

Communiqué de presse

*Avec Un amour de Pleurote,
la région Neuchâtel et 3 Lacs accueille la première champignonnière
écoresponsable, bio et régionale.*

« L'idée de lancer une champignonnière écoresponsable capable de fabriquer un produit naturel, bio, de qualité – le pleurote – à partir de composants locaux m'a totalement séduite. Entrepreneuse ambitieuse et curieuse de nature, je me lance dans de nombreuses recherches et découvre un monde passionnant. Je réalise que les vertus nutritives des champignons sont innombrables et que le marché des pleurotes nobles biologiques est en plein essor. C'est un véritable coup de cœur ! Je décide de quitter ma carrière dans l'horlogerie de luxe, de me lancer et de créer « un amour de Pleurote » afin de réaliser une production écoresponsable de champignons dans ma région ».

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

Valorisant le terroir, favorisant une économie circulaire, une agriculture urbaine, une production intégrée et des circuits courts, le projet - *Un amour de Pleurote* – répond à une demande en hausse pour des produits de qualité respectueux de l'environnement et locaux. Un projet qui s'inscrit aussi comme une alternative de qualité et de valeur à l'importation de champignons étrangers. *Un amour de Pleurote*, ce sont des champignons nobles bio, sans produits chimiques ni pesticides, produits dans notre région pour notre région à base d'un substrat 100% Suisse et organique.

Un projet à caractère éducatif et participatif, puisqu'à moyen terme, la jeune société souhaite sensibiliser les écoles, les associations et les entreprises à cette démarche au moyen de visites et d'ateliers organisés au sein de notre champignonnière. Elle a également prévu d'ouvrir également sa champignonnière une fois par mois afin de faire participer nos clients à la cueillette de champignons et les sensibiliser à l'agriculture urbaine. Dès l'an prochain, elle proposera des kits de champignons à faire pousser chez soi. Des kits disponibles auprès des revendeurs d'*Un amour de Pleurote*. Les entreprises auront la possibilité de commander des séries spéciales et personnalisées pour leurs collaborateurs & clients, pour des cadeaux par exemple !

Fondée par Valérie Oppliger et Julien Nicolas, ces deux amoureux de la terre et de la Nature ont mis leurs compétences en commun pour donner vie à un projet de vie. 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 magnifier les terroirs, il apporte son savoir-faire, celui de savoir 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. À leurs côtés, Théodore Pelletier, bio-ingénieur de formation, apiculteur de métier et fondateur de SmartMush apporte son expertise en matière de champignons, lui qui a déjà créé et géré une entreprise similaire en Belgique.

Un amour de Pleurote débute à Neuchâtel et la région des 3 Lacs avec l'ambition et la volonté d'étendre très rapidement ses activités à l'ensemble de la Suisse romande.

En septembre, la jeune société lance une opération de Crowdfunding en partenariat avec « Yes we farm », la première plateforme suisse de Crowdfunding dédiée à l'agriculture et l'alimentation basée à Neuchâtel. Son objectif, récolter CHF 30'000,- lui permettant d'acquérir les machines et infrastructures nécessaires pour construire ses chambres de fructification.

Ne manquez pas leur session de questions – réponses sur Instagram en direct **le mardi 19 octobre à 20 heures** qui répondront à toutes les questions des contributeurs.

Destinés aux restaurateurs, magasins bio et d'alimentation, épicerie ainsi qu'aux maraîchers locaux et aux particuliers, trois variétés de champignons nobles sont proposées par *Un amour de Pleurote* :

Pleurotus ostreatus

Le pleurote en forme d'huître est le troisième champignon de culture le plus produit dans le monde. Il est reconnu pour ses vertus anti-oxydantes, ses richesses gustatives. De plus, il est une incroyable source de vitamines B. Il est réputé pour donner de l'énergie et contient jusqu'à 5 fois plus de protéines que certains légumes !

Pleurotus eryngii

Connu sous le nom de pleurote du panicaut ou King Oyster, le pleurote eryngii est un champignon qui possède de merveilleux arômes épicés. C'est une délicatesse appréciée des connaisseurs. Il est un allié majeur du renforcement immunitaire.

Lentinula edodes

Le Shiitake est un champignon très parfumé, originaire d'Asie. Il se reconnaît par sa saveur douce et agréable. Mais également médicinales car il stimule le système immunitaire par ses propriétés anti-cancérigènes. Très riche en fibres et en vitamines B, il favorise la pleine santé en permettant d'agir sur le cholestérol.

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 en quelques mots :

DES CIRCUITS COURTS

UN SUBSTRAT 100% SUISSE & ORGANIQUE

UNE ECONOMIE CIRCULAIRE

UNE DISTRIBUTION & DES PARTENAIRES EQUITABLES

Infos & contacts

Valérie Oppliger, + 41 79 819 41 93, val@pleurote.ch !

Documents disponibles

- Vidéo de présentation de notre projet
- Photos de Julien Nicolas & Valérie Oppliger