



ACTIONS & ENGAGEMENTS
DEMAIN LA TERRE

2021

LES CHAMPIGNONS LOU

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, pour faire revivre un métier disparu et relocaliser la production en France.

Aujourd'hui LOU compte 4 champignonnières en France, à Poilley (35) aux portes de la Bretagne, à Landivy (53) au cœur du bocage mayennais, à Ternay (41) dans le berceau d'origine de la production de champignons et à Chaspuzac (43), au pied des volcans d'Auvergne, et produit 4 variétés de champignons : blancs, Bella rosés (bruns), Portobellos et Pleurotes. Sa méthode de culture est précise et inédite puisque LOU produit avec moins d'eau que la profession, sur un cycle court et sans pesticide grâce à des outils ultra-modernes où la technologie est au service de la naturalité. LOU c'est plus de 420 emplois durables créés en 7 ans, 420 collaborateurs formés au métier spécifique du champignon, majoritairement des cueilleurs qui détiennent un vrai savoir-faire.

Grâce à ce processus de production parfaitement contrôlé, LOU propose des champignons d'une

qualité exceptionnelle avec un bon goût boisé et une texture ferme, croquants crus et rendant moins d'eau en cuisson tout en conservant leur saveur intacte.

LOU Légumes s'est donné comme mission de développer la consommation de champignons en France où elle reste encore très timide. En effet même si elle progresse (2,7kg / an et par foyer), le potentiel est encore très important. En effet nos voisins européens en consomment entre 3 et 5 kg, allant même jusqu'à 7kg 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.



Réjoignons la Nature & les Hommes

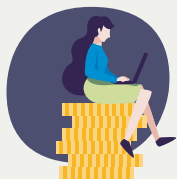
Créée en 2004, Demain la Terre est une association de producteurs et de transformateurs de fruits et légumes engagés dans une démarche de développement durable via le Label Demain la Terre®.

Aujourd'hui, ce sont plus de 400 producteurs au sein de 23 entreprises adhérentes qui fournissent plus de 220 000 tonnes de produits répondant au Référentiel.

Découvrez ces engagements sur le site www.demainlaterre.org



Chiffres clés 2021



40

Millions d'euros
de chiffre d'affaires



420

salariés



14 500

tonnes de produits



4

sites de production
en France

Pourquoi avoir adhéré à **Demain la Terre** ?



“ 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 ! ”

Fabrice CHAPUZET
Co-fondateur de LOU Légumes

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



Actions



Les Intrants Phytosanitaires

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 phytosanitaire.



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.



La Biodiversité

Chaque année nous plantons des arbres fruitiers sur nos différents sites. Nous avons mis en place des ruches et distribuons le délicieux miel récolté à nos salariés.



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 bâtiments sont conçus avec beaucoup d'ouvertures afin de faciliter l'entrée de

la lumière du jour et nos bureaux sont équipés d'un éclairage à détection de mouvements.



Les Déchets

LOU s'inscrit dans une démarche zéro déchet. En effet nous avons opté pour des barquettes cartons, compostables et/ou recyclables.

Nos pieds de champignons sont utilisés en méthanisation dans un but de valorisation.

Nous avons supprimé tous les gobelets plastiques des machines à café. Nous participons activement au tri des déchets avec le recyclage de nos caisses de ramasse et de nos cartons.

Enfin nous collaborons étroitement avec les associations locales pour les dons de denrées alimentaires.



L'Économie et le Social

LOU s'inscrit clairement dans le développement économique des 4 régions dans lesquelles les champignonnières sont implantées. Depuis notre création, nous avons créé près de 500 emplois durables en CDI.

LOU c'est aussi la participation à de nombreux événements locaux sportifs, humanitaires ou culturels, en tant que sponsor, donateur, ou même en tant qu'organisateur avec notamment la création d'un semi-marathon entre nos deux champignonnières de Poilley et Landivy.

Nous participons à l'égalité hommes/femmes avec un index de 78/100 en 2021.

Nous sommes à l'origine d'initiatives originales sur le plan des ressources humaines comme la mise en place d'un DRIVE RH sur nos sites pour favoriser la communication avec les équipes, la rédaction bi-mensuel d'un Petit Journal interne et la création d'un poste d'Assistant(e) logement et services sur chaque site pour aider à l'intégration de nos salariés.

Nous avons d'ailleurs gagné en 2021 le trophée social Demain la Terre et l'OSCAR d'Ille-et-Vilaine de l'innovation sociale.

Produits **labellisés**



Champignon de Paris



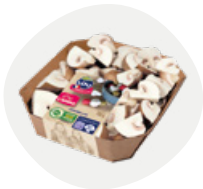
Bella Rosé



Portobello



Pleurotes



Croq'Bellas



Émincés



Fricassée émincée



Fricassée entière



Apéro

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
- 4 Mise en place d'un atelier de transformation sur un de nos sites afin de fabriquer de la soupe de champignons avec nos produits déclassés.
- 5 Récupération des eaux fluviales



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

www.demainlaterre.org

