

Dossier de références



Cueillette Urbaine

Les fruits et légumes viennent à vous, en haut de chez vous !



Chez Cueillette Urbaine, nous avons avant tout la volonté de répondre à une problématique :

Nous serons 10 milliards sur terre en 2050 et 70% de citadins. A ce jour, les villes ont une faible autosuffisance alimentaire et sont largement déconnectées de leurs espaces d'approvisionnement.

Pourquoi agir ? :

Depuis quelques années maintenant, l'agriculture rurale est remise en question sur ses aspects environnementaux mais aussi surproductifs. A côté de ça, nous avons des villes de plus en plus déconnectées du milieu rural. L'agriculture urbaine durable s'impose donc comme l'une des solutions pour une alimentation plus saine et locale qui participe à la dépollution de la ville et crée du lien social entre citoyens. Nous avons pour ambition de participer à fonder un autre modèle de consommation plus durable. C'est pour cela que nous avons développé des techniques culturelles productives, adaptées aux espaces urbains et qui permettent de recréer un lien avec la nature.

Notre action :

Cueillette Urbaine est une entreprise qui œuvre pour le développement de l'agriculture et de ses bienfaits en milieu urbain. À la fois **innovantes** et **écologiques**, nos fermes permettent de produire des variétés anciennes et originales, tout en **réduisant le bilan carbone** du bâtiment. Notre société s'insère donc dans un **circuit « ultra court »** pour des produits « **ultra-frais** ». Nous favorisons également le lien social par le biais de potagers participatifs et d'ateliers de team building.

- **Chiffres clés :**

- Création de Cueillette Urbaine en septembre **2016** ; équipe de 8 personnes
- Plus de 6 ans de R&D sur les techniques culturelles productives et adaptées au milieu urbain
- Plus de 100 références clients (Cuisine Mode D'Emploi(s), L'Oréal, BNP, Microsoft, Total, RIVP, Sanef Group, Butagaz, FFF, Gecina, Radio France, RMNGP...)
- Installation de plus de 30 **potagers participatifs**, plus de 60 d'ateliers (sensibilisation à **l'écologie**, cuisine et jardinage), plusieurs conférences et 10 projets de fermes urbaines expérimentales (75012, 75020, Colombes et Montigny-le-Bretonneux, Clichy).
- Nous répondons à 9 des 17 objectifs de développement durable de l'ONU.

- **Concours et projets lauréats**

- ★ Lauréat du concours **du Top Startup 2017** par Alloweb
- ★ Lauréat au **Carrefour Lab** du salon **VivaTechnology 2017**
- ★ Lauréat par la **ville de Cergy** pour la réalisation d'une serre aquaponique et d'un restaurant locavore
- ★ Lauréat au **TOP 500 startups** lors du Global Summit Hello Tomorrow 2017
- ★ Lauréat au **Sparkshow** avec la MAIF du salon **Vivatechnology 2018**
- ★ Lauréat au concours incubation **Smartfood de Paris & Co 2018**
- ★ Lauréat au **concours Parisculteurs 2 de la mairie de Paris** sur les sites de :
 - **Siège de la Réunion des Musées Nationaux** (250 m²) – Grands Palais
 - **Albert Marquet** (800 m²) – Toiture de l'école de Cuisine Mode d'Emploi(s) par Thierry Marx
 - **Hôpital Sainte Perrine** (75016) - 5 000 m² de toiture
- ★ Lauréat avec **Altarea-Cogedim** sur un appel à projet à Saint Maur les Fossés pour la réalisation d'une serre aquaponique et d'un restaurant locavore
- ★ Lauréat à **l'AMI lancé par Carrefour** sur leur site de Limay pour la réalisation d'une serre aquaponique
- ★ Lauréat à **l'Impulse Lab** pour leur programme d'innovation
- ★ Lauréat au concours **Airport4you de l'Aéroport De Paris (ADP)** pour la réalisation de serre aquaponique et de restaurant locavore
- ★ Lauréat par la **AgrocampusOuest** et la Ville de Tours pour la mission de conception et d'installation des équipements de la serre du projet Jardin Perché
- ★ Obtention du label **Solar Impulse en Juillet 2020**
- ★ Obtention du label **Initiative Remarquable 2020 et 2021**
- ★ Lauréat au concours **IDFood 2020** dans la catégorie Innovation Agricole porté par la région île de France
- ★ Lauréat **FoodTech 500 en 2021**
- ★ Label **Fabriquer à Paris 2021**
- ★ Lauréat **TOP 50 des entrepreneurs à impacts**
- ★ Lauréat **Construction tech 2021** organisé par **Batimat**
- ★ Lauréat **Green solution Awards** (catégorie **Infrastructure**) organisé par **Construction21**
- ★ Official member of the **Greentech Alliance**
- ★ Lauréat **Veolia Innovation à Chateaubriand**
- ★ Finaliste au **Cleantech Open France**
- ★ Lauréat **Avelys Innovation Hub** à Batimat

