



La culture de pleurotes sur le marc de café permet d'économiser 80 % d'énergie.

Sur le café, ça pousse comme des champignons

Des pleurotes qui s'épanouissent sur le marc de votre arabica ? De Paris à San Francisco, les initiatives essaient. Un petit crème-champi ?

Par HÉLÈNE BINET

Au recto de sa carte de visite, un organigramme en forme de montgolfière avec des flèches dans tous les sens. Sur 50 cm² de papier, des cochons sont reliés à la pêche et des vers de terre au biogaz. Un expresso pris sur le zinc relié à une omelette de pleurotes aurait pu aussi y figurer, mais ç'aurait été trop réducteur. Cédric Péchard, agro-économiste fondateur de la société UpCycle, est un adepte de l'économie circulaire appliquée à l'agriculture. Un disciple de Lavoisier selon lequel « rien ne se perd, tout se transforme ». En d'autres termes, un déchet peut aussi être une ressource. Et le marc de café usagé, un formidable substrat pour faire pousser des champignons. Depuis quelques mois, l'homme le prouve grandeur nature. Il vient d'installer un conteneur de 30 m² de culture de pleurotes près du stade Louis-Lumière, dans le XX^e arrondissement de Paris. Les premières récoltes ont vu le jour cet été.

Docks du Havre

Comment ça marche, la culture de champignons sur fond d'arabica ? « Un partenariat avec la marque Jacques Vabre permet de récupérer le marc de café, explique Cédric Péchard. L'objectif de cette filière est d'assurer la collecte des 100 tonnes annuelles de marc nécessaires à la culture de 10 tonnes de champignons. A l'avenir, elle fournira bien plus car l'idée est de multiplier des microfilières locales. »

Le marc de café est ensuite confié à l'Établissement de service et d'aide par le travail de Saint-Rémy-lès-Chevreuse (Yvelines), qui emploie 58 personnes handicapées. Une poignée d'entre elles assurent, à la main, le mélange du marc déjà pasteurisé et imbibé d'eau par les percolateurs avec le mycélium soigneusement sélectionné. Le terreau mis en sacs quitte la vallée de Chevreuse pour finir à Paris, suspendu dans un conteneur récupéré sur les docks du Havre. Un mois de noir complet suivi d'un peu de lumière et d'humidité font le reste. Les sacs bourgeonnent puis voient pousser toutes sortes d'excroissances étonnantes. En moins de six semaines,

Un mois de noir complet, puis un peu de lumière et d'humidité : les pleurotes de café sont prêts à être ramassés.

les pleurotes pointent leurs corolles et peuvent alors être ramassés. Non seulement ils ressemblent à 100 % à leurs cousins cultivés en cave, mais ils ont également le même goût. Seules différences, le producteur réalise 80 % d'économies d'énergie – la pasteurisation, étape de la culture traditionnelle, est très énergivore et les champignons sont ultra-frais, car récoltés en centre-ville. Quant au substrat, il sert plusieurs fois et termine sa course dans les champs, comme amendement. « Nous travaillons actuellement avec le laboratoire d'analyses microbiologiques des sols de Lydia et Claude Bourguignon, se félicite l'agro-économiste. Les premières études montrent que les déchets des chambres de culture constituent un magnifique engrais naturel. » Un déchet peut aussi être une ressource, qu'il disait ! Le prototype est facilement duplicable, d'autant qu'il existe des conteneurs en fin de vie disponibles dans le monde entier.

Producteurs colombiens

Cédric Péchard n'est pas le seul à pratiquer cette culture singulière du champignon. Il affirme d'ailleurs n'avoir rien inventé et a sollicité le Belge Gunter Pauli, fondateur de Zeri (Initiative pour la recherche de zéro pollution), un réseau de scientifiques et d'entrepreneurs en quête de nouveaux modèles économiques basés sur le biomimétisme. Il y a quelques années, Gunter Pauli cherche les moyens de rendre plus stable l'activité des petits producteurs de café colombiens, trop dépendants des cours mondiaux. Le commerce équitable est une piste, la valorisation des déchets de café en est une autre. Zeri accompagne alors le travail d'une jeune femme au Zimbabwe, Chido Govera, qui, depuis plus de dix ans, cultive des champignons sur les déchets de café. Aujourd'hui,

elle est devenue la VRP mondiale de la pratique. Par ses formations, elle essaime la technique partout dans le monde : Inde, Colombie, Allemagne, France...

300 magasins bios

Parmi ses élèves, Nikhil Arora et Alejandro Velez. Ces deux diplômés de l'université de Berkeley, aux États-Unis, sont aujourd'hui à la tête de Back to the Roots, une entreprise qui emploie 22 personnes, a recyclé 450 000 kg de marc de café depuis 2009 et enregistre un chiffre d'affaires proche du million d'euros. Le duo récupère le marc auprès de son partenaire américain Peet's Coffee & Tea et réalise des kits de culture de champignons à faire pousser chez soi : « Grow your own mushrooms » (« Faites pousser vos champignons »).

Leur projet cartonne tellement qu'ils vendent leurs trouvaillies dans plus de 300 magasins bios Whole Foods. Aujourd'hui, les champignons poussent aussi sur les restes de café hollandais, espagnol et australien. « On estime à 7 millions de tonnes le volume de marc de café généré chaque année dans le monde, explique Cédric Péchard. Si nous "upcyclions" la totalité de cet or noir, nous aurions une production totale de 700 000 tonnes de champignons : de quoi couvrir les besoins en calories et protéines de 70 millions de personnes, localement et quasiment sans énergie ni eau. » —

Pour aller plus loin

Le site de Cédric Péchard

www.upcycle.org

Le site de Chido Govera

www.chidos.org

Le site de Back to the Roots

www.bttventures.com

Garde la pêche de vigne par Miss Bouffe



La pêche de vigne, c'est l'abnégation faite fruit. La Didon des vignobles, la Judith du coteau. Car au temps des domaines viticoles plantés d'arbres fruitiers, le pêcher devait faire rempart, donner sa sève pour le bien précieux du raisin. Planté en même temps que les ceps, sensible aux mêmes conditions climatiques, apports nutritifs et maladies diverses, on le plaçait en bout de rang, où il faisait office de sentinelle. Sa sensibilité aux attaques d'oïdium permettait au viticulteur de repérer l'arrivée imminente du champignon et préparer sa vigne à résister. A l'époque des vendanges, et parfois jusqu'en novembre, la pêche de vigne s'offrait comme un dernier nectar d'été, une ultime gorgée de soleil. Elle était laide, petite, bosselée, la peau épaisse. Mais sa chair juteuse couleur sang et son arôme intense faisaient oublier sa difformité. Le pêcher de vigne était résistant et ne demandait rien, ni soin, ni attention. Quelle fut la reconnaissance des hommes pour ces héros ? L'arrachage ! En cinquante ans, la mécanisation des vignobles a eu raison des pêches de vigne. Quelle importance, d'ailleurs, puisque, au pays de la chimie, qui a besoin d'un guetteur naturel ? Depuis trois ans, une association de sauvegarde suisse, ProSpecieRara, collecte des noyaux auprès de particuliers pour réintroduire des plants chez les viticulteurs du canton du Valais. En espérant que ces guerriers méprisés reprennent un jour souche... —