

Samedi 25 mars 2023 à 10h30

Visite d'une ferme urbaine souterraine de 3.000m²
productrice de champignons locaux et écologiques

ECLO, anciennement « Le Champignon de Bruxelles » est une ferme urbaine produisant des champignons exotiques et des micro-pousses. Imaginez, sous les Abattoirs d'Anderlecht se trouvent 10.000m² de caves dont près de 3.000m² sont dédiées à la production de champignons.



Chaque mois, il est possible de créer l'équivalent de 30 tonnes de substrats. Avec les partenaires, des résidus de différentes productions (drêche de bière, invendus de pain, sciure de bois, etc.) sont récupérés pour être revalorisés en délicieux champignons.

Des jeunes herbes et des micro-pousses sont produites dans plusieurs fermes verticales formées de tours hautes de 5 mètres. Ces jeunes herbes et micro-pousses sont cultivées au moyen de techniques hydroponiques, qui permettent d'utiliser jusqu'à 90% moins d'eau que l'agriculture conventionnelle.

ECLO est aujourd'hui un acteur incontournable de l'agriculture urbaine et de l'économie circulaire en Belgique.



Au programme :

- Un film d'introduction sur l'univers des champignons ((10 minutes)
- Visite guidée de la ferme souterraine à champignons (50 minutes)
- Visite guidée de la ferme verticale à herbes aromatiques (25 minutes)

Souvenir gastronomique : vous partirez avec 300 gr de champignons frais



INFORMATIONS

10h15 : Rendez-vous à l'entrée d'Abattoirs d'Anderlecht – Rue Ropsy Chaudron 24 – 1070 Anderlecht.

10h30 : Début de la visite

Durée : 1h30

Prix par personne :

Membre : 32 euros

Non-membres : 34 euros

Le prix comprend :

Un film d'introduction, les visites guidées et 300 gr de champignons frais

Inscription : Uniquement en ligne sur le site web du Carrefour européen ou en renvoyant par e-mail le bulletin d'inscription dûment complété à la responsable de l'activité :

Veronica Rauws – e-mail : rauws.carrefour@gmail.com