- **Présentation de l'équipe**

Cueillette urbaine est une équipe **pluridisciplinaire**, composée d'ingénieurs agronomes, de techniciens experts en production végétale, de business développer et de spécialistes en animation de réseau. Cette polyvalence favorise une démarche créatrice, permettant de penser différemment tout en ayant un impact positif sur le quotidien.



Paul Rousselin, Directeur Général de Cueillette Urbaine est passionné d'agriculture maraîchère et de projets innovants. Ingénieur diplômé de l'ESEO en 2008 et du MBA HEC Paris en 2013, 9 ans d'expérience en industrie chez CS puis chez Abertis Group en tant qu'ingénieur, responsable de projet et responsable du business développement avec une solide connaissance en vente, gestion de l'innovation et en l'exploitation de système informatique. Deux expériences de création de start-ups.

- **Activités**

Farm as a service

Fermes productives : conception, mise en place, installation et maintenance de l'infrastructure et des équipements de la ferme urbaine.

Potager Participatif

Installation, entretien et gestion d'un potager par nos soins, afin de vous faire bénéficier d'une expérience unique au cœur de votre établissement.

Atelier Team Building

Des expériences sur-mesure afin de vous faire redécouvrir le goût des fruits et légumes, tout en valorisant la cohésion d'équipe et le bien-être de l'entreprise.

- **Nos techniques culturelles**

Notre innovation c'est la **diversité** des techniques culturelles que nous avons réussi à développer. Nos techniques de culture sont **productives, écologiques** et surtout **adaptées à l'écosystème urbain**. Nous intégrons 3 techniques culturelles innovantes dans nos projets :

- **Le Forest Bed** : ce bac de permaculture a été conçu par les équipes de Cueillette Urbaine. Il intègre une réserve d'eau, un substrat hautement fertilisant composé uniquement de déchets urbains.

- Les **Tower Garden** (exploitation de brevet et partenariat pour le marché français) : cette technique d'Aéroponie verticale a été développée aux Etats-Unis. Elle permet de fortes économies d'eau (90% d'économie d'eau), une production accrue et enfin une adaptabilité maximale car elle possède une très faible portance (80 kg/tour).

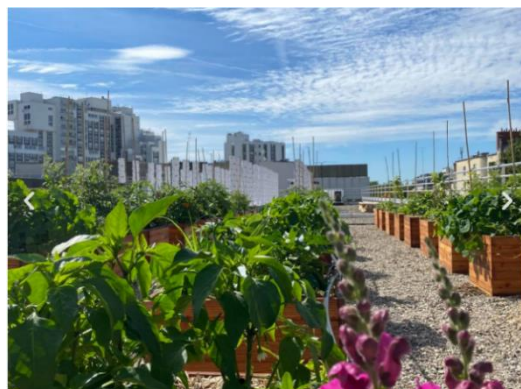
Nos techniques de cultures peuvent être associées à une serre bioclimatique ce qui permet de maximiser les rendements. En effet, l'ajout d'une serre permet d'améliorer les échanges de flux de chaleur et de froid d'un lieu (ou d'une infrastructure) afin d'avoir une consommation d'énergie minimale voire nulle. Cela permet d'étaler les temps de culture et de s'affranchir des aléas climatiques afin d'avoir une production normée et enfin les systèmes de bio contrôle de la serre permettent de réguler les maladies.

