

LOU LÉGUMES FAIT RENAIÎTRE LE CHAMPIGNON EN FRANCE

En 7 ans, l'entreprise familiale LOU Légumes a connu une croissance fulgurante et redonné des couleurs au champignon français. Retour sur cette success story et sur le mode de culture des champignons aujourd'hui.



© Jef Roze

partenaires étrangers, triés sur le volet puis rapidement, nous avons construit notre première champignonnière à Poilley en Ille-et-Vilaine ; site qui emploie aujourd'hui 150 salariés et produit 4 000 t de champignons par an. En 2021, nous sommes passés à la vitesse supérieure en rachetant à la Coopérative France Champignon le site de Ternay dans le Centre-Val-de-Loire et en ouvrant un deuxième site à Landivy dans les Pays-de-la-Loire. Au total, nous avons la capacité de produire aujourd'hui 14 000 t de champignons par an ; l'import ne représente plus que 20 % de nos ventes.

Quels sont vos nouveaux objectifs ?

E. Roze Chapuzet : Notre volonté est de développer la consommation du champignon en France qui est seulement de 2,3 kg par foyer et par an, alors qu'en Irlande, on en consomme 8 kg. Il faut dire que jusqu'à présent, notre marché était inondé de produits d'import, de piètre qualité, sans aucune stratégie consommateur ni de valorisation. Nous voulons redonner ses lettres de noblesse au champignon, mettre en place une véritable segmentation par usage car le champignon est un produit gustatif, bon pour la santé, facile à cuisiner et à déguster. Il faut faire un travail pédagogique auprès des consommateurs mais aussi des distributeurs pour faire connaître toutes les qualités et le potentiel du champignon. À notre niveau, nos objectifs sont de stabiliser nos investissements et outils de production et en parallèle, de travailler avec les circuits de distribution pour valoriser notre gamme de produits en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs.

Pouvez-vous nous faire un petit récapitulatif de votre offre ?

E. Roze Chapuzet : Le champignon blanc de Paris représente notre plus gros volume mais nous misons aussi sur son cousin, le champignons brun que nous avons appelé Bella Rosé. Ce champignon au goût boisé, a une texture plus ferme et se conserve mieux ; selon moi il remplacera le blanc d'ici quelques années. Nous développons aussi le Portobello, qui est un champignon brun que nous poussons à maturité, c'est un gros champignon très original, au goût prononcé, idéal à farcir ou à cuire au barbecue. Certains l'utilisent dans les burgers pour remplacer le steak car il est très protéiné et sa texture est proche de la viande. Enfin, nous faisons des Pleurotes qui sont des champignons délicats, difficiles à cuire et plus compliqués à produire donc plus chers. Ils sont utilisés principalement en restauration car les chefs maîtrisent davantage leur cuisson. Dans le futur, nous serons probablement amenés à produire d'autres variétés, par exemple le Shiitaké, très prisé en Asie pour ses nombreuses vertus pour la santé et son goût de champignon sauvage.

En terme de segmentation, que proposez-vous ?

E. Roze Chapuzet : À partir de ces 4 variétés, nous proposons une trentaine de références, des champignons entiers ou émincés, à poêler, à griller ou encore à croquer ainsi que des mélanges. Sur les salons, nous nous sommes aperçus que beaucoup de gens ne savent pas que les champignons peuvent se manger crus. C'est pourquoi nous voulons développer des segments comme l'apéritif ou les salades l'été à travers des propositions comme les P'tits apéros ou les Croqu'bellas. Pour Noël, nous lançons les Champi'Toasts, des champignons ouverts et plats à tartiner pour remplacer les toasts et blinis et également une duxelles de champignons prête à l'emploi pour faciliter notamment la préparation de farce.



CAPS : Comment s'est passée cette année 2022 ?

Emmanuelle Roze Chapuzet : Nous poursuivons notre montée en puissance comme prévu. Nous avons ouvert en mars dernier notre quatrième site de production à Chaspuzac en Rhône-Alpes afin de desservir plus facilement le sud de la France avec un champignon de qualité optimale, produit au plus près du consommateur. Ce site ne fonctionne pas encore à 100 % car il faut recruter et former des cueilleurs. Il comprend 22 salles de pousse ce qui représente 12 000 m² de culture pour un volume de 4 000 t. En réalité, nous avons été obligés de grossir très vite pour faire face à la demande. Nous avons créé Lou Légumes en 2015, avec mon mari et mon frère dans l'objectif de relocaliser la production de champignons frais en France, quasiment inexistante à l'époque. Au démarrage, nous travaillions avec des

Quels messages souhaitez-vous transmettre aux Primeurs ?

