Communiqué de presse

***UN AMOUR DE PLEUROTE* PRODUIT DES CHAMPIGNONS BIO– Eryngii & Shiitake - SAVOUREUX ET DE QUALITÉ, SANS PRODUITS CHIMIQUES NI PESTICIDES, À BASE D’UN SUBSTRAT 100% SUISSE ET ORGANIQUE DEPUIS CET ÉTÉ A NEUCHÂTEL**

*« Nous ne savions pas que c’était impossible alors nous l’avons fait ! dit Valérie Oppliger en rigolant à l’évocation des importants travaux qui ont été nécessaires à la création de ce lieu de production unique en Suisse romande. Nous avons dû faire face à de nombreux obstacles, notamment financiers et logistiques pour que le projet aboutisse. Nous y avons mis tout notre cœur et notre temps afin de relever ce défi en un temps record ! L’accueil de nos premiers substrats a été un moment fort et nous sommes très reconnaissants que nos clients et fournisseurs nous aies soutenus tout au long du processus ! »*

Valérie Oppliger, fondatrice d’*Un amour de Pleurote*

La champignonnière a démarré sa production il y a quelques semaines dans des locaux entièrement transformés et spécialement aménagés avec 5 chambres de fructification. Répondant aux critères environnementaux les plus stricts, les chambres sont équipées pour faire grandir 2 espèces de champignons nobles.

Une fois arrivés en cave, les substrats bio sont préparés avant d’être disposés sur des chariots où ils pourront démarrer leur phase de croissance. Les chambres de fructification sont spécialement conçues pour recréer un environnement naturel grâce au taux d’humidité, la luminosité, la température et d’autres paramètres permettant aux champignons de se développer dans les meilleures conditions.

Répondant à une demande en hausse pour des produits locaux, de qualité et respectueux de l’environnement qui valorisent à la fois le terroir et favorisent une économie circulaire, *Un amour de Pleurote* se positionne comme un choix qualitatif et de valeur à l’importation de champignons étrangers grâce à des champignons produits sans pesticides ni produits chimiques, dans notre région et pour notre région à base d’un substrat 100% Suisse et organique. Les variétés - *Eryngii & Shiitake* - ont été sélectionnées tout particulièrement pour leurs valeurs nutritives, leur saveur et leurs effets bénéfiques sur la santé :

♡. Le pleurote ***Eryngii***, connu sous le nom de pleurote du panicaut où King Oyster, est un champignon qui possède de merveilleux arômes épicés. C'est une délicatesse appréciée des connaisseurs. Il est un allié majeur du renforcement immunitaire.

♡. Le ***Shiitake*** est un champignon très parfumé, originaire d'Asie. Il se reconnaît par sa saveur douce et agréable, mais également car il stimule le système immunitaire. Très riche en fibres et en vitamines, il favorise la pleine santé.

Se cuisinant aussi bien cuits, qu'étuvés, frits, grillés ou légèrement saisis, les champignons font partie de l'alimentation santé par définition !

*Un amour de Pleurote* propose ses produits à l’ensemble de la Suisse romande. Destinés aux restaurateurs, magasins bio et d’alimentation, épiceries ainsi qu’aux maraîchers locaux et aux particuliers, il est également possible d’acheter des champignons directement sur place selon les horaires indiqués sur le site internet. Le compost, excellent engrais pour les jardins, est également disponible à la vente !

***Un amour de Pleurote* en quelques mots :**

Fondé par Valérie Oppliger puis rapidement rejointe par Julien Nicolas, ces deux amoureux de la terre et de la Nature ont mis leurs compétences en commun pour donner vie à ce projet. Solaire, énergique et débordante d’idées, Valérie a conjugué ses talents de communication et de développement personnel pour façonner le cœur, l’esprit et l’âme d’*Un amour de Pleurote*. Quant à Julien, ingénieur agronome de formation, après avoir révélé tous les secrets des ceps et magnifié les terroirs, il apporte son savoir-faire, celui de développer le potentiel de la terre, d’en maîtriser les contraintes, la dompter tout en la respectant, pour en faire des produits nobles et d’exception.

##### **La valeur ajoutée de nos produits**

♡. Des champignons bio issus d’une production sans produits chimiques ni pesticides

♡. Des produits savoureux et qualitatifs

♡. Un substrat 100% suisse & organique

♡. Des circuits courts

♡. Une économie circulaire

♡. Une distribution & des partenaires équitables

##### **Infos & contacts**

Valérie Oppliger

Fondatrice & Responsable de projets

[val@pleurote.ch](mailto:val@pleurote.ch)

+41 79 819 41 93

*Plus d’infos :* [www.pleurote.ch](http://www.pleurote.ch)

##### **Documents disponibles**

♡. Photos