



PERMAFUNGI

Eat · Grow · Learn



DOSSIER DE PRESSE

Novembre 2016

SOMMAIRE

Le projet	P. 1
Historique	P. 1
Mission & vision	P. 2
Activités	P. 3
Quand les idées poussent comme des... chicons ?	P. 5
Quelques chiffres	P. 6
Contact	P. 7





LES CINQ FONDATEURS

MARTIN FRANÇOIS

est un entrepreneur social avec de l'expérience professionnelle en management, économie sociale, gestion de projets et communication.

MARTIN GERMEAU

est un bio-ingénieur spécialisé en ressources en eau et en sol. Il a de l'expérience professionnelle en recherche scientifique dans le domaine du sol et dans le domaine de la permaculture.

LOÏC VAN CUTSEM

est ingénieur de gestion. Il a 15 ans d'expérience en consultance stratégique, développement durable et entrepreneuriat social.

PHILIPPE MONTENS

est manager en business development et formateur en merchandising.

HUGUES TERLINDEN

est entrepreneur. Il a participé à la fondation de plusieurs entreprises dans le domaine de l'événementiel et de l'alimentation.

L'équipe actuelle est composée de **Julien Jacquet**, Administrateur délégué, **William Donck**, responsable de la production, **Laurence Dewitte**, **Quentin Thirion**, **Bogdan Talianu**, **Maxime Godart** à la production, et **Estelle Vercez** à la communication.

LE PROJET

PermaFungi est un projet d'agriculture urbaine, d'économie sociale et d'économie circulaire qui se donne pour mission de contribuer à rendre nos villes plus résilientes en se basant sur une innovation majeure : la culture de pleurotes à partir de marc de café recyclé. Bien plus qu'un simple déchet, le marc de café s'avère en effet être un substrat de culture idéal pour le pleurote.

Grâce à cette technique, PermaFungi produit chaque mois 600kg de pleurotes frais, biologiques et locaux tout en supprimant un déchet quotidien. PermaFungi propose également différents kits de culture à faire pousser à domicile ainsi que des workshops de sensibilisation à cette technique de culture innovante et au concept de résilience urbaine.

A moyen terme, l'objectif de PermaFungi est de créer un réseau de production de champignons décentralisé tout en contribuant plus globalement à améliorer et à préserver le caractère durable de Bruxelles.

HISTORIQUE

PermaFungi a été fondé en mars 2013 par cinq entrepreneurs.

Au départ, les pleurotes étaient cultivés à petite échelle au cœur des Marolles, dans les caves du centre d'entreprises Les Tanneurs. La première année a été une année d'apprentissage et d'expérimentations. Début mai 2014, le processus était finalement au point à petite échelle.

La deuxième année a été celle de l'aménagement du projet à Tour & Taxis, où 200m² de caves - jusque-là inutilisées - ont gracieusement été mises à disposition de l'équipe. Une fois ces nouveaux espaces aménagés, la production a pu démarrer à plus large échelle. En septembre 2014, la commercialisation des champignons frais et des premiers kits de culture a été lancée.

En 2015, PermaFungi produisait en moyenne 400kg de pleurotes frais par mois. Sa gamme de kits s'est agrandie et améliorée en termes de conservation et de production. Une campagne de crowdfunding réussie a permis à l'équipe de récolter 10.945€ pour financer la création du Fungi Pop.

En tant qu'entreprise d'insertion socioprofessionnelle agréée par la Région de Bruxelles-Capitale, PermaFungi forme régulièrement des personnes à ses techniques de production. Ce partage de compétences a ainsi abouti à l'inauguration, en décembre 2015, d'une toute nouvelle champignonnière en plein cœur de la commune de Saint-Gilles !

En 2016, PermaFungi a profité de sa pause estivale pour étendre ses ateliers et sa technique de culture inédite dans un nouvel espace de 1000m² au cœur des caves de Tour & Taxis. Cet agrandissement a été accompagné du lancement de la culture d'une nouvelle sorte de pleurote - le pleurote du Panicaut. Aujourd'hui, PermaFungi aimerait aussi utiliser ce nouvel espace pour se lancer dans une nouvelle culture inédite de chicons, produite grâce aux résidus de production des champignons !



MISSION & VISION

La mission de PermaFungi est de promouvoir le développement durable de Bruxelles en agissant sur les volets environnementaux, économiques et sociaux. Plus globalement, ses fondateurs considèrent que le concept de résilience qui sous-tend le projet est un outil pertinent pour améliorer et préserver le caractère durable de Bruxelles.

Le concept de résilience urbaine a été développé par Rob Hopkins et le Mouvement de Transition. Il se définit comme « *la capacité d'un système à absorber un changement perturbant et à se réorganiser en intégrant ce changement, tout en conservant essentiellement la même fonction, la même structure, la même identité et les mêmes capacités de réaction* ».

