



**Communiqué de presse**

Jeudi 31 janvier 2019

## **« Houblon » Saison 2 :**

### **Les lauréats de l'appel à projets**

**Après avoir lancé la saison 3 des Parisculteurs, la Ville de Paris, poursuit le développement de l'agriculture urbaine et annonce aujourd'hui les projets lauréats de « Houblon saison 2 ». Dès le printemps 2019, le houblon sera cultivé sur 7 nouveaux sites.**

Fort du succès de l'appel à projets « Houblon saison 1 », qui a permis l'installation de 8 nouvelles houblonnières réparties sur 1 kilomètre de murs parisiens. La Ville de Paris continue de soutenir la filière brassicole en lançant en octobre dernier la saison 2.

Aujourd'hui, Pénélope Komitès, adjointe à la Maire de Paris chargée des espaces verts, de la nature en ville, de la biodiversité et de l'agriculture urbaine, a annoncé les 7 projets lauréats de la saison 2, qui cultiveront dans des parcs et jardins, des gymnases ou un mur face à la station F (Halle Freyssinet) grâce au partenariat avec la SEMAPA.

Les sites seront mis en culture dès ce printemps. Les houblonniers donnent rendez-vous aux Parisiens en septembre pour des récoltes participatives.

«La culture du houblon répond à l'essor des bières artisanales, favorise les circuits courts et renforce la place de la nature à Paris.» explique Pénélope Komitès.

Découvrez les projets lauréats :

- Les brasseurs de Fauve Craft Beer et les jardiniers urbains de Merci Raymond s'associent pour développer une bière ultra locale, circulaire et participative au sein de la piscine Georges Rigal dans le 11<sup>e</sup>.
- L'association Cityhops, déjà lauréate de la Saison 1, cultivera au sein du square Samuel Becket (11<sup>e</sup>) pour produire et distribuer du houblon local et faire connaître cette culture aux Parisiens.
- La Brasserie La Parisienne, brasserie enracinée dans le terroir agricole d'Île de France s'inscrivant dans une économie locale qui privilégie les circuits courts, lauréate de la saison 1, poursuit son développement à Paris en investissant les 155 mètres linéaires du Mur Ada Lovelace, en construction face à la Station F (Halle Freyssinet).
- Sweet Peas, qui réunit Abricotoit et Racines et Capucines, spécialiste de la conception de projets d'aménagements végétaux et comestibles en milieux urbains, déjà lauréat de la saison 1, poursuit son développement au sein du centre sportif Rigoulot avec 40 mètres linéaires de murs supplémentaires à cultiver.

- Cueillette Urbaine, entreprise spécialisée dans l'agriculture urbaine, lauréate des Parisculteurs, notamment sur le site de Sainte Périne dans le 16<sup>e</sup>, cultivera environ 35 mètres linéaire de murs dans le bois de Boulogne (16<sup>e</sup>)
- Mashroom, micro-brasserie lauréate de Houblon saison 1 qui associe la production de bière artisanale et la valorisation des résidus de malt comme substrat de culture de champignons comestibles, s'installe au stade Max Rousié (17<sup>e</sup>).
- La Brasserie La Parisienne, après une première très bonne récolte au stade Déjerine grâce à Houblon saison 1, cultivera le stade Louis Lumière, toujours dans le 20<sup>e</sup>.

Le houblon est une liane grimpante, principalement cultivée dans le nord de la France, la Flandre et l'Alsace. S'adaptant bien au climat parisien, c'est aussi une plante prometteuse pour l'agriculture urbaine, qui se développe rapidement et qui peut atteindre jusqu'à 10 mètres de hauteur en s'enroulant autour d'un support (corde, câble...).

Contact presse : 01 42 76 49 61 - [presse@paris.fr](mailto:presse@paris.fr)

### **Contacts presse**

Prénom Nom  
01.02.03.04.05 / 06.07.08.09.10  
[p.nom@paris.fr](mailto:p.nom@paris.fr)

Prénom Nom  
01.02.03.04.05 / 06.07.08.09.10  
[p.nom@paris.fr](mailto:p.nom@paris.fr)