



2019

DOSSIER DE PRESSE

WWW.PERMAFUNGI.BE
INFO@PERMAFUNGI.BE

SOMMAIRE



03

PRÉSENTATION DU
PROJET

04

L'HUMAIN ET LA
PLANÈTE AU COEUR DE
NOTRE PROJET

05

MISSION, VISION,
VALEURS

06

HISTORIQUE

07

QUELQUES CHIFFRES

08

NOS 3 ACTIVITÉS

11

CONTACT



PRÉSENTATION DU 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 1T de pleurotes frais, biologiques et locaux et 10T de compost, tout en recyclant 5T de marc de café.

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.

*"Notre mission :
contribuer à la résilience
urbaine des villes !"*

À 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.



L'HUMAIN ET LA PLANÈTE AU COEUR DE NOTRE PROJET

- Recyclage du marc de café : PermaFungi valorise un déchet habituellement jeté à la poubelle..
- Eviter les émissions de CO2 : La collecte du marc de café et la distribution des pleurotes frais se fait à vélo et en circuit court.
- Sensibiliser : PermaFungi souhaite sensibiliser les citoyens au concept de résilience par le biais de workshops notamment.

Un des buts de PermaFungi est de créer de l'emploi et de renforcer l'insertion socio-professionnelle de personnes peu qualifiées. Nous voulons donner une chance à tout le monde d'avoir un travail valorisant et durable.

Croyant en la force du collectif, nous avons mis en place une gestion participative de la coopérative par les travailleurs. De la sorte, nous voulons soutenir leur participation dans les processus de décisions et également développer une culture de l'intelligence collective.

MISSION, VISION, VALEURS

La mission de PermaFungi est de contribuer à la résilience urbaine de Bruxelles en agissant sur les volets environnementaux, économiques et sociaux.

Nous réalisons cette mission via les canaux suivants :

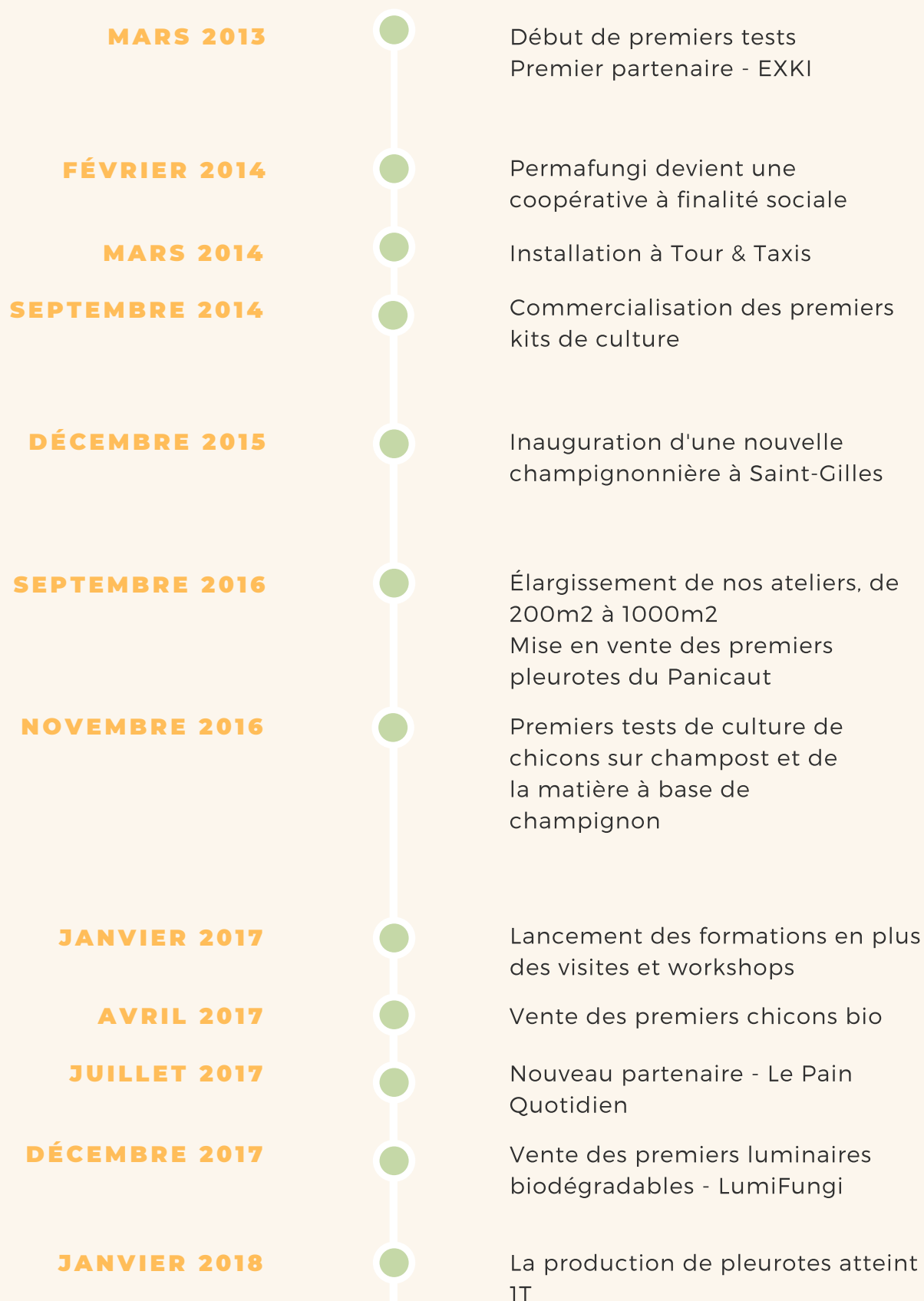
- Création d'emploi durable et non-délocalisable pour des personnes peu qualifiées
- Recyclage à 100% de déchets
- Production d'aliments sains et bio
- Développement de l'économie locale
- Minimisation des énergies fossiles
- Sensibilisation de la population

