



Les maisons de culture poussent comme des champignons à Longué

France Champignon a invité le monde agricole, hier, sur son gigantesque site de La Tourte à Longué. À la rentrée, ce sera le plus gros site au monde.

La fragilité du champignon contraste à plus d'un titre avec l'ampleur des moyens pour parvenir à le produire. Pour que ce petit légume à la blancheur immaculée voit le jour, il faut qu'en amont une noria de chargeurs, chariots élévateurs, concasseur, malaxeurs et autres mé-

« Un champignon peut doubler de taille en 20 heures » s'agitent à longueur de temps dans un balai in-

cessant et d'autant plus étourdissant que flottent dans l'air ces odeurs entêtantes de matière en fermentation.

Ce subtil et long processus de fabrication du compost est depuis longtemps maîtrisé par le leader mondial du champignon. Il lui manquait le contrôle des conditions de culture, ce qui est maintenant chose faite avec les maisons de culture. « Dans deux ou trois ans, il n'y aura plus de production en cave. Là où avant nous étions éparpillés sur 21 sites, nous n'en aurons plus que cinq », chiffre Frédéric Bernet, directeur des cultures chez France-Champignon.

À distance

Sur le plus imposant, celui de La

Tourte, à Longué, on achève de construire la seconde phase sur les trois prévues. De part et d'autre d'un hall grand comme deux terrains de foot, 42 nouvelles chambres de culture vont alimenter quatre lignes de « cueille ». Au mois d'octobre, ce site tournera avec un total de 87 salles et sept lignes de cueille. Dans chacune d'entre elles, les gros chariots élévateurs peuvent entrer 228 conteneurs capables de produire chacun 210 kg de champignons en trois volées. « Actuellement, La Tourte produit 15 000 t par an. En octobre, on aura doublé alors que l'actuel premier site mondial en Californie produit 18 000 t », compare Christian Derache, directeur du site de La Tourte.

Perdu au milieu de ce gigantisme, un petit cabanon préfabriqué abrite un homme et son ordinateur. C'est lui qui a la charge de veiller aux bonnes conditions de culture dans ces chambres. « Chaque salle est surveillée 24 heures/24. Les alarmes sont répercutées la nuit sur le portable de permanence et nous pouvons intervenir à distance depuis chez nous grâce à l'ordinateur portable », explique Pascal Mondot,

agent technique assumant ce jour-là cette responsabilité.

« Gestion de la pénurie »

L'enjeu est grand : « Un champignon peut doubler de taille en 20 heures. Le contrôle sur la température et l'hygrométrie se fait avec des marges très étroites pour pouvoir intervenir avant que ça s'emballé. L'objectif étant d'avoir la meilleure qualité possible tout en maîtrisant les dates de maturation afin de coller avec le planning de travail des cueilleurs », souligne Christian Derache.

Globalement, France Champignon ne projette pas, pour le moment, de produire plus qu'avant. Comme l'explique le directeur des cultures : « On est plutôt dans une phase de gestion de la pénurie afin de ne pas retrouver des niveaux de prix difficiles. La consommation est plutôt stable grâce à la montée du frais qui compense la baisse de la conserve. On espère encore tirer cette tendance vers le haut avec de nouveaux produits frais prêts à l'emploi » pour agrémenter les salades ou à prendre en apéritif.

Nicolas Thellier

À Chacé dans six mois

Sur les terrains récemment acquis à Chacé, France Champignon projette d'implanter une quarantaine de chambres dans un premier temps. « On finalise la partie technique actuellement. Le dossier est entre les mains de la Direction régionale de l'Industrie, de la re-

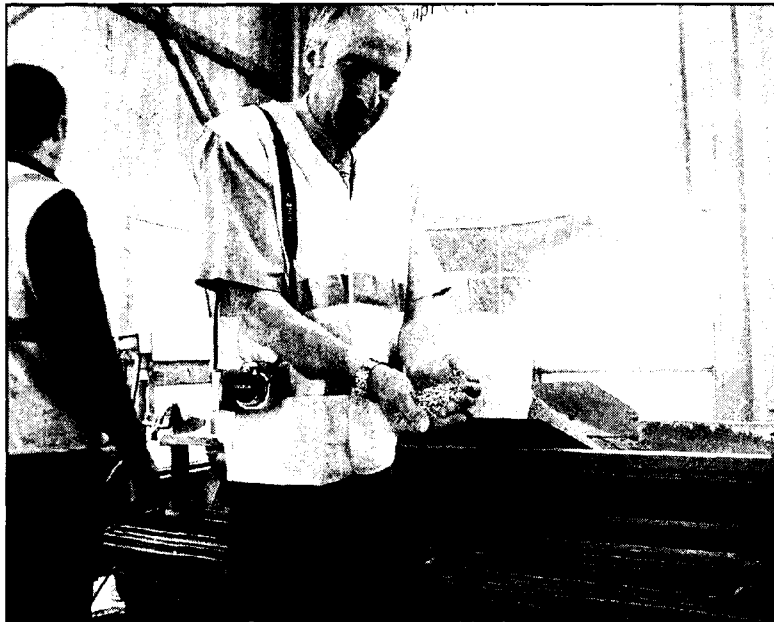
cherche et de l'environnement et nous élaborons le dossier de demande de permis de construire en espérant pouvoir démarrer le chantier début 2007 », précise Frédéric Bernet. La capacité totale des sept hectares est cependant d'une soixantaine de salles.

Un compost très prisé par les agriculteurs

Après utilisation, le « corps de meule », c'est-à-dire le compost dans lequel a poussé le champignon connaît une nouvelle utilisation sous forme d'amendement pour les terres agricoles. Désormais débarassés des plastiques qui l'encombraient autrefois, ce terreau est très prisé par les agriculteurs.

« Il est très riche en calcaire et coûte bien moins cher qu'un amendement en calcaire : 72,2€ le camion au lieu de 200€ », explique Jean-François Corbin, technicien à la Chambre d'agriculture. On comprend dès lors que plus de 200 personnes ont participé aux portes ouvertes organisées hier par France Champignon. « 90 % de ces visiteurs sont des agriculteurs de la région », précise Christian Derache. La répartition de ce complément

qui servait autrefois de remblais se fait de manière plus consensuelle et équitable. « Avant le transport était à la charge de France Champignon. La société allait alors au plus court et certaines terres recevaient plus de 100 t par hectare au risque d'être saturée. Aujourd'hui, on a mutualisé le transport et les 120 000 t produites chaque année sont répartis par convention sur 320 exploitations. On ne livre que ceux qui analysent leur sol pour déterminer les besoins. Aujourd'hui, on est à 15 à 20 t par hectare », poursuivent les représentants des trois signataires : France Champignon, la Fédération départementale des Coopératives d'utilisation de matériel agricole et la Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire.



Christian Derache, directeur du site de La Tourte tenant dans ses mains une poignée de grains de seigle enrobés de mycélium



Depuis son ordinateur, Pascal Mondot contrôle les subtiles conditions de culture dans les vastes salles