- Nos projets

Albert Marquet – Toiture de Cuisine Mode d'Emploi(s) par Thierry Marx (75020)

Projet à vocation productive, l'Arche Végétale déploie sur le toit de l'Hôtel d'Activité diverses techniques de culture : culture en bacs, aéroponie, hydroponie... Un partenariat fort avec l'école Cuisine Mode d'Emploi(s), fondée par Thierry Marx et située dans le bâtiment, est construit autour de zones expérimentales, de partage des cultures et de compostage des déchets verts. A terme, un travail avec le bâtiment voisin sera envisagé pour créer une continuité végétale entre les terrasses !

Partenaires du projet : Cuisine Mode d'Emploi(s) et UrbanLeaf.



Siège de la Réunion des Musées Nationaux – Grand Palais (75012)

La toiture du siège de la RMNGP, à proximité de la Place de la Bastille, accueille le projet Culina Hortus de Cueillette Urbaine. Il s'agit ici de cultiver des variétés rares (concombre des Antilles, basilic cannelle, poivron chocolat, tomate Osu Blue...), grâce aux techniques fortement productives de l'aéroponie et de l'**aquaponie**, gérées uniquement avec des intrants organiques. Les produits sont distribués aux collaborateurs en circuit direct dans le bâtiment lors de marchés hebdomadaires. Enfin, une offre d'ateliers de teambuilding ayant pour thème l'agriculture urbaine et la cuisine est faite aux salariés de la RMNGP.



Hôpital Sainte Perrine (75016)

Le projet Maraîcher Sainte-Périne consiste en une exploitation maraîchère dont les produits, consommés localement, initient le développement vertueux d'une économie circulaire. Le projet associe pour cela divers systèmes hydroponiques et en bacs pour la production de plantes florales, légumières et fruitières. La végétalisation des murs est également proposée dans un objectif d'intégration paysagère des installations et de contribution à l'embellissement du cadre de vie.

Projet porté par GFA Tesserons, en partenariat avec Cueillette Urbaine.

