



# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2016



## SOMMAIRE

<b>Introduction</b>	<b>P. 1</b>
<b>Présentation de PermaFungi</b>	<b>P. 3</b>
<b>2016 en chiffres</b>	<b>P. 4</b>
<b>Evolution de nos activités</b>	<b>P. 5</b>
<b>Résultats financiers</b>	<b>P. 6</b>
<b>Les faits marquants de 2016 :</b>	
<b>Dates clés</b>	<b>P. 7</b>
<b>Été   L'agrandissement de la champignonnière</b>	<b>P. 8</b>
<b>Automne   L'arrivée des pleurotes du panicaut</b>	<b>P. 9</b>
<b>Hiver   Le lancement du projet chicon</b>	<b>P. 10</b>
<b>2016, année de reconnaissance</b>	<b>P. 11</b>
<b>Objectifs et perspectives 2017</b>	<b>P. 12</b>
<b>Remerciements</b>	<b>P. 13</b>

## INTRODUCTION

L'année 2016 restera une année importante pour PermaFungi.

**Elle aura en premier lieu été une année de transition.**

Après que les deux co-fondateurs impliqués dans l'opérationnel, Martin François et Martin Germeau, aient décidé de passer la main tout en restant au sein du conseil d'administration, l'équipe opérationnelle s'est renouvelée et agrandie avec les arrivées successives de Julien Jacquet (administrateur délégué et sixième coopérateur garant), Estelle Vercez (responsable communication), William Donck (responsable production), Quentin Thirion (responsable atelier), Laurence De Witte (production et sensibilisation), Maxime Godart (ouvrier de production) et Bogdan Talianu (ouvrier de production).

Au-delà du renouvellement des ressources humaines, une transition a aussi eu lieu dans l'atelier : vu la demande toujours plus grande pour nos pleurotes durables, notre espace de 200m<sup>2</sup> a été agrandi de 600m<sup>2</sup> supplémentaires, ce qui nous a permis d'augmenter considérablement notre capacité de production, et donc le nombre d'emplois créés, de champignons sains consommés localement et de marc de café recyclé !

**L'année 2016 aura aussi été une année d'innovation.**

Depuis le début, PermaFungi cherche à mettre l'innovation au service de l'économie circulaire : utiliser du marc de café pour cultiver des champignons qui profitent de leur développement pour transformer ce déchet en un excellent terreau, le « champost ».

Comme vous le découvrirez en détails dans ces pages, trois innovations lancées en 2016 visent à ajouter de nouvelles étapes dans cette boucle :

- > la production d'une nouvelle variété de champignon, le pleurote du panicaut ;
- > la production de chicons bio et pleine terre cultivés sur base de champost ;
- > et, sur le plus long-terme, la transformation du champost en un matériau biodégradable capable de remplacer le plastique.

Et, surtout, nous avons continué en 2016 à vouloir entreprendre en montrant que les « **quatre P** » du développement durable – *People* (impact social), *Planet* (impact environnemental), *Prosperity* (durabilité financière) et *Participatory governance* (gestion participative interne et participation citoyenne) – peuvent non seulement cohabiter au sein d'une même entreprise mais surtout se renforcer s'ils sont correctement conjugués.

Concernant les deux premiers P, nous avons réalisé cette année la première étude d'impact social (RSE) et d'impact environnemental (ACV) qui servira à établir nos indicateurs de suivi et faire en sorte que l'humain et l'environnement restent au centre du projet.

Ces objectifs ambitieux n'auraient que peu de sens sans pouvoir s'assurer de la santé financière de PermaFungi. Après deux premières années clôturées quasiment à l'équilibre, PermaFungi présente en 2016 un premier bénéfice. L'essentiel de nos revenus (72% en 2016) provient du chiffre d'affaires provenant de nos trois activités : la vente de champignons, la vente de kits de culture et les activités de sensibilisation. Les subsides (soit 28% des revenus en 2016) nous permettent, quant à eux, de financer la réinsertion socio-professionnelle de notre public cible et de développer de nouveaux projets qui, bien sûr, devront eux aussi démontrer rapidement leur rentabilité.