PermaFungi tient également à démontrer que les 4P du développement durable – impact social (« People »), impact environnemental (« Planet »), durabilité économique (« Prosperity ») et gestion participative (« Participatory governance ») – peuvent non seulement cohabiter dans une même entreprise mais surtout se renforcer mutuellement.

*"Nos valeurs :
écologie, innovation,
transparence, intelligence
collective !"*



HISTORIQUE



QUELQUES CHIFFRES

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

16062 KM

PARCOURUS À VÉLO

61 T

DE MARC DE CAFÉ RECYCLÉ

14 T

DE PLEUROTES PRODUITS

12

EMPLOIS CRÉÉS



NOS 3 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.

EAT



Les pleurotes PermaFungi sont cultivés localement dans les caves de Tour & Taxis sur base de marc de café collecté à vélo auprès des restaurants bruxellois (EXKI, Le Pain Quotidien, La Fabbrica).. Ils sont garantis frais du jour et labellisés bio par Certisys.

Ils sont distribués à Bruxelles à vélo et auprès de restaurateurs et de magasins bio (Färm., Marché des Tanneurs Le Mess., La Fabbrica...).

Comment ça pousse ?

PHASE 1 : 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 permet au mycélium de trouver un bon équilibre entre aération et humidité pour se développer harmonieusement. Ce travail est réalisé en milieu stérile.

PHASE 2 : INCUBATION

Les sacs préparés lors de l'inoculation sont ensuite placés dans une salle d'incubation pour une durée d'environ 2 semaines.

Durant cette phase, le mycélium va coloniser le substrat, en « mangeant » et en décomposant le marc de café. Tout noir au début, le sac devient petit à petit tout blanc.

Cette phase se déroule dans l'obscurité et dans une salle propre.

PHASE 3 : FRUCTIFICATION

Lorsque le mycélium a colonisé tout le substrat, nous allons le forcer à se reproduire. Pour cela, on lui fait subir un choc de lumière, de fraîcheur et d'humidité en le déplaçant dans la salle de fructification.

Les pleurotes sont récoltés 4 à 5 jours après le début de leur pousse. Le résidu de cette culture sera utilisé comme engrais à la Ferme Nos Pilifs.

GROW



Il s'agit de notre production de kits de culture prêts à l'emploi et de Fungi Pop. Cela remplit une double fonction : sensibiliser à l'agriculture urbaine et permettre aux gens de se reconnecter à la production de nourriture à domicile tout en vivant une expérience ludique et fun !

Nous commercialisons 2 types de kits de pleurotes : kits prêts-à-l'emploi et Fungi Pop.

Les premiers permettent d'avoir une culture facile et rapide (en 10 jours). Tandis que Fungi Pop permet de recycler son propre marc de café à domicile tout en cultivant de délicieux pleurotes.

Plus d'info : www.permafungi.be/boutique



LEARN



Nous sensibilisons régulièrement les curieux au projet et à ses finalités via les visites guidées, les workshops et les formations qu'on organise. Le but étant d'inspirer les autres à se lancer dans la culture de champignons en économie circulaire ou encore à faire connaître aux participants le concept de résilience urbaine.

En effet, nous fonctionnons sur une philosophie open source. Nous voulons partager nos connaissances et nos techniques de culture avec les autres afin de voir éclore plein de champignonnières urbaines un peu partout dans le monde.

"Nous souhaitons également démontrer qu'il est tout à fait possible d'entreprendre autrement en mettant en avant l'impact social, l'impact environnemental et la gestion participative."

NOUS CONTACTER

Pour toute demande d'informations complémentaires, merci de contacter l'équipe PermaFungi à l'adresse suivante :

info@permafungi.be

Retrouvez les photos du projet et les rapports annuels sur :

**[https://www.permafungi.be/
espace-presse/](https://www.permafungi.be/espace-presse/)**

*Suivez-nous sur les
réseaux sociaux !*



@PermaFungi



@permafungibrussels

