

## LANCEMENT D'UNE FERME AROMATIQUE COMPLÈTEMENT PERCHÉE PAR BEAUGRENELLE PARIS ET WESH GROW

**En cette rentrée 2020, Beaugrenelle Paris renforce sa démarche durable en s'associant aux agriculteurs urbains de Wesh Grow pour créer La Ferme Perchée, un espace cultivable de 4 000 m<sup>2</sup> sur son rooftop. Au programme : la plus grande ferme urbaine parisienne dédiée aux aromatiques rares du monde. Une production ultra-locale en totale permaculture, sans chimie ni pesticide. Tour d'horizon de cette ferme unique en son genre.**

La Ferme Perchée de Beaugrenelle Paris s'inscrit dans la volonté de la Mairie de Paris d'œuvrer pour le développement de la biodiversité et lutter contre le dérèglement climatique. Comment ? En favorisant les circuits courts grâce au projet Les #Parisculteurs ; grâce à ce projet, la ville compte aujourd'hui plus de 20 hectares d'agriculture urbaine répondant à un cahier des charges strict, conçu pour une production positive.

Cette nouveauté s'inscrit aussi pleinement dans la stratégie RSE d'Apsys, concepteur, gestionnaire et investisseur de Beaugrenelle. Celle-ci s'articule autour de 3 grands piliers : co-construire la ville résiliente, favoriser l'inclusion et le développement économique local, impulser une dynamique de changement auprès de l'ensemble des parties prenantes (visiteurs, locataires, partenaires, collaborateurs...).

Sur le toit de Beaugrenelle Paris, Wesh Grow cultive aujourd'hui plus de 50 espèces avec une distribution ultra-locale excluant tout transport pouvant fragiliser les aromatiques. En résulte un circuit court plus équitable pour tous les acteurs et une sauvegarde de toutes les saveurs et valeurs nutritionnelles des aromatiques.

Les aromatiques sont ainsi commercialisées aux restaurants et commerces du quartier. Il est également prévu que le public de Beaugrenelle profite de ventes éphémères de bouquets aromatiques et d'infusions. À consommer localement sans modération !



© BEAUGRENELLE PARIS



© BEAUGRENELLE PARIS



© BEAUGRENELLE PARIS



© BEAUGRENELLE PARIS



**BEAUGRENELLE**  
PARIS

## Une démarche d'engagement renforcée pour Beaugrenelle Paris

Si le toit de Beaugrenelle est déjà habité par les abeilles d'Apiterra depuis 2013, Samuel Sapelier, Directeur de Beaugrenelle Paris, et son équipe, souhaitent aller plus loin dans l'implication locale du site. La Ferme Perchée dont la production sera majoritairement réservée aux acteurs gastronomiques du 15ème est un projet partagé et partageable qui entend créer de la proximité dans l'assiette :

*« Beaugrenelle Paris est fier de présenter la Ferme Perchée, la plus grande ferme urbaine parisienne dédiée aux aromatiques avec plus de 4 000m<sup>2</sup> d'espaces cultivés en rooftop, fruit de plusieurs mois de travail avec Wesh Grow, agriculteur urbain engagé. En plus des pots de miel, nous proposerons dès ce mois-ci à nos clients des bouquets d'aromatiques et des infusions réalisées à partir de 4 menthes différentes, le tout issu de notre toiture. Ce projet s'inscrit dans une démarche durable globale et confirme le souhait de Beaugrenelle d'être un acteur engagé. La Ferme Perchée est faite pour s'inscrire durablement dans la vie de quartier, ainsi que dans les assiettes de ses habitants ! »* se réjouit Samuel Sapelier.

### En chiffres

- 4000 m<sup>2</sup> cultivés
- 50 différentes espèces rares du monde entier
- 250 restaurants locaux approvisionnés
- 10 distributeurs locaux (épiceries, ...)
- 1ère vente éphémère Grand Public prévue fin septembre 2020



© BEAUGRENELLE PARIS



© BEAUGRENELLE PARIS



© BEAUGRENELLE PARIS

## Deux cultures : pour les Hommes et... les abeilles

La Ferme Perchée se scinde en deux espaces sur le principe de la permaculture selon lequel chaque élément du système doit remplir plusieurs fonctions en se servant et en valorisant la diversité.

