

Les défis du frais

Le vent en poupe

Avec une production en hausse de 17 % par rapport à 2014 et l'arrivée de nouveaux opérateurs, le champignon frais français a le vent en poupe. Fraîcheur, diversité de gamme et innovation restent néanmoins d'importants défis à relever pour conforter sa place face au champignon d'importation. **CLAIRE BOUC**

Pour Didier Motte, président de l'Association Nationale Interprofessionnelle du Champignon de Couche (ANICC) et dirigeant de la Ferme de la Gontière dans le Nord et de Champignons de Normandie dans le Calvados, « la fraîcheur est l'enjeu n° 1 du champignon frais, pour des raisons évidentes de qualités organoleptiques ». Selon lui, le champignon français peut gagner de 24 à 48 h de fraîcheur sur son concurrent principal, le champignon polonais. « C'est

générer de stocks. D'autres, comme la Maison Vialade, qui jusque-là collectait et conditionnait des champignons produits en France et dans le monde, a construit en 2015 une unité de production du côté de Perpignan. « Cela répond à une demande de nos clients qui souhaitent peu à peu arrêter l'origine Pologne. La grande distribution souhaite favoriser en premier lieu l'origine France, puis les origines Hollande et Belgique. La Pologne est un dernier recours, car les produits issus des pays de l'Est ne sont pas toujours synonymes de qualité dans l'esprit des consommateurs » explique Nicolas Vialade,

La fraîcheur est l'enjeu n° 1 du champignon frais.

beaucoup, lorsqu'on sait que le champignon frais ne se conserve que six jours à 2°C ». C'est pourquoi Didier Motte fait partie de ceux qui inscrivent la date d'emballage sur les barquettes. Pour Ludovic Seudre, directeur des activités frais et sylvestres de France Champignon, « la fraîcheur est également un défi important, qui passe par la fiabilisation des prévisions commerciales et le développement de flux directs au départ des chantiers de culture », son souci permanent étant de ne pas

dirigeant de la société. La qualité est pourtant bien l'enjeu n° 2 à relever par le champignon frais. Pour Jean-François Renaud, à la tête de Renaud Champignons en Charente-Maritime, « pour obtenir un champignon de qualité, il faut d'abord un bon compost » (lire encadré).

Former le personnel

Autre levier important pour une production de qualité : la formation du personnel. La cueillette est une étape



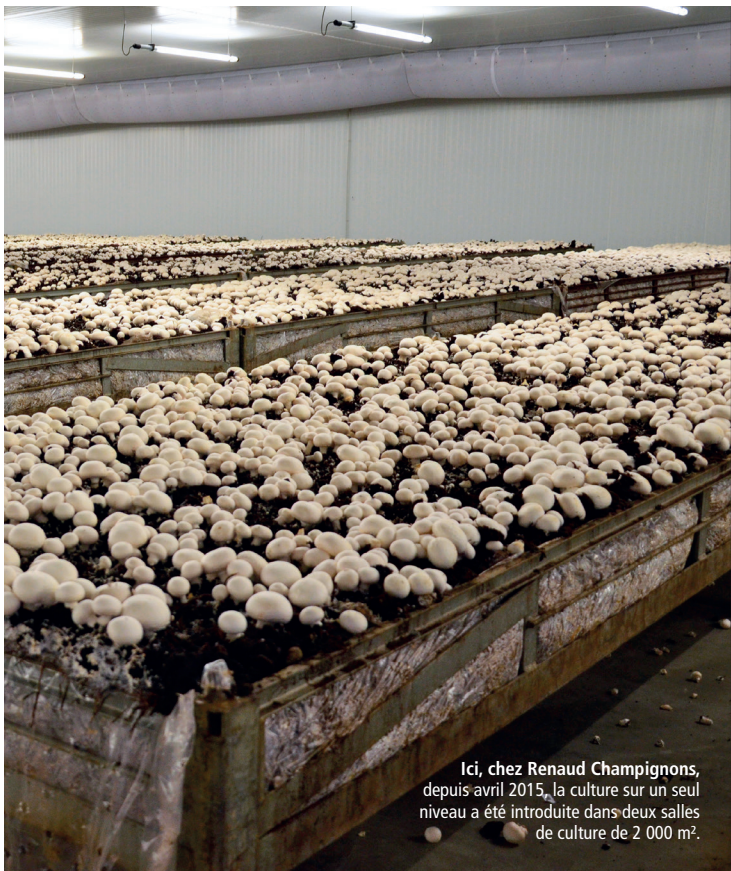
Du compost fait maison

Un poste clé !

