



RAPPORT D'ACTIVITE 2014



Le mot des fondateurs

PermaFungi SCRL-FS

**1362 km parcourus
à vélo**

**3 tonnes de marc
de café récoltées**

**900 kg de pleurotes
produits**

**35 930 € de chiffre
d'affaires**

Une année folle et un grand pas en avant! Après le temps des expériences en 2013, cette année 2014 nous a permis de réaliser notre rêve insolite des premiers jours : créer une champignonnière en plein centre de Bruxelles ! Création des structures juridiques, aménagement de notre espace, recrutement, lancement de la production : les bases sont désormais bien ancrées pour le développement du projet sur le long terme.

Désormais, place à la consolidation et aux nouveaux projets pour 2015. Nous devrions atteindre une production de 500kg de pleurotes par mois et nous souhaitons sortir un nouveau concept, le Fungi Pop, qui fera l'objet d'une campagne de crowdfunding. Enfin, notre rêve à moyen terme consiste toujours à encadrer la création d'autres champignonnières en Belgique, basé sur nos techniques de culture. Réalité début 2016 ? On y croit !

Martin, Martin, Philippe, Loïc et Hugues

Permacity ASBL

22 workshops

250 participants



1. Faits marquants de l'année

Février		<p>Le projet PermaFungi acquiert deux personnalités juridiques. D'un côté la coopérative à finalité sociale et de l'autre l'association.</p> <p>Nous investissons les caves Tour&Taxis. Dorénavant, c'est là que nous produisons nos délicieux champignons.</p>
Mai		<p>Durant l'été, PermaFungi s'est lancé à l'assaut des festivaliers de LaSemo et d'Esperanzah.</p>
Juillet		<p>Pendant ce temps, la collecte du marc de café dans Bruxelles s'organisait petit à petit.</p>
Août		<p>Notre équipe s'agrandit encore avec Sylvine, notre chargée de workshop bilingue et William, collaborateur en production.</p>
Septembre		<p>Laurence prit en charge l'organisation du plus gros événement de l'année : l'inauguration officielle de notre nouvelle champignonnière !</p>
Octobre		<p>La fin de l'année fût marquée par une véritable envolée de la production grâce à une commande importante de la part de Bruxelles Environnement et aux fêtes de fin d'année. Nous finissons ainsi l'année en beauté.</p>
Novembre		
Décembre		



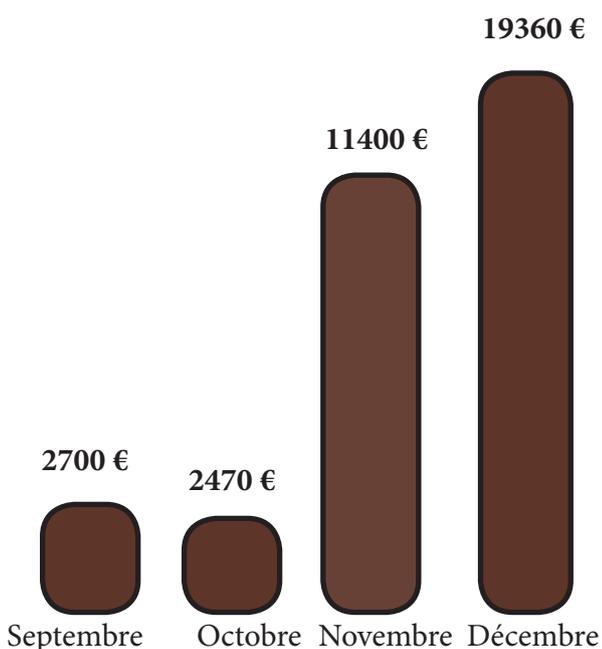
2. Evolution de nos activités

Dans nos prévisions, nous avons estimé nos ventes à 300 kg de champignons frais par mois. Le graphique ci-dessous montre bien comment nos prévisions ont été rencontrées. Par ailleurs, nos kits de culture ont été fort appréciés, notamment pour les fêtes de fin d'année. Le chiffre d'affaires et la quantité de pleurotes produite suivent logiquement la même courbe ascendante durant les derniers mois de l'année.

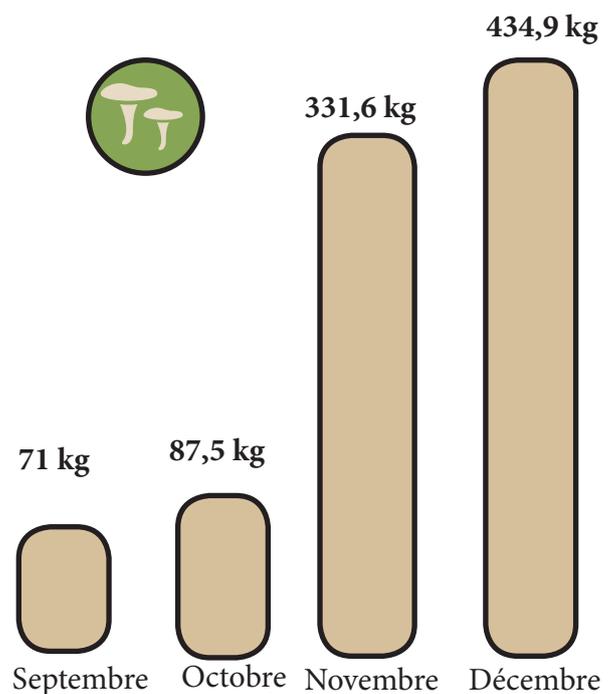
Quant à l'engagement de nouveaux collaborateurs, ce n'est pas moins de 5,4 équivalents temps pleins que le PermaFungi rémunèrait le 31 décembre 2014. Concernant notre activité de sensibilisation au monde des champignons, nous avons donné 22 formations pratiques sur la culture de champignons (workshops). On estime donc à un peu plus de 250 le nombre de personnes ayant participé à nos workshops.

