

Conçue par Vergers Urbains & le Collectif Babylone, une première résidence d'agriculture urbaine métamorphose le Rooftop de La Cité, de l'été 2015 à l'hiver 2016, en laboratoire de nature en ville, avec micro-prairies, serre connectée, arbres fruitiers palissés et aquaponie...

Le jardin hors-sol, modulaire, évolutif, productif et convivial est aussi un espace pédagogique et comestible.

www.living-roof.paris



L'ÉTÉ À LACITÉ

www.citemodedesign.fr

34, quai d'Austerlitz - 75013 Paris. Tél. 01 76 77 25 30

HORAIRES

7j/7 - de 10h00 à 0h00

MÉTRO

Ligne 1 & 14: Gare de Lyon
Ligne 5 & 10: Gare d'Austerlitz
Ligne 6: Quai de la Gare

BUS 89:

Cité de la Mode et du Design

VÉLIB'

15 rue Paul Klee - 75013 Paris

AUTOLIB & PARKING PUBLIC

29 quai d'Austerlitz - 75013 Paris



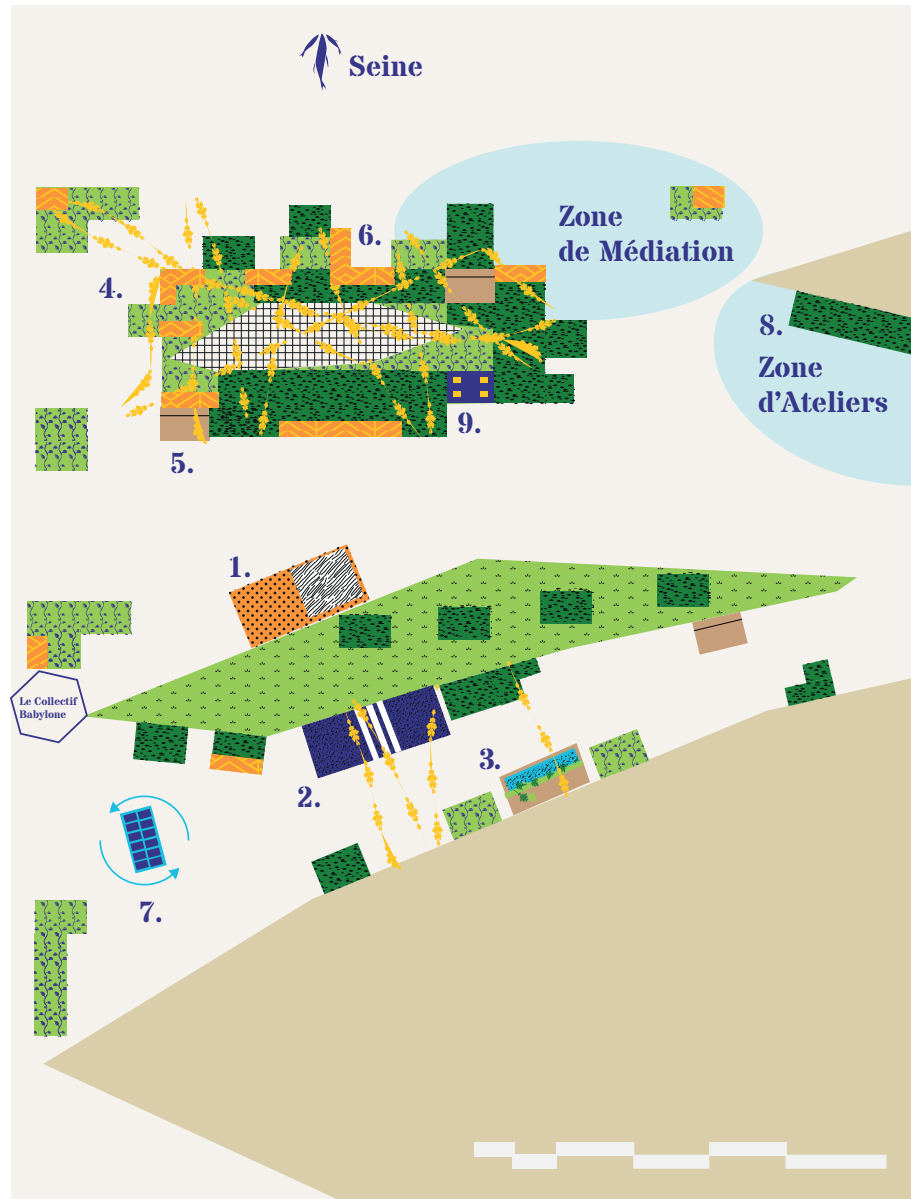
Living Roof

Résidence d'agriculture urbaine –
Vergers Urbains & Collectif Babylone

du mercredi 24 juin 2015
au dimanche 31 janvier 2016

Les Docks
Cité de la Mode
et du Design

Les Docks
Cité de la Mode
et du Design



1. Maudul'R par Zone-AH!

Ce poulailler sur base palette est composé de 6 blocs indépendants pouvant accueillir de 2 à 4 poules, dont l'hydratation sera assurée en continu par des pipettes spéciales et l'alimentation, par un distributeur de graines.

2 & 3. Modules Aquaponique par Synterrae et Zone-AH!

L'aquaponie est une technique qui repose sur la symbiose entre des poissons et des plantes. L'eau des bassins est amenée aux plantes, elle leur fournit les nutriments nécessaires à leur croissance en étant chargée des déjections des poissons. L'eau est ainsi purifiée et retourne aux bassins. L'écosystème créé fonctionne en cycle presque fermé.

Ici, deux designs d'aquaponie intégrant des techniques de culture différentes vous sont présentées. Celui par Synterrae est en culture horizontale, celui par Zone-AH! fonctionne avec un mur potager à la verticale.

4. Bacs ba(n)cs par Vergers Urbains et Toits Vivants