Nous ne consommons que la partie émergée des champignons. L'autre partie, souterraine, se compose de filaments très fins appelés « mycélium » qui doivent être intégrés à du compost afin de trouver les éléments nutritifs leur permettant de se ramifier. Le compost est un poste de dépense très important pour les producteurs de champignons estimé à 25-30 %. C'est pourquoi certains, comme la coopérative France Champignon ou Renaud Champignons en conventionnel, Champidor ou Bio Champi 22 en production biologique, ont trouvé un intérêt à le produire eux-mêmes. Les autres doivent le faire venir de Belgique, de Hollande ou d'Allemagne, ce qui génère des coûts de transport important. D'autant qu'après deux, trois cueillettes maximum, le compost doit être changé. Aujourd'hui, Renaud Champignons produit 22 000 tonnes de compost par an. Il a pour cela construit cinq salles de fermentation aérées et gérées par température et oxygène dans lesquelles le compost, obtenu à partir d'un mélange de 40 % de fumier de cheval et de 60 % de paille, est brassé et arrosé tous les trois jours pendant deux semaines, afin de former un substrat homogène par fermentation. Il est ensuite pasteurisé pour détruire tous les micro-organismes pouvant causer des maladies parasitaires, puisensemencé avant d'être transféré en salle d'incubation.



Le site de compostage de Renaud Champignons avec sa salle de fermentation.



Ici, chez Renaud Champignons, depuis avril 2015, la culture sur un seul niveau a été introduite dans deux salles de culture de 2 000 m².

très délicate. Elle constitue le cœur de l'activité des producteurs. Durant deux semaines, ce travail de précision et d'habileté permet de sélectionner les champignons à cueillir, les plus petits devant être laissés afin de

qui sortait plus blanc. Si Nicolas Vialade concède en effet l'amélioration du confort pour le personnel, il préfère rester prudent sur la rentabilité économique de ces salles à un seul niveau, « la maîtrise de la circulation

Pour obtenir un champignon de qualité, il faut d'abord un bon compost.

poursuivre leur croissance. « Il est extrêmement difficile de trouver du personnel qualifié. Il faut donc passer plusieurs mois à le former. Et ensuite le conserver » explique Nicolas Vialade. Pour cela, les opérateurs veillent à améliorer les conditions de travail de leurs employés. Chez Renaud Champignons, une petite révolution est en marche : depuis avril 2015, culture et récolte sur un seul niveau ont été introduites dans deux salles de culture de 2 000 m². « Pour les cueilleurs, le travail est moins pénible et revalorisé » explique Jean-François Renaud, qui a par ailleurs constaté que ce système de salle sur un seul niveau améliorerait également la qualité du champignon

de l'air et de l'humidité y étant plus difficile ». Lui a préféré installer une nacelle sécurisée sur une plateforme qui avance automatiquement. « Elle permet de gagner en sécurité mais aussi en rendement et en qualité de cueille en évitant que les agents ne restent trop longtemps à un même endroit » explique-t-il. Chez France Champignon, si la culture se fait sur quatre niveaux, la cueillette se fait sur une ligne. « Cela permet de maîtriser les cadences » explique Ludovic Seudre.

Élargir la gamme

Petits, moyens, gros, mélange de calibres et de variétés, les opérateurs doivent être en mesure d'en proposer



© une marque de Maison Vialade

Le champignon de Paris débarque dans le Sud !

Nouveau site de production à côté de Perpignan

Nouveau
site de production dans
le sud de la France
logo
packaging

- + proche
- + frais
- + rapide



capacité de production
4500 t/an

Olette (66)



[Cultivés en France]



04 68 82 11 79
commercial@vialade.fr
www.vialade.fr



Champignon

pour tous les goûts et tous les usages. La preuve, le champignon brun, aussi appelé blond, qui était marginal il y a deux ans avec 3 à 4 % de parts de marché, en occupe aujourd'hui près de 10 %. Voire plus chez certains opérateurs, comme à la Ferme de la Gontière, où il occupe 15 % des parts de marché. Didier Motte veille cependant à ne pas trop le développer, car

Il est extrêmement difficile de trouver du personnel qualifié.

il pousse jusqu'à 24 h moins vite que le champignon blanc. Et dans un processus où tout est minuté, il peut facilement faire perdre une semaine de production. Pour Ludovic Seudre, « même si on est encore loin des 30 % du marché allemand, c'est un produit qui présente un vrai potentiel ». Son taux plus élevé de matière sèche lui confère en effet une meilleure conservation et concentre ses saveurs. « Il fait moins industriel et plus traditionnel,



