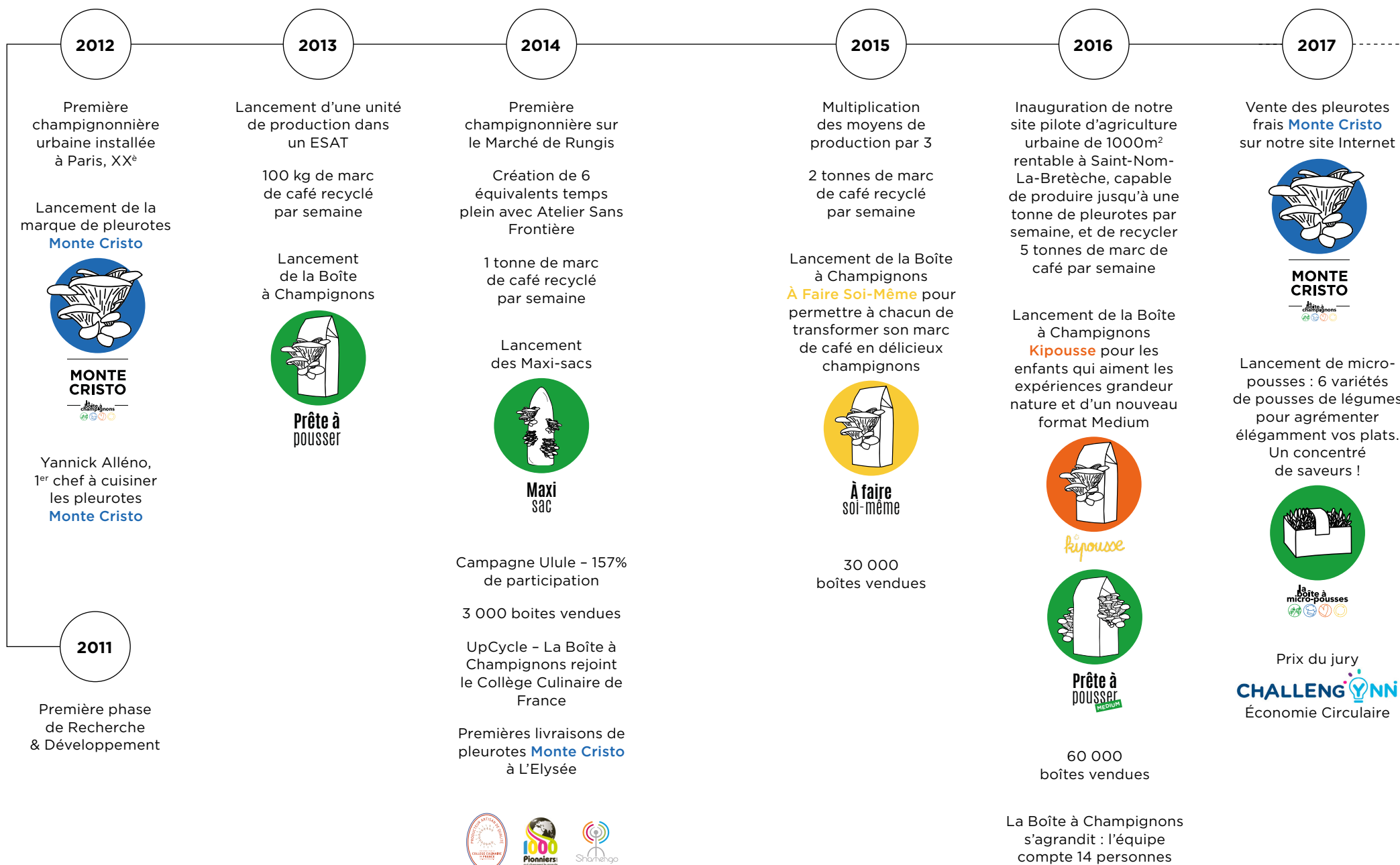


# la boîte.à champignons



# Histoire



## Les co-fondateurs



### Grégoire

« Avec le marc de café, en plus de préserver la paille traditionnellement utilisée pour la culture du pleurote, on développe une méthode de culture qui améliore le produit final. »



