

# KEBELL TOUSEG

un projet **écologique**, **social**, **local**

par Camille, Thierry, Walter

# KEBELL TOUSEG

Quoi ?

Faire pousser des champignons comestibles à partir d'un déchet récolté dans les commerces de Brest: le marc de café

# KEBELL TOUSEG

## Pourquoi ?

Né du concept d'économie bleue  
forgé par Gunter Pauli

*« L'idée est de trouver des solutions à partir de ce qui est disponible localement, afin de maximiser les plus-values pour la société.*

*Cela est possible en s'inspirant de la nature.  
Les déchets des uns peuvent être réutilisés  
par d'autres »*

# Le cycle vertueux



Récolte du marc de café

Mélange marc de café + bois + mycélium

Incubation 4 semaines

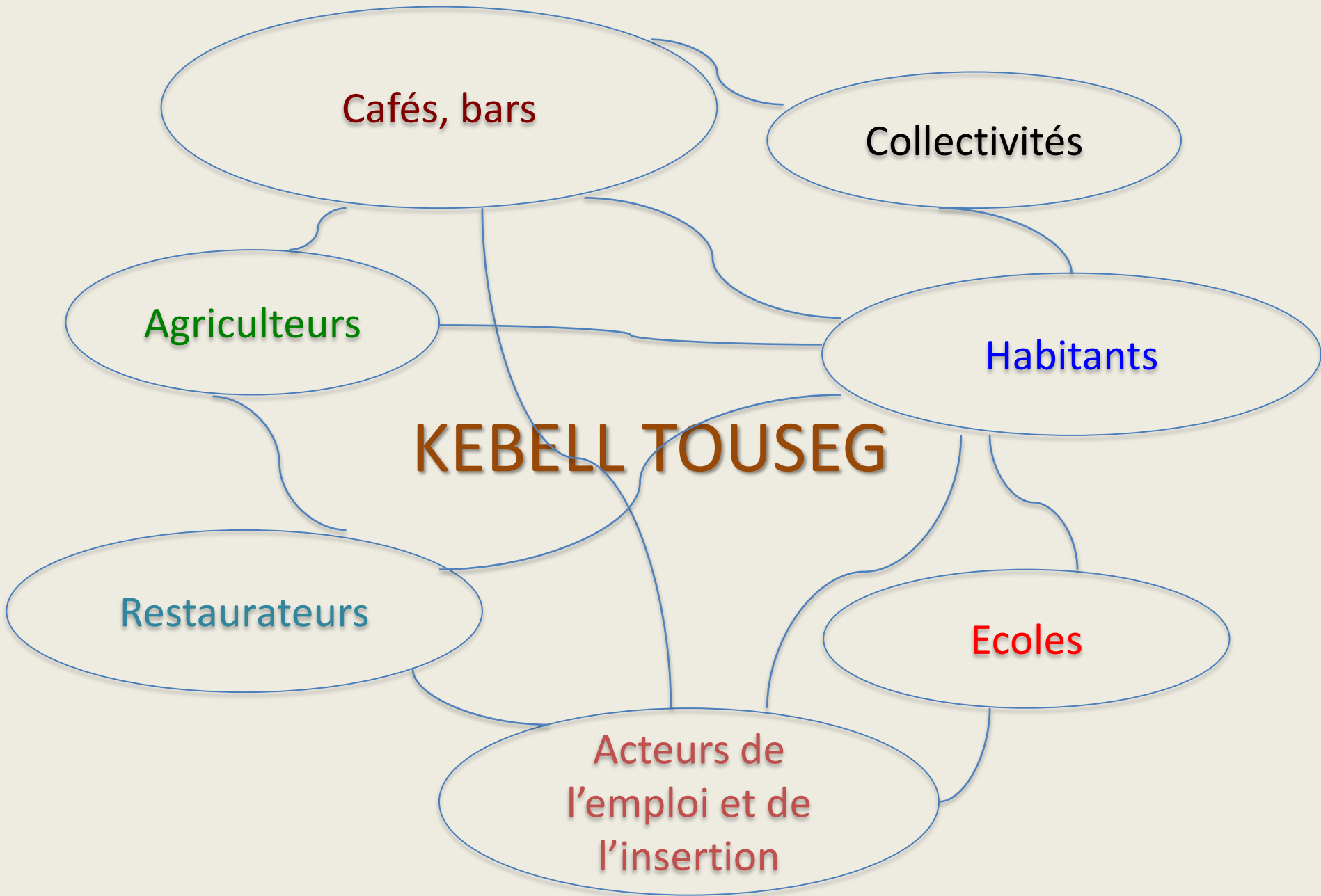


Utilisation finale du substrat en engrais naturel

Récolte des champignons

Fructification 2 semaines





Cafés, bars

Collectivités

Agriculteurs

Habitants

KEBELL TOUSEG

Restaurateurs

Ecoles

Acteurs de  
l'emploi et de  
l'insertion

**ECOLOGIQUE**

Valorise  
un déchet

**SOCIAL**

Créer des emplois  
indélocalisables

**KEBELL TOUSEG**

**LOCAL**

Né à Brest pour se développer à  
Brest avec des acteurs locaux