



**LE CHAMPIGNON
DE BRUXELLES**

Why ?

“Nourrir la ville”

Produit avec ♥ et  à Bruxelles

Who ?

4 passionnés



What ?



LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES



SHIITAKE 



OYSTER 



MAITAKE 



ERYNGII 



NAMEKO 

What ?



AMARANTHE ROUGE



ANETH



ANIS HYSOPE



BASILIC POURPRE



CAPUCINE



CHOU ROUGE



CIBOULETTE CHINOISE



CORIANDRE



FENOUIL



HIBISCUS



LIVÈCHE



MÉLISSE CITRONNELLE



MOUTARDE 'ROUGE'



MOUTARDE 'WASABI'



OEILLETS D'INDE



OSEILLE SANGUINE



POIS



RADIS POURPRE



RADIS ROSE



ROQUETTE



SHISO ROUGE



SHISO VERT



THYM



TOURMESOL

How ?



© Kevin FAINGNAERT



How ?



How ?



How ?



How ?

❖ **Agriculture urbaine:** ferme souterraine de 2500 m² dans les caves de Cureghem.

- Température idéale, localisation idéale
- Cultivé à Bruxelles, mangé à Bruxelles



❖ **Circulaire:** On utilise de la drêche de bière (sous-produit du brassage) comme un de nos ingrédients principaux pour produire nos substrats.



Today?

Qu'est-ce que le Champignon de Bruxelles aujourd'hui ?

- ❖ 13 personnes
 - ❖ 5 tonnes de champignons par mois.
 - ❖ 7.000 micropousses par mois.
 - ❖ 130 restaurants - 120 magasins locaux/bio
- Un savoir-faire unique de production en ville.

Agriculture urbaine

Pourquoi?

❖ Circuit le plus court possible

- Moins de transport
- Qualité produit
- Reconnexion et résilience

❖ Produire en ville = produire sur le lieu de consommation

Permet une relation en directe avec le client

- Environnement: Livraison courte et à vélo
- Economique :
 - Pour le producteur: Donner plus de valeur au produit en supprimant l'intermédiaire
 - Pour le client: Permet d'avoir un visage et une histoire derrière le produit.
 - Relation plus solide
- Social : Permet à la jeunesse de retourner à l'agriculture. Crée emploi concret.

Les enjeux

Pourquoi?

❖ Pas que de la production mais aussi distribution

- Deux métiers en un (produire - vendre - livrer)
- Nécessite plus de savoir-faire et donc de fond et de temps au démarrage.

❖ Agriculture nécessite du volume

- Peu de lieux adaptés
 - Espace
 - Accès
 - Prix

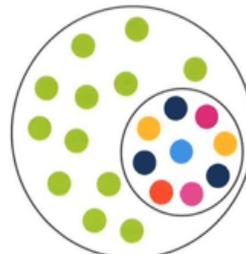
→ *Notre réponse: cave de cureghem et produits adaptés.*



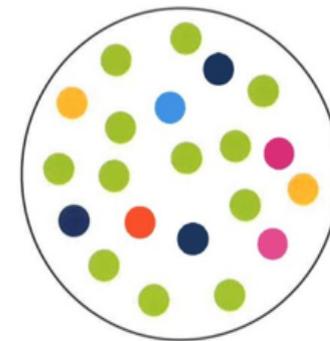
NOS MISSIONS

Augmenter le bien être
et l'inclusion des personnes avec handicap

- En développant des **emplois de qualité adapté** à leurs compétences
- En **choisissant des activités** d'utilité sociale, rémunératrices, orientées sur l'environnement local, et développées dans 3 pôles.
- En promouvant les compétences des personnes handicapées au travers du Made In Pilifs
- En privilégiant **l'inclusion** à l'intégration



INTEGRATION



INCLUSION

NOS MISSIONS

Participer à la transition
vers une société plus durable

- En offrant des **produits et des services durables**
- En **limitant notre empreinte écologique** par une gestion éco-dynamique



- En **sensibilisant** nos travailleurs et le grand public au respect de l'environnement
- En tachant d'être **exemplaire** en la matière
- En **aidant les producteurs durables et locaux**