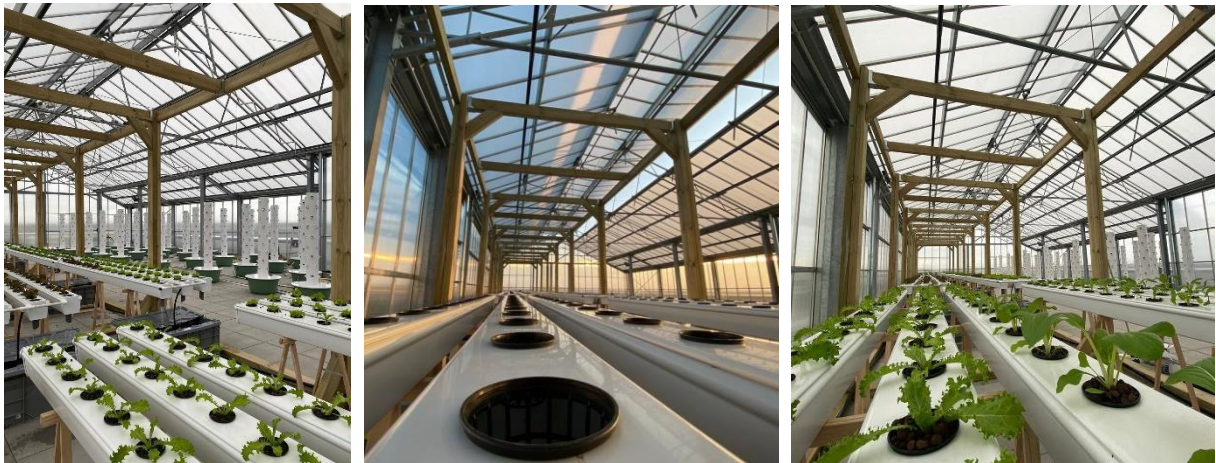


Jardin perché

Pour ce site, nous avons imaginé un projet ambitieux d'agriculture professionnelle afin de fournir directement les habitants de l'immeuble en produits frais (fruits, légumes, herbes aromatiques et poissons). La ferme permet de fournir des produits de saison toute l'année aux consommateurs. Nous sommes allés plus loin qu'une simple démarche locavore en sensibilisant les citoyens sur les questions du futur de l'agriculture et du « mieux manger ».

Ce projet est composé d'une serre écosystémique de 800m² avec plusieurs techniques de production. Il inclut une partie en plein terre.

Client et propriétaire : Agrocampus et Tours Habitat



Le Potager Participatif de la FFF (Fédération Française de Football)

Pour ce site, nous avons imaginé un projet ambitieux d'agriculture urbaine avec une forte insertion paysagère tout en conservant un projet productif et écologique. Ce potager participatif permet de fournir directement les collaborateurs de la FFF en produits frais (fruits, légumes et herbes aromatiques).

Ce projet s'est installé sur une terrasse de 400 m et permet de produire jusqu'à 1 tonne de fruits et légumes par an.

Client et propriétaire : Fédération Française de Football (avenue Grenelle 75015 PARIS)



Module Agricole Yncréa (Lille)

Situé sur le site de « Fives Cail » à Lille, ce projet inclut 2 serres agricoles et un système aquaponique. Il est dédié à la pédagogie et à la recherche et est exploité par des ingénieurs et des chercheurs de l'ISA Lille et Yncréa. Les fruits et légumes produits sont commercialisés juste à côté dans une halle alimentaire.



Ferme urbaine Défense Ouest Gecina – Farm West

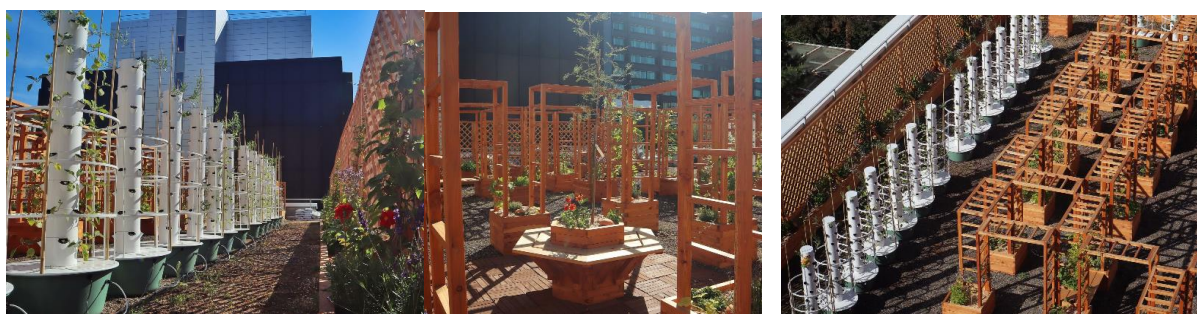
Cette ferme urbaine innovante accueille 300 tours en aéroponie pour une production dépassant les 5 tonnes/an. Les fruits et légumes seront cueillis frais ou transformés et seront commercialisés selon un système de conciergerie directement au sein du bâtiment ou en circuits courts. L'installation est déjà en cours et les premières cultures seront mises en place au printemps 2021.



Ferme urbaine L'Oréal – Hortus Conclusus

Dans son engagement écologique pour les années en cours et à venir, l'Oréal souhaite favoriser l'économie d'eau, le respect de la biodiversité et un retour à des produits sains et naturels. C'est ce que nous avons fait à travers la mise en place de plus de 500 m2 de potager mêlant bacs forest bed et aéroponie. La culture en aéroponie permet une économie d'eau jusqu'à 90% comparée à une agriculture classique. Nous cultivons des fruits, légumes et aromatiques 100% naturels destinés à une épicerie dans les locaux de l'Oréal, pour les collaborateurs. Les invendus seront transformés par l'espace restauration.

