



Des champignons cultivés au collège...

lundi 25 mai 2020, par [Mme Millischer Jean](#), [Mme Pratali](#)

Un déchet organique comme **le marc de café** (biodéchet) peut être réutilisé pour cultiver des champignons dans des caves à Marseille (agriculture urbaine)

L'entreprise « les Champignons de Marseille » est venue pendant le cours de sciences et technologie pour montrer à deux classes de sixième comment faire.

Après avoir nettoyé leurs mains et les récipients, les élèves ont préparé dans des sacs :

* 30 % de marc de café

* 70 % de paille de riz de camargue qui est non comestible et habituellement brûlée ' (ici remplacée par du carton et de la sciure de bois)

* le mycelium des Pleurotes , des graines de millet et de l'eau

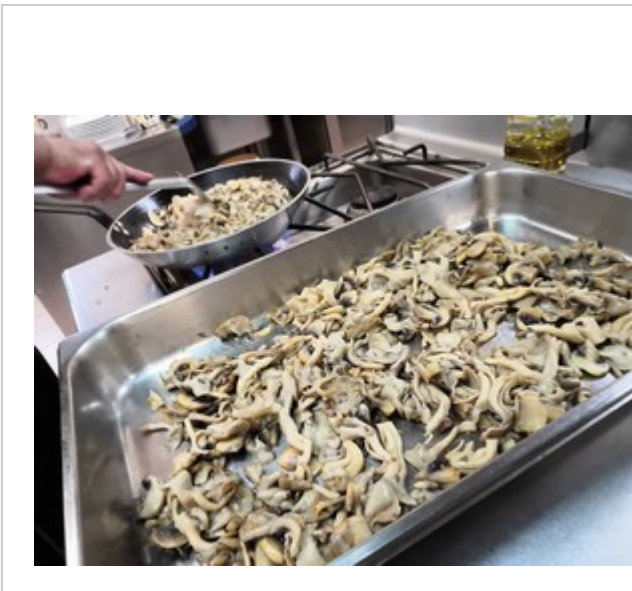
Après 4 semaines à l'obscurité et sans arroser, les sacs ont été ouverts et le contenu humidifié soigneusement deux fois par jour par des élèves volontaires.

Les Champignons de marseille sont cultivés sans intrants chimiques, en circuit court (le marc de café est récolté dans les bars et restaurants de Marseille) et **en économie circulaire** (les déchets retournent au compost)

L'entreprise fait des recherches pour utiliser les champignons pour faire des textiles, du cuir ou des matériaux de construction.



L'application des élèves a permis **100% de réussite à nos cultures**, une belle récolte de Pleurotes et la dégustation d'une omelette à la cantine.



Bravo et merci à tous.

N'hésitez pas à regarder le photo-récit ci dessous réalisé par les sixièmes !