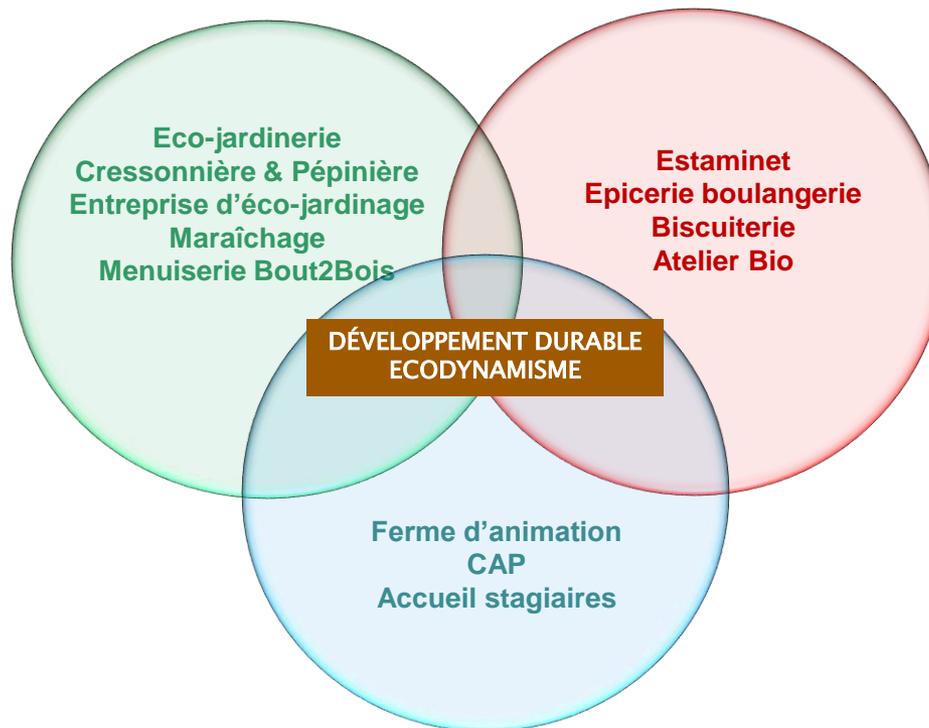
La ferme
NOS PILIFS

Cultivons nos différences

LES 3 PÔLES

Métiers Verts

Alimentation durable



Education à l'environnement

Quelques chiffres

190 Emplois

5 hectares

4000 enfants en visite / an

CA = 7,4 millions

Masse salariale: 4,6 millions

La ferme
NOS PILIFS

Cultivons nos différences

Vue générale Ferme Nos Pilifs et Val du Bois des Béguines



LES METIERS VERTS

Entreprise D'éco-jardinage

Entretiens différenciés : particuliers, public, entreprises

Créations

Jardins biodiversifiés, mares naturelles, piscines écologiques, toitures vertes, potagers, constructions en bois...

Gestion circulaire des déchets : Compost, paillage, bois de chauffage...

Eco-jardinerie > Vente de produits pour un jardinage plus vertueux, spécialité de plantes comestibles

Maraichage BIO > Circuit court > épicerie & estaminet + restaurants et transformateurs bruxellois



La ferme
NOS PILIFS

Cultivons nos différences

LES METIERS VERTS



B2Bois



Récupération bois > revalorisation, upcycling

Nichoirs/ hôtels à insectes/ bacs potagers

Mobilier et projets sur mesure

Pépinière

Eco-production de plantes de
jardin

+ AUT'Travail: insertion professionnelle



Cressonnière
bruxellois / bio

La ferme
NOS PILIFS

Cultivons nos différences

L'épicerie et la boulangerie

**Boulangerie
artisanale**

Pains, viennoiseries, pâtisseries
+ assortiment de biscuits Bio & Equitables

135 m²

Produits artisanaux, locaux, fairtrade, bio

Poulets de la ferme Rôtis sur place mercredi et WE



La ferme
NOS PILIFS

Cultivons nos différences

Food Packed by Pilifs & Made In Pilifs

**ATELIER BIO / Nouvelle biscuiterie & zone
de travail alimentaire**



L'estaminet

- 1 Un lieu convivial – en phase avec les saisons (légumes issus de nos cultures, bio et/ou invendus)
- 2 Banquets et salle de réunion
- 3 Service traiteur



EDUCATION A L'ENVIRONNEMENT

Ferme d'animation

- > écoles & stages
- > anniversaires / petits déjeuners fermiers

Entretien parc & soin aux animaux

- > Accueil public

CAP



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LA FÉDÉRATION
WALLONNE BRUXELLES RAVITISSANT DANS VOTRE Avenir



- > cellule d'accueil et de formation
- > apprendre le métier de cantonnier



Enjeux de l'agriculture Urbaine à Bruxelles

- ◆ Résilience alimentaire
- ◆ Production saine et locale
- ◆ Création d'emploi



L'expérience de la Ferme Nos Pilifs

- Agroécologie sur petites surfaces
- Gestion circulaire et autonome
- Production qualitative mais coûteuse
- Main d'œuvre plutôt que mécanisation
- Création d'emplois peu qualifiés
- Diversification des clients et productions
- Outil pédagogique
- Modèle inspirant et reproductible

