PERMAFUNGI

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2015

PermaFungi SCRL-FS, société coopérative à finalité sociale, 86C boite 99, Avenue du Port, 1000 Bruxelles
Entreprise d'insertion agréée par la Région de Bruxelles-Capitale

Table des matières

2015 en chiffres P.3

Le mot des fondateurs P.4

Notre univers en quelques mots P.5

Les faits marquants de 2015 ..... P.6

Le Kit 2.0 et le Fungi POP P.7

La deuxième champignonnière P.8

Évolution de nos activités P.9

Plus-value sociale, sociétale
et écologique P.10

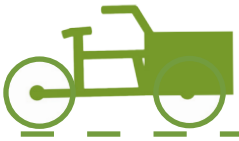
Objectifs et perspectives 2016 ..... P.11

Remerciements P.12

2015 en chiffres

PERMAFUNGI

3300 km parcourus à vélo



soit **462** kilos de CO^2 économisés

3000 kg de pleurotes produits

15 tonnes de marc de café recyclé

14 tonnes d'engrais remis à la terre

17 points de vente

5 personnes engagées

1400 followers supplémentaires sur Facebook

22 ateliers soit **250** participants

Le mot des fondateurs

Après 3 ans, nos premières expériences de 2013 paraissent déjà bien loin. Depuis l'installation de notre champignonnière en 2014, 2015 aura été pleine de rebondissements. Une année marquée par un **triplement de notre production**, l'accueil de 2 nouveaux membres dans l'équipe, le développement d'un nouveau produit - le **Fungi POP** - et l'ouverture d'un **second espace de production** à Bruxelles. Le rêve initial est donc bel et bien devenu réalité ! Et ce n'est qu'un début, nous ne comptons évidemment pas en rester là.

Maintenant que des bases solides ont été posées, le pari pour 2016 est triple : continuer à consolider nos activités actuelles, augmenter la production de **délicieux champignons** locaux et poursuivre nos investigations dans le domaine de l'**innovation**. Des pleurotes à la vitamine D ça vous inspire ? Nous bien ! La Fungi révolution est en marche !

Martin, Martin, Loic, Hugues et Philippe

Notre univers en quelques mots

Résilience urbaine

Notre leitmotiv depuis le début ! En valorisant localement un déchet à 100% avec une très faible utilisation d'énergie fossile, PermaFungi contribue à rendre les villes plus résilientes.

Innovation & Économie circulaire

Valoriser du marc de café en délicieux pleurotes est un premier pas innovant dans l'économie circulaire. Cela montre que d'autres modes de production et de consommation durables sont possibles. Et ce n'est qu'un début…

Humain

L'humain occupe une place centrale chez nous. Nous cherchons une place qui permette à chacun de contribuer au projet tout en continuant à s'épanouir. Pour ce faire, nous avons mis en place une gestion participative, un programme d'insertion socio-professionnelle mais surtout une super ambiance de travail !

Partage

Durant les ateliers nous partageons nos techniques de culture. L'objectif : créer un savoir faire local et susciter l'envie à d'autres porteurs de projets de répliquer le modèle pour créer un réseau de production décentralisé.

Excellence

Un grand professionnalisme pour des produits de qualité, sains et frais accompagnés d'un service sur mesure, à l'écoute de nos clients et partenaires. Nous visons l'excellence autant du point de vue technique que du point de vue humain.

Fun

Du fun sinon rien !

Les faits marquants de 2015

PERMAFUNGI

Janvier

Triplement de la production de pleurote pour atteindre les 300 kg/mois

Mars

PermaFungi est présent au pavillon belge de l'Exposition Universelle de Milan

L'équipe s'aggrandit: Xavier et Coco à la production et Nico à la communication

Août

Après une campagne de financement réussie, le Fungi Pop est désormais disponible

Septembre

Ouverture d'une deuxième champignonnière à Saint-Gilles

Décembre

Le kit 2.0 et le Fungi POP

Cette année, deux évolutions principales ont marqué PermaFungi. Tout d'abord, notre kit de pleurote devient le **kit 2.0**. Il se conserve à présent beaucoup mieux et produit plus.

2015, c'est aussi la naissance du petit frère : le **Fungi POP**. Vous avez été nombreux à nous proposer votre marc de café. Mais pourquoi ne pas créer un objet qui vous permette de faire **votre culture avec votre propre marc de café ?** C'est le pari que l'on s'est lancé et pour lequel vous nous avez soutenus avec la **campagne de crowdfunding** qui nous a permis de récolter plus de **10 000 euros**. Le Fungi POP a donc bien vu le jour en septembre 2015.

