

*Martin*  
**GERMEAU,**

28 ans, cofondateur de Permafungi,  
producteur de pleurotes à partir  
de marc de café

« Notre concept est celui  
de la résilience urbaine :  
nous reconstruisons  
une économie locale  
et durable à Bruxelles. »

Après des études de bioingénieur, je suis parti en Thaïlande pour me former à la permaculture, une science et un art de l'aménagement des écosystèmes humains, éthiques et durables. Sur place, j'ai rencontré une personne qui m'a initié à la culture de pleurotes sur du marc de café. A l'époque, je n'étais pas vraiment à la recherche d'un emploi, mais je souhaitais trouver une place dans la société et exercer une activité qui corresponde à mes valeurs. J'ai d'abord fait un peu de recherche à l'université, mais cela ne collait pas avec mon envie d'apporter des changements à la société. La rencontre avec Martin François a été déterminante. Il avait des compétences en matière d'entrepreneuriat social et, ensemble, nous avons commencé l'aventure de la culture de pleurotes sur marc de café à Bruxelles. Ce qui me plaît dans cette démarche : c'est un système intégré où nous valorisons toute la production, jusqu'aux déchets. On utilise la fin de la production comme compost et engrais que nous fournissons à un producteur bio. C'est une économie plus circulaire. Au début, nous avons dû pousser plusieurs portes, surtout celles de la gratuité (rire) et cela a marché. Nous sommes tombés à un bon moment, la société était prête à recevoir ce genre de projet basé sur de l'économie sociale et la réduction des déchets. Nous avons commencé à deux et, un an et demi plus tard, nous sommes 5 à travailler à temps plein. Nous avons un partenariat avec les restaurants Exki qui nous donnent leur marc



de café que nous partons collecter à vélo. Comme nous récoltons du marc de café bio, nous faisons pousser des pleurotes bios dans les caves de Tour et Taxis, en plein cœur de Bruxelles. Très riches en vitamines, bons pour la digestion et le cholestérol, ces pleurotes sont vendus à des restaurateurs, sur notre site à des particuliers et chez Efarmz. En plus de la coopérative, nous avons fondé une ASBL qui fait de la recherche et de la sensibilisation. Nous organisons des workshops et des visites de l'espace de production. La vocation première du projet est de promouvoir la résilience en ville, et nous y parvenons. Notre challenge actuel est de rendre le projet viable à terme et de le dupliquer dans d'autres villes. Mais nous sommes confiants, c'est très enrichissant de sentir l'engouement des gens et de voir qu'on a un impact positif sur la société et l'environnement.»

[www.permafungi.be](http://www.permafungi.be)

« C'est  
enrichissant  
de sentir  
qu'on a  
un impact  
positif sur  
la société  
et l'environnement. »

*Même chose Belgique avril 2015.*