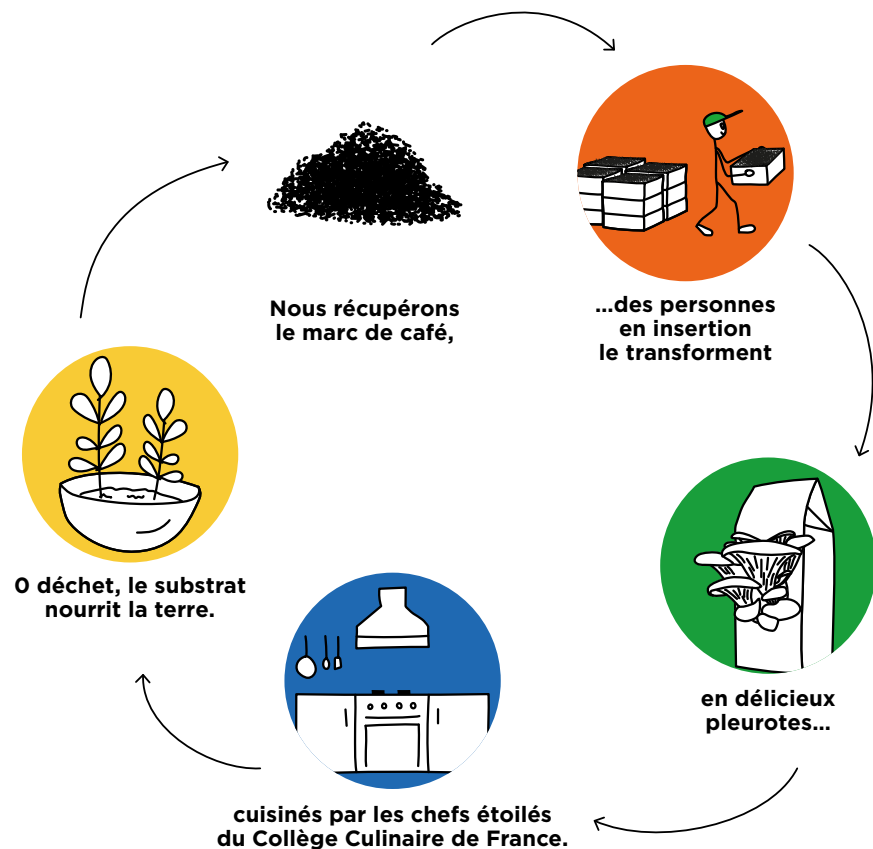
### Arnaud

« Notre chance est de proposer un champignon au goût exceptionnel, produit par des personnes exceptionnelles sur des matières premières atypiques comme le marc de café ou encore... du carton. »

La Boîte à Champignons  
invente des méthodes  
d'auto-production circulaire  
pour les villes, les entreprises  
et les particuliers qui veulent  
bouger.

## Faire la même chose que nous, cela veut dire :

Pour nous, ce qui est essentiel, c'est que chacun puisse faire la même chose que nous à son niveau.



### Chez soi

avec les Boîtes à Champignons  
Prête à Pousser  
À Faire Soi-Même et Kipousse



### À l'école

A l'école avec le kit école  
et son dossier pédagogique



### En entreprise

via des ateliers  
de team building



### Pour les associations

Pour les associations qui veulent  
financer un projet par la vente  
de Boîtes à Champignons

[www.laboiteachampignons.com/envie-de-faire-comme-nous](http://www.laboiteachampignons.com/envie-de-faire-comme-nous)

Pour un accompagnement au plus proche de vos besoins!

## Nos produits | Monte Cristo

De qualité, cultivés & récoltés en Île-de-France

Nous sommes producteurs - récolteurs. Nos pleurotes **Monte Cristo** sont cultivés, sur du marc de café, en Île-de-France, dans les Yvelines.

Livrés à domicile  
par Chronofresh



Envie de cultiver des  
pleurotes dans votre  
jardin ? Découvrez  
nos maxi-sacs !



## Nos produits | Boîtes à Champignons

Simple, ludiques et délicieux

Nos boîtes Prêtes à Pousser



Des pleurotes en 15 jours  
dans votre cuisine

Nos boîtes À Faire Soi-Même



L'expérience grandeur  
nature pour les grands  
et les petits



Retrouvez tous ces produits sur

[www.laboiteachampignons.com](http://www.laboiteachampignons.com)

# Nos produits | Micro-pousses

Fraîches, raffinées & savoureuses.

Un concentré de saveurs!



# Les chiffres clés

Retrouvez ces données actualisées sur [www.laboitechampignons.com](http://www.laboitechampignons.com)



**80 000 kg**  
de pleurotes cultivés



**22 800 heures**  
de travail



**20 000 m<sup>2</sup>**  
de sols régénérés



**400 000 kg**  
de café recyclés

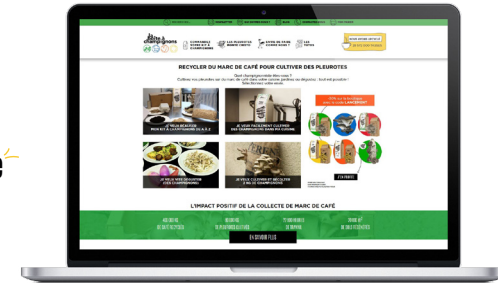
\*au 1<sup>er</sup> novembre 2016

# Un site e-commerce et collaboratif

[www.laboitechampignons.com](http://www.laboitechampignons.com)



Une boutique ergonomique!



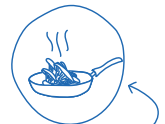
Des packagings éco-conçus et responsables!



Nos tutos culture!

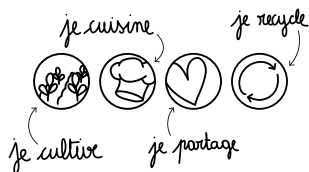


Des solutions pour faire comme nous pour tous les publics



Des recettes de chefs à reproduire chez soi

[www.laboiteachampignons.com](http://www.laboiteachampignons.com)



Design Graphique: Mélanie Duroux — [www.melaniemdrx.com](http://www.melaniemdrx.com)



## Contact Presse

[bonjour@laboiteachampignons.com](mailto:bonjour@laboiteachampignons.com)  
06 52 85 58 04



/BoiteChampignon

**Vous voulez visiter notre site pilote à Saint-Nom-La-Bretèche (78)?**

Avec plaisir! Contactez-nous en précisant l'objet de la visite.