# MONESTIER DU PERCY

# À LA FERME DES 3 COLS

## LE MARIAGE DE L'OSIER ET DES CHAMPIGNONS



- ➤ Un local dans la ferme de 3 Cols à Monestier du Percy. 250 m² environ, dans deux pièces : la première sert à l'insémination des bottes de paille, la seconde à la production proprement dite.
- > Origine du mycélium : laboratoire spécialisé. Projet d'un laboratoire pour autoproduction en 2022-2023.
- > Production de pleurotes : 50 kg par semaine en moyenne ; principalement septembre-juin ; souches (grises, jaunes...) adaptées à la saison.
- > Production de shii-také : août-novembre et avril-juin.
- > Production d'autres familles de champignons en 2022 (en phase de test).
- > Commercialisation:
  marché Mens et marché
  de producteurs Meraki
  à Varces, Biau Panier,
  épiceries locales,
  restaurants...

# AB

- > Culture d'osier sur des terres à Mens : environ 2000 m²
- > Fabrication de vanneries traditionnelles et contemporaines : paniers, cabas, luminaires, paniers et aménagements sur mesure.
- > Aménagements de jardin : clôtures, bacs, abris...
- > Proposition de stages à destination du grand public, tous niveaux.
- Commercialisation : la Fabrique du Trièves (Mens), Foire 8 Mai (Mens), Route des savoir-faire du Trièves...

### 2019

Installation agricole sur la ferme des 3 Cols, Coralie (avec DJA), Roberto conjoint-collaborateur.

(ORALIE

#### o(TOBRE 2018

Arrivée dans le Trièves, accompagnement par l'ADDEAR et l'AFOCG (association de formation collective à la gestion).

#### 2017-2018

Formation vannerie à l'École nationale d'osiériculture et de vannerie de Fayl-Billot en Haute-Marne.

#### 2006-2016

Chercheuse, écologie des zones humides sur le pourtour méditerranéen.

### 2018-2019

Formations courtes et stage de production de champignons.

#### 2014-2017

Association "Petit à Petit", accompagnement et médiation au sein de collectifs – animateur jardins partagés – compostage collectif.

#### 2013

Woofing en Australie, Nouvelle Zélande, Mexique, Pérou, Bolivie...

#### 2007-2012

Ingénieur chargé de mission en SIG et Télédétection.





« Le mycélium est nourri avec des produits agricoles du terroir qui sont transformés en champignons de qualité. Le cycle de production fini, celui-ci retourne à la terre pour nourrir le sol et protéger l'osier en culture.»



# COOPÉRATION À TOUS LES ÉTAGES

- > Avec les agriculteurs voisins, pour la production du substrat nécessaire aux champignons :
- la paille vient d'agriculteurs de Clelles et de Monestier du Percy;
- les nutriments (un mélange de son, de luzerne séchée, de triticale, de pois...) sont issus de fermes sur Monestier du Percy et Clelles;
- les copeaux de bois pour la culture du shii-také viennent d'un menuiser habitant Monestier du Percy.
- > Prise de part au sein de la SCI des 3 Cols, création des ateliers vannerie et champignons dans le bâtiment collectif.
- > Une complémentarité champignons/osier :
- les résidus de champignons servent pour partie
   comme paillage de l'oseraie et sont pour l'autre
   transformés en compost ;
- le broyat des chutes d'osier sera utilisé pour recevoir le mycélium des champignons à partir de 2022.



