



COORDINATEUR/-TRICE DE PRODUCTION DE CHAMPIGNONS FRAIS

L'entreprise

La mission de PermaFungi consiste à collaborer avec le règne des fungi pour rendre les villes plus saines. Fondée en 2013, PermaFungi est une entreprise bruxelloise pionnière en économie circulaire. Chaque mois, elle recycle une masse considérable de déchets organiques urbains pour produire des pleurotes frais, bio et locaux.

Par le passé, PermaFungi transformait le résidu de la production de pleurotes en myco-matériaux – des matériaux organiques et naturels à base de mycélium, représentant des alternatives saines aux énergies fossiles dans les domaines de l'isolation, du packaging et du design. Aujourd'hui, cette activité se poursuit sur un autre site de production, mais à partir d'un substrat différent. Quant à nos propres résidus, nous en faisons désormais don aux agriculteurs afin de les revaloriser en un paillage riche et bénéfique pour leurs sols.

Afin de maximiser son impact, PermaFungi organise des ateliers de sensibilisation pour tout âge, organise des formations complètes pour former les myciculteurs de demain et vend des kits qui permettent aux particuliers de recycler leur marc de café et de produire des pleurotes à domicile.

Mission globale

Participation à l'organisation et à la gestion de la champignonnière tout en assurant la production des champignons frais avec l'équipe production sur notre site de Tour et Taxis.

Fonctions

- Phase d'inoculation : mélange du marc de café avec les semences de champignons
- Phase de fructification : surveillance et cueillette de la culture de champignons
- Nettoyage méticuleux et journalier de la salle d'inoculation et des salles de production
- Récolte et découpe des champignons
- Préparation des commandes de champignons frais et de kits de culture pour particuliers
- Livraisons à vélo et contact avec les clients
- Possibilité d'animation des visites et formations
- Bricolage et maintenance du matériel
- Participation aux décisions et à la gestion du site de production
- Support administratif (facturation, service client)



Profil recherché

- Bonne condition physique
- être à l'aise à vélo pour assurer les livraisons
- Rigueur et ponctualité
- Bricoleur
- Pro-activité et capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe et capacité à travailler de manière indépendante
- Intérêt pour l'économie circulaire, l'agriculture urbaine et la culture de champignons
- Flexibilité horaire
- Rentrer dans les conditions pour un FPIE
- Plus : maîtrise du néerlandais ou de l'anglais

Offre

- Un environnement de travail dynamique, motivant et porteur de sens
- Une équipe jeune et solidaire
- Une gouvernance participative
- Début le plus vite possible

Intéressé-e ?

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à hughes@permafungi.be au plus tard le 30/10/2025.