



AGARI BREIZH

Anne GRAGNIC

EVELLYS 56500

Crée en 2009 dans un ancien
bâtiment d'élevage

LABEL BIO



- Je cultive des champignons de Paris Bruns extra frais, cueillis à la main, cultivés (et certifiés) conformément aux normes de l'agriculture biologique.
- Production de 200 Tonnes environ de champignons par an, distribués en direct vers les clients entre Nantes et Brest, principalement en AMAP.
- 13 salariés équivalents temps plein en 2023 soit entre 17 et 20 personnes.
- La champignonnière artisanale utilise une énergie renouvelable, le biogaz, pour favoriser la croissance du champignon à une température douce et constante dans de très bonnes conditions d'hygiène.
- Le substrat (compost à base de paille et de fumier animal) est certifié bio. Une fois le cycle terminé, il est recyclé comme engrais de 1^{er} choix.
- Je me suis conformée à la réglementation relative à ma marchandise.



« Je pense, dors et mange champignon. »