

LES FILIÈRES

La culture de champignons bio

Sylvie Annet, Biowallonne

La culture de champignons bio se développe en Belgique ! On retrouve désormais des champignons de Paris, des shiitaké, des pleurotes ou encore des Eryngii, bio et wallons ou bruxellois sur nos étales. Réputés pour leur valeur nutritionnelle et leurs vertus thérapeutiques, ils sont aussi cultivés à l'étranger comme compléments alimentaires. C'est le cas par exemple de Bio-champi, en Indre et Loire, chez nos voisins français (<http://www.biochampi.com>).

La culture de champignons peut se faire en ville ou en campagne et sur différents types de substrats (sciure de bois, anas de chanvre, son de blé, bois, marc de café, ...). Cette culture nécessite de la rigueur au niveau de l'hygiène et des conditions environnementales adaptées (température, humidité, taux de CO₂).

Faire pousser des champignons sur du marc de café ?

Lancé par Martin François et Martin Germeau, deux jeunes entrepreneurs, Permafungi est une entreprise à finalité sociale

qui se base sur une innovation majeure : produire des champignons et de l'engrais à partir du marc de café bio récolté en vélo cargo dans les restaurants Exki de Bruxelles, une première en Belgique ! Qui dit innovation dit prospection, recherches et formations. Après des visites de cultures en Allemagne, en Hollande et en Belgique, les deux Martin sont partis aux Etats-Unis pour améliorer leur expertise sur la culture de champignons. Cette étape de prospection a été suivie par une étape de test de 4 mois en cave.

C'est dans les caves de Tour et Taxi que Permafungi a élu domicile. Leur production de pleurotes se déroule en trois phases : premièrement, l'**inoculation**, c'est-à-dire la préparation du substrat et son mélange avec le mycélium (semences de champignons, provenant de Gand) – le tout se faisant en milieu stérile. Cette étape est la plus critique et nécessite beaucoup de savoir-faire, certains producteurs en font dès lors l'impasse et achètent directement le substrat déjà inoculé. Ensuite, on passe à la phase d'**incubation**, durant laquelle le mycélium va coloniser le substrat. Cette phase se déroule dans l'obscurité et dure environ 3 semaines. Durant la dernière phase, la **fructification**, le substrat inoculé est placé dans un espace très ventilé, avec un taux d'humidité de 95% afin de faire



subir au mycélium un choc de fraîcheur et d'humidité et ainsi le forcer à se reproduire. Les pleurotes apparaissent après quelques jours et sont récoltées après une semaine. Chaque « boudin » de substrat peut donner jusqu'à trois récoltes.

En plus de la vente de champignons frais, Permafungi propose des kits pour cultiver des pleurotes dans sa propre cuisine. Ils utilisent plusieurs canaux de commercialisation, comme par exemple les magasins bio (Färm, le marché des tanneurs, ...), les restaurants, les Gasap ou encore la vente via commande sur leur site internet (www.permafungi.be). Ils proposent également des Workshop durant lesquels on apprend les bases de la culture de champignons, c'est l'occasion pour les curieux de se plonger dans l'univers fabuleux des champignons mais ceux-ci ne représentent qu'une faible part du chiffre d'affaires.

La jeune entreprise, qui compte actuellement 5 personnes, a encore de l'avenir devant elle et des idées plein la tête. La dernière en date : le Fungi Pop, un kit de culture de pleurotes dont le marc de café du consommateur constitue la base de production.



« Boudins » de culture de pleurotes (Benoît Roche)



Champignons (Benoît Roche)



Fungusto

C'est en août 2014 que Benoît Roche se lance en activité complémentaire dans la culture de champignons. Après avoir fait des tests concluants, Benoît s'est dirigé vers Crédal pour structurer son projet, élaborer un plan financier et démarrer sereinement son projet sous le nom de Fungusto. « Je tiens à souligner que Crédal m'aide beaucoup pour mon projet » affirme Benoît.

Ses Shiitake, ses pleurotes et ses Eryngii (pleurotes de panicaut) se développent dans deux serres installées à Ligny. Alors que Benoît inocule lui-même ses pleurotes sur de la paille préalablement pasteurisée, les autres champignons se développent sur de la sciure de bois. Pour Benoît, la certification bio a été une étape plutôt facile, vu qu'il travaille avec des intrants tout à fait naturels.

Comme débouché, Benoît vise les petites épiceries bio ou de terroirs, comme la biosphère à Dion-Valmont, La Cabanière à sombre ou encore la Ferme de la Vallée à Velaine sur Sambre. Fungusto fait désormais partie de la coopérative Agricovert, qui lui apporte des débouchés supplémentaires en plus des avantages de la coopérative.

Pour ce qui est de l'avenir, l'objectif est de stabiliser la production et de fidéliser la clientèle. « Pour la suite, on verra comment je peux évoluer » nous dit Benoît.

Les futurs Shiitaké de Bernard Delloye

Alors que Benoît Roche fait pousser des Shiitaké sur de la sciure de bois, Bernard Delloye s'est lancé dans l'aventure à Oudenhien il y a deux ans, en parallèle à ses activités de maraîchage, en investissant une nonantaine d'euros dans une vingtaine de rondins de frênes inoculés de Shiitaké provenant des Etats-Unis (Fungi perfecti). Le résultat n'est pas encore au rendez-vous... Malgré une humidification journalière, aucun champignon

n'a encore pointé le bout de son nez. Mais il garde espoir, cela peut prendre jusqu'à trois ans !

En tout, actuellement, 9 producteurs (2 à Bruxelles et 7 en Wallonie) cultivent le champignon. La majorité d'entre eux s'est lancée très récemment. Les cultures de champignons wallonne et bruxelloise ont encore de beaux jours devant elles !



Shiitaké (Benoît Roche)