



# TEAM BUILDING

## Programme d'activités





# A la recherche d'un team building durable et d'une expérience inoubliable ?

**PermaFungi vous propose une aventure sur-mesure dans l'univers fabuleux des champignons !**

A travers les différentes activités proposées, vos collaborateurs découvriront une champignonnière inédite au sein de laquelle le marc de café, récolté à vélo, est utilisé comme substrat pour faire pousser des délicieux pleurotes. Notre projet d'agriculture urbaine, d'économie circulaire, locale et sociale vous ouvre ses portes pour vous dévoiler tous ses secrets !

Visite guidée, dégustation de pleurotes, fabrication d'un kit à champignons ou encore lunch aux pleurotes sublimes par le chef du restaurant La Fabbrica : de nombreux choix s'offrent à vous selon votre équipe et vos envies. Découvrez nos différentes activités et contactez-nous pour construire votre programme sur mesure !





## Activité #1 - Visite de la champignonnière

**Durée :** 1h

**Nombre de participants :** Illimité

**Lieu :** Atelier sur le site de Tour & Taxis

Nous vous emmenons au coeur des souterrains du site historique de Tour et Taxis. Vous y découvrirez nos salles de cultures aménagées pour la culture des pleurotes. Cette visite permet aux participants de comprendre le fonctionnement impressionnant de la culture des champignons. Tout au long de la visite, nous expliquons comment nos techniques innovantes et écologiques permettent d'améliorer la résilience des villes. Succès garanti auprès des curieux !

## Activité #2 - Le monde fabuleux des champignons



**Durée :** 1h

**Nombre de participants :** Illimité

**Lieu :** - Atelier sur le site de Tour & Taxis  
- En déplacement

Via différents supports médias et outils ludiques, nous vous ferons découvrir le règne fabuleux du champignon. Les participants plongeront dans l'univers merveilleux des champignons et

découvriront de nombreuses expériences en cours. Saviez-vous par exemple que l'on pourrait remplacer la frigolite par des champignons ? Ce module permet aussi de mieux comprendre ce qui se passe dans nos caves et se donne idéalement en lien avec la visite guidée.



## Activité #3 - Réalisation d'un kit

**Durée :** 1h

**Nombre de participants :** Jusqu'à 20 personnes max.

**Lieu :** - Atelier sur le site de Tour & Taxis  
- En déplacement

Les participants auront l'occasion d'expérimenter ce qu'ils ont découvert dans les caves. Par petits groupes, ils mélangeront marc de café, mycélium et paille pour confectionner leurs propres kits de pleurotes. Ils repartiront ainsi avec un beau souvenir qui leur permettra de récolter entre 250 et 300gr de pleurotes en un mois. Nous leur expliquerons aussi comment continuer l'aventure chez eux en récoltant leur propre marc de café.



## Activité #4 - Lunch aux pleurotes PermaFungi

**Nombre de participants :** Illimité

**Lieu :** Restaurant *La Fabbrica*, sur le site de Tour & Taxis



Après l'effort, le réconfort ! Suite à l'une de nos activités, pourquoi ne pas continuer l'aventure PermaFungi avec vos collègues autour d'un délicieux plat de pleurotes ? Le chef du restaurant *La Fabbrica* sublimerait nos pleurotes dans ses *Pappardelle boscaiola* ou son *Escalope de veau Valdostana* (pleurotes, mozzarella fumée et vin blanc).



## Nos offres

### La Visite Classique | 1h

Visite guidée de la champignonnière.

### Le Pack Découverte | 2h

Ce pack permet de mieux comprendre notre projet et la culture des champignons. Il combine une visite guidée de la champignonnière et des animations autour du monde fabuleux des champignons. Chaque participant repartira également avec un de nos kits de pleurotes.

### Le Pack Do-It-Yourself | 3h

Ce pack combine une séance d'info, une visite guidée et la fabrication d'un kit par chaque participant.

*Chaque formule peut être suivie d'un lunch aux pleurotes PermaFungi au restaurant La Fabbrica.*

**Infos et contact**  
[learn@permafungi.be](mailto:learn@permafungi.be)

