique comme d'un for midable outils de développement de l'agriculture urbaine, un réel laboratoire souterrain.

**Environnemental** avec pour objectif zéro déchet, le recyclage des matières organiques et l'utilisation d'une technologie avec la meilleure efficience énergétique actuelle, les LED horticoles.



l'espace d'acceuil



## l'espace de production



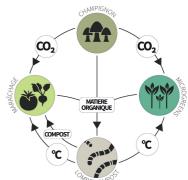
La Caverne offre une réelle diversité dans ses approches agronomiques, un système inter connecté, résilient, axé sur trois volets de production principaux. L'ensemble du site utilisera des LED horticoles et combinera high-tech et auto-fabrication.

Le maraîchage cavernicole [60%] Un système de production vertical en pleine terre qui concentrera sa production sur une dizaine de variétés. Un substrat organique à base de compost sera le support de ce système de culture innovant, développé par Cycloponics.

La production de champignons (20%), en partenariat avec une entreprise reconnue dans le secteur de l'agriculture urbaine parisienne, circulaire et soilidaire, La Boîre à Champignons. Les champignons auront un rôle crucial : ils enrichiront l'air en CO2, de plus les sacs de substrats usés serviront à fertiliser notre maraîchage.

La culture hydroponique de jeunes pousses et d'herbes aromatiques (20%) viendra compléter notre ferme souterraine. Nous utiliserons pour cet atelier un système de table à marée sur plusieurs étages, optimisant ainsi l'espace. A forte valeur ajoutée et gustative, cette culture ravira la gastronomie française.

Des **postes de lombriculture**, véritable pierre angulaire de notre système, recyclerons tous nos déchets organiques et nous serviront également à fertiliser nos cultures.



complémentaires

un écosystème circulaire et interconnecté















