



## **GAL Aunis, S'installer et vivre de la production de champignons BIO en circuit court**

### **Thématique :**

Agriculture/circuit court alimentaire

### **Contexte :**

Après une formation agricole, Madame Marty est restée 15 ans en collectivité territoriale dans l'environnement, puis a souhaité revenir à l'agriculture en complétant son cursus avec une licence professionnelle «Conseil et développement agricole» en 2017. Elle a ainsi démissionné pour travailler dans une ferme laitière, où elle a découvert la transformation et la vente directe via les magasins de producteurs. Cette expérience l'a conduit vers une installation individuelle sur les 20 hectares de terres agricoles familiales, sur une activité de myciculture sous tunnel Shiitakés et pleurotes grises, avec en parallèle une installation progressive de 5 hectares de truffes (*melanosporum*) et une production de morilles. Cette offre n'existant pas sur le territoire de l'Aunis.

### **Objectifs :**

Afin de pouvoir mettre en œuvre le projet, l'achat d'une ancienne porcherie a été nécessaire, et a nécessité des aménagements financés par le LEADER. Cette production est réalisée sous des serres type élevage, avec l'obligation d'une isolation efficace avec de la laine de verre bloquée entre

deux bâches athermiques pour limiter les écarts de températures. La maîtrise d'autres facteurs comme l'hygrométrie et les niveaux de Co2 dégagés par les champignons est gérée avec la mise en place de brumisateurs avec un boîtier de gestion d'ambiance et un système de ventilation. Les pousses quotidiennes des Shiitakes et des pleurotes nécessitent une conservation optimale au froid afin de conserver au mieux leurs qualités organoleptiques jusqu'à leur vente. Ainsi, développer une gamme de produits déshydratés était nécessaire.

L'objectif était de pouvoir fournir 6 à 7 magasins de producteurs pour travailler en circuits courts, ainsi qu'avec d'autres enseignes comme des magasins bio ou professionnels restaurateurs/traiteurs. L'objectif est d'augmenter progressivement les capacités de production pour atteindre 100% de l'utilisation de la serre au début de la troisième année et ainsi pouvoir développer les produits transformés.

### **Réalisations :**

Une porcherie a été restaurée et transformée en espace de production de champignons.

Actuellement présente dans plusieurs magasins de producteurs :

- Angoulins : 100% Fermiers
- La Rochelle: Panier de nos Campagnes
- Rochefort: La Ferme des 4 Anes
- Ferrières: Les Fermiers du Marais Poitevin
- Ile de Ré: La Ferme des Producteurs Réunis
- Surgères: La Ferme d'Aunis

Les volumes de vente varient selon les magasins entre 5 et 15 Kg par semaine.

Également présente dans plusieurs Biocoop (Surgères, Lagord, Rochefort).



Les volumes vendus sont d'environ 6 à 8 Kg de champignons par magasin.

Et présence auprès de traiteurs restaurateurs.

Les cultures se sont bien implantées, et la demande des consommateurs et professionnels est très forte. Par cette réussite, Mme Marty réalise aujourd'hui des tests en production de Champignon de Paris Blond. Elle souhaite donc installer de nouvelles serres dans son bâtiment, et pouvoir aménager son exploitation afin d'accueillir du public, suite à l'adhésion au réseau Bienvenue à la ferme.

### Coût du projet :

LEADER	7 993,80 €
<b>Total</b>	<b>11 522,81 €</b>

### Contact :

Marinette Marty

@ [mary.marty17@orange.fr](mailto:mary.marty17@orange.fr)

☎ 06 14 02 44 29

 A la Ferme  
d'Aunis

