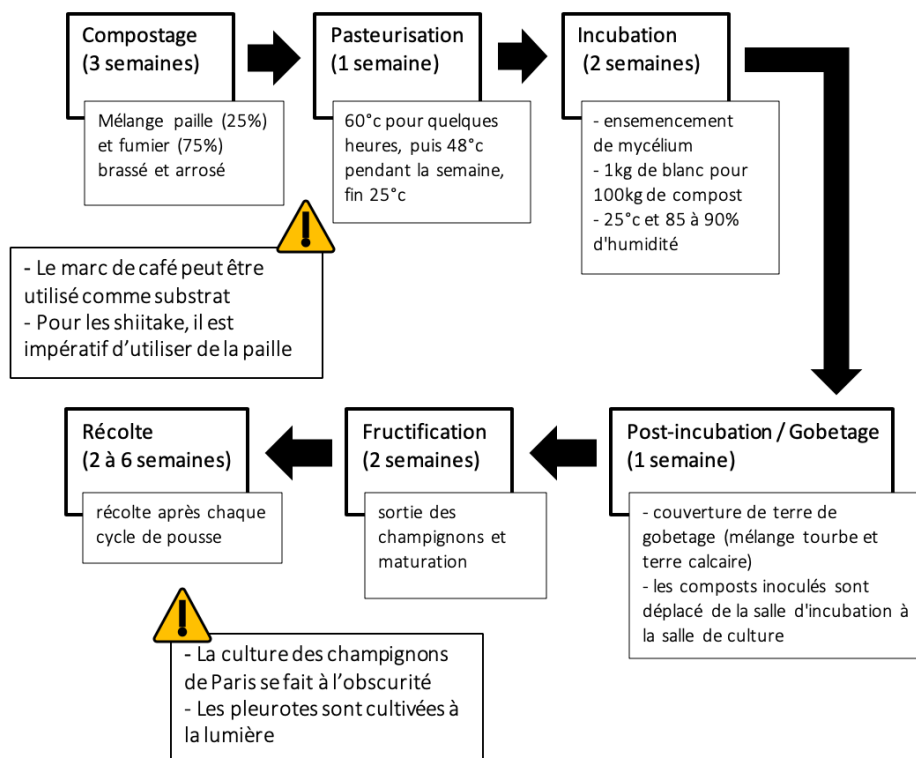


Introduction à la filière

- La filière champignons a connu une forte récession fin du XXe siècle (Iles de France : 1880 = 300 champignonnistes, 2013 = 5)
- Marché français du champignon frais : peu d'exportation (<250 tonnes nettes), importation (environ 25 000 tonnes nettes)
- En 2012, 26% du marché frais et 74% marché transformation
- La production de champignons frais augmente ces derniers temps, notamment avec de nouveaux modes de consommation
- Mise en avant de l'aspect environnemental avec la réutilisation de déchets organiques (ex : marc de café) : Développement de champignonnières urbaines, dans des infrastructures abandonnées (ex : parking sous-terrain)

Production



Si production des blancs :

- Besoin d'un laboratoire
- Règles de stérilisation strictes
- Matériel spécifique nécessaire

Si achat du substrat :

- Passer directement à la phase d'incubation
- Pas besoin d'une chambre d'incubation

Aléas / Risques

- Possibilités de contaminations : séparer les différentes étapes dans des salles différentes, éviter le mélange des eaux drainées, protéger des insectes (mouches à champignons), élimination des anciens substrats le plus loin possible ou réutilisation rapide pour d'autres cultures en plein champ
- Fluctuation des paramètres : besoin d'aération mais les conditions d'humidité et de température doivent rester sur la plage optimale, qui dépend notamment de l'espèce cultivée

Facteurs de production

Semences

- Achat de blancs de champignon, mycélium à l'origine des champignons
- Production des blancs soi-même

Travail

- Tout au long de l'année
- Beaucoup d'étapes de production avec nécessité de présence humaine

Matériels / Bâtiments

- Lieu de production : cave / hangar / bunker Protégé du vent, très humide, contrôlé· Portes et fenêtres avec protection anti-insectes· Éclairages pour certaines cultures comme les pleurotes
- Chambre d'incubation si préparation du substrats
- Laboratoire si production du blanc soi-même
- Sacs de cultures en polypropylène
- Matériel de pasteurisation : récipients et chauffage

Acquisition de connaissances et accompagnement

Acquisition de connaissances

- Connaissances disponibles sur Internet : *smartmush.com* (+ possibilité de suivre des formations), *lesfruitsetlegumesfrais.com*, *champignonidee.fr*, le règlement technique de contrôle de certification de matériels de multiplication de champignons cultivés (arrêté du 27/06/2007), *troglogyte.com*, etc.
- Formation sur les champignons proposée par le CFPPA

Accompagnement

Accompagnement de l'étude à la mise en place proposé par Upcycle pour des projets d'agriculture urbaine

Données économiques

Commercialisation

- Sur les marchés d'intérêt national, les prix pour des champignons de Paris sont :
 - EU cat. 1 entre 2 €/kg HT et 2,95€/kg ;
 - France cat. 1 à 3,32€/kg HT ;
 - France bio entre 6,93€/kg et 7,33€/kg HT
- Prix collectés par le RMN de FranceAgriMer*
- Sur La Ruche qui dit oui pour des champignons de Paris : environ 6€/kg et 16€/kg certifié bio
 - Drive fermier : 16€/kg certifié bio

Production et rendement

- Pour 10kg de substrat on produit entre 6 et 8 kg de champignons frais

Matières premières

- Besoin de fumier ou autres (ex: marc de café) pour faire son substrat -> réutilisation de "déchets" produit par soi-même ou par d'autres
- Achat du substrat
- Eau potable

Quelques points sur la micro-filière champignons

- Structurée avec certaines associations/fédérations de producteurs, notamment autour du champignon de couche (champignon de Paris) : ANICC, FNSACC, FELCOOP, FIAC
- La production se concentre sur certains territoires comme les Pays de la Loire et la région Centre
- Concurrence forte sur les grands marchés mais faible au niveau local
- Se développe sur n'importe quel territoire, urbain ou rural
- Reconsidération de la filière : d'un point de vue environnemental (utilisation des déchets verts), local (ferme urbaine) et nutritionnel (condensé de nutriments)



La filière champignons ne concerne pas uniquement les champignons frais. Il est possible de les transformer : champignons déshydratés, poudre de champignon, conserves mais aussi dans des plats ou produits tels que du pâté.

Pour démarrer l'activité, prendre soin de :

- la distance au marché
- la disponibilité des matériaux de substrat de bonne qualité
- transport des produits et des matériaux
- l'accès direct à de l'eau propre

Avantages



- Assez peu de matériel nécessaire
- Liberté du site d'installation (si accès aux ressources)
- Rendements importants
- Production tout au long de l'année
- Reconsidération de la filière et nouvelles habitudes de consommation
- Nombreuses espèces



Inconvénients

- Risques de contamination
- Consommation assez faible : 800 g/personne/an en moyenne en France pour les champignons de Paris (CTIFL 2010)
- Forte difficulté de concurrencer les prix des gros producteurs -> miser sur la qualité et la variété