

**Semaine Européenne du
Développement Durable :**

LA
**RÉVOLUTION
EST EN
MARCHE !**



**LA
RÉVOLUTION
CHAMPIGNON**

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ALIMENTAIRE : un défi majeur appliqué au quotidien par La Révolution Champignon

À l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, La Révolution Champignon, porte-drapeau de la transition alimentaire, présente ses engagements et actions, déjà à l'œuvre, pour relever les défis majeurs du monde de demain. Depuis sa création, l'entreprise lilloise pépite de la foodtech est animée par une mission principale : révolutionner l'alimentation grâce au potentiel du champignon. Un aliment aux multiples vertus qui permet de créer des produits durables et sains tout en étant délicieux.

Réutiliser, recycler et valoriser : tels sont les 3 piliers fondateurs de l'entreprise pour mener cette révolution. Une révolution qui se présente déjà comme une boucle vertueuse, se basant sur les principes de l'économie circulaire alimentaire et d'agriculture urbaine.

La Révolution Champignon : ACTIONS CONCRÈTES ET DURABLES

Comme chaque année, la Semaine Européenne du Développement Durable se met aux couleurs des 17 objectifs du développement durable. Issus de l'Agenda 2030 adopté par les Nations Unies, ces 17 objectifs portent les défis qui permettront d'améliorer la vie des populations partout dans le monde. La Révolution Champignon œuvre déjà sur plusieurs de ces objectifs :

ODD 12



Établir des modes de consommation et de **PRODUCTION DURABLE**

- Réduction des pertes de produits alimentaires : l'entreprise offre par exemple ses invendus aux associations caritatives.
- Valorisation des déchets : La Révolution Champignon utilise ses propres co-produits, le cœur de pleurote, dans ses préparations agro-alimentaires. Ainsi, ce sont 15 à 20% de la production qui ne sont pas jetés.
- Sourcing le plus local possible et travail d'éco-conception pour les emballages (carton recyclé, encres végétales...)

ODD 13

Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les **CHANGEMENTS CLIMATIQUES** et leurs répercussions



La Révolution Champignon crée des produits alimentaires dont la production a des impacts positifs :

- Produire 1kg de champignons dont les co-produits sont réutilisés en agroalimentaire émet 14 fois moins de CO2 eq, consomme 565 fois moins d'eau et nécessite 11000 fois moins de surface agricole que du bœuf. L'enjeu de la surface agricole est son lien avec la déforestation.
- Et pour une teneur en protéines égale, la production de champignons émet 2 fois moins de CO2 eq, consomme 70 fois moins d'eau et nécessite 1358 fois moins de surface agricole que du bœuf.
- En ce qui concerne les protéines végétales texturées comme le soja ou le pois, il s'agit de 5 fois moins de CO2 eq par kg de matière. Le Pleurote texture naturellement les produits pour le plaisir de tous les gourmands flexitariens.

ODD 14 & 15



PROTECTION DES FAUNES ET FLORES AQUATIQUE ET TERRESTRE

L'entreprise prévient et réduit les pollutions marines et terrestres au travers de ses modes de production vertueux :

- Des produits bio : pas d'utilisation de pesticides, pas de résidus dans les eaux ni les terres
- Une production du champignon qui se fait hors sol, nécessite peu d'espace et très peu d'eau
- Pas de soja dans les recettes : donc pas de déforestation
- Peu d'extrusion de protéines, coûteuse en énergie, et provoquant des collatéraux polluants





ÉLIMINER LA FAIM, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable

La Révolution Champignon assure la viabilité des systèmes de production alimentaires et mettre en œuvre des pratiques agricoles résilientes :

- La culture du champignon nécessite peu d'eau (23L pour 1 kg de champignons), peu d'espace (0,03m² pour 1kg de champignons) et émet peu de CO₂ (1,06kg pour 1kg de champignons).
- Les principes d'économie circulaire sont appliqués : réutilisation des coproduits agricoles et urbains pour les substrats de champignons, valorisation des co-produits de la culture de champignons en alimentaire, valorisation des substrats de champignons sur les champs.
- L'entreprise travaille également le profil nutritionnel de ses produits : les dernières innovations sont notées « excellent » chez Yuka, affichent un Nutriscore A et sont médaillées d'or chez Siga.



ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES

L'entreprise garantit la participation entière et effective des femmes et leur accès en toute égalité aux fonctions de direction et à tous les niveaux de décision. La parité salariale est également appliquée et respectée.



CRÉATION D'EMPLOIS DÉCENTS

La Révolution Champignon fait jouer l'intelligence collective en impliquant ses collaborateurs dans la vie de l'entreprise, et crée également des postes aux missions riches et variées. L'entreprise a également à cœur de pérenniser les emplois ainsi que la croissance personnelle au sein de l'entreprise.



BÂTIR UNE INFRASTRUCTURE RÉSILIENTE,

promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation

Innovation et entrepreneuriat : La Révolution Champignon réunit des entrepreneurs innovants dans le secteur agro-alimentaire, ils sont ainsi :

- Les premiers à réutiliser des catiches oubliées et des conteneurs maritimes pour y faire pousser des champignons.
- Les premiers à valoriser les pieds de pleurotes, déchet co-produit jusque-là inexploité, pour créer et commercialiser des produits agro-alimentaires.



Notre mission depuis la création de l'entreprise est de développer des produits triplement bons. Nous sommes animés d'une forte ambition : proposer des produits vertueux, engagés, qui transforment en profondeur le modèle pré établi, et ce à tous les niveaux. C'est notre combat quotidien face à l'urgence climatique et écologique. Grâce au champignon, notre axe de différenciation majeur, nous avons entre les mains la solution pour nous nourrir mieux. Se nourrir mieux cela veut dire des sols protégés, une santé préservée et un réel plaisir – retrouvé – à déguster des produits sains. La production du champignon engrange des impacts collatéraux positifs. Il est plus que temps d'agir et de miser sur des produits qui vont dans le sens d'une consommation plus responsable ! »

Jürgen Engerisser,
co-fondateur et Président de la Révolution Champignon





« Bon pour la santé, bon pour la planète et réellement bon pour le palais... »

Impossible de réunir ces 3 éléments dans une seule et même démarche ? Pas pour La Révolution Champignon.

Pour produire et proposer des produits qui soient bons à tous les niveaux, nous avons décidé d'AGIR.

Une révolution est en marche, celle de la révolution de l'alimentation. Nous la menons avec le champignon, et c'est une première.

Bio depuis le début de notre aventure, nous développons toutes nos actions et nos produits dans une vision d'économie circulaire alimentaire.

Rejoignez la Révolution Champignon et propulsez la transition alimentaire pour votre bien-être et celui de la planète ! »

**LA
RÉVOLUTION
CHAMPIGNON**

À propos de La Révolution Champignon

Mouvement lancé en 2020, l'objectif de La Révolution Champignon est d'embarquer le plus grand nombre dans la transition alimentaire. Produire et consommer des produits bons à tous les niveaux est le pari que relève chaque jour l'entreprise et ce grâce à un ingrédient majeur : le champignon. À travers sa marque commerciale Pleurette, disponible en magasins spécialisés bio en Hauts-de-France ainsi que dans les magasins Biocoop, La Révolution Champignon offre aux consommateurs des produits durables et délicieux, bons pour la planète, bons pour le palais, bons pour la santé.

larevolutionchampignon.com



PRESS REVIEW
agency

Contact presse

Gaëlle Huot
gaelle.huot@pressreviewagency.fr
06 33 24 81 77