Enfin, la gestion participative et le bien-être des employés deviennent des thématiques de premier plan avec l'agrandissement de l'équipe. Notre objectif est de construire une entreprise où chacun s'accomplit pleinement et possède un rôle propre et choisi au sein de PermaFungi.

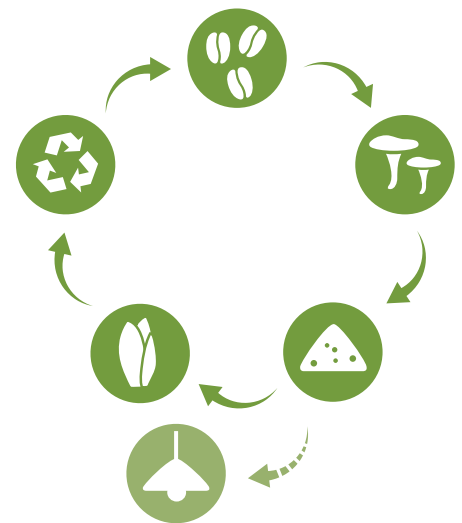
Un énorme merci à vous tous qui nous soutenez depuis le début !

Rendez-vous en 2017 pour la suite de nos aventures ... et d'ici là, bonne lecture !

## PRÉSENTATION DE PERMAFUNGI

PermaFungi est un **projet d'agriculture urbaine et d'économie circulaire** qui se donne pour mission de contribuer à rendre nos villes plus résilientes. Une mission poursuivie par la création d'emplois destinés à des personnes peu qualifiées ; par le recyclage de déchets ; par la production d'aliments sains et bio ; par le développement de l'économie locale ainsi que par la minimisation de la consommation des énergies fossiles.

Concrètement, PermaFungi est une **coopérative à finalité sociale** créée en 2014. Installée sur le site de Tour & Taxis, elle récupère le marc de café produit à Bruxelles pour produire des pleurotes, des chicons et du terreau (ou « champost ») bio. Des recherches sont actuellement menées pour produire, à la fin de notre boucle durable et positive, un matériau biodégradable à base de ce champost. Afin de maximiser son impact, PermaFungi propose aussi des kits de culture à domicile et des workshops de sensibilisation à cette technique de culture innovante et au concept de résilience urbaine.



### Equipe opérationnelle au 31/12/2016

*De gauche à droite et de haut en bas : Estelle Vercez (responsable communication), Maxime Godart (équipe de production), Bogdan Talianu (équipe de production), Louis Van Geertruijden (stagiaire – développement de la culture du pleurote du panicaut sur marc de café), William Donck (responsable production), Julien Jacquet (administrateur délégué), Laurence De Witte (production et sensibilisation), Quentin Thirion (responsable atelier), Caroline Pultz (stagiaire – développement d'un matériau innovant et biodégradable à partir du champost), Charlène Dosnon (stagiaire – analyse de l'impact social et environnemental), Adrien Laurent (stagiaire – développement de la production de chicons sur champost).*

### Conseil d'administration au 31/12/2016

*Hughes Terlinden, Julien Jacquet, Loic Van Cutsem, Martin François, Martin Germeau, Philippe Montens.*



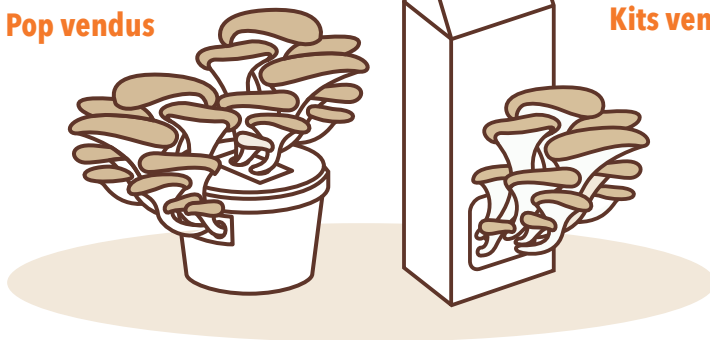
## 2016 EN CHIFFRES



Soit 1 million de tasses de café valorisées en ressources locales !