Différents éléments permettent d'augmenter la résilience d'une ville : la réduction de sa dépendance aux énergies fossiles, la reconstruction d'une économie locale, l'acquisition des qualifications nécessaires au soutien de cette économie locale... La valorisation du marc de café par une production locale de champignons rencontre cet objectif de résilience. Le projet PermaFungi participe en effet à diminuer les transports, à créer de l'emploi, à former du personnel peu qualifié et à sensibiliser la population.

LA MISSION DE PERMAFUNGI EST DE CONTRIBUER À RENDRE NOS VILLES PLUS RÉSILIENTES



PILIER ENVIRONNEMENTAL

Gérer et valoriser les déchets > En réutilisant le marc de café produit à Bruxelles pour constituer un substrat idéal pour la culture de pleurotes, PermaFungi valorise un déchet habituellement jeté à la poubelle. Une fois la récolte des pleurotes effectuée, le substrat est à son tour récupéré et revalorisé sous forme d'engrais. À partir d'un déchet, PermaFungi crée ainsi deux produits utiles et nourrissants : un pour l'homme, l'autre pour le sol.

Éviter les émissions de CO2 > La collecte du marc de café et la distribution des pleurotes frais se fait à vélo et en circuit court. PermaFungi accorde aussi beaucoup d'importance à la dimension locale de ses ressources. Toutes proviennent de Belgique, et essentiellement d'acteurs bruxellois eux-mêmes sensibles aux enjeux du développement durable.

Économiser et préserver les ressources naturelles
> PermaFungi est un projet peu gourmand en matières premières et en énergies fossiles. Le fait d'utiliser du marc de café frais évite de devoir procéder à sa pasteurisation. Récoltes de marc et livraisons sont effectuées à vélo, sur des distances réduites. L'implantation de l'atelier de production dans les caves de Tour & Taxis permet d'éviter de devoir recourir à un système de climatisation énergivore.

Sensibiliser > PermaFungi souhaite sensibiliser les citoyens au concept de résilience par le biais de workshops notamment.

PILIER ÉCONOMIQUE

Développer le tissu économique local > À moyen terme, PermaFungi souhaite développer un réseau décentralisé de producteurs de champignons afin que différents quartiers puissent à leur tour valoriser le marc de café produit localement, produire des biens alimentaires de qualité et créer de nouveaux emplois durables.

Favoriser l'entrepreneuriat social > Au moyen d'un réseau de production décentralisé, l'entrepreneuriat social peut être stimulé. PermaFungi souhaite offrir de l'encadrement et du soutien technique, administratif et financier aux plus petites unités. PermaFungi cherche également à se positionner comme modèle d'entrepreneuriat en vue d'inspirer le plus grand nombre à des modes de production et de consommation plus durables.

PILIER SOCIAL

Insertion socioprofessionnelle et transmission d'un savoir-faire local > PermaFungi est agréé en tant qu'entreprise d'insertion par la Région de Bruxelles-Capitale. PermaFungi forme des personnes peu qualifiées à ses techniques de culture pour créer des emplois locaux et durables.

Développement communautaire > PermaFungi partage ses connaissances via les workshops et encourage la collaboration au sein de la communauté.

ACTIVITÉS

Le projet PermaFungi se base sur une innovation majeure : la culture de pleurotes à partir de marc de café recyclé. Plusieurs activités découlent de cette technique inédite.



DES PLEUROTÉS ARTISANAUX

Les pleurotes PermaFungi sont cultivés localement dans les caves de Tour & Taxis sur base de marc de café collecté à vélo auprès des restaurants Exki bruxellois. Ils sont garantis frais du jour et labellisés bio par Certisys.

PermaFungi cultive des pleurotes blancs et des pleurotes du Panicaut. Les pleurotes PermaFungi sont distribués à Bruxelles à vélo et en circuit court auprès de restaurateurs et de magasins bio (Färm, Belgomarkt, Rob, Marché des Tanneurs, La Fabbrica...). Ils sont également vendus via plusieurs Ruches et Gasap.

Comment ça pousse ?

PHASE 1 : L'INOCULATION

Le marc de café est un substrat de culture idéal pour les pleurotes. Lors de l'inoculation, le marc de café est mélangé à des semences de champignons - le « mycélium » - et à de la paille. La paille décompacte le mélange et permet au mycélium de trouver un bon équilibre entre aération et humidité pour se développer harmonieusement.



Ce travail est réalisé en milieu stérile. Le mélange est ensuite placé dans des « boudins », des grands sacs en forme de punching balls.

PHASE 2 : L'INCUBATION

Les boudins sont placés dans une salle d'incubation pour une durée d'environ 3 semaines. Durant cette phase, le mycélium va coloniser le substrat, c'est-à-dire qu'il va développer son réseau de filaments en mangeant et en décomposant le marc de café. Tout noir au début, le sac devient alors blanc. Cette phase se déroule dans l'obscurité et dans une salle propre.

PHASE 3 : LA FRUCTIFICATION

Lorsque le mycélium a colonisé tout le substrat contenu dans les boudins, ceux-ci sont déplacés en salle de fructification, un espace très ventilé et avec un taux d'humidité de 95%. Ce déplacement va faire subir un choc de fraîcheur et d'humidité au mycélium. Ce choc va l'inciter à se reproduire, et donc à produire des champignons, puisque ceux-ci contiennent les spores ! Les pleurotes sont récoltés 4 à 5 jours après le début de leur pousse. Les boudins produisent ensuite une deuxième et une troisième récolte.



