

ENVIRONNEMENT

LES CHAMPIGNONS POUSSENT AU CHÂTEAU

Les deux néo-agriculteurs Chloé Alvarez et Fabrice Gnagnetti ont installé leur champignonnière dans l'ancien réservoir d'eau d'Antibes

Publié le 01 décembre 2025



Sur les hauteurs d'Antibes, l'ancien château d'eau de l'avenue des Observatoires a désormais une nouvelle vocation.

Dans les deux anciennes cuves souterraines de 260 m² chacune et de 5 m de haut, des champignons poussent. Ils ne sont pas l'effet du temps qui passe, ceux-là sont parfaitement comestibles. Et bio, de surcroît.

Chloé Alvarez et Fabrice Gnagnetti sont les nouveaux maîtres des lieux. Le duo a installé sa champignonnière « *De la pousse à l'assiette* », dans un lieu inattendu. Ici, le rêve du binôme prend forme avec un peu de magie. L'agricultrice révèle leur secret : « *Le château d'eau nous permet de reproduire l'atmosphère de l'automne dans une forêt de peupliers ou de chênes, avec la brume du matin, un rayon de soleil l'après-midi et le choc thermique de la nuit* ».

Grâce à ce procédé, du carbone et de l'azote, les agriculteurs font pousser des champignons de Paris, des shiitakés, aussi appelés Lentins du chêne, des crinières de lion et des pleurotes. La récolte est réalisée à même les ballots de mycélium et la terre. Mais impossible de venir rencontrer les producteurs au château d'eau (1). La micro-ferme urbaine n'est pas ouverte au public pour des raisons de sécurité. On ne dévoile pas un coin à champignons comme ça…

Les champignons de la reconversion

Pour garder leur production au frais, dix mois dans l'année, et récolter environ 45 kg de champignons par semaine dans de bonnes conditions, Chloé et Fabrice prévoient de planter des fleurs comestibles sur le toit du bâtiment.

Une manière de diversifier leur activité et d'embellir les lieux pour ces deux agriculteurs passionnés qui ne sont pourtant pas issus du métier.

Le duo s'est reconverti dans le champignon grâce à la Coopérative d'Activités et d'Entrepreneurs Mosaïque et en lien avec la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis. « *Nous avions des métiers dans lesquels nous n'étions pas épanouis et avions besoin de retrouver du sens,* explique Chloé Alvarez. *C'est le cas avec les champignons : nous donnons le pouvoir à tous de choisir une alimentation durable, produite en circuit court et respectueuse de l'environnement* ».

(1) Les champignons sont vendus séchés, en conserves ou cuisinés directement sur le marché du Campus Vert d'Azur et sur les étals de la région.



Les trois brebis paissent près du square Delaunay.

Un air de campagne au pied des immeubles

Un bêlement en pleine ville ? Il s'agit bien de moutons. Plus précisément des brebis qui entretiennent les espaces verts publics et assurent un débroussaillage écologique et silencieux.

Tout au long de l'année, un troupeau de moutons Mourérous paît sur des terrains municipaux en pleine ville. Il est possible de les croiser sur le bassin de rétention face au Pôle d'Échanges d'Antibes, au centre des Colonnes, sur le chemin du Puy ou aux alentours du square Delaunay. Les moutons évitent l'utilisation de tondeuses. Par leur action naturelle, les animaux préservent et enrichissent la biodiversité du milieu, là où une machine mécanique broie jusqu'à 80 % des insectes.

Aussi, les bêtes sont bichonnées par des bergers qui leur rendent visite deux à trois fois par semaine. Les brebis bénéficient d'un suivi vétérinaire régulier. Le tout sous les yeux des habitants et des enfants qui profitent d'une animation pédagogique dans leur quartier et d'un petit air de campagne au pied des immeubles.

Pour rappel, il est formellement interdit de les nourrir, l'herbe des prairies leur suffit.

HÔTEL DE VILLE
D'ANTIBES - JUAN-LES-PINS
24 Cours Masséna,
06600 Antibes