**1.113**  
Fungi Pop vendus



**4.263**  
Kits vendus



**10** workshops  
**140** participants

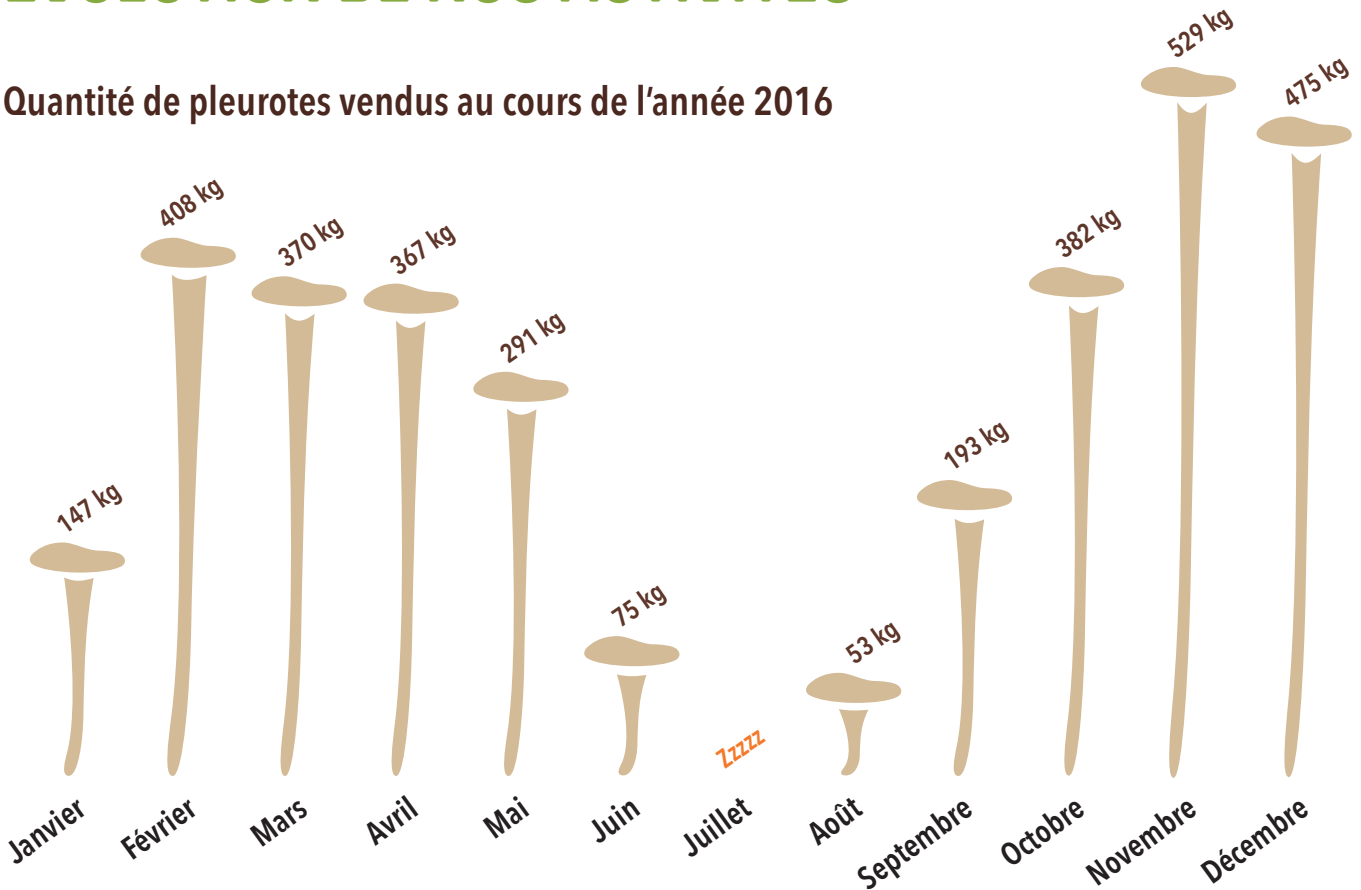
Soit plus de 5500 personnes sensibilisées à l'économie circulaire et sociale



