

Marché français

# Avis de beau temps

La filière du champignon français a le sourire. Non seulement sa production se maintient à 90 000 tonnes, ce qui ne lui était plus arrivé depuis quelques années, mais la part du frais progresse. **FRANCK JOURDAIN**



faire appel à de l'importation, qui n'a cessé, ces dernières années, de progresser sur le marché. L'an passé, elle a représenté 39 600 tonnes, en provenance de la Pologne pour les trois quarts. Une petite part a été orientée vers l'appertisé (9 000 tonnes, selon l'Anicc), le plus gros étant destiné au marché du frais. Les marges y sont, en effet, plus importantes.

« La vente de champignons blonds ou rosés progresse plus vite que celle de blancs et le bio fait face à une demande forte, même s'il n'est pas toujours simple de disposer de paille certifiée AB pour le compost », continue Réjane Mazier, qui ajoute que la part du bio représente moins de 10 % du marché. Selon Kantar Worldpanel, 66,2 % des Français ont acheté, à fin mars 2020, des champignons de Paris frais en cumul annuel mobile, contre 65,5 % pour la période précédente. Ces achats représentent 2,5 kg en moyenne par ménage et par an, avec un prix moyen du kilo passé de 4,44 à 4,54 € (11,35 € de budget annuel par ménage), selon l'Anicc.

## Renforcer les capacités de production

En réalité, « ce n'est pas le seul champignon frais qui "tire", mais tout le secteur du légume frais », souligne Didier Motte, président de l'Anicc. Celui-ci dirige, avec ses enfants, la Ferme de la Gontière (Nord), coter du marché avec Renaud et Fils (Charente-Maritime), avec environ 12 000 tonnes de champignons par an chacun. Pour Didier Motte, il ne fait aucun doute que la part du frais dans la consommation de champignons dépassera en France les 50 % « dans les quatre ans ».

Derrière ces deux gros champignonnistes français, les opérateurs renforcent leurs capacités de production pour accompagner la croissance du marché en frais. Lou

Légumes (Ille-et-Vilaine) va investir 12 M€ dans la construction d'une seconde champignonnière à Landivi (Mayenne), entièrement consacrée au bio. Ce qui lui permettra de doubler sa capacité de production de 4 500 à 9 000 tonnes. Lou Légumes affirme qu'elle dispose déjà des marchés : les nouveaux champignons prendront pour partie la place des produits issus du négoce, notamment de l'importation (2 000 tonnes sur un total de 6 500 tonnes pour un chiffre d'affaires de 28 M€). De son côté, la Maison Vialade (Perpignan) projette aussi de construire une seconde champignonnière pour cultiver du conventionnel (2 000 tonnes prévues) et spécialiser le site actuel de 2 600 tonnes en une unité du bio (2 000 tonnes à terme). Réalisant 18 M€ de chiffre d'affaires, la Maison Vialade vise les 23 millions d'ici à 2023.

## Une qualité irréprochable

Avec ces volumes supplémentaires attendus sur le marché, les champignonnistes fourbissent leurs armes commerciales pour gagner des parts de marché face aux produits d'importation. Outre la massification, ils mettent en avant la qualité irréprochable de leurs produits, en particulier l'origine France plébiscitée par les consommateurs. De l'innovation ? Difficile d'en présenter plus. L'offre est parfaitement constituée et ne varie pas. La vente de champignons de Paris s'effectue aux deux tiers en barquettes, le reste en vrac. Entiers ou sans pied, émincés. Les barquettes déclinent leur grammage selon les besoins. Bien souvent, les opérateurs cherchent à se distinguer par le service, les conseils culinaires et l'usage. L'opérateur France Champignon (groupe Bonduelle), premier en champignon de Paris par son activité appertisée, produit 5 000 tonnes de frais. Il a affublé ses barquettes de la tête d'un

« **E**n un an, nous sommes passés d'une part du marché du frais de 46 à 48 % », se félicite Réjane Mazier, secrétaire générale de l'Anicc (Association nationale interprofessionnelle du champignon de couche). Après plusieurs années de stagnation, la consommation de champignon de Paris en frais progresse incontestablement au détriment de la consommation de champignon appertisé, en perte de vitesse structurelle. « En 2019, la hausse de la consommation de champignon frais a pour la première fois compensé le recul des ventes en appertisé, ce qui a permis à la production française de se maintenir à 90 000 tonnes », poursuit Réjane Mazier.

