



TEAM BUILDING

Programme d'activités





À 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 !

À 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 de délicieux pleurotes. Nous vous présenterons également nos deux autres projets : la culture de chicons bio et pleine terre et les luminaires à base de champignon.

Notre projet d'agriculture urbaine, d'économie circulaire, locale et sociale vous ouvre ses portes pour vous dévoiler tous ses secrets !





Activité #1 - Visite de la champignonnière

Durée : 1h

Nombre de participants : max 20-25 par groupe et max 4 groupes

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 !



Cette visite peut également se combiner avec la découverte de notre **culture de chicons** (environ 30 min de plus) !



Activité #2 - Pack découverte

Durée : 1h

Nombre de participants : max 20-25 par groupe et max 4 groupes

Lieu : Atelier sur le site de Tour & Taxis

Grâce à ce pack, chaque participant va pouvoir de non seulement découvrir notre champignonnière, mais aussi repartir avec un kit de pleurotes blancs afin de tester la culture de pleurotes à la maison !



Activité #3 - Pack DIY

Durée : 1h

Nombre de participants : Jusqu'à 20 personnes max

Lieu : Atelier sur le site de Tour & Taxis

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.





Nos offres

La Visite Classique | 1h | 10€/p HTVA

Visite guidée de la champignonnière.
Pour 30 min de plus : visite de la production de chicons

Le Pack Découverte | 1h | 25€/p HTVA

Avec ce pack, chaque participant aura l'occasion de découvrir notre projet et notre champignonnière et de repartir avec un kit de pleurotes blancs.

Le Pack DIY | 3h | 40€/p HTVA

Ce pack combine 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

info@permafungi.be