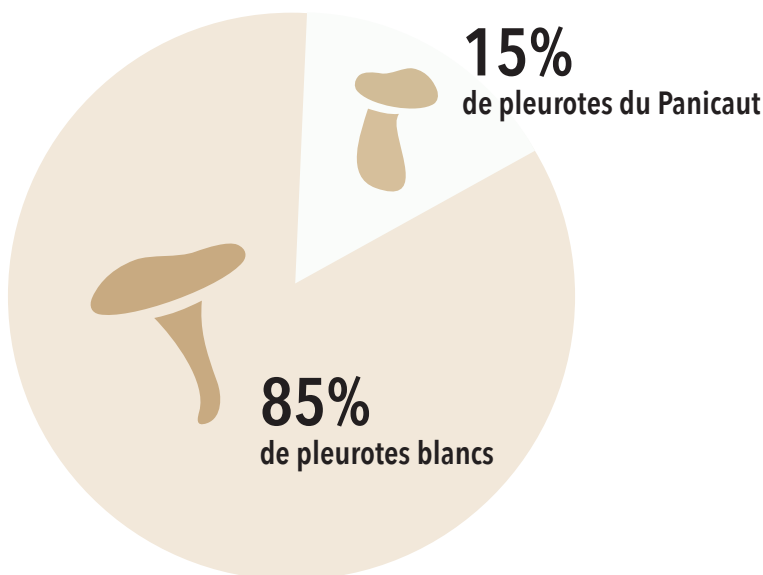
Une équipe qui s'agrandit à 7 ETP grâce à l'engagement de 2 nouveaux employés !

# ÉVOLUTION DE NOS ACTIVITÉS

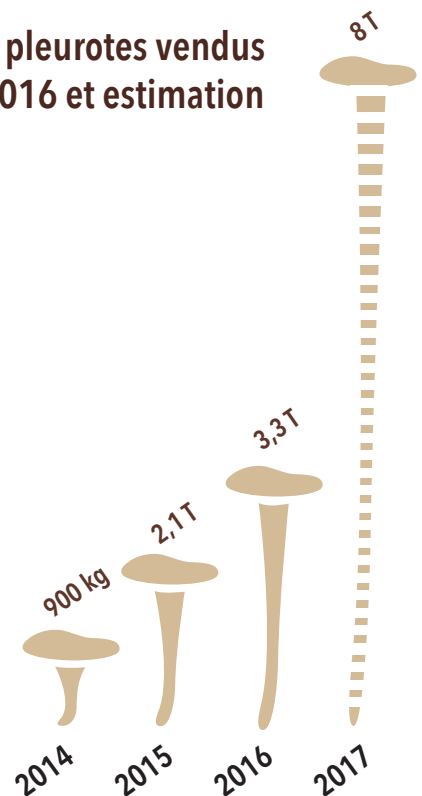
Quantité de pleurotes vendus au cours de l'année 2016



Proportion moyenne de pleurotes blancs et de pleurotes du Panicaut produits depuis septembre 2016

