

FERRANDI, L'ÉCOLE FRANÇAISE DE LA GASTRONOMIE

LOCALISATION

Paris 6^e

PROGRAMME DE L'OPÉRATION

Ecole

PROJET

Accompagnement à la création d'un jardin potager pour une école de cuisine

CALENDRIER

Livré en 2015

SURFACE

50 m²

TYPE DE MISSION

Conception
Réalisation
Formation

PARTENAIRES

BDE de l'école Ferrandi

Ce potager sur une terrasse de 50 m² est à l'initiative du bureau des élèves de l'école Ferrandi. Il permet, via des bacs et des étagères plantées, de cultiver de manière ergonomique et optimisée de nombreuses variétés de fleurs comestibles et d'aromatiques rares.

Les étudiants, préalablement formés par Topager, entretiennent aujourd'hui de manière autonome le jardin et utilisent les récoltes dans le restaurant d'application au rez-de-chaussée du bâtiment. Ces produits étant particulièrement fragiles et coûteux, la production locale permet des économies significatives tout en garantissant fraîcheur et goût. Elle offre également la possibilité aux étudiants d'expérimenter un grand nombre de variétés d'aromates ou de fleurs comestibles et de découvrir de nouvelles saveurs.



Etagère d'aromatiques



Vue générale de la terrasse