

CHAMPILOOP

Champiloop est une ferme urbaine spécialisée dans la production locale de champignons. Créée en 2021 après une première expérience associative, elle conjugue économie circulaire, pédagogie et gastronomie. Implantée à Grenoble sur deux sites de production, la ferme cultive des champignons et les commercialise en circuit court à destination des magasins bio, restaurants et marchés locaux. En parallèle, Champiloop propose des ateliers grand public et scolaires pour transmettre les savoir-faire liés à la culture des champignons. Lauréate de nombreux concours dont l'AAP Quartiers Fertiles de l'ANRU, cette champignonnière s'inscrit pleinement dans le paysage grenoblois et les dynamiques de transition écologique du territoire.

PROFIL

PORTEURS DE PROJET / CONCEPTION DU PROJET

Champiloop

EXPÉRIENCE ET RÉALISATIONS

Depuis ses débuts associatifs en 2016, Champiloop s'est imposée comme une référence grenobloise de la production urbaine de champignons. Avec près d'une tonne produite par semaine en haute saison, l'équipe développe aussi des produits d'épicerie et un livre de recettes réalisé avec des chefs locaux. Champiloop anime régulièrement des ateliers pédagogiques, en milieu scolaire et sur les marchés. Aujourd'hui, on la retrouve sur deux sites : un lieu patrimonial, les caves de la Frise à Eybens et un ancien parking réhabilité en champignonnière à St-Martin-d'Hères, deux lieux urbains à proximité de Grenoble.

LOCALISATION DE LA FERME

Deux sites : Eybens (38 320) et Saint-Martin-d'Hères (38 400)

CONTEXTE D'IMPLANTATION

La champignonnière s'est implantée en 2016 sous forme associative, avant de devenir entreprise en 2021. Cette évolution a été rendue possible dans le cadre du programme Quartiers Fertiles de l'ANRU grâce à la mise à disposition de fonciers communaux par Eybens et SMH.

NATURE DU FONCIER

Public

ZONAGE PLUI

Pour le parking : UC1 Habitat collectif R+5

Pour la cave : UA2 centres bourgs et villages

TYPE DE PROJET

Ferme urbaine mycicole.

MONTAGE JURIDIQUE ET FONCIER

STATUT JURIDIQUE

Société par Actions Simplifiée (SAS)

ANNÉE DE CREATION

2016 : naissance de l'activité sous forme associative

2021 : création de l'entreprise Champiloop

PROPRIÉTÉ DU FONCIER

Deux propriétaires publics distincts : les communes de Saint-Martin-d'Hères (SMH) et d'Eybens.

CONTRAT DE MISE À DISPOSITION DU FONCIER

Un bail commercial avec SMH (parking réhabilité) et un bail rural avec Eybens (caves de la Frise).

MODÈLE ÉCONOMIQUE

ACTIVITÉS

PRODUCTION AGRICOLE

Champignons : Shitakés et Pleurotes

TRANSFORMATION

Produits d'épicerie à base de champignons : pleurotes à l'huile de noix, champignons séchés, tartinables.

SERVICES

- Ateliers instructif de réalisation de substrat
- Teambuilding, accueil des écoles, des associations...
- Vente de kit éducatif pour faire pousser des champignons

AUTRES ACTIVITÉS

Champiloop a écrit un livre disponible à la vente en partenariat avec des chefs.

ASPECTS FINANCIERS

CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL 2024 = 400 000 €

- Production en frais : 320 000 €
- Transformation : 40 000 €
- Ateliers, produits dérivés : 40 000 €

FINANCEMENTS D'INVESTISSEMENT

Les financements ont été apportés par :

- La Métropole de Grenoble
- La ville de Saint-Martin-d'Hères
- Une banque
- Le programme Quartiers Fertiles (ANRU)
- Divers concours : Petit Poucet, Rotary Club 38, Innotherphées, Talents de l'entrepreneuriat (CCI de Grenoble), Trophée Groupama...

ETAPES DE MISE EN PLACE

2016 Début de l'activité associative GERM-Eybens

2019 Reprise de l'activité par Hamid Sailani

2020 Association avec Maxime Boniface

2021 Création de la SAS Champiloop

2023 Ouverture du 2^{ème} site

SURFACE

Sur une surface totale de 1 500m², 900m² sont utilisés pour la culture de champignons.

