



PRODUCTEUR

**ENTREPRISE
CYCLOPONICS**

Chiffre d'Affaires (2017) :
/

Effectif (2017) : 6

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://cycloponics.co/>

Contact :
Jean-Noël Gertz
Co-fondateur
contact@cycloponics.co



Des fermes urbaines dans des lieux urbains désaffectés avec CYCLOPONICS

CONTEXTE

Aujourd'hui, de nombreux espaces souterrains sont laissés à l'abandon sous les villes. Face à ce constat, Jean-Noël Gertz, ingénieur thermicien de formation, a voulu mettre en place une méthode pour réhabiliter ces lieux.

C'est en Avril 2016, lors d'un appel à projet lancé par la ville de Paris, qu'il rencontre Théo Champagnat, cuisinier et agronome. Ensemble, ils créent la start-up CYCLOPONICS. Très rapidement, ils réaménagent un bunker désaffecté de la ville de Strasbourg en une ferme urbaine.

OBJECTIF(S)

- Réhabiliter des lieux laissés à l'abandon
- Limiter l'empreinte écologique des productions
- Privilégier les circuits de proximités et les circuits courts



DÉMARCHE

En 2016, Jean-Noël Gretz et Théo Champagnat créent la société CYCLOPONICS et aménagent une ferme urbaine dans les anciens bunkers allemands de la ville de Strasbourg. Aujourd'hui, ils ont mis en place trois cultures différentes dans ces lieux :

- une culture d'endives, placée dans une salle noire
- une culture de champignons, également dans le noir : le mycellium est incubé dans un substrat composé de paille, de sons de blé, de chaux et de marc de café
- une culture de micro pousse éclairée par des LED de couleur rouge et bleu

Ils ont également ajouté des ventilateurs à l'intérieur des bunkers pour recréer les conditions de vent de l'extérieur. Chaque culture est gérée selon les méthodes de l'agriculture biologique.

Pour en savoir plus

<https://www.novethic.fr/actualite/videos/isr-rse/la-video-des-solutions-a-strasbourg-un-ancien-bunker-transforme-en-ferme-urbaine-145650.html>

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1075094/societe-agriculture-alimentation-culture-champignons-souterrains>

<https://www.youtube.com/watch?v=IOIHpzp6jCM>

DÉMARCHE (SUITE)

Selon les fondateurs de CYCLOPONICS, les conditions à l'intérieur des lieux souterrains abandonnés tels que ces bunkers sont propices à ces cultures car la température y est constante et le taux d'humidité dans l'air est élevé.

De plus, étant en intérieur, l'environnement est contrôlé. Les productions ne sont donc pas sujettes aux aléas climatiques et aux agresseurs de l'extérieur ce qui permet à la start-up de produire tout au long de l'année.

Enfin, les constructions souterraines sont plus appropriées pour accueillir du matériel agricole lourd que les autres lieux aménagés pour des fermes urbaines (comme les toits) ce qui leur permet d'être rentables plus rapidement.

Les employés de CYCLOPONICS livrent ensuite leur production à leurs clients en vélo afin de réduire au maximum leur empreinte écologique.

Les clients sont principalement des restaurateurs et des associations pour le maintien de l'agriculture paysanne.

Aujourd'hui, CYCLOPONICS compte deux fermes différentes :

- Le Bunker Comestible, dans les anciens bunkers allemands de Strasbourg
- La Caverne, dans un parking souterrain du 15^{ème} arrondissement de Paris

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Lieux souterrains, comme les parkings, plus appropriés pour l'accueil d'un matériel agricole lourd que les toits
- Production non sujette aux aléas climatiques et aux agresseurs
- Production tout au long de l'année

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Production de 100 à 200 kg de champignons par semaine par le Bunker Comestible avec seulement 10% de la surface disponible utilisée • Visite payante du « Bunker comestible » à Strasbourg 	<ul style="list-style-type: none"> • Vente de produits issus de l'agriculture biologique • Vente via les circuits courts et de proximités • Production constante tout au long de l'année