

> DES CHAMPIGNONS MANGEURS DE MÉGOTS

Audrey Speyer est une designer franco-belge aux idées bien étranges et particulièrement ingénieuses ! Avec sa start-up PuriFungi, la jeune femme a lancé le premier « cendrier vivant » à base de champignons.

L'idée est née il y a trois ans, alors qu'Audrey Speyer étudiait les matériaux innovants à Londres. Lors de son projet de fin d'études, elle met au point un système naturel de dépollution qui repose sur l'action du mycélium, la racine du champignon. Après des premiers essais difficiles sur des grands terrains pollués, elle décide d'adapter son idée à une pollution plus concentrée : les mégots.

Son cendrier-champignon est ainsi capable de digérer les mégots de cigarettes. Une invention qui vient de lui faire remporter le premier prix du MoveUp Festival, un accélérateur de start-up organisé par les Festivals Dour et le Cabaret Vert. « Ça va plus loin que de proposer des cendriers, c'est mettre en place une technique de dépollution sur les festivals pour absorber les déchets toxiques des cigarettes », explique-t-elle.

LES MÉGOTS ENGLOUTIS ET TRANSFORMÉS EN RÉSINE

Concrètement, il suffit de déposer sa cigarette dans une litière composée de paille, de copeaux de bois et de carton. Dans ce bouillon de culture écolo, la racine du champignon (le fameux mycélium) se développe au bout de deux semaines et commence à « engloutir » le mégot. Deux mois plus tard, ses

enzymes l'ont digéré. Le mégot a ainsi disparu et s'est transformé en une sorte de résine qui peut être récupérée. Selon PuriFungi, cette résine peut être utilisée comme briques écologiques ou encore transformée en cuir ou en plastique écologique...

Pouvant se substituer au plastique dans les emballages, le matériau obtenu pourrait ainsi servir à fabriquer... des cendriers. « C'est le déchet numéro un du festival. C'est celui qui nous donne le plus de fil à retordre car c'est un déchet extrêmement nocif, très présent et, qui plus est, petit. Il a tous les inconvénients », explique Jean Perrissin, responsable du développement durable du Cabaret Vert. Car le champignon « mange-mégots » vient d'être testé pour la toute première fois au festival du Cabaret Vert, fin août, à Charleville-Mézières.

JETER SES EMBALLAGES POUR NOURRIR SON JARDIN

La jeune femme va s'installer prochainement dans un laboratoire de recherche sur les champignons à Bruxelles, où l'installation d'un cendrier de rue à proximité est bientôt prévue.

À terme, elle espère beaucoup pour ce nouveau biomatériau. « Certains scientifiques s'accordent à dire qu'il remplacera bientôt le plastique et le polystyrène. Lorsqu'on achètera quelque chose, on pourra jeter son emballage dans le jardin, et ça restructurera le sol, imagine-t-elle. La nouvelle

culture attirera les insectes et les oiseaux. Tout le système de vie sera ainsi recréé, donc c'est n'est pas de la consommation mais de la restructuration du vivant. C'est l'inverse de l'obsolescence programmée. »