E. Roze Chapuzet : Le champignon est un produit extrêmement fragile. Les Primeurs gagneront en qualité en l'exposant au frais, dans une vitrine réfrigérée et non à température ambiante. Et pourquoi pas en barquettes, pour limiter au maximum les manipulations comme cela se fait dans tous les autres pays. La vente en vrac n'est pas adaptée aux champignons comme elle ne l'est pas aux petits fruits rouges. Nous proposons du vrac uniquement pour les Primeurs qui sont en vente servie sinon mieux vaut se tourner vers la barquette. Pour garantir l'intégrité et la qualité de nos champignons, nous les conditionnons directement en salle de cueille, les refroidissons à cœur à 2°C pour ralentir leur évolution et les maintenons entre 2 et 4 °C jusqu'au distributeur. Ainsi, le champignon n'est touché qu'une seule fois et conservé au frais de A à Z.

Autre conseil, privilégier le pied coupé. Beaucoup de Primeurs veulent des pieds entiers en pensant qu'ils se conservent mieux. Non seulement, ce n'est pas le cas, des tests l'ont prouvé mais en plus, ils ramènent de la terre, salissent les champignons ce qui incite les consommateurs à les laver. Or, le champignon ne se lave pas et ne se pèle pas sous peine de perdre en goût et en texture. On préserve beaucoup mieux la qualité du produit jusque dans l'assiette du consommateur, avec du pied coupé, manipulé au minimum et conservé au frais. Enfin, je pense que les Primeurs pourraient augmenter leurs ventes de champignons en développant le conseil et en achetant français pour garantir la fraîcheur. Il faut mettre le champignon davantage en avant et le considérer comme un légume gourmet.

Pourquoi êtes-vous entrés dans la démarche Demain la Terre ?

E. Roze Chapuzet : Demain la Terre est un label très complet qui recouvre plusieurs thématiques jusqu'au volet social auquel nous sommes particulièrement attachés car l'humain est au cœur de notre métier. Nous formons nos cueilleurs pendant quatre mois et souhaitons qu'ils se plaisent et s'épanouissent dans notre entreprise. En outre, il est important pour nous de pouvoir échanger avec nos pairs pour améliorer nos pratiques. La culture des champignons n'est pas épargnée par les maladies et parasites. Dans le cadre de Demain la Terre, nos champignons sont contrôlés « cultivés sans pesticides de synthèse » ce qui résulte de la mise en place d'un certain nombre de moyens et d'un protocole rigoureux. Concrètement, grâce à des règles d'hygiène omniprésentes dans les salles de pousse, à une régulation extrêmement précise des températures et de l'humidité, à un système de brumisation de l'atmosphère ou encore à la réalisation de 2 volées seulement sur un même substrat, nous réussissons à réduire les maladies et à produire sans pesticides.

Quelles sont les principales étapes de la production ?

E. Roze Chapuzet : La première étape est de constituer le support de pousse du champignon. Nous remplissons les étagères de culture avec un substrat végétal déjà ensemencé de mycélium que nous recouvrons de tourbe. Nous créons ensuite dans nos salles de culture l'atmosphère nécessaire au bon développement du champignon et faisons en sorte que le mycélium se propage partout jusqu'à la surface. Au bout de 3-4 jours, tout devient blanc, nous créons alors un choc de température brutal qui par réaction, va faire sortir le champignon. Notre métier est de créer plusieurs générations pour ne pas avoir à ramasser tous les champignons en même temps mais sur 5 jours. Une fois ce premier ramassage effectué, que nous appelons la 1^{ère} volée, nous laissons repousser pendant 3 jours puis procédons à une seconde volée, moins importante, sur 4 jours seulement. Pour limiter les risques de maladies, nous ne faisons pas de 3^e et 4^e volées et revendons le substrat aux agriculteurs locaux pour régénérer les sols. Nous sommes sur des cycles très courts de 28 jours entre le remplissage des lits de culture et la 2^e volée avec une rotation permanente entre nos salles de pousse. ●



LES ÉTAPES DE LA CULTURE

1 Compostage

Préparation du support végétal à base de paille de blé et de fumier de cheval.

2 Fermentation

du substrat pendant 3 semaines.

3 Pasteurisation

Chauffage du compost à 72 °C pendant quelques heures puis à 48 °C pendant une semaine et refroidissement à 25 °C.

4 Ensemencement

Le mycélium (moisissure qui génère le champignon) est placé sur des graines de lin pour mieux s'intégrer dans le compost.

5 Incubation

Propagation du mycélium dans le compost.

6 Remplissage et gobetage

Livraison du compost à la champignonnière. Installation sur des lits de culture et ajout de terre calcaire (tourbe).

7 Post incubation

Propagation du mycélium jusqu'à la surface à une température entre 25 et 29 °C.

8 Crispation du mycélium

Abaissement brutal de la température pour « surprendre » le mycélium. Les filaments se transforment en quelques heures en tout petits champignons.

9 Fructification

Baisse progressive de la température à 16 °C en régulant l'humidité pour favoriser la pousse.

10 Cueille en 2 volées

1^{ère} récolte (volée) à 5 jours, repousse 3 jours, 2^e volée à 4 jours. Récolte à la main, coupe du pied et dépose directe en barquette.

11 Stabilisation

Refroidissement à cœur à 2 °C pour une meilleure conservation des champignons.

12 Conditionnement et expédition

Le jour-même pour livraison le lendemain.