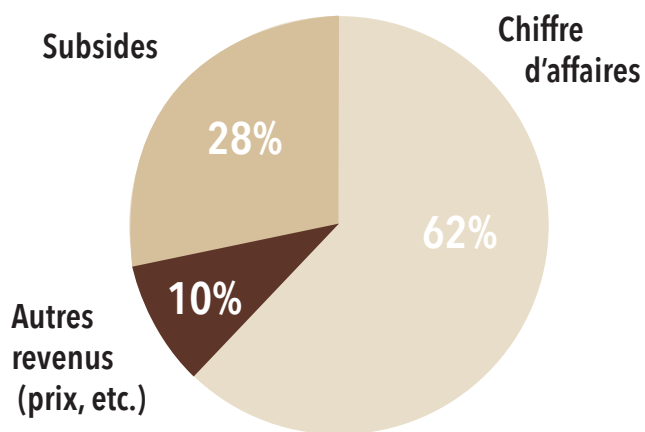


Quantité de pleurotes vendus de 2014 à 2016 et estimation pour 2017

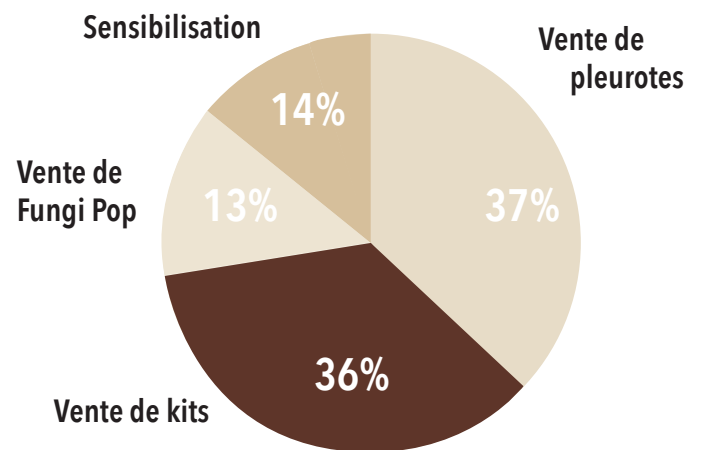


# RÉSULTATS FINANCIERS

Répartition des revenus 2016



Répartition du chiffre d'affaires 2016



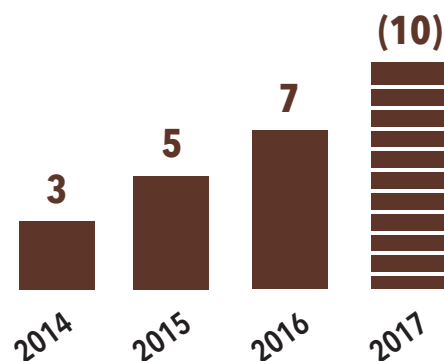
Comme chaque année, la grande majorité de nos revenus provient de notre chiffre d'affaires. Ce chiffre d'affaires a connu une augmentation de 38% entre 2015 et 2016. Il est réparti entre nos trois activités : Eat (vente de champignon), Grow (vente de kits et de Fungi pops) et Learn (sensibilisation).

Après deux premières années clôturées avec un résultat net quasiment à l'équilibre (perte cumulée reportée : -3k€), les chiffres provisoires de 2016 annoncent un premier bénéfice.

Ce bénéfice sera entièrement reporté de façon non seulement à effacer la légère perte reportée mais également à renforcer nos fonds propres. Grâce à cela, et à l'augmentation de capital réalisée en 2016, l'entreprise devrait afficher une solvabilité saine au 31/12/2016 (aux alentours de 20%).

## Evolution du nombre d'employés

L'équipe de PermaFungi est passée de 3 à 7 employés entre 2014 et 2016. Au minimum trois engagements sont prévus pour l'année prochaine.





# LES FAITS MARQUANTS DE 2016

## > DATES CLÉS

Janvier 2016

Arrivée de Julien en tant que sixième coopérateur garant et administrateur délégué

Mars 2016

Arrivée d'Estelle à la communication

Mai 2016

- Nomination de PermaFungi au **Prix Belge de l'Economie Circulaire**
- PermaFungi élu \* Lauréat du **Prix de l'Economie Sociale 2016** et Prix du public
  - \* Lauréat du **Sustainable Partnership Award**
  - \* Lauréat **Be Planet**

Juillet 2016

- Arrivée de William à la gestion de la production
- Début de l'aménagement des **nouveaux ateliers**

Septembre 2016

- Arrivée de Quentin à la production
- Mise en vente des premiers **pleurotes du Panicaut**
- Démarrage de l'étude d'impact social (RSE) et d'impact environnemental (ACV)
- Test d'utilisation du champost dans le développement d'un nouveau matériau

Octobre 2016

PermaFungi élu Lauréat du programme **Scale me Up!** organisé par le Ministère Français de l'Economie

Novembre 2016

- PermaFungi élu Lauréat du **Grand Prix des Générations Futures**
- Premiers tests de **culture de chicons sur champost**
- Inauguration de la **nouvelle champignonnière**

Décembre 2016

- Présentation de PermaFungi devant le Fonds International du développement agricole de l'ONU à Rome

## > ÉTÉ 2016 | L'AGRANDISSEMENT DE LA CHAMPIGNONNIÈRE

Au cours de l'été 2016, nous avons relevé le défi d'étendre nos ateliers dans un nouvel espace de 600m<sup>2</sup> au cœur des caves de Tour & Taxis.



Alors que nous produisions déjà 400kg de pleurotes en recyclant 1,5 tonne de marc de café par mois, cet agrandissement nous a permis d'**augmenter significativement la quantité de pleurotes blancs produits et de marc de café recyclé** à Bruxelles, tout en créant de **nouveaux emplois** dès le mois de septembre 2016.