22 workshops donnés à plus de 250 participants en 2014

Evolution du chiffre d'affaires de septembre à décembre 2014 (€)



Production des pleurotes par la communauté PermaFungi





3. Objectifs et perspectives 2015

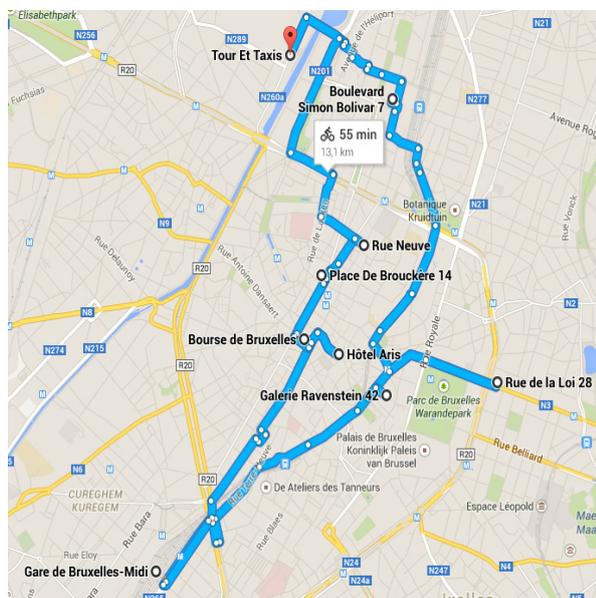
Pour l'année 2015, notre objectif est d'améliorer notre production pour dépasser les 500 kg de champignons frais par mois. Nous viserons également à étendre nos points de distribution de nos kits de culture pour être présent dans plusieurs villes en Belgique.

Cette année sera aussi une année dédiée à l'innovation et à la création de nouveaux produits et services. En effet, nous voulons continuer à développer et diversifier notre offre et ainsi renforcer notre résilience face à un environnement changeant. Notre équipe travaille déjà à la conception et au lancement d'un nouveau produit pour le mois de septembre, le Fungi Pop ! Enfin, nous ouvrirons la réflexion sur l'essaimage de nos techniques. En effet, notre vision à moyen terme est de pouvoir valoriser un maximum de marc de café dans plusieurs villes en Belgique, via l'encadrement d'entrepreneurs sociaux qui souhaitent créer une champignonnière basé sur nos techniques de culture.

4. Impact environnemental

Depuis le lancement de l'activité, notre équipe chargée de la collecte du marc de café dans la ville de Bruxelles a parcouru plus de 1362 kilomètres et récolté plus de 3 tonnes d'or noir. Outre la perte certaine de nombreuses calories chez nos super cyclistes, c'est l'équivalent énergétique de 102 L d'essence que l'on n'aura pas rejeté dans l'atmosphère (moyenne d'une voiture : 7,5L / 100km). En ce qui concerne le champost, ou le résidu de notre culture de champignons, nous avons un partenariat avec ParckFarm qui valorise notre champost pour ses activités d'agriculture urbaine.

Tracé de la collecte du marc de café par nos cyclistes



Moyenne du temps de parcours : 1h00
Nombre de km parcourus par collecte : 13,1 km

3 tonnes de marc de café valorisées ou 200 000 tasses de café





5. Plus-value sociale et sociétale

Une des missions principales du projet PermaFungi est de créer de l'emploi et de renforcer l'insertion socio-professionnelle de personnes peu qualifiées. En tant qu'entreprise d'insertion (EI), durant les 6 derniers mois de l'année 2014, nous avons engagé plus de 5 ETP* dont 32% correspondant à notre public cible.

**5 ETP
engagés en
2014**

Croyant en la force du collectif, nous avons commencé fin 2014 à expérimenter des dispositifs visant une gestion participative de la coopérative par les travailleurs. De la sorte, nous voulons soutenir leur participation dans les processus de décisions et également développer une culture de l'intelligence collective.



* = équivalents temps pleins

6. Notre univers en quelques mots

Ecologie **Créatif**
Dynamique
Innovation **Urbain**

William, collaborateur en production

Ce que j'aime chez PemaFungi, c'est la convivialité qui y règne ainsi que l'esprit d'entraide. Chacun est là pour aider l'autre sans soucis et ça fait vraiment plaisir à voir. La débrouillardise de chacun est toute aussi impressionnante. Ici, chaque problème a sa solution, (je pense surtout à Mathieu en disant ça, notre Mac-Gyver attitré). Et forcément, le côté écolo m'a directement enthousiasmé à l'idée de rejoindre le projet.



7. Remerciements

Nous remercions toutes les personnes qui nous ont aidés de près ou de loin à réaliser ce projet : les travailleurs, bénévoles, stagiaires (Bertrand, Lauranne, Laurence, Perrine, Stijn, Yolan et tant d'autres) et nos partenaires qui nous ont fait confiance durant cette année et sans lequel ce projet n'aurait pu voir le jour.



TOUR & TAXIS



Restez connectés à la communauté PermaFungi



info@permafungi.be



PermaFungi



@PermaFungi