

PERMAFUNGI SCRL-FS
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À FINALITÉ SOCIALE



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2018



WWW.PERMAFUNGI.BE
INFO@PERMAFUNGI.BE

SOMMAIRE



03

INTRODUCTION

04

PRÉSENTATION DE
PERMAFUNGI

05

2018 EN CHIFFRES

06

ÉVOLUTION DE NOS
ACTIVITÉS

09

ÉCOSYSTÈME DE
PERMAFUNGI

11

OBJECTIFS ET
PERSPECTIVES 2019

12

PARTENAIRES

13

CONTACT

INTRODUCTION

2018, année de concrétisation ! En effet, ces douze derniers mois ont vu chacune de nos activités tourner à plein régime :

- **10 tonnes de champignons** frais, bio et locaux ont été vendues tout en recyclant 39 tonnes de marc de café. Cela représente une augmentation de 33% par rapport à 2017 nous rapprochant ainsi de notre objectif symbolique d'une tonne par mois ;
- **7,5 tonnes de chicons** - tout aussi frais bio et locaux - ont été vendues. Après une première année de tâtonnements durant laquelle 600 kilos avaient été produits, cette deuxième culture plein-marc est aujourd'hui en place ;
- **85 LumiFungi** ont été vendus. Notre volonté d'ajouter l'étape ambitieuse de produire des luminaires en myco-matériau dans notre projet circulaire en transformant le résidu de notre production de champignon est bel et bien en marche ;
- plus de **7.000 personnes** ont été sensibilisées à l'économie circulaire, la résilience urbaine et l'entrepreneuriat social via nos visites, teambuildings et formations. En particulier, 25 aspirants entrepreneurs sont venus de plusieurs pays pour apprendre notre modèle open-source pour pouvoir dupliquer notre projet dans leur ville ;
- plus de **3.000 kits** pour faire pousser des champignons et recycler du marc de café à domicile ont été vendus et ont contribué à sensibiliser à notre projet.

Au travers de ces quelques chiffres-clé, notre projet montre à l'aube de ses cinq ans qu'il est durable, d'un point de vue **social, environnemental et économique**.

D'un point de vue social, d'abord, douze personnes – dont dix occupent leur premier emploi ou étaient auparavant au chômage – travaillent selon une gestion participative en perpétuelle amélioration. D'un point de vue environnemental, notre projet recycle toujours plus de déchets. L'analyse du cycle de vie clôturée en cette fin d'année a en outre permis de quantifier précisément l'impact environnemental de notre production. En 2019, nous mettrons en place les dernières mesures pour diminuer celui-ci jusqu'à son minimum et compenserons l'impact résiduel impossible à éliminer, afin de devenir CO2 neutre. D'un point de vue économique, enfin, nous enregistrons une troisième année bénéficiaire d'affilée avec un chiffre d'affaires en hausse de 25%. Le bénéfice – outil nécessaire plutôt que fin en soi – sera comme toujours entièrement reporté dans la coopérative.



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. Comment ? En créant de l'emploi durable pour des personnes peu valorisées sur le marché de l'emploi, en recyclant les déchets, en produisant de l'alimentation saine et bio, en contribuant au développement de l'économie locale et en minimisant l'utilisation des énergies fossiles.

Concrètement, PermaFungi est une coopérative à finalité sociale créée en 2014 qui récupère le marc de café produit à Bruxelles pour produire des pleurotes, du terreau (le « champost »), des chicons ainsi que des luminaires en matériau biodégradable : les LumiFungi.

Afin de maximiser son impact, PermaFungi propose aussi des kits de culture à domicile ainsi que des workshops de sensibilisation et des formations longues à cette technique de culture innovante et au concept de résilience urbaine.



**Equipe opérationnelle au 31.12.2018
(de haut en bas et de gauche à droite)**

Lucas De Araujo Wey (production)
Caroline Pultz (projet LumiFungi) Julien
Jacquet (administrateur délégué) Charly
De Brabandere (production) Nathan
Sabbah (production) Adrien Laurent
(projet chicons) Lucas Evvard
(production) Quentin Thirion
(responsable de l'atelier) Remi Ercole
(production) William Donck
(responsable production) Philibert
Ehrhart (ACV) Laurence De Witte
(champignonnière de Saint-Gilles) Elena
Putiatina (responsable communication)

Le conseil d'administration est composé de Hughes Terlinden, Julien Jacquet, Martin François, Martin Germeau et Philippe Montens (31.12.2018).