Les semences présentes dans la boite de culture sont le départ de votre culture à laquelle il faut juste ajouter un peu de marc de café. Plus la boite de culture se remplit, plus le champignon se développe en se régalant du marc de café. Ensuite, quelques jours de pousse et hop ! Vous voilà avec des pleurotes on ne peut plus **frais** ! Le plus gros avantage du POP est qu'il est **réutilisable** à souhait. Une fois les pleurotes cueillis, on y laisse un peu de substrat et c'est reparti : le Fungi POP n'attendra plus que sa nouvelle « dose » de caféine !

La deuxième champignonnière

Au cœur de **Bruxelles**, à Saint-Gilles, Laurence, une de nos plus fidèles partenaires, a décidé de tenter l'aventure en aménageant ses caves spacieuses en une véritable **champignonnière**.

En plus d'augmenter la quantité totale de pleurotes produits, ce nouveau lieu nous a permis d'initier notre rêve initial, à savoir créer un **réseau de production décentralisé**.

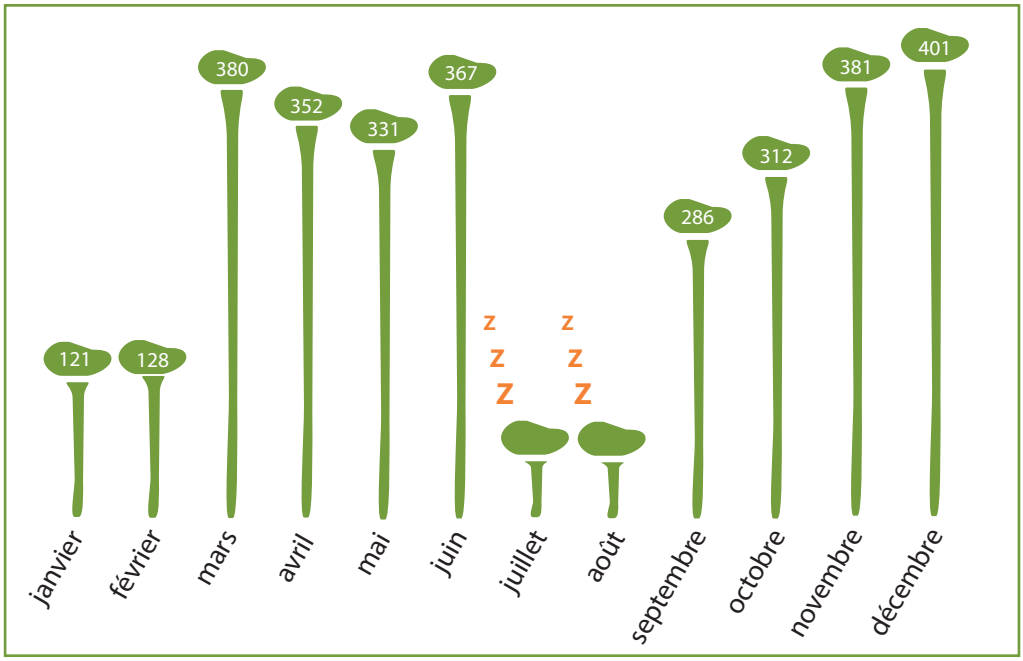
Une question à Laurence, responsable de notre deuxième champignonnière

Comment as-tu rejoint l'aventure PermaFungi ?

" En mai 2014, j'ai participé à un workshop et je suis devenue bénévole. Ensuite, j'ai travaillé à la production pendant quelques mois et j'ai eu l'idée de transposer le modèle de production chez moi en collaboration avec PermaFungi. J'ai la chance de disposer d'espace suffisant pour produire des pleurotes dans mes caves. ***Cela me permet de créer mon activité d'agricultrice urbaine*** *et de continuer à sensibiliser et à défendre les valeurs du* ***développement durable****. J'aime aussi l'esprit de PermaFungi qui défend un modèle économique socialement soutenable à travers la coopérative à finalité sociale. "*