Une belle initiative qui favorise la biodiversité, l'économie en eau, une alimentation saine et un circuit ultra court !





Paul Rousselin

CO-FONDATEUR

Formations

MBA À HEC - PARIS

2012 - 2014

Ecole de commerce - Spécialisations en Finance et en Stratégie de l'Innovation

INGÉNIEUR À L'ESEO - ANGERS

2005 - 2008

Ecole d'ingénieur généraliste - Master S.E.A. (Système Embarqué et Automatique) avec une spécialisation en Marketing

Contact

paul.rousselin@cueilletteurbaine.com
06.47.92.74.49
Smart Food Paris - Paris&Co
80 rue des Haies
75020, Paris

Profil

9 ans d'expérience en conseil chez CS puis chez Lyde Conseil dans l'industrie du transport en tant qu'ingénieur, responsable de projet et responsable du business développement. Deux expériences de création de start-ups. Passionné d'agriculture maraîchère et de projets innovants.

Atouts

Anglais : Courant (910 au TOEIC)
Espagnol: Courant
Allemand : Bases
Utilisation courante des outils bureautiques (pack office, sellsy) et d'outil d'aide à la gestion de projets innovants (Gantt, Mindview, ...)

Expériences

CUEILLETTE URBAINE / PARIS / START-UP

2016 - *Aujourd'hui*

- Co-Fondateur & CEO
- Création de chiffres d'affaire ; Levée de fonds ; Management d'équipe (7 employés)
- 15 premiers prix à des concours d'innovation
- 21 projets ambitieux remportés (18 réalisations en Ile de France)
- Plus de 40 références clients
- Contractualisation avec L'oréal, Sanef, Tishmann Spreyer, La Roche, RIVP, Demathieu Bard Immobilier, Gecina, Fédération Française de Football...
- Missions de conseil pour Vinci Immobilier, Vépluche, Ville de Mantes la Jolie

LYDE CONSEIL

2018

Missions de conseil pour :

- Vinci Concessions (Conception et assistance sur un projet d'infrastructure à Dublin)
- Meridiam Infrastructure (Réponse à l'appel d'offre pour la concession de l'aéroport de Sophie en Bulgarie)
- Vinci (Conception et assistance sur un projet de renouvellement urbain)

CS - COMMUNICATION & SYSTEMS

2008 - 2016

Chef de projet technique :

- Conception et Réalisation de solution technique pour des infrastructures urbaines

Ingénieur Système à Dublin puis à Paris (Octobre 2008 à Mai. 2010) :

- Rédaction de propositions techniques et commerciales,
- Gestion des processus qualités et tests,
- Mise en place et supervision du développement de solutions techniques



Julien Girardon

RESPONSABLE OPÉRATIONNEL

Contact

julien.girardon@cueilletteurbaine.com
07.86.01.74.15
Smart Food Paris - Paris&Co
80 rue des Haies
75020, PARIS

Profil

Je rêvais de sortir du laboratoire et être d'avantage dans l'application et l'exécution de mes connaissances. Un projet se dessine alors dans mon esprit, être un acteur de la revalorisation des espaces urbains à travers la végétation.

Atouts

Italien : Bilingue
Anglais : Courant
Espagnol : Courant
Maîtrise du Pack Adobe / Suite Office

Formations

DOCTORAT EN BIOTECHNOLOGIES VÉGÉTALE, INDUSTRIELLE & ENVIRONNEMENTALE - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA
2009 - 2013

LICENCE EN BIOLOGIE DES POPULATIONS ET DES ECOSYSTÈMES - UNIVERSITÉ PAUL CÉZANNE AIX-MARSEILLE III
2005 - 2007

Expériences

CUEILLETTE URBAINE / START-UP / PARIS

2021 - aujourd'hui

Directeur opérationnel :

