Le Grand Avignon soutient : Comme des champignons, la champignonnière urbaine d'Avignon portée par les Jeunes Pousses

Communauté d'Agglomération du Grand Avignon

Auteur :

675, Chemin des Meinajaries
Agroparc - Bp 1259
84911 Avignon
Voir le site internet
Violette Divay
violette.divay@grandavignon.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Consommateurs à la recherche de produits bio, locaux et sains, le projet a démarré avec la volonté de donner une seconde vie à un espace jusque là inutilisé de la ville, une cave, et permettre aux restaurateurs et aux particuliers d'avoir accès à des champignons ultra frais, locaux et produits selon les normes de l'agriculture biologique.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La champignonnière « Comme des champignons » inaugurée en 2019 a pour ambition de produire les premiers champignons avignonnais. Le projet des Jeunes Pousses repose sur un principe de circularité, avec une volonté forte de s'intégrer dans le métabolisme urbain. Ainsi, ils produisent les champignons sur des substrats composés de déchets de la ville tels que le marc de café, la cendre et les biodéchets.

Résultats quantitatifs

Les Jeunes Pousses sont parvenus à recycler plusieurs tonnes de bio-déchets urbains (marc de café, sciure, drêche, etc) lors de nos tests de cultures.

12kg environ de champignons sont vendus par mois. Ce chiffre augmente au fur et à mesure de l'aménagement de la cave. Les revenus liés à l'activité sont très récents puisque les premiers champignons ont été vendus en décembre 2020.

Résultats qualitatifs

Les Jeunes Pousses ont réussi à structurer un partenariat solide avec les commerçants et restaurateurs du centre-ville. Ils ont de très bons retours quotidiennement sur l'impact de la champignonnière. Cela suscite beaucoup d'intérêt auprès des particuliers et des médias. Cela permet de parler de l'économie circulaire autour d'un projet plus que concret !

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le projet de « Comme des Champignons » est de transformer une cave inutilisée en plein cœur de la ville en champignonnière. Ils récupèrent tous les jours le marc de café des restaurateurs de la ville pour l'utiliser comme substrat de culture pour les champignons. Cela permet aux restaurateurs de réduire leurs déchets et leur permet de s'inscrire dans le métabolisme urbain. Une fois les champignons récoltés, le substrat est rendu à la terre car il est utilisé comme fertilisant pour leurs cultures dans la ferme urbaine Le Tipi. Aujourd'hui ils parviennent à produire des pleurotes avec pour substrat un mélange de paille et de marc de café. Ces pleurotes sont vendus à des épiceries (Le Petit Pot, Youpi des Brocolis) de la ville. Cela permet d'effectuer une vente ultra locale et d'offrir aux avignonnais la possibilité de s'approvisionner en pleurotes directement produits à Avignon.

Planning

Janvier 2020 : Vente des champignons à quelques restaurateurs grâce à la vente à emporter

Février 2020 : Réalisation de plans 3D du futur aménagement de la cave

Mars 2020 : Réalisation de la première partie de l'aménagement

Avril 2020 : Réalisation de la deuxième partie de l'aménagement

Mai 2020 : Vente de 5kg/semaine supplémentaire grâce à la réouverture des restaurants

Septembre 2020 : Stabilisation des cultures et des ventes

Décembre 2020 : Vente des champignons en épicerie

Avril 2021 : Pérennisation d'1 emploi

Moyens humains

Aujourd'hui 3 personnes s'occupent de la champignonnière. L'association a l'ambition de pouvoir pérenniser 1 emploi d'ici 1 an.

Moyens financiers

Aujourd'hui ils disposent d'une aide de 12 500€ de l'Ademe et de la Région ainsi qu'une aide de 3000€ du Grand Avignon. La champignonnière a également été impulsé en 2019 grâce au soutien à hauteur de 1000€ de la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Les revenus liés à l'activité sont récents, les premiers champignons ont été vendus en Décembre 2020. 12kg environ de champignons sont vendus par mois. Ce chiffre augmente au fur et à mesure de l'aménagement de la cave.

Moyens techniques

La champignonnière a pris ses quartiers dans la cave de La Mirande, en plein cœur d'Avignon intra-muros. La température et l'humidité de la cave permettent de produire des champignons dans des conditions parfaites sans faire appel à une grande quantité d'énergie. De plus, les contenants utilisés pour la culture du champignon sont réutilisables ou recyclés (exemple : bidons en plastique dur utilisés par l'épicerie bio et vrac d'Avignon). La champignonnière est donc considérée comme « low tech ».

Partenaires mobilisés

- Restaurant La Mirande pour la mise à disposition de sa cave
- Cyclo-compost : micro-entreprise de valorisation des biodéchets
- Les épiceries bio et vrac d'Avignon : Le Petit Pot, Youpi Les Brocolis
- Soutien financier de l'ADEME, de la Région Sud, et du Grand Avignon

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Mots clés

ECOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE | VALORISATION ORGANIQUE | ZONE URBANISEE | ASSOCIATIONS | UTILISATION DE MATERIAU RECYCLE | CONSOMMATION DURABLE | OPERATION PILOTE | BIODECHET

Dernière actualisation

Avril 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur