

Champi'Elle

Héloïse REY

0689920654

heloise_rey@yahoo.fr

Recherche de local pour production de pleurotes bio

Cahier des charges techniques

L'activité de production de champignons en test sur le Prieuré St Gabriel est satisfaisante d'un point de vue commercialisation, mais le site pose des contraintes importantes en termes de production. Aussi, Champi'Elle est à la recherche de nouveaux locaux.

Ce document présente les principaux besoins techniques pour un projet de production de champignons bio, dans le cadre de la recherche d'un local adapté sur le secteur Bayeux / Bessin / Côte de Nacre / Caen Nord.

La production est assurée en milieu intérieur contrôlé. Deux types d'installation sont possibles :

- dans des locaux de type container/algeco avec mise en place de systèmes de contrôle des paramètres clés (hygrométrie, température), avec des panneaux sandwich installés sur les murs et les plafonds ;
- dans des tunnels de maraîchage avec systèmes d'isolation, de ventilation et d'humidification, de type horticole, installés sur des dalles béton de manière à permettre un nettoyage régulier.

1. Besoins communs à tout type de local

- Surface intérieure : 200 à 300 m².
- Hauteur sous plafond minimum : 2,80 m.
- Alimentation électrique adaptée (puissance suffisante pour extracteurs, humidificateurs, chambre froide).
- Accès à l'eau du réseau, avec possibilité d'installation d'un évier et raccordement à une évacuation des eaux.
- Sols résistants et adaptés à un nettoyage régulier.
- Ventilation et renouvellement d'air avec possibilité d'installation d'un système d'extraction.
- Accessibilité pour livraisons (substrats, matériel, palettes).
- Espaces de stockage (sec et froid).
- Conditions d'hygiène compatibles avec Agriculture Biologique (AB) et HACCP.

2. Aménagements techniques souhaités

- Possibilité d'installer une chambre froide.
- Zones différenciées :
 - salle de fructification (serres : 4 à 6 unités, env. 15 m² chacune)
 - stockage substrats
 - zone de récolte / conditionnement

- stockage produits finis (y compris froid)
- local technique (matériel, ventilation, hygrométrie, etc.)
- Sols lavables, murs faciles à désinfecter
- Évacuation des eaux de nettoyage
- Accès Internet / téléphonie souhaitable pour suivi capteurs et pilotage équipements.
- Espace bureau pour gestion administrative et suivi de production

3. Espace extérieur nécessaire

- Surface herbagée, boisée d'environ 1 000 m²
- Espace pour installer des serres supplémentaires.
- Zone dédiée au stockage du substrat usagé avant valorisation.
- Accès possible pour des camions de type porteurs et engins de manutention.
- Proximité avec une route permettant la circulation des camions pour livraisons et expéditions.
- Présence de sanitaires ou possibilité d'en installer.

4. Évolutions et aménagements à prévoir

- Intégration d'un espace de transformation : séchage et préparations culinaires simples.
- Mise en place d'un espace stérile, de type labo
- Aménagements supplémentaires en fonction de l'évolution de l'activité (optimisation des flux, extension des zones de conditionnement).
- Mise en place de solutions de production d'énergie renouvelable

5. Alternatives

- Local bâti type hangar/atelier aménageable (panneaux sandwich, isolation, etc.).
- Serre avec zones techniques intégrées, connexion eau du réseau, électricité.
- Mutualisation possible avec un maraîcher, un agriculteur ou une structure locale (partage d'espace, de chambre froide, etc.).