2018 EN CHIFFRES

43 lieux de collecte



33

en logistique inversée*



10 T

de pleurotes vendus



7,5 T

de chicons vendus



85

Lumifungi vendus



6400

km parcourus à vélo cargo



39 T

de marc de café revalorisé



75 T

de champost produit

* Les camionnettes du Pain Quotidien qui vont livrer le pain depuis Bruxelles reprennent le marc de café sur le chemin du retour

Soit plus de 2,2 million de tasses de café valorisées en ressources locales !



3037

kits vendus



280

Fungi Pop vendus

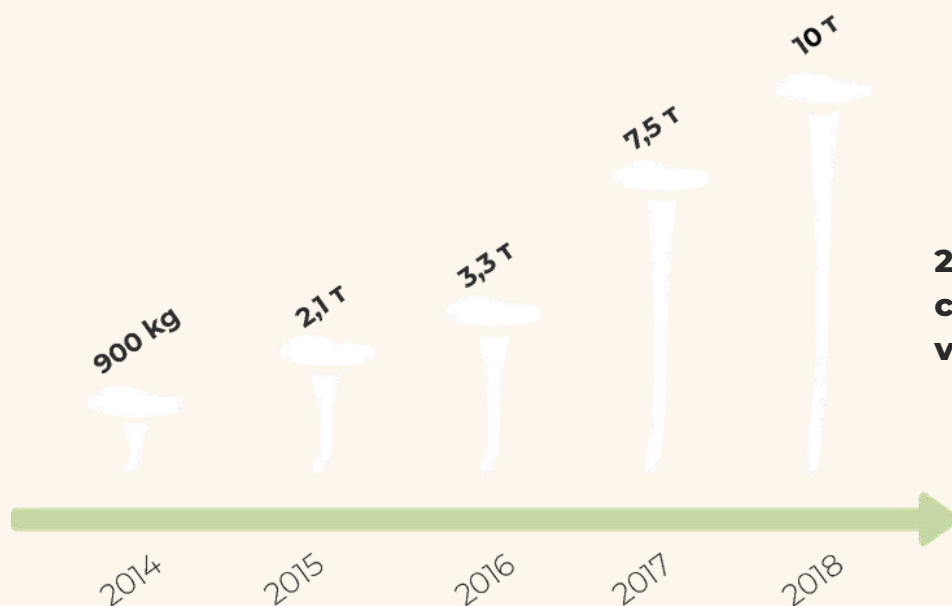
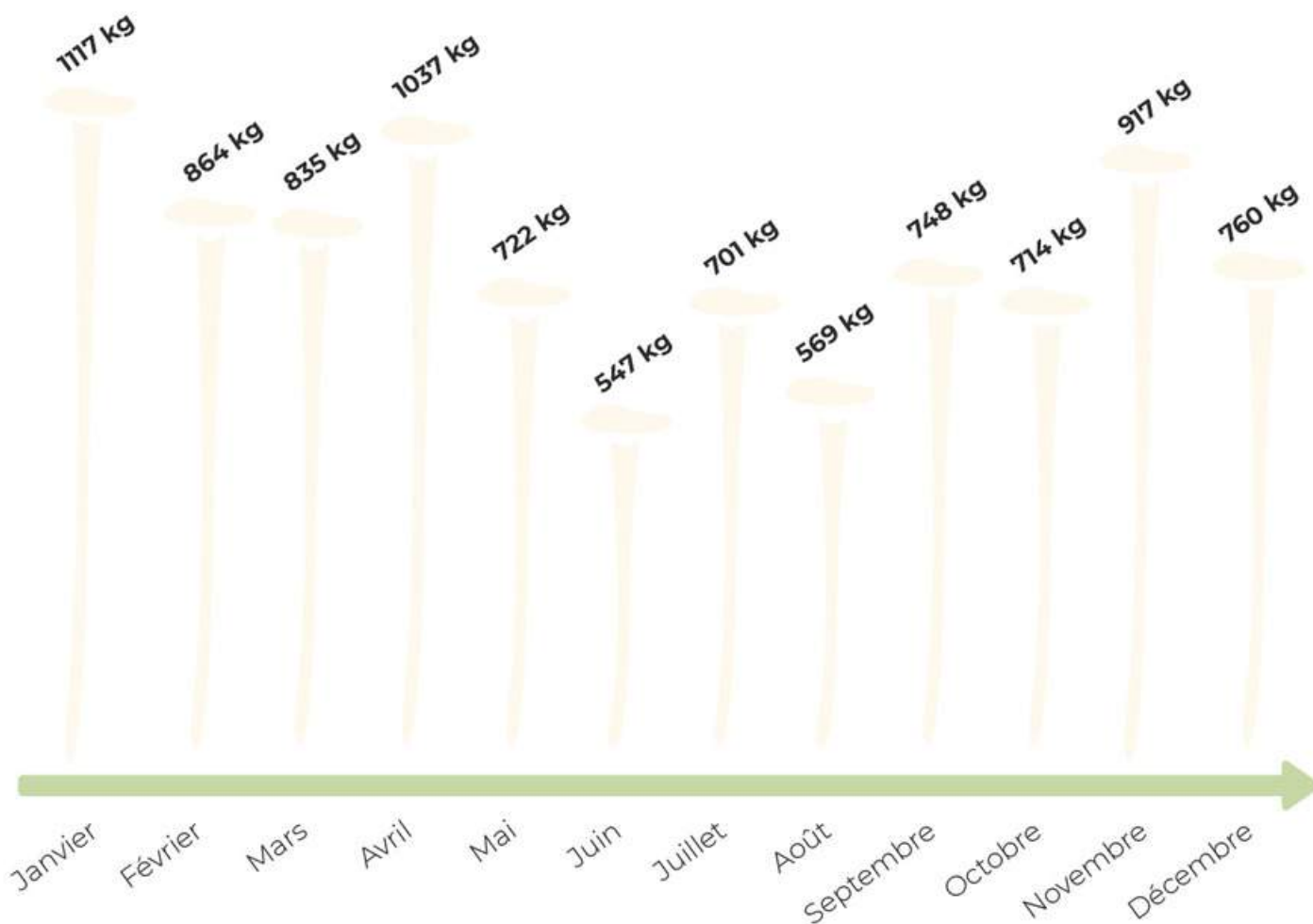