L'agrandissement des ateliers nous a aussi permis de nous lancer dans la production d'une nouvelle variété de pleurote : le **pleurote du panicaut**.

**L'inauguration des nouveaux ateliers** a été célébrée le 22 novembre en présence des Ministres Céline Frémault (Ministre bruxelloise de l'Environnement) et Didier Gosuin (Ministre bruxellois de l'Economie et de l'Emploi), de la presse ainsi que des principaux partenaires du projet.



*Près de 300 personnes se sont joints à l'événement et ont participé aux visites des ateliers organisées pour l'occasion.*

Crédit photos : Estelle Vercez, Bastien Ranschaert

## > AUTOMNE 2016 | L'ARRIVÉE DES PLEUROTÉS DU PANICAUT

**A côté des pleurotes blancs, une nouvelle variété de pleurote a fait son entrée dans nos ateliers dès le mois de septembre 2016 : le pleurote du panicaut !**

*Argouane, bérigoule, canicot, champignon de garrigues, girboulot de panicot, king oyster, onklet, oreille de chardon...* le pleurote du panicaut est connu sous de nombreux noms. Avec son chapeau soyeux et son pied généreux, c'est un vrai régal pour les amateurs de champignons, pour son goût particulièrement fin et sa chair tendre.

A l'état sauvage, on l'observe généralement pousser sur les racines du panicaut, plante de la famille du chardon, d'où il tire son nom. Mais comme le pleurote blanc, il peut également être cultivé sur des substrats organiques. Initialement cultivé sur de la sciure de bois, nous avons lancé des recherches pour réussir à le cultiver à son tour sur du marc de café recyclé.



Crédit photo : Quentin Thirion

*Depuis le lancement de leur culture, nos pleurotes du Panicaut ont rapidement trouvé leur place dans les rayons de la plupart de nos magasins partenaires.*



## > HIVER 2016 | LE LANCEMENT DU PROJET CHICON

En septembre 2016, nous avons reçu un subside de la Région bruxelloise afin de financer le lancement d'une culture de chicons produite grâce au « champost », le terreau résiduel de notre production de pleurotes.



Né en 1830 dans la vallée du Josaphat, le chicon est un patrimoine majeur de la culture gastronomique bruxelloise. Avec l'aide de ce subside, nous nous sommes donné pour **projet de déployer la culture du chicon dans les caves de Tour et Taxis pour début 2017.**

Cette culture de chicon se veut **innovante** et conçue dans une **logique d'économie circulaire**. Lorsque le pleurote se développe dans le marc de café, il transforme en effet ce dernier en terreau idéal pour la culture de chicons. Nous nous sommes ainsi lancés dans le développement d'une technique qui permettra d'utiliser les résidus de production de nos champignons pour cultiver un nouvel aliment sain, local, distribué en circuit court, en utilisant l'eau de pluie que le toit de Tour et Taxis nous amène gracieusement!

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.

*Mi-novembre 2016, après quelques semaines de tests à petite échelle, nos premières pousses ont été récoltées, goûtées, et approuvées ! Adrien, qui a commencé en tant que stagiaire, a depuis lors été engagé à temps plein en tant que responsable de la production des chicons.*



Crédit photos : Charlene Dosnon

## > 2016, ANNÉE DE RECONNAISSANCE



Le 24 mai, nous avons remporté le **Prix de l'Économie Sociale 2016** dans la catégorie des entreprises débutantes à Bruxelles. Fondé en 1993, le Prix de l'Économie Sociale a pour but de promouvoir le secteur de l'économie sociale et de mettre à l'honneur les initiatives existantes au sein du secteur.

Le 24 mai, nous avons également remporté le **Sustainable Partnership Award** aux côtés de nos partenaires EXKi, La Ferme Nos Pilifs, Färm et Cyclo Bxl ! Organisé par *The Shift asbl/vzw*, le Sustainable Partnership Award met à l'honneur les partenariats les plus innovants et durables entre les entreprises et les acteurs de la société civile.



Au mois de mai, nous avons par ailleurs été sélectionnés suite à l'appel à projet **Be Planet**. Be Planet est une Fondation d'utilité publique qui soutient des actions innovantes dans une démarche positive en faveur de l'environnement en récoltant des fonds auprès de ceux qui veulent contribuer positivement à la transformation de notre société.

