

En Essonne, les Potagers de Marcoussis relancent la culture bio et locale des champignons

Depuis un mois et demi, un savoir-faire presque perdu renaît dans le département de l'Essonne : la culture de champignons. L'association de maraîchage biologique Les Potagers de Marcoussis vient d'en relancer la production et récolte 200 kg de pleurotes et de shiitakés par semaine. L'occasion pour cette structure de diversifier ses activités et de solidifier son modèle économique.



Depuis mi-décembre, Les Potagers de Marcoussis récoltent 200 kg de pleurotes et de shiitakés. L'association revendique une production bio et locale. (Mathilde Piqué pour 'Les Echos')

Par **Mathilde Piqué**

Publié le 10 févr. 2023 à 11:20 | Mis à jour le 14 févr. 2023 à 9:56

Des champignons bios et locaux : voilà qui est devenu une denrée rare en Ile-de-France. A Marcoussis (Essonne), leur production vient d'être relancée. Depuis mi-décembre, l'association Les Potagers de Marcoussis récolte 200 kg de pleurotes et de shiitakés biologiques par semaine. « L'immense majorité des champignons en **grandes surfaces** viennent de Belgique et de Hollande. Il n'y a plus que 7 ou 8 champignonnières dans la région et nous sommes les premiers à reprendre cette activité en Essonne », déplore Paul-Edouard Prouvost, directeur des **Potagers de Marcoussis**.

Créée il y a plus de 20 ans, l'association porte un double credo : cultiver localement fruits et légumes en **agriculture biologique**, tout en employant une cinquantaine de salariés en parcours de **réinsertion professionnelle**. La production est ensuite vendue à des particuliers, sur place dans la boutique ou dans des paniers hebdomadaires à destination des 350 adhérents.

Savoir-faire

Au détour d'une parcelle presque vide en plein mois de février et au fond d'une grande serre qui semble presque abandonnée... Elles sont là. Les 3 chambres froides desquelles sortent les précieux champignons. L'odeur si caractéristique des champignons s'en dégage, sans sauter au nez - les pièces sont nettoyées toutes les semaines. Les champignons poussent sur des ballots de paille, fumier et sciure de bois. Et tout a été fait pour recréer leur écosystème naturel : pièces chauffées à 15 °C, lumière pendant 12 heures par jour et brumisateurs activés matin, midi et soir.



Les pleurotes et les shiitakés mettent respectivement 1 et 2 semaines à pousser. (Mathilde Pique pour 'Les Echos')

Un savoir-faire que les membres de l'association ont dû acquérir eux-mêmes, faute de producteurs de champignons à proximité. Après une formation en Belgique, des premiers essais ont été menés entre 2015 et 2018. « Au début, j'ai appris sur le tas et nous avons eu des pertes ! Nous avons arrêté l'activité pour faire des travaux et maintenant que nous la reprenons, je sais comment faire et je peux transmettre ce savoir-faire aux 2 autres salariés en insertion qui s'occupent des champignons », s'enthousiasme El Houssain Senhaji, encadrant technique maraîchers.

Diversification de la production

L'enjeu est aussi économique pour Les Potagers de Marcoussis. « Il s'agit de diversifier notre offre, face à une demande déjà forte », assure Paul-Edouard Prouvost. Les pleurotes et les shiitakés viennent s'ajouter aux 60 autres variétés de fruits et légumes cultivés par l'association. Les Potagers de Marcoussis disposent d'une exploitation de 10 ha, dont 7.000 m² de serres non chauffées.

Un tour à la boutique suffit pour se rendre compte que cette logique de diversification de la production s'applique aussi aux activités de vente. En face du rayon des fruits et légumes frais, se trouvent... des conserves. Cette activité a été lancée il y a 8 ans. L'objectif : éviter de jeter le surplus de production, mais aussi se positionner sur le créneau des produits transformés. 90.000 bocaux sont produits chaque année et vendus en boutique et à des magasins bios spécialisés. « Entre les paniers hebdomadaires, la boutique et la conserverie, chacune de ces activités représente désormais un tiers de notre chiffre d'affaires », estime Paul-Edouard Prouvost.



La boutique de vente directe représente un tiers du chiffre d'affaires de l'association. (Mathilde Pique pour 'Les Echos')

Une stratégie qui fonctionne. Chaque année, l'association génère 800.000 euros de chiffre d'affaires, ce qui lui permet de couvrir ses frais de fonctionnement. Elle reçoit aussi 1,2 million d'euros de subventions publiques, qui financent les salaires des employés en réinsertion. « Multiplier nos activités permet un équilibre de notre modèle économique. Si une production ou un mode de vente est en difficulté, cela peut être rattrapé par le reste », explique Paul-Edouard Prouvost.

Prix du marché

Ce savant équilibre permet même à l'association de rester compétitive. Respectivement vendus à 12 et 14 euros le kilo, les pleurotes et les shiitakés « sont moins chers que des produits de qualité équivalente, vendus en magasins bios, même s'ils restent un peu plus chers que la production belge et hollandaise », fait valoir Paul-Edouard Prouvost. Idem sur le reste de la production maraîchère. Le prix des paniers hebdomadaires est, quant à lui, compris entre 7 et 20 euros, selon la taille et les modalités de livraison (à la ferme ou en point de dépôt).

LIRE AUSSI :

- Lou Légumes installe une champignonnière en Haute-Loire
- Essonne : l'ancienne base aérienne 217 fait pousser une ferme bio

A terme, Les Potagers de Marcoussis comptent poursuivre dans cette voie. L'année dernière, 80 arbres fruitiers ont été plantés sur l'exploitation pour proposer toujours plus

En Essonne, les Potagers de Marcoussis relancent la culture bio et locale des champignons | Les Echos
de variétés. Dès le printemps prochain, figues, poires et kiwis raviront les papilles des
adhérents et des clients.

Mathilde Piqué ()

