



L'AGRICULTURE PREND DE LA HAUTEUR ET S'ADAPTE À DE NOUVEAUX ENVIRONNEMENTS

ChamPerché est une start up qui a vu le jour le 4 octobre grâce à deux frères, Antoine et Guillaume Fuyet ainsi que leur équipe Jessica Pastor, Vincent Felisat et Julien Fuyet. L'objectif de ChamPerché est de proposer une alternative à la consommation croissante des ressources alimentaires, en implantant un commerce local de fruits et légumes.. Dans l'enceinte d'une tour végétale fermée et contrôlée, ils proposeront des produits :



100 fois moins
de surface

0
Pesticide
Déchet
OGM

LOCAUX, FRAIS ET MOINS CHERS

100% ENERGIE RENOUVELABLE

Dans un premier temps, pour développer leurs techniques agricoles, ils lancent un prototype dans un espace proposé par la société CPCU en y faisant pousser des aromates en bioponie. Cela consiste à faire de la culture biologique hors sol en utilisant les principes de la permaculture soit :

- Création d'un écosystème par introduction d'auxiliaires, de plantes compagnes, de pollinisateurs, de champignons symbiotiques...
- Un engrais uniquement organique certifié agriculture biologique.

L'objectif de ChamPerché n'est pas de remplacer notre agriculture traditionnelle, mais bien d'être en **synergie**. Leur ambition est de développer l'amélioration naturelle des plantes, en apprendre d'avantages sur les sciences du végétal, créer des emplois et produire dans les endroits où cela sera nécessaire.

En croisant tous ces savoirs, ChamPerché arrivera à réimplanter l'agriculture **au plus proche des consommateurs**, court-circuitant ainsi les transports, la déforestation et la pollution des sols et des eaux.

La Mairie de Paris leur fait confiance en étant finalistes au projet des talents **#Paris2024**. Ils sont également accompagnés par **Yvelines Actives** dans leur création d'entreprise.

ChamPerché proposera donc dans la première année des aromates puis des fruits et légumes frais aux particuliers comme aux professionnels. Ils démarchent déjà : bars, restaurants, cantines et autres enseignes, afin de **partager** leurs produits frais au maximum avec la population locale.

Le chef étoilé **Marc Veyrat** atteste la qualité de leurs produits avec un partenariat et les intègre à sa fondation.

Une partie de leur production sera redistribuée à l'association "Sur le Champ!" pour **aider** les plus démunis. Ils vont également mettre en place une ferme pédagogique à «l'Espace Imaginaire» à La Plaine Saint-Denis afin de **nourrir** les personnes du site et développer des **visites éducatives**.

