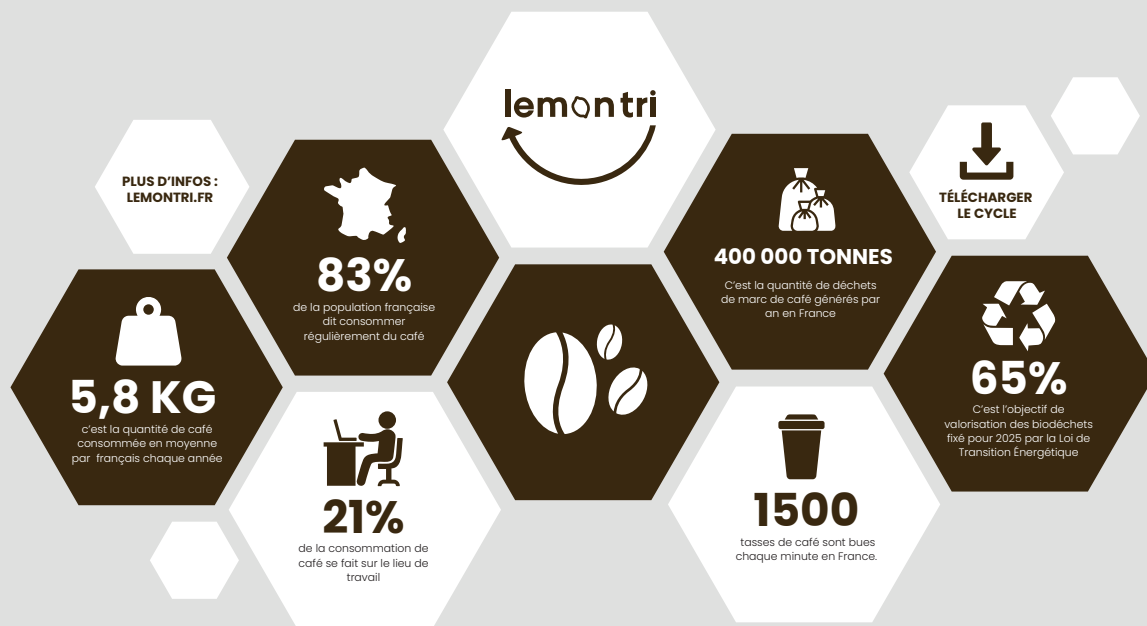


LE RECYCLAGE

DU MARC DE CAFÉ

Le café fait partie des boissons les plus consommées dans le monde. En France, les marcs génèrent près de 400 000 tonnes de déchets par an. Lorsque ceux-ci reviennent à la terre, ils la rendent plus fertile. Ces déchets sont pourtant souvent incinérés alors que se développent différentes méthodes pour leur donner une seconde vie : engrais naturel, pellets de chauffage, produits d'entretien et cosmétiques. Le marc de café collecte en entreprise par Lemon Tri aura droit à cette seconde vie !



QUE DEVIENT LE MARC DE CAFÉ ?



Le marc de café issu des machines à café automatiques est massifié et conditionné en entropôt. Il est ensuite mélangé à des copeaux de bois et des semences de mycélium de pleurotes.

Le tout est mis en sac pour la préparation des germes de pleurotes : les sacs sont troués pour permettre aux champignons de pousser. Ces sacs partent ensuite en incubation mycélienne pendant une quinzaine de jours : le temps pour les champignons de se développer

Enfin, les champignons sont récoltés et cuisinés : tout ça grâce au recyclage du marc de café, une ressource trop souvent oubliée ! Ces champignons sont issus d'un circuit 100% local et circulaire.

EN SAVOIR +

Depuis le 1er janvier 2016, les professionnels produisant plus de 10 tonnes de biodéchets (dont le marc de café) par an ont l'obligation de les trier et de les faire valoriser dans des filières adaptées.