

Champiloop cultive le champignon en boucle

Camille Tribout

Depuis 2021, Hamid et Maxime, amis et cofondateurs de Champiloop, cultivent dans les sous-sols et caves grenobloises pleurotes et shiitakés bio. Ils encouragent ainsi une agriculture urbaine, écologique et saine, pour que les mangeurs et mangeuses se réapproprient ce qu'il y a dans leurs assiettes.



Maxime Boniface

C'est d'abord en Iran que Hamid Sailani, alors étudiant en agronomie, s'intéresse aux champignonnières urbaines. Pendant sept mois, dans des serres qu'il loue, il cultive seul des champignons de Paris. Il s'envole ensuite pour Grenoble où il poursuit ses études et s'engage dans une association de jardins partagés, **Germ d'Eybens**. Celle-ci occupe l'ancienne cave de la brasserie La Frise et y cultive 50 à 70 kilos de champignons de Paris par mois. En 2019, alors que l'association souhaite se concentrer à nouveau sur ses activités de jardins partagés, les autres bénévoles « lui font confiance » et laissent à Hamid la main sur la production afin de la pérenniser. Il parvient à atteindre les 200 kilos de champignons par mois. « J'avais à cœur de relocaliser la production de substrat, la matière organiqueensemencée par du mycélium de champignons », évoque-t-il.

Au même moment, son chemin croise celui de Maxime Boniface, lui-même intrigué par les champignonnières urbaines. « C'est dans un livre que j'ai découvert que l'on pouvait faire pousser des pleurotes sur du marc de café. Je n'y connaissais rien, et même, je n'aimais pas tellement les champignons », se rappelle ce dernier, toutefois convaincu des possibilités de production en circuit court que peuvent offrir ces végétaux des milieux humides. Les deux amis s'associent alors et fondent Champiloop : « Moi je produis, et Maxime vend, on se complète bien », ajoute Hamid. La champignonnière urbaine, estampillée « entreprise solidaire et d'utilité sociale », voit le jour en 2021 grâce à un emprunt auprès de **La Nef**, une banque éthique, et des campagnes de dons en ligne.

Un parking transformé en laboratoire à champis

Au sortir de la crise sanitaire, des désirs d'expansion naissant, Hamid et Maxime visitent un ancien parking désaffecté de

Maxime et Hamid dans leur champignonnière en banlieue de Grenoble.

1 000 m² à Saint-Martin-d'Hères, dans la banlieue grenobloise. « *Les champignonnières urbaines se font surtout en cave ou dans des parkings, des espaces frais et humides. Le champignon a l'impression qu'il est à l'automne dans une forêt* », explique l'agronome. Séduits, ils répondent à l'appel à projets national **Quartiers Fertiles**, qui encourage les initiatives d'agriculture urbaine en quartiers populaires. C'est finalement en mars 2023 que la deuxième champignonnière de Champiloop voit le jour. Aujourd'hui, les étagères de ballots de champignons de Maxime, Hamid et des six autres salariés occupent désormais plus de 1 700 m² et produisent plus de trois tonnes par mois de pleurotes et shiitakés, un cousin japonais du cèpe. « *La deuxième champignonnière nous a enfin permis de grandir. Mais en raison de l'inflation dans le secteur du BTP et quelques rebondissements, ça a pris plus de temps qu'on l'imaginait* », se souvient Maxime. « *L'inauguration en avril 2023, qui a rassemblé 80 personnes, a valorisé tout le travail accompli.* »

Relocalisation des substrats et circuits courts

Pour limiter le transport et relocaliser la production des substrats, Champiloop se tourne vers des agricultrices et agriculteurs grenoblois qui leur fournissent de la paille, des résidus d'huiles ou encore, des tourteaux de tournesol, de colza et de noix. Si Hamid et Maxime sont encore en transition, la production de pleurotes est aujourd'hui autonome à 60 %. En revanche, les deux amis achètent à des producteurs de l'Allier le substrat nécessaire à la culture des shiitakés, plus contraignant à obtenir en raison du processus de stérilisation en amont. Champiloop distribue ensuite ses champignons à 43 magasins bio, épiceries en vrac et une Amap. L'entreprise approvisionne en plus d'une cinquantaine de restaurants alentour et les fait également transformer en tartinaade par une conserverie locale en chantier d'insertion. « *Aujourd'hui, on ne sait plus d'où vient ce qu'il y a dans nos assiettes, nous avons perdu la gouvernance sur notre alimentation* », observe Hamid, qui défend, grâce à Champiloop, une alimentation locale et biologique, en circuit court. Enfin, le substrat usé est récupéré par des associations de jardins partagés ou le café associatif voisin pour être transformé en compost.

Rapprocher habitants et producteurs

Les bureaux de Champiloop, où se tient chaque mercredi une vente directe, sont juxtaposés au parking réhabilité en champignonnière et se devinent derrière des piliers en béton. Dans ce quartier prioritaire en politique de la ville de Saint-Martin-d'Hères, « *les gens nous disent souvent qu'ils ne s'attendent pas à trouver une champignonnière ici* », raconte Hamid. Afin de rapprocher celles et ceux qui produisent et les habitants, Maxime et une association d'Échirolles, **SOS Jeunes Pousses**, créent des collectifs d'habitants dans la commune à qui ils apprennent à produire eux-mêmes des champignons. « *Une fois qu'ils sont assez motivés, on cherche un lieu pour l'aménager en champignonnière. On parvient à créer du lien social dans les quartiers autour d'une activité agricole.* » Grâce à ce projet, chaque semaine, les habitants parviennent à produire cinq kilos de pleurotes ou de shiitakés dont peut profiter une dizaine de familles. En septembre dernier, grâce à la participation de 22 chefs de la région, Champiloop a sorti un livre de cuisine, *Champicook*, « *pour que les gens fassent autre chose que des omelettes* », lance Maxime. Si le livre reste le dernier projet en date de la marque, le producteur de champignons vise l'autonomie totale dans l'approvisionnement du substrat et d'augmenter la distribution de ses pleurotes et shiitakés.

CONTACT

Champiloop
45, avenue du 8 mai 1945 - Saint-Martin-d'Hères
contact@champiloop.com • champiloop.com

Chaque mois, Champiloop produit trois tonnes de pleurotes et de shiitakés.



ET À LYON ?

Après Paris, Bordeaux et Strasbourg, Cycloponics a ouvert dans le 8^e arrondissement de Lyon **La Tanière des Gones**. Située dans un ancien parking souterrain de 1600 m², cette champignonnière urbaine produit chaque semaine près de 500 kilos de champignons de Paris.

De son côté Jimmy Andreotti a créé son entreprise **Simylare**, avec laquelle il cultive pleurotes et crinières de lion directement dans son garage à Caluire et dans une cave à Marcy-L'Étoile. Il vend ses productions, entre autres, sur le marché de Caluire le samedi matin.

CONTACT

La Tanière des Gones
85, avenue Paul-Santy - Lyon 8^e
06 59 76 91 05 • b.reigner@cycloponics.com

Simylare
jimmy.andreotti@simylare.com • simylare.com

INFO

Si vous vous lancez, Anciel et sa Pépinière d'initiatives citoyennes pourront vous accompagner pour que cette belle idée devienne réalité à Lyon et ses alentours. Demandez un accompagnement sur anciela.info/pepiniere

