



**ACTIONS & ENGAGEMENTS**  
**DEMAIN LA TERRE**

2020

## **LOU LÉGUMES**

### **L'histoire d'une famille qui appuie sur le champignon depuis 2009**

LOU Légumes a été créée en 2009 par Emmanuelle Roze Chapuzet, son mari Fabrice Chapuzet et son frère Benoît Roze. Jusqu'alors importateurs, ils décident de créer leur champignonnière en France en 2015, désespérant de ne pas pouvoir proposer de champignons français.

Aujourd'hui implantés à Poilley (35), en Bretagne, ils cultivent des champignons blancs, des champignons bruns (Bellas Rosés), et des Portobellos sans aucun pesticide. Ils s'attèlent à faire revivre ce savoir-faire oublié en formant leurs cueilleurs à la délicate tâche de la récolte des champignons, passant en 6 ans de 6 à près de 170 salariés.

Grâce notamment à une hygrométrie et des variables de production parfaitement contrôlées, LOU propose des champignons d'une qualité exceptionnelle, aussi bien en termes de goût que de texture. Contenant très peu d'eau, les champignons LOU sont croquants et dégorgent très peu à la cuisson gardant ainsi leur saveur intacte.

LOU Légumes a à coeur de développer une consommation de champignons en France, encore un peu timide avec seulement 2,7kg de champignons consommés par foyer.

Nos voisins européens en consomment entre 3 et 5 kg, allant même jusqu'à 7 kg/an en Irlande. Pour ce faire, ils développent une offre par l'usage en proposant de petits champignons blancs ou des quarts de Bellas Rosés pour l'apéritif, des champignons émincés pour des poêlées ou salades express, ou bien encore de gros champignons à farcir ou à griller.

Les champignons peuvent s'intégrer facilement aux menus quotidiens, sans jamais lasser grâce à la multitude d'usages qu'ils induisent, ils sont aussi bons crus que cuits.

### **Cultivons ensemble le goût pour un environnement plus sain et plus sûr.**

Créée en 2004, Demain la Terre est une association de producteurs et de transformateurs de fruits et légumes engagés dans une démarche de développement durable via le Label Demain la Terre®.

Aujourd'hui, ce sont plus de 400 producteurs au sein de 23 entreprises adhérentes qui fournissent près de 200 000 tonnes de produits répondant au Référentiel.

**Découvrez ces engagements sur le site [www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)**



## CHIFFRES CLÉS 2020



# 34

Millions d'euros  
de chiffre d'affaires



# 170

salariés



# 4500

tonnes de légumes

## Pourquoi avoir adhéré à Demain la Terre ?



En rejoignant Demain la Terre, LOU Légumes souhaite faire reconnaître la qualité de ses champignons et son engagement pour une production moderne et respectueuse.

### Fabrice Chapuzet, co-fondateur de LOU Légumes :

« Devenir membre de Demain la Terre, c'est faire connaître et reconnaître par le plus grand nombre notre savoir-faire et notre "bien" faire, notre façon de travailler, notre métier.

C'est mettre en avant nos valeurs qui sont les mêmes que celles de tous les producteurs adhérents de Demain la Terre : proposer des légumes sains et sûrs pour tous, respectueux de l'environnement ! ».

**« Nous sommes  
déterminés à faire  
consommer plus  
de champignons  
aux français ! »**



# Actions



## Les Intrants Phytoprotecteurs

Nos produits sont cultivés sans pesticides. Afin d'arriver à ce résultat, nous avons mis en place des procédés de culture innovants avec une hygiène proche des normes de l'agroalimentaire permettant d'avoir des champignons sains, sans aucun intrant phytoprotecteur.



## L'Eau

Pour réduire notre consommation d'eau nous préférons gérer l'hygrométrie de l'air en mettant en place un système d'aspersion par vapeur d'eau. Avec cette méthode, nous évitons des arrosages trop importants de nos chambres de culture et consommons ainsi 3 fois moins d'eau que nos confrères.

Nous utilisons aussi la pasteurisation pour désinfecter nos salles après culture plutôt que les nettoyer avec du détergent, ce qui nous obligerait à réaliser des lavages répétitifs à l'eau. Ce principe nous permet de limiter notre impact sur les eaux environnantes en réduisant leur pollution.



## Le Sol

Pour réduire nos déchets, le compost des champignonnières est vendu aux agriculteurs voisins de nos sites de production. Ce compost est un excellent amendement pour les sols et permet sa restructuration et sa nutrition. A long terme, cette régulation permettra une meilleure croissance de la flore.



## L'Énergie

Afin de réduire notre consommation en énergie, nos sites sont équipés d'un système de récupération des calories permettant le chauffage de nos bâtiments. Pour réguler la température de nos chambres de culture, nous utilisons des systèmes permettant de récupérer l'air extérieur. Nos bureaux sont équipés de lumière à détection de mouvement.



## Les Déchets

Souhaitant pleinement nous inscrire dans une démarche de zéro déchet, nous avons opté pour des barquettes cartons, compostables et/ou recyclables. Nos pieds de champignons sont utilisés en méthanisation dans un but de valorisation. Pour réduire notre empreinte carbone, nous avons également supprimé les verres plastiques jetables. Enfin, nous participons activement au tri des déchets avec le recyclage de nos caisses de ramasse et de nos cartons.



## L'Économie et le Social

LOU souhaite participer au développement économique de sa région avec des emplois durables. Nous avons ainsi créé plus de 170 emplois avec des embauches en CDI. Nos deux nouveaux sites à Landivy et Chaspuzac fonctionneront sur le même système. Ainsi, d'ici 1 an, nous aurons au sein de notre entreprise près de 450 collaborateurs en CDI.

Nous participons à l'égalité hommes/femmes avec un index de 78/100 en 2020.

## Produits certifiés



Champignon de Paris



Bella Rosé



Portobello



Apéro



Croq'Bellas



Champignon blanc  
émincé



Fricassée émincée



Colis bois 1kg

## Projets futurs

- 1 Mise en place d'éco pâturages avec des moutons participant à l'entretien de nos espaces verts
- 2 Installation de panneaux photovoltaïques afin de produire 5 fois plus d'électricité que ce que nous consommons
- 3 Réduction de notre consommation en gaz avec un système de refroidissement de nos salles de culture par haute pression



29 boulevard Carnot - F-32600 L'Isle Jourdain  
Téléphone : +33 (0)5 62 60 19 03 - [contact@demainlaterre.org](mailto:contact@demainlaterre.org)

[www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)

