

Neofungi : Cultiver la confiance par l'excellence



Certains projets naissent simplement pour vendre un produit. D'autres naissent parce qu'un groupe de personnes partage une même façon de cultiver et de prendre soin de la récolte, une même vision du travail, de la terre et de l'engagement envers autrui. Neofungi appartient à ce second groupe.

Nous sommes une coopérative formée de producteurs qui ont consacré leur vie entière à la culture des champignons frais. Des personnes qui connaissent la valeur de l'effort quotidien, des levers matinaux, du souci du détail et du refus de se contenter de l'à-peu-près. C'est peut-être là le secret de la passion qui nous anime après tant d'années : nous avons la certitude que ce que nous faisons compte.

Cela compte lorsqu'une famille fait confiance à nos produits pour cuisiner à la maison. Cela compte lorsqu'un chef choisit nos champignons pour servir un plat dans son restaurant. Et cela compte surtout parce que derrière chaque barquette, il y a bien plus qu'un simple aliment : il y a du dévouement, de l'expérience, de l'engagement et la fierté de bien faire les choses.

Chez Neofungi, nous croyons profondément en la valeur de l'origine et en l'importance de préserver une éthique de travail fondée sur le soin et la responsabilité. C'est pourquoi nous continuons de miser sur un modèle coopératif où l'humain est au centre, où la croissance ne signifie pas perdre notre essence, et où la qualité n'est pas un objectif, mais une obligation quotidienne.

Notre travail commence bien avant que le produit n'arrive sur la table. Il commence par un soin constant, une sélection rigoureuse, la supervision de chaque processus et une obsession pour garantir une fraîcheur maximale. C'est cette exigence qui nous a permis de devenir le premier producteur de champignons frais en Espagne et d'apporter nos produits à des milliers de foyers et de restaurants, au-delà de nos frontières.

Mais au-delà des chiffres, ce qui nous motive réellement, c'est de continuer à valoriser un produit extraordinaire. Démontrer qu'un champignon, un portobello ou un shiitake peuvent être synonymes de qualité, de gastronomie, de santé et d'innovation. Et ce, sans jamais oublier d'où nous venons.

C'est pour cette raison que des chefs tels que Martín Berasategui, les frères Torres, Quique Pérez, Teresa Gutiérrez, Jorge Susinos ou Jesús García font confiance à Neofungi. Car ils savent que derrière chaque produit se cache un niveau de soin et de régularité que seule une véritable passion pour son métier permet d'atteindre.

Nous croyons également que l'avenir du secteur passe par la responsabilité. C'est pourquoi nous travaillons chaque jour en misant sur la durabilité, l'innovation et l'économie circulaire, à la recherche de méthodes plus efficaces et plus respectueuses pour produire, grandir et continuer d'avancer.

Car chez Neofungi, nous ne cultivons pas seulement des champignons. Nous cultivons la confiance.