

**Voici en quelques pages la
présentation
Des Champignons de Normandie :**

**La méthode de travail
Le détail de chaque produit fabriqué
Le conditionnement**



HISTORIQUE

Les Champignons de Normandie sont situés dans le Calvados (14), dans la zone artisanale de Creully, à 15 minutes de Caen.



Créée en 1994, les Champignons de Normandie produisaient environ 15 tonnes de champignons par semaine. A cette époque la pasteurisation et l'incubation du compost se faisaient sur place. A partir de 2003, l'entreprise décide de changer de méthode, en faisant venir le compost directement incubé. Cela a permis de raccourcir le cycle de production et de cueillir les champignons plus vite pour progressivement passer à un rendement de 30 tonnes par semaine. En 2008, forte de son succès, l'entreprise s'est agrandie en construisant une extension réservée au conditionnement, avec 2 lignes de production et une partie préparation de vrac.



Aujourd'hui notre structure produit entre 30 et 35 tonnes de champignon par semaine. La production est donc insuffisante pour répondre aux demandes de nos clients. C'est pour cela qu'en 2013 la construction d'une 2^{ème} unité a débuté permettant de doubler notre surface de culture passant de 5400m² à plus de 11000m².



PRODUCTION DU CHAMPIGNON

COMPOSTAGE

Les champignons de paris poussent grâce au compost, appelé également substrat, qui est ajouté à de la tourbe.

Ce compost issu de fumier de cheval, de fiente de poule et de paille, va être mélangé et arrosé pendant 20 à 30 jours, permettant au compost de se dégrader correctement.

PASTEURISATION

Pour finaliser le compostage, la matière dégradée va subir une pasteurisation. Le compost va être installé dans un tunnel dit de pasteurisation où il va rester pendant 6 jours. Passant d'une température de 60°C le premier jour pour redescendre progressivement à une température de 48°C. Cette étape permet d'éliminer d'éventuel parasite qui pourrait menacer les futures cultures.



ENSEMENCEMENT

Lorsque la température du compost est stabilisée entre 20 à 25°C, le substrat est prêt à êtreensemencer. Cette opération consiste à introduire le mycélium (bouture de champignon) à l'intérieur du compost.

La fabrication du mycélium se fait en laboratoire à partir des spores de champignon mature. Une fois développé, le mycélium est fixé sur des graines de céréale (orge, seigle, blé stérilisé) puis introduit dans le compost.

INCUBATION

La température interne du substrat maintenue à 22-25°C, un arrosage régulier, une température de l'air à 22°C et une hygrométrie d'environ 95% vont permettre un bon développement du mycélium à l'intérieur de celui-ci.

L'incubation du champignon de Paris dure en moyenne 2 à 3 semaines. C'est le temps nécessaire pour voir apparaître les filaments du mycélium recouvrir le substrat.



CULTURE

A ce stade, le compost est livré dans notre entreprise, où il va être installé avec la tourbe dans la salle de culture.

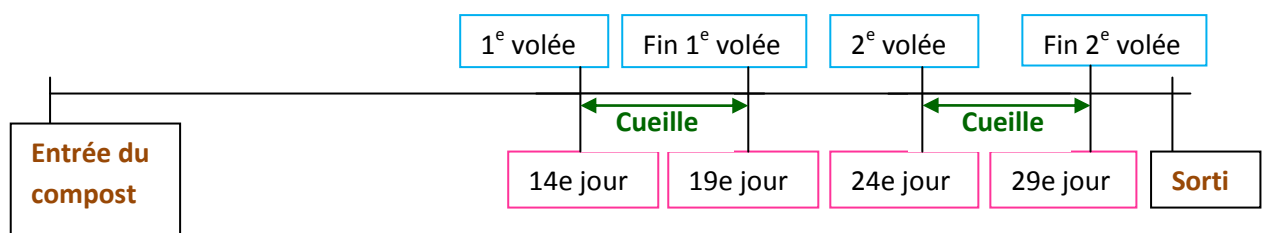
Un épandeur va permettre de déposer sur l'étagère de culture une couche homogène de substrat et par-dessus une couche de tourbe. La proportion de la couche est de 2/3 de compost pour 1/3 de tourbe, servant à garder le compost humide, ce qui représente environ 30 cm d'épaisseur.



Une fois l'opération terminée, la salle est mise en condition pour que le mycélium reprenne un développement normal.

Les différents paramètres de culture tel que la température du substrat, la température de l'air, le taux de CO², le taux d'humidité ainsi que la pression atmosphérique sont maintenu grâce à des groupes frigorifique, des chaudières, des turbines pour le brassage de l'air, des rampes d'arrosage et autres installations, contrôlé par informatique.

Déroulement d'un cycle de production :



La première cueille appelée aussi première volée est réalisée 14 jours après l'entrée de salle, elle dure environ 5 jours. Après une pause de 5 jours, c'est la deuxième volée qui est cueillie pendant environ 5 jours. A la fin de la dernière volée la salle est vidée, puis remplie avec un nouveau substrat et le cycle peut recommencer.



Les champignons sont cueillis à la main en pied entier ou coupé et directement mis dans le contenant de conditionnement (barquettes, ovp, bois).



Puis les barquettes ou ovp, sont stockés dans la chambre froide à environ 3°C. Enfin ils seront conditionnés et expédiés.

Le vrac est conditionné à la main, par contre les barquettes passent par une ligne de production qui film et étiquette les barquettes. Les palettes sont ensuite montées et stockées dans la chambre froide des expéditions, où les transporteurs viendront les prendre pour les acheminer jusqu'à nos clients.