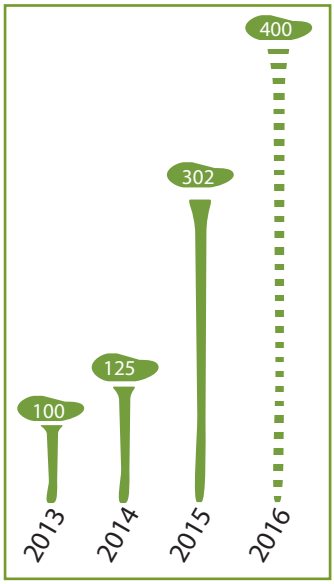
Évolution de nos activités

Production mensuelle de pleurotes au cours de l'année 2015



2015 aura été l'année du **triplement de notre production** de pleurotes frais en passant d'une centaine de kilos à plus de 300 kg en fin d'année. Ça a été un beau challenge entrepris en février qui nous a fait revoir tout notre système de production, augmenter la quantité de marc de café valorisée et bien sûr couler quelques litres de sueur en plus ! Enfin, la pause de production de juillet-août nous a quand même permis de nous reposer un peu…

Production mensuelle moyenne de pleurotes de 2013 à 2015 et estimation pour 2016



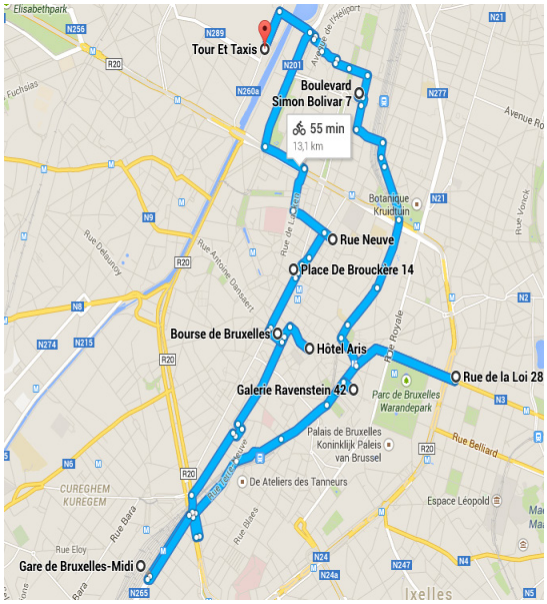
Ce graphique est un aperçu de **l'évolution de notre production** de pleurotes au cours du temps. Et ça augmente pas mal ! Surtout en 2015, avec le triplement de la production. Pour 2016, on vise les **400 kg !**

Plus-value sociale, sociétale et écologique

Nous sommes convaincus que chaque travailleur peut apporter sa contribution à la prise de décision. Depuis plus d'un an maintenant, nous avons mis en place une **gestion participative** et les résultats sont prometteurs : les équipiers se sentent plus reconnus au sein de l'entreprise, car ils savent que leur avis compte. En plus, on a pu faire émerger de nombreuses idées qui contribuent, à différents niveaux, à renforcer le projet.

2 personnes ont rejoint l'équipe en 2015. Nous sommes donc 5 à présent. Cette équipe est renforcée périodiquement par un ensemble de bénévoles et de stagiaires auxquels nous transmettons la philosophie du projet et notre savoir-faire.

La collecte du marc de café



Du lundi au samedi, nous parcourons la ville pour aller collecter le précieux marc de café. Nous effectuons cette collecte dans **8 restaurants Exki** partenaires qui nous assurent un apport important et régulier. Le tracé ci-contre illustre le trajet parcouru. Par an, cela représente plus de **15 tonnes de marc de café recyclé et 3000 km à vélo soit 350 kilos de CO2 économisés.** Sans oublier l'acquisition d'impressionnants mollets pour nos cyclistes !

Une fois le marc de café utilisé pour notre culture, nous fournissons notre "champost" à la **Ferme Nos Pilifs**. Rien ne se perd !

Objectifs et perspectives 2016

Parmis nos objectifs de 2016 :

- **Plus de marc de café pour plus de champis** ! Nous allons continuer à augmenter progressivement la production mensuelle pour atteindre 400 kilos de pleurotes.

- **Plus de workshops** ! Vu le succès grandissant de nos ateliers, nous comptons développer cette activité pour la rendre de plus en plus accessible à tous les publics.

- **Plus d'innovations** ! Comme on n'est pas à court d'idées, les tests et expériences pour nos prochaines idées sont en cours… affaire à suivre donc !

Remerciements

Nous remercions toutes les personnes qui nous ont aidé en 2015 à construire PermaFungi: les travailleurs, bénévoles, stagiaires (Adrien, Corentin, Cédric, Laurence, Xavier, Stijn, Nicolas, Lucie, William, Mathieu, Zoé, Jean, Antoinette, et tant d'autres) et nos partenaires qui nous ont fait confiance cette année encore et sans lequel ce projet n'aurait pu voir le jour.

Restez connectés à la communauté PermaFungi

info@permafungi.be

PermaFungi

@PermaFungi