7000

personnes sensibilisées
à travers les visites et formations

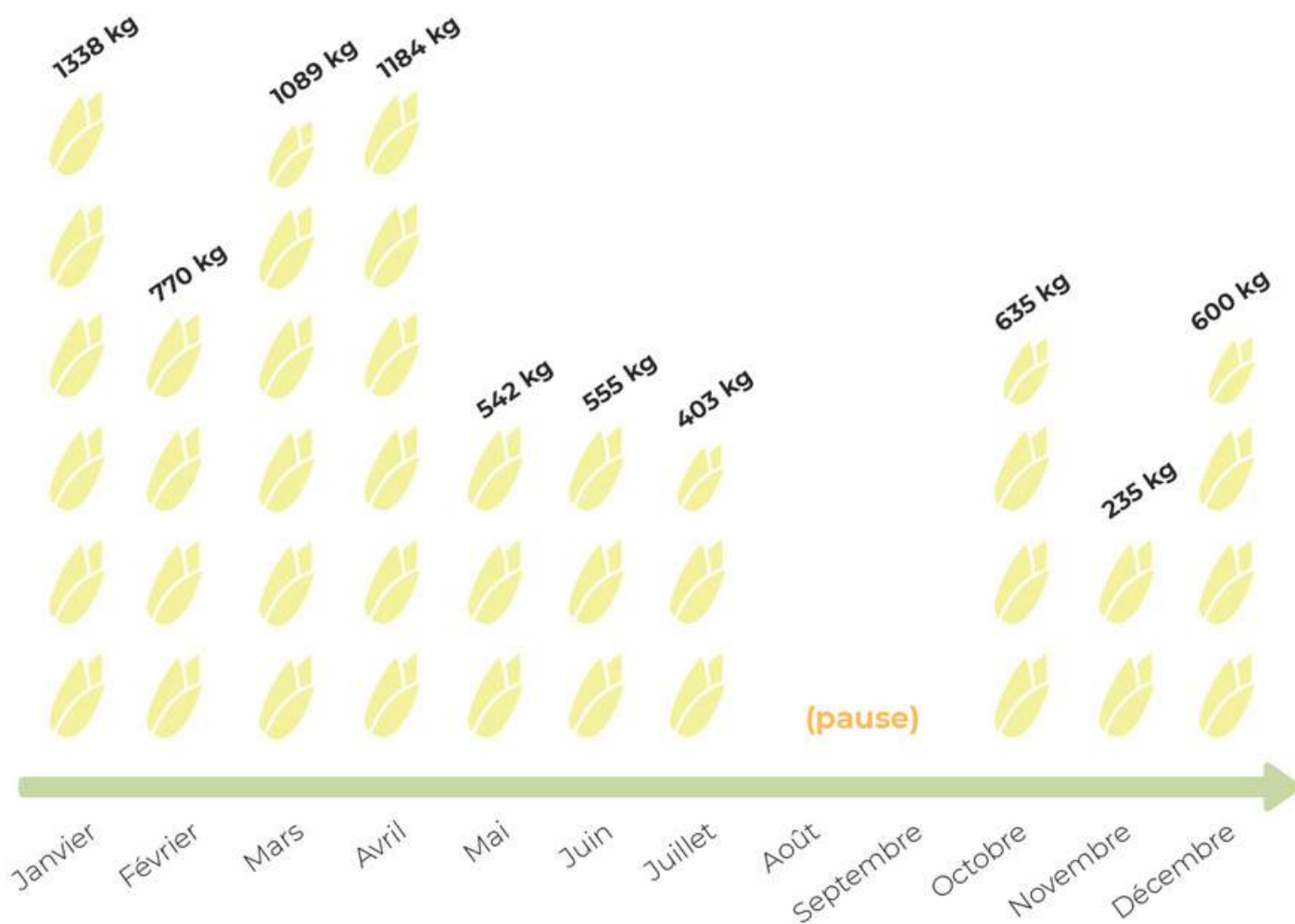
ÉVOLUTION DE NOS ACTIVITÉS

1. Quantité de pleurotes vendus au cours de l'année 2018

