



# D'AVENIR

Ensemble, agir pour un système agroalimentaire DURABLE

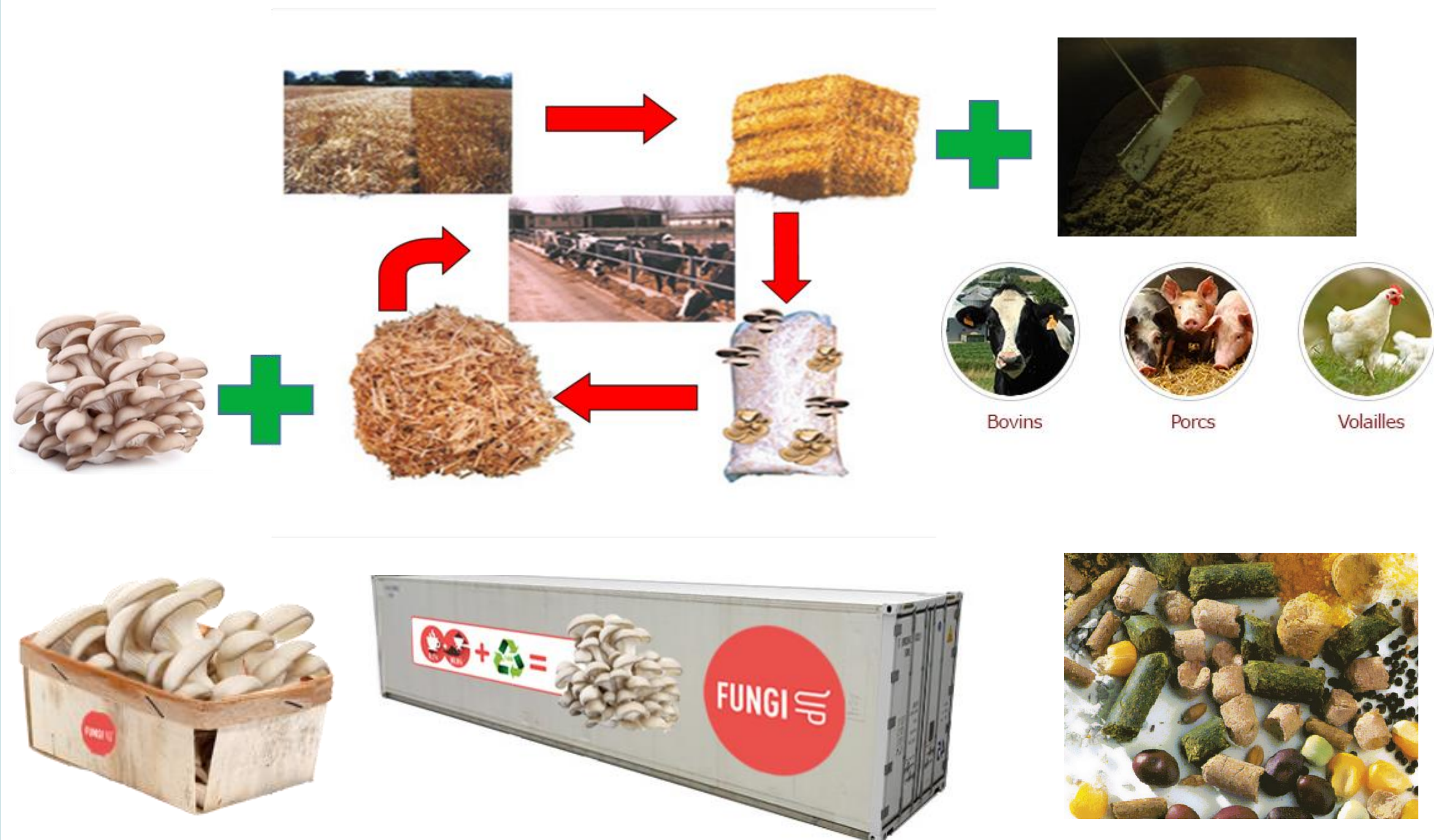
# VALOFUNGI

## L'initiative

Valorisation de drèches de brasseries par la production de champignons (protéines peu consommatrices de ressources) gourmets (**innovation 1**) aux qualités nutritionnelles différenciées (**innovation 2** : enrichissement naturel des pleurotes en « superfood for humans ») dans des unités locales de transformation et de fructification (**innovation 3** : modules container) et valorisation subséquente des substrats résiduels en alimentation animale (**innovation 4** : « superfood for animals » via des substrats protéiques aux potentiels nutritionnels enrichis par les pleurotes).

## Notre stratégie pour la concrétiser

- Financer la R&D sur:
  - ✓ les processus industriels de production des substrats
  - ✓ les qualités et la valorisation du substrat résiduel en alimentation bovine
  - ✓ l'enrichissement des champignons en qualités nutritionnelles différenciées
- Tester la culture des champignons dans le container prototype déjà fonctionnel de Fungi Up
- Effectuer des tests *in situ* dans les brasseries à l'aide d'un système complet développé
- Effectuer des tests de culture et de rendements à grande échelle.



## Contribution à la durabilité du système agroalimentaire wallon

Ajout dans une chaîne de valorisation existante d'une production alimentaire de première qualité de protéines durables, amélioration de la nutrition animale, production de plus avec « ce qu'on a déjà » en économie circulaire, localement en créant de l'emploi en consommant et commercialisant en circuit court. Participation à la résilience des villes et l'économie rurale.

## Les partenaires

- FUNGI UP** : Production de substrats, containers, modules
- UCL** : Institut des Sciences de la vie (qualités nutritionnelles)
- UCL** : Earth & Life Institute : Centre de Marbaix (Ferme expérimentale UCL : protocoles expérimentaux de culture)
- ULg** : Unité de nutrition des animaux domestiques et Ferme expérimentale
- ULg** : Département de Biologie, Ecologie et Evolution : Mycologie
- CTA** : Centre des Technologies Agronomiques
- VEGEPACK** : Test de culture à grande échelle, conditionnement et distribution des gammes préparées en grandes et moyennes surfaces
- Brasserie CHIMAY, Brasserie-C (Curtius), Brasserie Brunehaut, Brasserie Coopérative Liégeoise**
- Autres partenaires (**Dumoulin, Lessine, Neo Eco Development, Arabelle Meirlaen, Ferme à l'Arbre**)

## Nous recherchons

- Des fonds ou des facilitateurs afin de financer la R&D process de production, enrichissements, valorisation des substrats à base de drèches subséquentes
- Financement du premier système modulaire complet (un prototype de culture déjà fonctionnel)
- Des cultivateurs de champignons sur drèches de brasseries
- Des marketeers afin d'analyser l'impact d'un champignon aux qualités différenciées sur le consommateur et le marché
- Des entreprises désireuses de travailler sur les molécules actives à valeur ajoutée présentes dans les substrats résiduels de culture
- Des fondations privées afin de développer les bases du projet
- Pasteurisateur et ensachage industriel

Personne de contact: **Nom:** Jurgen Engerisser

**Mail:** winergies@outlook.com

**Tel:** +32 486 566 050

