



# Un garaje parisino pasa de acoger prostitución a cultivar setas shiitake

EFE | Antiguo punto de prostitución y de venta de drogas, un garaje parisino de 3.000 metros cuadrados ha pasado a producir semanalmente hasta una tonelada de endivias biológicas y de setas, entre ellas las apreciadas shiitake.

«Hace cuatro años, en este garaje había tráfico de drogas y prostitución y, después de la intervención de la policía, quedó abandonado. Ahora somos más de diez trabajadores elaborando productos bio y cero emisiones», explica a Efe Jean Noël, cofundador de la start-up «La Caverne», situada en el degradado barrio parisino de La Chapelle.

Su impulsor estudió ingeniería térmica y empezó a cultivar en un búnker del siglo XIX en Estrasburgo (noreste de Francia) hasta que tuvo la oportunidad de hacerse con este gran garaje, una especie de invernadero subterráneo.

En «La Caverne», todo el sistema eléctrico que se utiliza para cultivar setas procede de placas solares. La poca cantidad de agua necesaria para estos alimentos viene del grifo y los repartidores distribuyen la producción en bicicleta. La meta es reducir las emisiones de gases contaminantes al máximo.

«A la gente cada vez le gusta más saber de dónde viene su comida, cómo ha sido producida y cómo ha llegado hasta su plato», asegura el empresario, quien distribuye su mercancía, a un precio más alto que la media del mercado, principalmente a restaurantes y tiendas que venden productos ecológicos y de proximidad.

La iniciativa ha tenido tan buena acogida que a finales de año «La Caverne» prevé abrir un nuevo espacio, donde cultivará los clásicos champiñones de París.

## **UN MODELO SOSTENIBLE EN EXPANSIÓN**

Iván, uno de los agricultores del antiguo garaje de La Chapelle, asegura que los champiñones son como sus «hijos». «Los veo crecer, y recoger el fruto de lo que has plantado es muy gratificante», asegura.

En esta huerta subterránea, que comenzó a funcionar en 2017 inspirada en otras iniciativas de Japón, Holanda y el Reino Unido, se cultivan las variedades shiitake y el «hongo llorón», que salen de unos bloques de tierra húmeda que también ha sido reciclada.

«Los champiñones necesitan muy poca luz, que les proporcionamos de forma artificial y las endivias crecen en la más absoluta oscuridad», detalla Noël.

Para el cofundador de esta start-up, las granjas subterráneas presentan unas características que hacen posible cultivar este tipo de productos a gran escala en comparación a las posibilidades que ofrece el aire libre, más expuesto a la intemperie.

Dentro de esta corriente de agricultura urbana y sostenible de moda en Francia, otro proyecto experimenta en el sur de París con producir fresas en las paredes de los antiguos contenedores marítimos.

El objetivo: conseguir siete toneladas anuales de este fruto con energía cien por cien renovable y sin pesticidas.