

Évitement

Gestion

Réduction



RECYCLER LE MARC DE CAFÉ GRÂCE AUX CHAMPIGNONS

On produit 7 millions de tonnes de marc de café par an dans le monde. Même s'il est considéré le plus souvent comme un déchet, ce marc de café peut être réutilisé de multiples façons notamment pour produire des champignons, pour les cultures ou comme biocarburant.

Pauline Petit,
Présidente de Café
des Spores

ASSOCIATION CAFÉ DES SPORES

L'association *Café des Spores* a été créée par Pauline Petit en 2015 dans la région toulousaine.

L'idée est simple : **cultiver des pleurotes à partir de marc de café** récupéré dans la région. Le café, très bon substrat disponible en masse, permet de produire des champignons localement.



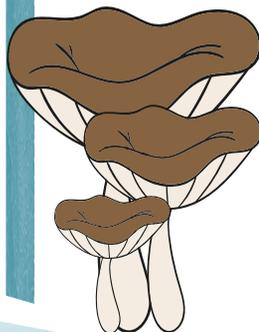
LES ACTIVITÉS DE CAFÉ DES SPORES

La principale activité de *Café des Spores* est la **production et la vente de champignons frais** à destination des magasins paysans et des restaurants de Haute-Garonne.

Mais l'association vend également des **kits de culture** de pleurotes à faire pousser chez les particuliers directement dans leur cuisine.

Café des Spores a aussi mis en place des activités annexes telles que des **formations pédagogiques** autour de la production de champignons ou encore des ateliers de fabrication de kits de culture. Des **ateliers de sensibilisation** sur le zéro déchet et sur la valorisation de la matière organique ont pour objectif de présenter au grand public les possibilités de réutilisation des déchets verts.

Enfin, l'association revend ce qui reste après la récolte en **compost pour les maraîchers**.



CULTIVER DES CHAMPIGNONS SUR DU MARC DE CAFÉ

Il s'agit d'offrir une solution au problème de la gestion des déchets en valorisant une ressource disponible en masse, le marc de café, pour y faire pousser des pleurotes sans pesticides ni engrais.

Café des Spores récupère le marc de café sur l'agglomération toulousaine et dispose d'un espace fermé de 70m² pour les cultiver.

Cette démarche d'économie circulaire vise une **production « zéro déchet »** : on réutilise un déchet (le marc de café), on produit un aliment (les pleurotes) et ce qui reste après la récolte peut être recyclé en tant que compost pour les maraîchers locaux ou les potagers urbains.

« Valoriser un déchet local pour faire de l'alimentation locale. »

Pauline Petit

L'objectif à terme est d'atteindre **400 kg/mois de champignons** qui seraient vendus aux acteurs privilégiant les produits locaux et de qualité : magasins de producteurs, magasins de primeurs de qualité, vente en ligne, AMAPS, grossistes et restaurants.

La vente se fait ainsi par le biais d'intermédiaires et non directement du producteur au consommateur.

Le biomimétisme

La culture de champignons sur du marc de café se base notamment sur le **principe de biomimétisme** qui consiste à **s'inspirer des stratégies élaborées par les organismes vivants** et à tirer parti des solutions et inventions produites par la nature.

Ainsi, les sacs de culture des champignons représentent les troncs d'arbres en décomposition sur lesquels poussent les pleurotes dans le milieu naturel.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Le marc de café est mélangé à des copeaux de bois et du mycélium (« graines » de champignon) puis mis dans des grands sacs de culture. Après une **phase d'incubation** d'un mois où les sacs sont placés dans un endroit sombre (caves, hangars, etc.), le mycélium s'est développé et le marc de café est devenu blanc.

Les sacs de culture sont ensuite placés dans un lieu plus chaud, exposé à la lumière : la pousse des champignons commence. C'est la **phase de fructification**. Au bout d'une dizaine de jours, les premiers pleurotes sont prêts à être cueillis. Il peut y avoir 2 à 3 récoltes de champignons pour un même sac, sur une durée d'un mois et demi. .

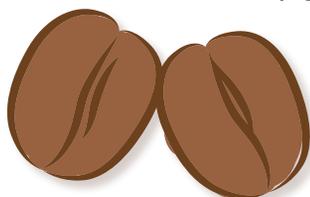


Incubation en cave



Pousse de pleurotes

Le mycélium est acheté auprès d'une société de production de « blanc de champignons » et les copeaux proviennent de la société Symbiosphère qui fabrique des gîtes à faune à partir de bois non traités (voir Fiche 1 Bonnes Pratiques Biodiversité).



PERSPECTIVES

Les potentialités de développement et de diversification de l'activité de *Café des Spores* sont nombreuses :

Développer la production d'autres champignons comme les shiitakés ;

- Créer une filière bio avec une unité de production d'agriculture urbaine en centre-ville ;
- Multiplier les ateliers de sensibilisation autour de l'économie circulaire et de la production de champignons ;
- Ne plus acheter le mycélium mais le produire directement afin d'être autonome en approvisionnement ;
- Produire des champignons à partir d'autres substrats : drèches de brasserie, paille, etc. Des expériences sont déjà en cours ;
- Valoriser davantage le compost récolté à la fin de la cueillette des champignons.

Crédits photos © FNE MP, © Café des Spores

SAVIEZ-VOUS QUE ... ?

Le marc de café peut être utilisé en biocarburant puisqu'il contient en moyenne 15% d'huile qui a l'avantage de se conserver plus d'un mois dans des conditions normales.

Si la totalité de la production mondiale de café était recyclée, ce serait 1 million de m³ de biocarburant qui serait obtenu. (source : <http://www.planetoscope.com>)



CONTACT :
FNE Midi-Pyrénées
Maison de l'environnement
14 rue de Tivoli - 31000 Toulouse
www.fne-midipyrenees.fr
05 34 31 97 83
e.marsaud@fne-midipyrenees.fr



ASSOCIATION CAFÉ DES SPORES
allées Maurice Sarraut, 31400 TOULOUSE
cafedesspores.org
06 35 24 24 13
cafedesspores@yahoo.fr

Pour plus d'informations, consultez la vidéo et la fiche détaillée du projet sur le site internet de FNE Midi-Pyrénées.