ETP DÉDIÉ À L'ACTIVITÉ DE PRODUCTION

Chez Champiloop, la production est assurée par 7 salariés et 2 associés, Hamid Sailani et Maxime Boniface, soit environ 8 ETP dédiés à la culture, la récolte et la préparation des champignons. L'équipe travaille sur deux sites de production. Les associés, également impliqués dans la production, consacrent une partie de leur temps à la gestion, au développement et à l'animation pédagogique.

TYPES DE PRODUCTION

Production de champignons (pleurotes et shitakés) et de substrats pour la production de champignons.



Crédits photo : Champiloop

SUPPORTS ET TECHNIQUES DE CULTURE

Culture en agriculture biologique de shitakés et pleurotes sur substrat réalisés en interne. Production des blocs de substrat à l'aide d'une machine qui comprend un mélangeur agricole adapté à la pasteurisation, un système de refroidissement, d'humidification et d'ensemencement, puis un convoyeur vers des sacs tassés mécaniquement. Les blocs sont ensuite entretenus pour une production optimale et la récolte est faite à la main.

CONDITIONS DE PRODUCTION

La production est réalisée sur deux sites de production : la culture des shitakés est réalisée dans la champignonnière de la Frise et la production de pleurotes et des substrats est réalisé dans un parking souterrain réhabilité.

CAPACITÉ DE PRODUCTION

Production année 2024 :

11,5 tonnes de shitakés

19,5 tonnes de pleurotes

MATÉRIEL AGRICOLE ET ÉQUIPEMENTS

Les salles de culture sont équipées d'étagères adaptées aux blocs de substrat et de brumisateurs à ultrasons. Champiloop possède également une machine de production de substrat.

MESURES À VOCATION ÉCOLOGIQUE

Démarche d'économie circulaire : autoproduction de substrat à partir de coproduits, production sobre en énergie dans des bâtiments réhabilités, vente en circuits courts, déchets organiques valorisés en compost.

COMMERCIALISATION

MODE DE COMMERCIALISATION

Les champignons et produits dérivés sont vendus en vente directe sur les lieux de production, mais également par des intermédiaires professionnels ainsi que des restaurateurs.

CLIENTS

Les particuliers, les restaurateurs, les primeurs, les grossistes, les épicerie bio et coopératives.

AUTRES DÉBOUCHÉS

Ventes en ligne des produits dérivés.



Crédits photo : Champiloop

COORDONNÉES DE CHAMPILOOP

Site internet : <https://www.champiloop.com/>

Mail : contact@champiloop.com

Instagram : @champiloop



Crédits photo : Champiloop

ÉCOSYSTEME

PARTENAIRES

Grenoble Métropole, ville de Saint-Martin-d'Hères, ville d'Eybens, Agence Nationale pour la rénovation urbaine, Réseau Entreprendre, Miimosa, Rotary, GAIA les entrepreneurs engagés, la NEF, ma cyclo entreprise, Societal Angels.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

FACTEURS DE RÉUSSITE

Le succès de Champiloop tient à une équipe soudée et adaptable, à la qualité de ses installations et à un fort ancrage local. Le soutien de la Métropole de Grenoble et l'obtention d'un bail rural ont renforcé la stabilité du projet. Les liens étroits avec les clients, les partenaires et les collectivités locales sont également des leviers clés de sa réussite.

DIFFICULTÉS / POINTS DE VIGILANCE

Champiloop doit faire face à une baisse d'activité l'été, des rendements à optimiser et une organisation du travail à fluidifier. Le remplacement d'un salarié par un saisonnier constitue également un point de vigilance.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT

Augmenter la production de substrat pour gagner en efficacité. Améliorer le rendement en accélérant certaines tâches.

Chambre d'Agriculture de Région Île-de-France - Pôle agriculture urbaine

CONTACT : Daniela SIAS, Conseillère Agriculture Urbaine
daniela.sias@idf.chambagri.fr,
Tél. : 07 54 38 92 79

Chambre d'Agriculture de Région Bretagne - CONTACT : Aurélie LAJOYE,

Chargée d'animation territoriale et référente régionale sur l'agriculture urbaine
aurelie.lajoye@bretagne.chambagri.fr
Tél. : 06 33 07 86 97

Chambre d'Agriculture de Région Pays de Loire - Pôle agriculture urbaine

CONTACT : Guillaume JOUANNEAU, Conseiller entreprise
guillaume.jouanneau@pl.chambagri.fr
Tél. : 06 60 68 60 18