- Suivi économique des fermes
 - Gestion opérationnelle (management des équipes, ressources)
- Responsable de production d'une ferme urbaine de 1100 m2
- Gestion des cultures maraichères, semis, repiquage, élaboration du calendrier cultural, gestion de l'eau et des nutriments, protection biologique intégrée, récolte et livraison

FLEURS D'ICI / START-UP / PARIS

2019 - 2020

Directeur du pôle relations producteurs / fleuristes :

- Réponse aux appels d'offres et coordination opérationnelle
- Développement de la marketplace et suivi logistique
- Référencement des producteurs Français de fleurs coupées et plantes
- Gestion de l'approvisionnement et suivi de la qualité florale

ABRICOTOIT / SASU / MARSEILLE

2015 - 2019

Fondateur & CEO :

- Gestion de projets : étude des cadastres, gestion de l'eau de pluie, cahier des prescriptions environnementales, approvisionnement en énergie renouvelable, confort et ambiances, morphologie bioclimatique
 - Marketing d'innovation et développement de produits
 - Rapports auprès d'acteurs locaux (municipalité, bailleur, entreprise)
- Co-Fondateur du programme Houblon Urbain Marseillais :
- Accompagnement des citoyens à cultiver le houblon en milieu urbain, brassage, mise en bouteille, et commercialisation de la B.H.U.M.

DIPARTIMENTO DI FISIOLOGIA VEGETALE/ UNIVERSITÀ/ VERONA

2009 - 2013

Doctorat :

- Thèse soutenue : «LHCSR protein in the moss *Physcomitrella patens*»
- Bio-informatique, biochimie, génomique, microbiologie, protéomique



Maéva Hilpron

INGENIEURE AGRONOME,
CHEFFE DE PROJET

Contact

maeva.hilpron@cueilletteurbaine.com
06.45.45.90.23
Smart Food Paris - Paris&Co
80 rue des Haies
75020, Paris

Profil

Ingénieure agronome, j'ai voulu me tourner vers le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Je désire participer à la création d'un modèle de consommation plus durable répondant aux enjeux sociétaux.

Atouts

Anglais : Courant (850 au TOEIC)
Allemand : Bases
Utilisation courante des outils
bureautiques classiques (pack office) et
compétences en SIG

Formations

**ECOLE D'INGÉNIEURS EN AGRONOMIE & AGRO-INDUSTRIE,
UNILASALLE / ROUEN**
2013 - 2018

Ingénieur Agronome spécialité Territoires, Durabilité & Innovations

UNIVERSITY OF EASTERN FINLAND / JOENSUU, FINLANDE
AUTOMNE 2016

Erasmus, School of Forest Sciences

Expériences

CHEFFE DE PROJET CUEILLETTE URBAINE / PARIS / START-UP
2018 - *A aujourd'hui*

- Gestion de projets durant toutes les différentes phases : de la conception, à la réalisation (installation de potagers) jusqu'à la suite clients.
- Réponses aux appels d'offres et réalisation d'offres commerciales
- Organisation et animation d'ateliers autour de l'agriculture urbaine (ateliers cuisine de saison, approche permaculturelle...)
- Communication événementielle, digitale (conférences, salons, newsletters...)
- Participation transverse aux décisions de la société

UNITED PHOSPHORUS LIMITED (UPL) / ENTREPRISE INTERNATIONALE
2017

Elaboration de fiches action CEPP de la gamme de produits biocontrôle pour la mise en oeuvre du Plan ECOPHYTO II.

- Analyse comparée des produits phytopharmaceutiques : produits de synthèses vs produits organiques
- Etude d'impact sur l'environnement
- Etude technico économique

GAEC DE LA POUJADE / FERME EN POLY-CULTURE- ELEVAGE
2015

Diagnostic global d'une exploitation biologique

- Analyse technico économique
- Analyse environnementale et propositions de changements



Margaux Hobon

CHEFFE DE PROJET

Contact

margaux.hobon@cueilletteurbaine.com
06.48.49.90.22
Smart Food Paris - Paris&Co
80 rue des Haies
75020, Paris

Profil

Passionnée par l'agriculture urbaine et son aspect pluridisciplinaire, je souhaite participer au développement du végétal en ville. Je désire prendre part à la résolution de défis tels que la sécurité alimentaire, la sociabilisation et l'éducation de tous.

