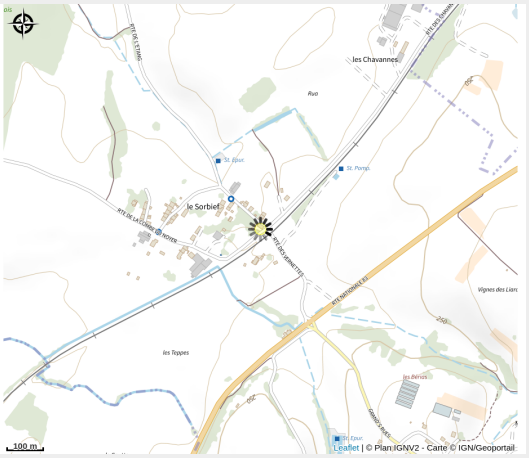
ChampiBio Mu&Co, champignons

Porte du Jura

Crédit : Capture (champiBiomu&co)



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

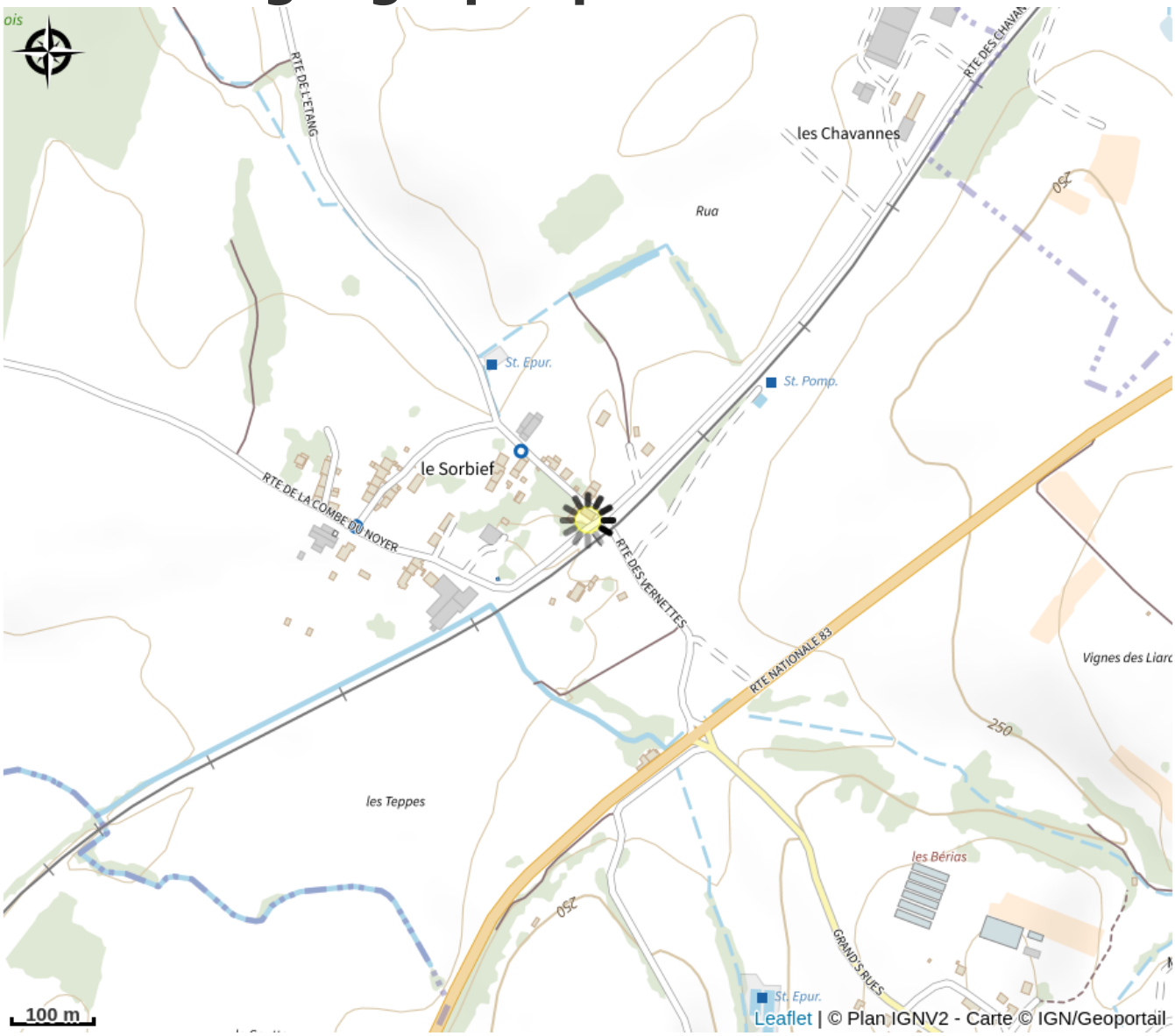
Ouvrir une champignonnière dans une cave , d'accord. Mais dans une cave en plein vignoble, voila qui peut bouleverser les codes.

Leur substrat vient d'un fournisseur français ; mais ils réalisent eux-même certains substrats, le pleurote jaune devrait faire parti régulièrement des ventes.
En avril 2020, la structure développe une nouvelle forme de culture : " la culture sur bûche", en ensemençant des bûches de noyer , avec 2 sortes de champignons, "le reishi" et "l'hynde hérisson" . Ce sont 2 variétés reconnus pour leurs vertus médicinales.

Le pleurote et le shiitaké, ont eux aussi des vertus , en plus de leur goût extraordinaire.

L'entreprise "ChampiBio Mu&Co"est très jeune ,elle a été créé fin 2018 donc il y a encore beaucoup à faire et les idées ne manquent pas !

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Adresse :
2 Lieu-dit Le Sorbief
39190 MAYNAL

champibio.maynal@gmail.com