
Champignonnière urbaine

Les Jeunes Pousses



7 rue guillaume Puy
84000 Avignon

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Pauline Albouy
contact.commedeschampignons@gmail.com

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Une champignonnière c'est un espace de production de champignons comestibles, le plus souvent en cave. Chez les Jeunes Pousses nous avons ajouté une dimension supplémentaire: la ville! Notre champignonnière «Comme des champignons » inaugurée en 2019 a pour ambition de produire les premiers champignons avignonnais.

En 2020 notre champignonnière a fait peau neuve ! A la suite d'une rencontre avec Florent Pietravalle, chef étoilé du restaurant de l'hôtel La Mirande, nous avons pu convenir d'un partenariat. C'est ainsi que notre champignonnière a pris ses quartiers dans la cave de La Mirande avec pour objectif de produire des champignons à destination des cuisines du chef et des avignonnais·e·s.

Notre projet repose sur un principe de circularité, avec une volonté forte de s'intégrer dans le métabolisme urbain. Ainsi, nous produisons une partie de nos champignons sur des substrats composés de déchets de la ville tels que le marc de café, la cendre et les biodéchets. Ce marc de café est destiné à la production de pleurotes qui sont vendus localement dans des épiceries et des AMAP de la ville.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

OBJECTIF 1 : Revaloriser les déchets urbains afin d'un créer une ressource alimentaire

OBJECTIF 2 : Relocaliser l'alimentation au plus près des consommateurs

OBJECTIF 3 : Créer une activité économique circulaire viable

MISE EN OEUVRE

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Mots clés

Dernière actualisation

Mars 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