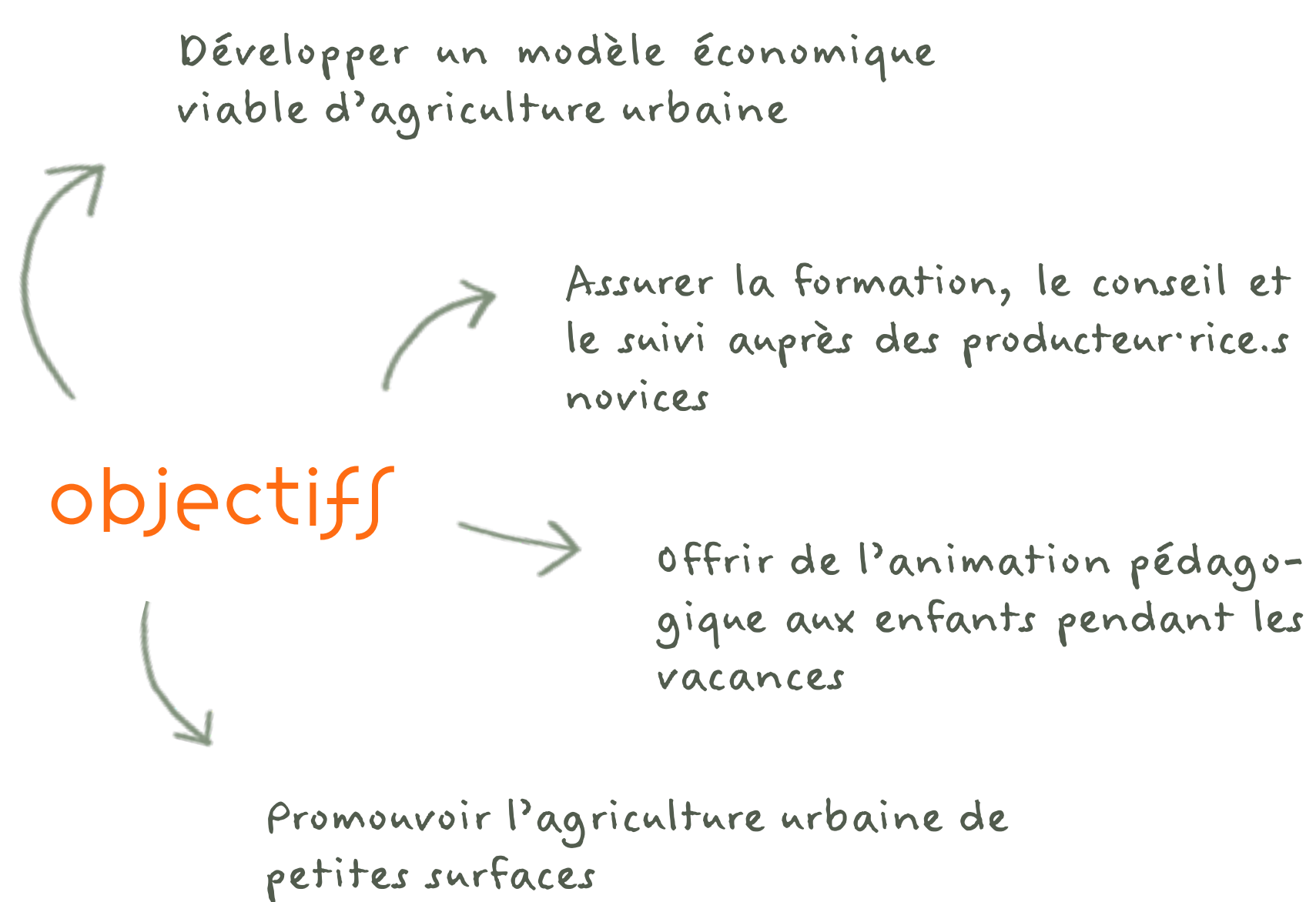


GIC CHAMPIGNON

UN MODÈLE DE FERMES DE CHAMPIGNONS EN CROISSANCE

En plein cœur de Bafoussam se trouve la ferme pilote GIC champignon, une entreprise spécialisée dans la production de pleurotes. Installée dans un ancien bâtiment administratif, elle occupe une superficie de 90m². Les étagères sont aménagées à la verticale et permettent donc d'optimiser l'espace de production. Le succès de cette première ferme a permis d'étendre l'initiative dans plus de 15 villes du pays. L'entreprise valorise les résidus agricoles à base de rafle de maïs et s'en sert comme substrats de culture.



Crédits photos : © GIC Champignon



Les faits saillants:

- Formation d'un réseau de petits producteurs qui vendent leur production soit directement sur le marché, soit à GIC champignon
- Possibilité de démarrer sa propre production de champignons à partir de 1 500 000 FCFA soit 3 500\$
- 40 kg de champignons frais produits par semaine



partenaires et collaborateurs:

Groupe d'Initiative Commune (GIC) Champignon, MINADER, MINRESI, MINJEC, CMJP