



LA BOÎTE À CHAMPIGNONS

La Boîte à Champignons est née en 2011 et s'installe en 2016 sur le site de la ferme horticole Théart à St Nom la Bretèche devenant alors la première entreprise à rejoindre ce qui deviendra plus tard l'incubateur de start-ups « Station V ». A l'époque c'est UpCycle, qui développe aussi des composteurs électromécaniques et apporte du conseil en agriculture urbaine, qui détient La Boîte à Champignons. Puis en 2021, souhaitant se concentrer sur leur activité première, La Boîte à Champignons est reprise par Kroptek.

De son côté, Alban, après une carrière au sein de multinationales dans le domaine des cosmétiques et de la pharmaceutique, est approché par un ancien ami d'école alors gérant de Kroptek. Ce dernier, qui produit des LED horticoles pour faciliter la pousse des plantes, souhaite développer son activité avec un réseau de fermes urbaines innovantes et s'intéresse alors à une entreprise française, La Boîte à Champignons ! Le 1er juin 2021 est donc créée (par Kroptek) une SAS pour gérer La Boîte à Champignons et Alban en devient alors son directeur général. Lors de ce rachat, tous les salariés ont été gardés, un point essentiel pour Kroptek.



La Boîte à Champignons se positionne comme un acteur de l'économie circulaire en recyclant du marc de café pour servir de substrat à la culture de pleurotes frais. Le marc de café donne un champignon plus ferme, qui se tient bien à la cuisson et rend moins d'eau.

On est donc sur un fonctionnement qui recycle du déchet de A à Z, sans en produire ! A ce jour cela représente plus de 700 000 kg de café recyclés, soit 50 millions de tasses, ayant permis la production de 78 000 kg de pleurotes !

Voici les principales étapes :

- 1 - collecte du marc de café considéré comme un déchet de grandes entreprises parisiennes (environ 2 tonnes/semaine)
- 2 - tri manuel du marc pour enlever les déchets qui auraient pu s'y glisser et le maïs
- 3 - formulation du substrat avec le marc de café, des copeaux de bois, du chanvre et bien entendu le mycélium (racine du champignon). Excepté le mycélium, tous ces composants sont français.
- 4 - remplissage de sacs avec le substrat et mise en place pendant 3 semaines dans une salle d'incubation à environnement contrôlé
- 5 - fructification : création d'ouvertures dans les sacs pour permettre aux champignons de sortir, l'atmosphère de la salle cherche à reproduire celle de la forêt (humide et fraîche).
- 6 - récolte : elle se fait tous les matins
- 7 - recyclage du substrat en engrais pour des agriculteurs de la Plaine.

Ces pleurotes Monte Cristo (gris) sont vendus en frais à Rungis, à des grossistes, des restaurateurs dont le Georges V et dans des grandes surfaces (Auchan, Carrefour et quelques Super U). Depuis septembre les particuliers peuvent acheter leurs pleurotes via l'application To Good To Go chaque vendredi.

En plus du frais, ils produisent des boîtes, avec le même substrat, pour cultiver soi-même chez soi les pleurotes en 15 jours. Ces boîtes sont vendues en ligne sur leur site, chez Nature & Découvertes, les Fermes de Gally, Gamme Vert et à la Maison de la Plaine.



Aujourd'hui la Boîte à Champignons réfléchit à normer leur substrat post récolte afin de pouvoir le vendre comme engrais. Elle cherche à développer ses partenariats avec de nouvelles entreprises pour augmenter la quantité de marc de café récupéré et teste la culture d'autres variétés de champignons. Elle espère à terme se déployer et ouvrir de nouvelles succursales en France.



www.laboiteachampignons.com

La Boîte à Champignons

Alban Maitrot