Les Bacs Ba(n)cs sont des micro-écosystèmes à la fois indépendants et connectés entre eux via un système d'irrigation adapté, offrant assises ou supports végétaux. D'autres espaces sont de simples agencements de palettes, laissant libres cours à des usages spontanés.

5. Lombricomposteur par Future of Waste sur les conseils de l'Ecole du Compost

Ces modules de lombricompostage permettent de composter directement les matières organiques dans un bac où l'on cultive des plantes, apportant en continu les nutriments. Les échanges culture / compost sont optimisés par la circulation des vers de compost. Les modules accueilleront les déchets de restauration de la Cité de la Mode et du Design.

6. La Cabane Polypode® par De la Plume à la Bêche

Tressée de métal, la structure s'adapte aux lieux pour abriter une diversité végétale et créer de nouveaux espaces à vivre, à contempler et à déguster.

7. SunSeek par Ariel Martín Pérez, Axel Vendeuvre et Cyprien Deryng / Sensor Box par P2P Food Lab

Inspirée par les tournesols, SunSeek est une serre solaire capable de s'orienter en fonction du soleil pour optimiser l'énergie reçue du rayonnement. P2P Food Lab équipera la serre d'une Sensor Box avec webcam et capteurs pour mieux suivre la croissance des légumes.

8. Module de culture de pleurotes au marc de café par Blu

Ces champignons se nourrissent de marcs de café. En dégradant cette matière organique, ils produisent un aliment de haute qualité. En plus, la matière restante peut servir comme fertilisant, compost ou alimentation animale. Rien ne se perd.

9. Ruches (non peuplées) par Miel de Quartier

Différents designs de ruches auto-construites sur le toit lors d'ateliers participatifs rappellent le rôle indispensable des pollinisateurs dans tout système de culture.

Zone d'Ateliers

Atelier de cuisine par Boco Loco

Cuisiner ensemble lors d'ateliers de cuisine à la portée de tous pour animer une réflexion sur une alimentation saine, goûteuse et responsable

Zone de Médiation