### La balade des arômes

Une cinquantaine de variétés de plantes aromatiques exotiques rares sont à découvrir au cours de cette balade olfactive et gustative à destination des commerces de bouche du 15ème arrondissement : menthe russe, citronnelle d'Australie, basilic sacré d'Inde, origan zaatar, salicorne du Japon ou encore micromérie d'Israël ont investi le toit. Des aromatiques rares au goût puissant et parfois même déroutant se retrouveront très vite dans les assiettes de tout le quartier.

### La cantine des abeilles

Depuis 2013, le toit de Beaugrenelle Paris produit jusqu'à 100kg par an de miel vendu aux habitants du quartier. Avec Wesh Grow, le principe de permaculture se déploie avec la cantine des abeilles : quelques 1000 m2 de fleurs mellifères y sont cultivées sans pesticide pour permettre à ces apidés de butiner en toute quiétude.



© BEAUGRENELLE PARIS



© BEAUGRENELLE PARIS



## Wesh Grow : les experts de l'agriculture urbaine

Fondé et porté par Laurent Couraudon, Glenn Cheynier et Simon Kiene, maraîchers urbains engagés, Wesh Grow s'est donné pour mission de cultiver urbain et bien : une agriculture productive sans aucun produit chimique ni mécanisation, adaptée à l'espace urbain. Laurent Couraudon et son équipe attachent une importance particulière à offrir des espaces cultivables durables : des espèces choisies méticuleusement selon l'environnement, une rotation des cultures maîtrisée pour un rendement fort au m<sup>2</sup> et une agriculture qui dure.

« *La Ferme Perchée de Beaugrenelle est un ovni à Paris ! Pour commencer, une ferme sur un centre commercial c'est tout un symbole. Merci aux équipes de Beaugrenelle pour leur confiance ! Et surtout, nous y cultivons des herbes aromatiques du monde que nous ne connaissons pas en France ; un tour du monde des saveurs sans empreinte carbone, produites au coeur de la ville pour garantir la plus grande fraîcheur. Rapprocher la production de la consommation et s'inspirer des techniques vertueuses de permaculture, c'est aussi ça l'agriculture urbaine. Tout n'a pas forcément intérêt à être cultivé en ville mais nous avons intérêt à cultiver toute la ville* », explique Laurent Couraudon.



## À PROPOS DE BEAUGRENELLE PARIS

Fort d'un concept unique de grand magasin du XXI<sup>ème</sup> siècle, Beaugrenelle s'est imposé comme l'adresse incontournable du shopping à Paris, pour les Parisiens, les Franciliens et les touristes. Situé en bord de Seine et à deux pas de la Tour Eiffel, Beaugrenelle accueille sur 50 000 m<sup>2</sup> une collection de 110 marques exceptionnelles, dont les Galeries Lafayette, dans les univers de la mode, de la beauté, de la décoration, des loisirs et des saveurs. Son architecture audacieuse, signée Valode & Pistre, offre un écran de lumière au Grand Mobile de Xavier Veilhan exposé en plein coeur de l'atrium, aux salles de cinéma Pathé dessinées par Ora-ïto et au restaurant Eclectic imaginé par Tom Dixon. Lieu vivant et inspirant, Beaugrenelle propose toute l'année une programmation artistique, culturelle et événementielle qui attire de nombreux visiteurs (La Fiac - 2015, Felice Varini - 2017, Alexis Tricoire - 2018, Martin Parr - 2018, Miguel Chevalier - 2019).

Plus d'infos sur [beaugrenelle-paris.com](http://beaugrenelle-paris.com)

### Contacts presse

Agence Profile

Jennifer Loison - [jloison@agence-profile.com](mailto:jloison@agence-profile.com) - 01 56 26 72 12

Lauriane Perrigault - [lperrigault@agence-profile.com](mailto:lperrigault@agence-profile.com) - 01 56 26 72 03

Wesh Grow

Laurent Couraudon - [hello@wesh-grow.com](mailto:hello@wesh-grow.com) - 06 21 83 37 32



**BEAUGRENELLE**  
PARIS

T H E F E E L G O O D P L A C E \*

\*L'endroit où l'on se sent bien.