Le champignon bio

Un marché prometteur

Avec une augmentation annuelle de 30 à 40 % de son chiffre d'affaires, la filière du champignon bio connaît une très forte croissance. Depuis 2014, la fédération de ses différents acteurs (producteurs, transformateurs et distributeurs) en association professionnelle reconnue par les pouvoirs publics via l'Agence Bio lui permet de peser de plus en plus sur ce marché jusque-là largement investi par les champignons d'importation. ChamPicarde, Champidor, Bio Champi 22 et la Gaec Delignières sont les quatre opérateurs principaux qui fournissent les marchés de gros, les autres produisant de petites quantités pour les marchés de proximité. Parmi les variétés travaillées, le champignon brun occupe la place la plus importante : 1 200 à 1 300 tonnes sont produites chaque année, contre 100 tonnes seulement pour le champignon blanc, 50 à 60 tonnes pour le shiitaké et 60 à 70 tonnes pour le pleurote. « Le goût en est la principale raison » explique Dany Delignières, producteur dans la Somme. Parmi les différents chantiers engagés par l'association, l'établissement d'un standard français du champignon bio, qui défende son potentiel face



Le champignon brun (ou blond) est de plus en plus plébiscité par les consommateurs, notamment en bio.

aux champignons d'importation, figure en première place. « Pour être savoureux, un champignon doit présenter un taux de matière sèche compris entre 12 et 14 %. Or les champignons commercialisés sur le marché français sont aujourd'hui à 9 % en moyenne. La faute aux champignons d'importation qui, pour être produits plus vite, sont gorgés d'eau » explique Jean-Yves Métral, secrétaire général et fondateur de Champignons bio de France. L'association travaille aussi sur une argumentation culinaire, scientifique et médicinale, en s'appuyant sur les savoir-faire de spécialistes.

ce qui plaît aux consommateurs ». La Maison Vialade envisage de se lancer dans sa production début 2017 ainsi que dans celle des pleurotes, dont le taux de pénétration a augmenté en 2015 avec 2,8 % de foyers acheteurs (selon le panel Kantar). Les premiers champignons blancs de la Maison Vialade, qui seront commercialisés fin septembre, porteront par ailleurs le label « Sud de France », bien implanté dans la région. « C'est un gage de qualité et un moyen de se différencier de la concurrence, d'autant que nous sommes les seuls producteurs dans la région » explique Nicolas Vialade.

Développer les conditionnements

Pour Didier Motte, « en champignon, la présentation du produit est cruciale : marketing et conditionnement jouent un rôle très important ». Les champignons doivent être propres, bien emballés et étiquetés, et donner des indications de recettes. « Les consommateurs sont encore à la recherche d'idées pour consommer et cuisiner les champignons. Je crois beaucoup au développement de la consommation du champignon cru : en salade, en snacking, à l'apéritif, nature ou farci. Il faut le dire aux consommateurs ». La Maison Vialade propose un large panel de conditionnements et affiche une volonté forte



Récolte sur un seul niveau.

de travailler avec des produits propres et recyclables en privilégiant pour ses emballages le bois et le carton issus de forêts françaises et durables. Elle a également investi dans un système de pesée innovant contrôlé par ordinateur permettant d'assurer aux clients des unités de même poids. Chez France Champignon, on trouve un large éventail de formats et de matériaux. « Si le plastique reste le plus utilisé pour des raisons de coût, il tend à être remplacé par des matériaux plus nobles tels que le carton ou le bois, pour des raisons écologiques, mais aussi parce que ces derniers permettent au produit de respirer » explique Ludovic Seudre. Un éventail de conditionnements de plus en plus large, en réponse à ceux développés par les marques de distributeurs. La barquette de 500 g Notre Jardin développée par Leclerc fait réagir les opérateurs. Les petits conditionnements de 250 ou 200 g se développent. La marge d'innovation est grande. Reste à trouver celle qui saura s'adapter à un prix de vente toujours plus bas. ■

Note : photos prises chez Renaud Champignons.



45 rue d'Avignon - Bât C2
FRUILEG - CP 40677 / 94574 Rungis Cedex
Tél. : +33 1 41 80 27 31 - Fax : +33 1 41 80 27 11
www.vinas.fr - info@vinas.fr

Le grossiste multi-spécialiste sur le MIN de Rungis vous présente son secteur champignons



Champignons sauvages

Girolle, Cèpe, Pied de mouton, Morille, Chanterelle, Lactaire, trompette, etc.

Champignons cultivés

Champignon de Paris, Pleurote, Shiitake, Pied Bleu, Pholiote, Enoki, Eryngii.

Origines

France, UE, Europe Centrale, Canada, Etats-Unis, Asie, etc.

Sécurité Alimentaire

Les règlements en vigueur pour la qualité, la traçabilité et l'étiquetage des produits