

# PORTEUR DE PROJET –MYCICULTURE

## CONTEXTE DE CHAMPIDICI

L'entreprise Individuelle CHAMPIDICI est une initiative jeune et dynamique née de la passion et de l'intérêt portés à l'univers fongique, à la cuisine et aux processus de fermentations.

C'est d'abord une champignonnière paysanne qui produit du pleurote en fabriquant ses substrats à partir de matières disponibles localement. Les premiers essais de culture ont démarré à l'automne 2019, après quelques mois de travaux et d'aménagements. Le hangar est à Montoisson (26 800).

L'entreprise s'est également dotée d'un laboratoire de transformation, à Aouste-sur-Sye, dans lequel est fabriqué, pour l'instant, du tempeh et de la tartinade de pleurote. Les essais ont commencé à l'été 2019 et la commercialisation été 2020.

Été 2021, c'est une cuisine mobile mettant à l'honneur les champignons et le tempeh à travers une cuisine de rue sur les marchés et des animations en magasins qui voit le jour.

Aujourd'hui, le niveau de production hebdomadaire est d'environ 80 kg de pleurotes + transformation en tartinade et 25 kg de tempeh. L'outil de production « pleurote » fonctionne à 50 % de sa capacité, celui du tempeh à 40 %.

Afin de poursuivre ce développement, l'intention est :

- De consolider la production et la commercialisation des produits existants
- De monter à 75 % des capacités de productions
- D'explorer le champ des possibles fongique en lançant des expérimentations de méthodes et variétés culturelles, de tests de recettes de transformation et de nouvelles fermentations
- De travailler à 2 ou 3 en se structurant autour d'une forme juridique coopérative

## **PORTEUR DE PROJET**

120 m2 de surface intérieure et une parcelle attenante de 200 m2 se libèrent au hangar de Montoisson.

Une partie sera utilisée par Champidici, l'autre mise à disposition du porteur de projet en Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise (**CAPE**) souhaitant se tester en myciculture.

### **1. Le porteur de projet bénéficie :**

- D'un hébergement juridique : nul besoin de créer une entreprise. Tout en gardant sa liberté de choix et d'autonomie dans la conduite de son activité, ses obligations fiscales, comptables et sociales sont gérées pour son compte par l'entreprise d'accueil
- D'une pépinière : il est accueilli dans une installation avec des salles de cultures, des espaces de stockage frais et sec, un outil de fabrication de substrat et du petit matériel mis à disposition
- D'un accompagnement : il est formé et suivi en technique, commercialisation et gestion par l'entreprise d'accueil

### **2. Financement du CAPE**

- Recettes
  - Maintien des allocations pôle emploi possibles pendant la durée du contrat
  - Chiffre d'affaires de l'activité
- Dépenses
  - Hébergement juridique en % du CA de l'activité
  - Dépenses courantes : matières, énergie, emballages, prestations (location du local, du matériel et accompagnement), équipement propre

### **3. Fin de contrat : l'entrepreneur peut ...**

- Mettre fin à l'essai, concluant que cette activité n'est pas pour lui
- Valider son essai et créer sa propre structure
- Valider son essai et s'associer dans la structure d'accueil

## **MISSIONS PRINCIPALES DU MYCICULTEUR :**

1. Gestion des substrats
  - Approvisionnement, préparation et stockage des matières
  - Formulation, préparation, mélange et façonnage
  - Surveillance des cultures, maladies et rotations
2. Gestion des commandes : estimation des stocks, cueillette, parage, colisage, vente
3. Nettoyage, entretien et maintenance

**Gestion annexe** : analyse de rentabilité, marketing / communication

**Axes de diversification** : variété culturale, transformation, pédagogie

## **PROFIL REQUIS**

- Pas besoin d'être expérimenté en myciculture, tout s'apprend surtout ici avec curiosité et bon sens !
- Dextérité, rigueur, capacité d'organisation, de planification et de gestion
- Capacité à manutentionner du poids régulièrement

## **ORGANISATION DES CANDIDATURES**

CV et lettre de motivation et/ou tout ce qui paraîtrait utile sur [champidici@gmail.com](mailto:champidici@gmail.com) jusqu'au 25 juillet 2021.