En octobre, nous avons été sélectionnés dans le cadre de l'appel à projet **Scale me Up!** pour bénéficier d'une séquence d'accélération destinée à booster le développement de notre projet à l'échelle européenne.



En novembre enfin, le **Grand Prix des Générations Futures** a couronné cette belle année 2016 en élisant PermaFungi lauréat. Créé en 2007 par la Fondation pour les Générations Futures, le Grand Prix des Générations Futures veut promouvoir des initiatives exemplaires et inspirantes qui réussissent à intégrer les principes d'un développement durable au quotidien.



*Et ce qui nous réjouit d'autant plus, c'est qu'en 2016, Pauline et Nicolas sont venus tout droit de France s'inspirer et se former à nos techniques dans nos ateliers, pour finalement donner naissance au **Café des Spores** à Toulouse et au **Champignon de Marseille** à Marseille ! Deux projets à qui l'on souhaite beaucoup de succès !*

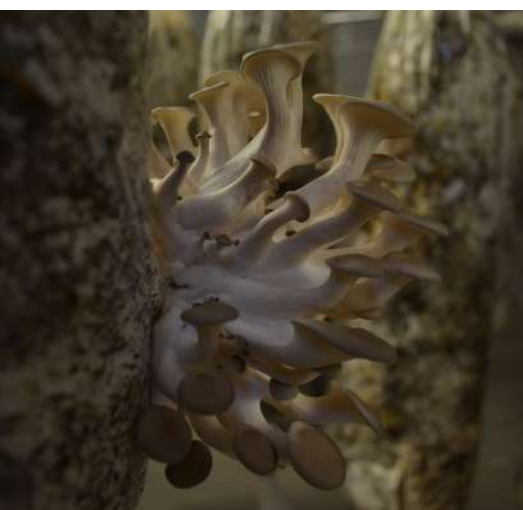
## OBJECTIFS ET PERSPECTIVES 2017

Grâce à l'agrandissement de nos ateliers durant l'été et au lancement de la culture de pleurotes du panicaut en septembre 2016, notre volume de production a connu une augmentation significative au cours des mois d'octobre, de novembre et de décembre. Notre premier objectif pour le premier semestre 2017 sera de stabiliser cette production à **500 kg par mois**. Dès septembre 2017, nous augmenterons encore les volumes de marc de café recyclés et de champignons cultivés avec comme objectif une **production mensuelle d'une tonne**.

2017 sera également l'année du lancement officiel de notre **culture de chicons pleine terre et bio**. La première étape consistera à atteindre une production régulière de 500kg par mois d'avril à juin et d'octobre à décembre. Il sera ensuite temps de tirer les enseignements de cette première expérience avant d'entamer une nouvelle phase de développement.

Un projet particulièrement ambitieux nous occupera aussi en 2017 : tandis qu'une partie du champost servira de terreau à nos chicons, des recherches ont été lancées pour transformer une autre partie en un **matériau innovant et biodégradable** capable de concurrencer le plastique ! Alors que les premiers prototypes pour la création d'un luminaire ont déjà vu le jour, nos futures recherches seront menées grâce à un financement reçu dans le cadre de l'appel à projet Be circular Be Brussels. Ce nouveau challenge nous permettra de continuer à créer de nouveaux emplois et renforcera notre position de précurseur de l'économie circulaire bruxelloise.

Vu l'important agrandissement de l'équipe, un dernier projet qui nous tient fortement à cœur est la mise en place d'une gestion toujours plus participative où chaque membre de l'équipe s'épanouit pleinement. Nous croyons en effet à un modèle d'entreprise qui se met à la disposition de **l'accomplissement de chacun** et non l'inverse.



Crédit photos : Estelle Vercez



## REMERCIEMENTS

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé au développement du projet PermaFungi en 2016, ainsi que nos partenaires :



# TOUR & TAXIS



BRUXELLES ÉCONOMIE ET EMPLOI  
SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE BRUXELLES



*Suivez-nos aventures !* →



[www.facebook.com/PermaFungi](http://www.facebook.com/PermaFungi)



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



[info@permafungi.be](mailto:info@permafungi.be)