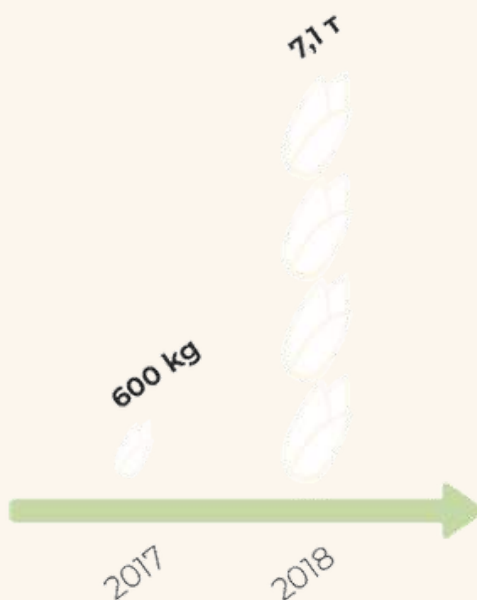


2. Quantité de champignons frais vendus de 2014 à 2018

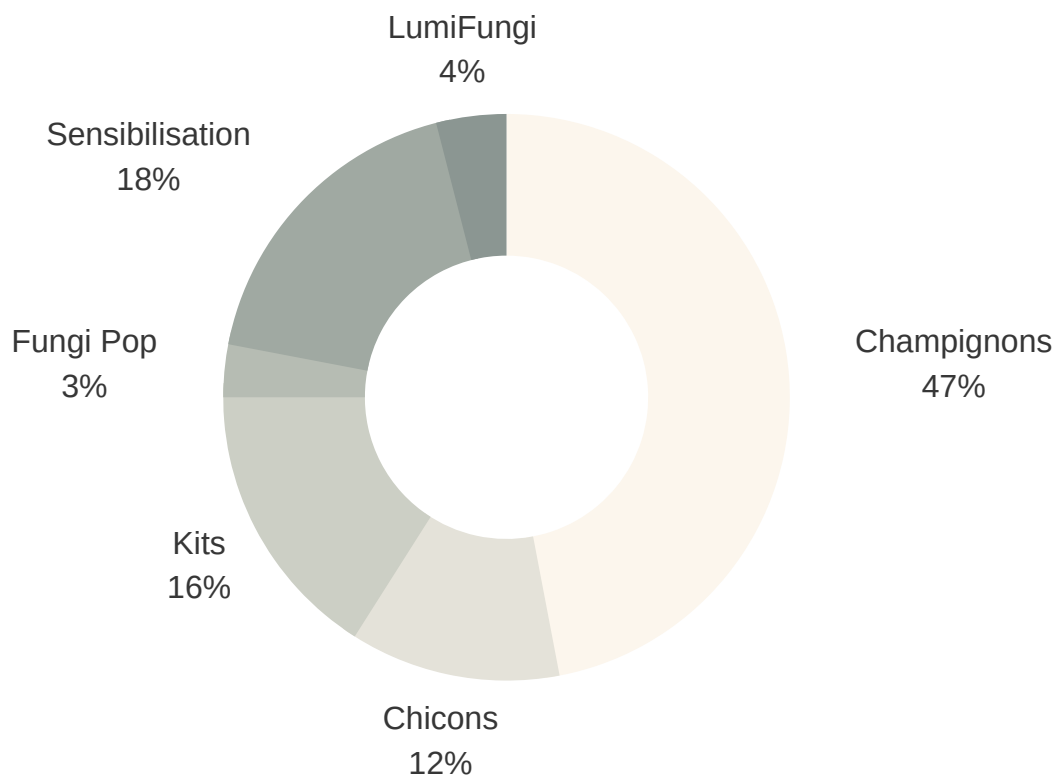
3. Quantité de chicons vendus au cours de l'année 2018