DES KITS LUDIQUES ET GOURMANDS

PermaFungi a créé deux types de kits permettant à chacun de cultiver et récolter ses propres pleurotes !

**PERMAFUNGI CULTIVE DE
SAVOUREUX PLEUROTÉS
À PARTIR DE MARC DE
CAFÉ RECYCLÉ. ET SI LE
CONCEPT DÉMÉNAGEAIT
DANS VOTRE CUISINE ?**



Kits de pleurotes

Ces kits "prêts à pousser" permettent de récolter chez soi des pleurotes en dix jours seulement !

Chaque kit contient 1 kg de substrat déjà préparé, un spray et un sac de conservation. Tout ce que ce kit demande, c'est d'être arrosé au moins deux fois par jour avant et pendant la pousse. Chaque kit produit de 1 à 3 récoltes, soit une production de 200 à 600 grammes de pleurotes. Après les récoltes, le substrat des kits peut être utilisé au jardin : c'est en effet un engrais de haute qualité !

Fungi Pop

Le Fungi Pop permet de cultiver ses propres pleurotes à domicile, en recyclant son propre marc de café quotidien.

Le Fungi Pop est composé d'une boîte pour contenir la culture, d'un sachet de mycélium, d'un spray et d'un sac de conservation. Son fonctionnement est très simple : après y avoir disposé le mycélium, on y ajoute son marc de café au fur et à mesure que le mycélium le colonise. Plus la boîte se remplit, plus le mycélium se développe en mangeant et décomposant le marc de café. Quatre semaines de décomposition, quatre à cinq jours de pousse et quelques arrosages suffisent ensuite pour voir éclore au sommet de la boîte un bouquet de savoureux pleurotes, à vous faire fondre de plaisir ! Une fois les pleurotes cueillis, le substrat restant peut être mis au compost pour donner de l'engrais. Après chaque cycle, on y laisse un peu de substrat et c'est reparti : le Fungi Pop n'attendra plus que sa nouvelle « dose » de caféine !



Les kits de pleurotes PermaFungi sont disponibles en ligne au prix de **17,95 euros** (www.permafungi.be/boutique) ainsi qu'auprès de différents distributeurs (Färm, Agricover, Terra Terra, Edgar&Co...). Il est possible de choisir des kits de pleurotes blancs, roses ou jaunes. Les kits colorés sont quant à eux vendus au prix de **21,95 euros**. Les Fungi Pop sont quant à eux disponibles en ligne au prix de **16,95 euros**.





DES WORKSHOPS DE SENSIBILISATION

Via ses workshops, PermaFungi souhaite partager ses connaissances et techniques au plus grand nombre. A travers eux, PermaFungi accorde également beaucoup d'importance à sensibiliser les participants au concept de résilience urbaine et aux modes de production et de consommation durables.

Les workshops commencent par une introduction au monde des champignons. Les participants sont ensuite guidés dans les chambres où ont lieu les différentes étapes de la culture du pleurote sur marc de café : l'inoculation, l'incubation et la fructification. Après la visite, les participants se mettent au travail et préparent leurs propres kits qu'ils peuvent ensuite emporter et faire pousser chez eux.



QUAND LES IDÉES POUSSENT COMME DES... CHICONS ?



Né en 1830 dans la vallée du Josaphat, le chicon est un patrimoine majeur de la culture gastronomique bruxelloise. Pour le début de l'année 2017, PermaFungi a pour projet de déployer la culture du chicon dans les caves de Tour et Taxis.

Cette culture de chicon sera innovante et conçue dans une logique d'économie circulaire. Lorsque le pleurote se développe dans le marc de café, il transforme ce dernier en terreau propice pour la culture de chicons. PermaFungi est dès lors en train de développer une technique qui permettra d'utiliser les résidus de production des champignons pour la production d'un nouvel aliment sain, local, distribué en circuit court.



Cette culture de chicons permettra d'augmenter la production agricole sur le sol bruxellois. Elle permettra également de créer des emplois durables, manuels et à faible qualification, tout en optimisant les espaces souterrains habituellement laissés vacants.

QUELQUES CHIFFRES

Depuis le lancement de son activité en 2014, PermaFungi c'est :



6000 kg de
pleurotes produits

30 tonnes
de marc de café recyclé

7 personnes engagées



4100 followers sur Facebook



30 workshops



soit **400** participants

**Une reconnaissance
grandissante :**



Prix de l'Economie Sociale



Best Sustainable Partnership Award



Prix des générations futures



Parmi les 5 lauréats européens

CONTACT

Pour toute demande d'informations complémentaires, merci de contacter l'équipe PermaFungi à l'adresse suivante : info@permafungi.be

Retrouvez toutes les photos du projet sur www.permafungi.be/espace-presse