Atouts

Anglais : Courant
Espagnol : Bases
Utilisation courante des outils bureautiques classiques (pack office), compétences en SIG et statistiques Rstudio

Formations

MASTER AGROSCIENCES, ENVIRONNEMENT, TERRITOIRES, PAYSAGES, FORETS, PARCOURS AGROECOLOGIE
UNIVERSITE PICARDIE JULES VERNE / AMIENS

2019 - 2021

LICENCE SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE, MENTION BIOLOGIE-ECOLOGIE
UNIVERSITE DE NANTES

2016 - 2019

Expériences

CHEFFE DE PROJET CUEILLETTE URBAINE / PARIS / START-UP

2021 - *A aujourd'hui*

- Gestion de projets durant toutes les différentes phases : de la conception, à la réalisation (installation de potagers) jusqu'au suivi clients.
- Réaliser des études (spécification fonctionnelle et détaillée, conception avec schéma technique) de projets d'agriculture urbaine (dimensionnement, organisation, choix du substrat et des cultures, prévisions de production)
- Réponses aux appels d'offres
- Suivi de projet d'étude et de réalisation R&D
- Organisation et animation d'ateliers autour de l'agriculture urbaine

LA SAUGE / NANTES

2020

- Étude et gestion des ravageurs de cultures
- Influence de la mise en place d'une bande fleurie sur la population de *Trialeurodes Vaporariorum* et l'apport d'ennemis naturels sous serre

LISAQUA / NANTES

2019

- S'assurer de la bonne qualité des eaux d'élevage par le biais d'analyses quantitatives de nutriments et de paramètres physico-chimiques
- Corrélation de ces données aux évolutions microbiennes du milieu



Amaury Musset

MARAÎCHER URBAIN

Contact

amaury.musset@cueilletteurbaine.com
06.25.09.64.84
Smart Food Paris - Paris&Co
80 rue des Haies
75020, PARIS

Profil

Passionné par le végétal, je souhaite participer au développement de la nature en ville et de l'agriculture urbaine. Je souhaite que tous les urbains puissent accéder à une alimentation saine et locale.

Atouts

Reconnaissance des végétaux
Connaissances des différentes techniques de cultures (pleine terre, aéroponie, hydroponie, aquaponie)
Connaissances des principes de la permaculture et de la lutte biologique

Formations

BTS- AMENAGEMENTS PAYSAGERS

ECOLE DU BREUIL

2018 - 2020

FORMATION DMO - FILLIERE DU VEGETAL ET TECHNIQUE BIOLOGIQUE

CENTRE DE FORMATION, LA GAUTRECHE

2016 - 2017

Expériences

MARAÎCHER / CUEILLETTE URBAINE / PARIS / START-UP

2021 - *A aujourd'hui*

- Gestion d'une ferme hydroponiques de 300 tours
- Suivi et conduite de cultures
- Lutte biologique
- Relevé de données hebdomadaires et analyse des données
- Participation à la distribution de la production
- Entretien de plusieurs potagers (Radio France, FFF, SNCF, Créateurs d'Instants, Babilou)

MARAICHER / NATURE URBAINE / PARIS / START-UP

2021

- Suivi et conduite de cultures
- Gestion du planning de production
- Maintenance des systèmes aéroponiques et hydroponiques
- Distribution de la production

JARDINIER PAYSAGISTE / PLACE DES FLEURS / LEVALLOIS-PERRET / ENTREPRISE

2020

- Aménagements paysagers de jardins
- Installation de systèmes d'arrosage automatique
- Entretien de différents jardins

JARDINIER PAYSAGISTE / URBA-GREEN / PARIS / ENTREPRISE

2019

- Aménagements paysagers de balcons, terrasses et jardins
- Entretien de plantes d'intérieurs pour des bureaux d'entreprises