La production française repose sur une soixantaine de champignonnistes, situés principalement dans le Val de Loire, les Hauts-de-France, le Sud-Ouest, la Normandie, le Sud-Est. Leur production ne couvre pas la consommation française qui doit

La production française ne couvre pas la consommation, qui a augmenté en frais.



personnage dessiné qui porte une toque pour les produits frais simples, des couvre-chefs spécifiques pour la gamme de produits frais épicés baptisée Les p'tits marinés. « Cinq références (pistou, provençale, mexicaine, à la grecque, à la crème) et, d'ici le début de l'année, une nouvelle : poivrons grillés », détaille Chris Chamballu, directeur commercial de France Champignon. Référencée dans diverses enseignes de GMS, cette gamme innovante s'inscrit dans la dynamique des anti-pasti. « En un an, elle représente 5% de notre offre. »

### Aucun pesticide

Les champignons offrent bien des avantages pour le consommateur. Peu caloriques, ils se dégustent crus ou cuits. Et ils ne nécessitent aucun pesticide en culture. Un légume bien dans l'air du temps. C'est pourquoi les champignonnistes creusent de plus en plus ce sillon. La société Lou Légumes vient d'adhérer au collectif Demain la Terre qui œuvre en faveur de l'agriculture durable. La société bretonne prévoit de revisiter après l'été ses étiquettes pour

intégrer le logo du collectif aux côtés de sa marque. La Maison Vialade va encore plus loin. Sa prochaine champignonnière sera construite « avec des équipements de production performants sur le plan énergétique pour abaisser sa consommation d'énergie de moitié », selon son dirigeant, Nicolas Vialade. En parallèle, l'entreprise est engagée dans la certification Iso 50 001 pour viser la meilleure performance énergétique et environnementale.

Sur le plan environnemental, toujours, le champignonniste Renaud et Fils, spécialisé dans la livraison de champignons aux GMS pour leurs marques de distributeurs, a modernisé ces dernières années son unité de compost. « Nous sommes les seuls en France à disposer de ce type d'outil », relève Dominique Degouilles, DRH de l'entreprise. Le dernier investissement a consisté à couvrir l'unité de compost pour réduire son impact environnemental. Et le négociant Butet SAS (4 500 tonnes par an à Rungis) va développer une activité de production de champignons de Paris au cœur du Min de Rungis, dans un entrepôt qu'il vient de racheter. Pour produire sur

le marché, à terme, « 150 à 200 tonnes de champignons par mois, 100% bio », selon Olivier Périchon, PDG.

Pour tous les opérateurs du champignon reste une question lancinante à traiter à court terme : l'emballage. L'interdiction d'utiliser à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 du plastique pour emballer les lots de moins de 1,5 kg met en émoi la filière. « Nous allons demander une dérogation à l'usage du film plastique, le temps de trouver une alternative », espère Réjane Mazier. En parallèle, l'interprofession a lancé cet été une étude pour définir les meilleurs matériaux de substitution. Chris Chamballu (France Champignon) est dubitatif : « Aujourd'hui, un contenant en carton coûte trois fois plus cher qu'un contenant plastique. Cette nouvelle réglementation va accroître l'écart de prix du champignon français vis-à-vis des produits d'importation. » Il souligne un autre risque : celui de voir les enseignes de la grande distribution imposer leur emballage, avec une multiplication entraînant des surcoûts. Il estime que les opérateurs pourraient être enclins à resserrer leur offre à terme. ■

**BLANC  
OU BRUN  
ET  
BIENTÔT  
100% BIO**

Chez Maison Vialade, nous poursuivons notre volonté de proposer des gammes de champignons cultivées sans pesticides ni produits chimiques ! Nouveau site de production en 2021, et passage du site d'Olette au 100% BIO en 2022.

**NOUVEAU SITE EN 2021  
SITE D'OLETTE 100% BIO EN 2022**

**WWW.VIALADE.FR**