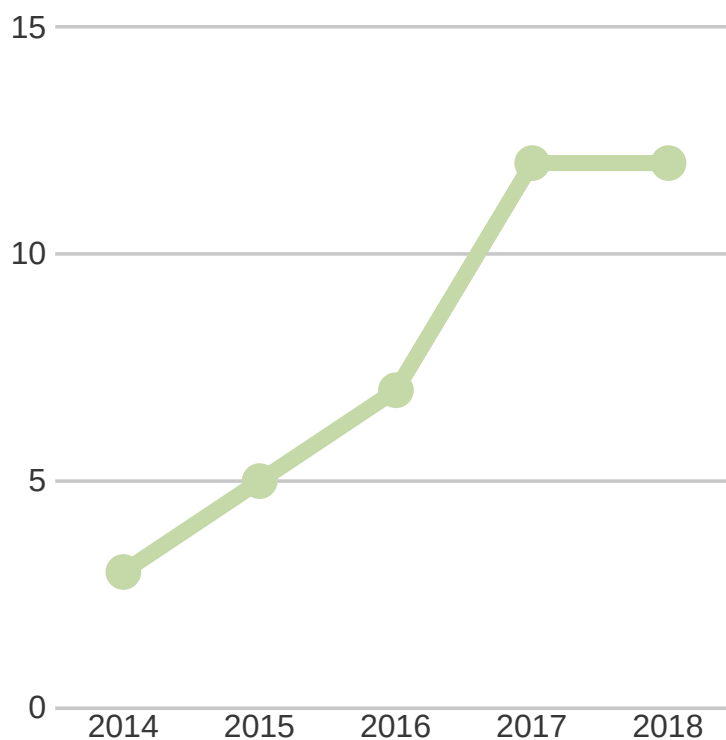
4. Quantité de chicons frais vendus en 2017 et 2018



5. Répartition du chiffre d'affaires 2018



6. Évolution du nombre d'employés de 2014 à 2018



L'ÉCOSYSTÈME DE PERMAFUNGI



**Atelier
champignon**



Chicon valley



Kits & Fungi Pop



**Gestion
participative**



Idée lumineuse



Sensibilisation



Formations open source

 **EAT**  **GROW**  **LEARN**



● **EAT** ● **GROW** ● **LEARN**

OBJECTIFS ET PERSPECTIVES 2019

Comme expliqué en introduction, en 2018, notre projet a tourné à plein régime. En 2019, il faudra continuer à améliorer ce qui fonctionne, changer ce qui fonctionne moins et arrêter ce qui ne fonctionne pas.

Notre modèle a toutefois démontré qu'il tenait dorénavant bien la route sur les quatre « P »: People, Planet, Participatory governance et Prosperity.

Parallèlement à l'amélioration continue et aux nouvelles innovations de notre unité de production bruxelloise, nous pouvons donc entamer nos prospections pour commencer à le dupliquer dans d'autres villes... et continuer la route vers la création d'un réseau décentralisé de champignonnières PermaFungi !

On vous donne rendez-vous en 2019 pour faire le point !



PARTENAIRES

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé au développement du projet PermaFungi en 2018, ainsi que nos partenaires :



NOUS CONTACTER

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

info@permafungi.be

Retrouvez les photos du projet et les rapports annuels sur :

<https://www.permafungi.be/espace-presse/>

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



@PermaFungi



@permafungibrussels

