

Production et Distribution Locales

Les fruits et légumes sont **n°1**
des aliments consommés en
circuit court



Dans un contexte actuel évident de prise de conscience "éco responsable", il est important d'apporter des solutions maîtrisées à chaque consommateur. En effet, aujourd'hui 1 AMAP ou réseau de distribution locale se crée par jour en France.

S'inscrivant dans cette démarche, la production urbaine, c'est donc :

- pas ou peu de transport = Impact carbone 0
- un retour à une consommation "logique" de produits de saison.

71% des français sont sensibles à la tendance "locavore"
Alors rejoignez-nous...



Mes courses
sur le toit de ma Ville

*Contactez-moi au plus vite pour plus
d'informations et pour connaître les tarifs
d'une alimentation saine.*

Nicolas Guichard

vertiferme@gmail.com - 06 86 88 78 44

8 rue Pasteur - 91430 IGNY



Verti
Ferme

Siren 844 097 550
EARL VertiFerme - RCS Evry
Capital : 40 000 euros
Création : Studio Cirsé - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.



Verti
Ferme


Mes courses
sur le toit de ma Ville

Production Écologique Raisonnée


0 pesticide



Actuellement, 75% des herbes fraîches sont contaminées aux pesticides et 15% du basilic et du persil vendus en Europe dépassent les taux admis *(d'après une étude de la DGCCRF, et du CRA, l'équivalent belge de l'INRA).*

100%

biodiversité

Avec VertiFerme, vous avez la garantie d'une production 100% naturelle car nous refusons simplement l'utilisation de produits phytosanitaires et toutes nos semences sont Bio. Les seuls nutriments sont des intrants équivalents aux productions labellisées AB.

L'installation d'hôtels à insectes permet le traitement des ravageurs par leurs prédateurs naturels. 



10x moins d'eau gaspillée que l'agriculture conventionnelle

L'apport hydrique et nutritionnel est uniquement racinaire : il n'y a pas de vaporisation sur les feuilles (minimisant ainsi l'évaporation), pour une consommation maîtrisée et réduite à son strict minimum. De plus, le circuit d'eau étant totalement fermé, il n'y a pas de déperdition par le sol. Alors que la préservation des nappes phréatiques est aujourd'hui, une vraie problématique en agriculture conventionnelle... en hydroponie : l'eau est et reste 100% potable à toutes les étapes du process.

100% fraîcheur

Toutes les récoltes sont faites en fonction de vos commandes. Les produits VertiFerme sont ainsi distribués le jour de leur récolte.

100% fraîcheur, c'est aussi :

- 0 stockage réfrigéré donc 0 perte de vitamines.
- 0 conservateur nuisible pour la santé.
- 0 gâchis.

100% d'espace jusqu'à présent non utilisé, valorisé

pour un réel retour de
la Biodiversité en Ville
avec :

150 espèces cultivées
(parmi les 5 grands genres de plantes)
sur seulement 300m²

