

LA CAVE AGRICOLE

4 rue Corneille 33270 FLOIRAC - 06 38 59 38 09 (Théo Champagnat)
Visites du lundi au vendredi (ouverture 7h à 13h)

lacaveagricole@gmail.com - <https://www.facebook.com/lacaveagricole/>

De l'agriculture urbaine à Bordeaux

Et si l'agriculture prenait ses quartiers en ville ? C'est tout le concept de la **Cave Agricole de Floirac**, une **ferme urbaine** située à quelques pas de Bordeaux.

Dans les sous-sols abandonnés des barres d'immeubles du quartier Dravemont, Théo Champagnat et son équipe aux profils hétéroclites s'adonnent à **la culture d'endives et de champignons** (de Paris, pleurotes et shiitakés). Ils revalorisent ainsi un **espace souterrain de 3 000 mètres carrés**, dont l'obscurité et le taux d'humidité offrent des conditions idéales à l'implantation d'une champignonnière. Lancée en 2019, la microferme urbaine installée sous 350 HLM a permis de récolter 10 tonnes de champignons et 12 tonnes d'endives pour sa première année d'activité.

Certifiés bio, les produits de Théo intègrent la problématique environnementale dans toutes ses dimensions : absence totale de lumière pour un **faible impact énergétique**, emploi de paille et de tourbe pour les champignons, utilisation exclusive d'**insecticides naturels** et même **recours à l'hydroponie** pour la culture des endives. La production s'écoule évidemment en circuit-court, auprès de épiceries, grossistes et restaurants alentours.

Incarnant des valeurs sociales et écologiques fortes, la Cave Agricole s'inscrit dans une démarche de **production locale en milieu urbain**, qui a conquis entre autres la table du **Prince Noir à Bordeaux** (1 étoile au Michelin).

Message JRL le 28/03/2023 - Contact le 26/09/23



Floirac : des champs de champignons poussent sous les immeubles

Sud Ouest – par **Émilien Gomez-Cabot** - Publié le 19/10/2020.

Dans le quartier HLM de Dravemont, à Floirac, à l'instar des barres d'immeubles qui ont poussé il y a plusieurs décennies, ce sont les légumes qui aujourd'hui poussent comme... des champignons. Depuis son lancement, en septembre 2019, dans les souterrains des tours gérées par le bailleur Aquitanis, la [Cave agricole](#) a fait florès. Pour sa première année de production, la ferme urbaine créée par [Cycloponics](#) a produit 10 tonnes de champignons et 12 d'endives.



L'objectif de Théo Champagnat, cogérant de Cycloponics avec Jean-Noël Gertz, est, à terme, de «doubler» la production dans les quelque 3000m² d'espace disponible sous les tours. «Après, ça dépend aussi de la demande», poursuit le dirigeant.

L'engagement, environnemental et social, de la société créée en 2015 à Strasbourg lui a même valu, fin septembre, de recevoir le trophée de l'innovation HLM 2020 (lire plus bas) pour sa cave agricole floiracaise. Mais pas de quoi susciter une quelconque effusion de joie chez le responsable. «On ne fait que faire pousser des légumes», affiche un Théo Champagnat laconique. «Ça n'a pas été facile au début mais on sait ce qu'on fait. C'est porteur : les gens veulent des produits locaux.»

Emplois locaux, dons

En un an d'existence, outre son engagement pour l'environnement (production de légumes biologiques, cultivés dans l'obscurité pour économiser l'énergie et vendus dans des circuits courts pour limiter le transport), [la Cave agricole](#), qui vend ses produits à des restaurants, et de plus en plus aux épiceries bio de la métropole, a su s'imposer comme un acteur social et humain important à Dravemont. Aujourd'hui, elle emploie deux salariés à temps plein et plus d'une demi-douzaine de saisonniers lorsque la production est à son comble. À part Tarik Toubal, chargé de culture, tous sont issus de Dravemont.



« C'est ce qu'on défend à chaque fois qu'on investit un lieu. On sera peut-être plus à l'avenir. Je ne sais pas trop encore parce que c'est très saisonnier comme travail : l'été on n'a quasiment pas de production, et il faut aussi les payer ces gens », rappelle Théo Champagnat, qui a coordonné les implantations successives de Cycloponics (Strasbourg, Paris avant Floirac).

« Ils vous ont dit qu'ils embauchaient des travailleurs handicapés ? », interpelle Jacques Meunier, riverain de Dravemont, investi au conseil citoyen du coin et salarié de La Cave agricole. « C'est rare les entreprises qui font cela », se réjouit l'employé atteint de « plusieurs pathologies ». À deux pas de là, un employé d'Aquitanis est venu faire découvrir à un ami de passage le concept de La Cave agricole. Jacques mentionne les dons alimentaires de celle-ci aux habitants du quartier au cours du confinement. « On a beaucoup donné : 300 kilos. On n'a pas mal de surproduction. Dans ces cas-là, on prévient les habitants », abonde Théo Champagnat.

Nouveau projet sur la rive droite

La nouvelle saison vient tout juste de débuter. Si les champignons (shitaké, pleurotes, champignons de Paris) commencent à sortir en nombre sur le champost (bloc de résidu de culture de champignons constitué de paille et de mycélium), les endives ne seront là que d'ici un mois. « Les blocs ont une durée de vie de trois mois. Ensuite, on les donne, pour des jardins partagés, à des maraîchers ou même à des particuliers. Cela sert à enrichir leurs sols », précise Théo Champagnat.

