

Producteur de champignons

Jean-Luc Peté produit trente tonnes de pleurotes par an à Saint-Alban-de-Roche, près de Bourgoin-Jallieu. Pour sécuriser une production très sensible aux aléas de la météo et à une concurrence agressive, il s'est lancé, il y a deux ans, dans la transformation.

Ancien technico-commercial dans une entreprise de produits phytosanitaires, Jean-Luc Peté a créé une exploitation agricole en 1984, à Domarin, dans le Nord-Isère. « *J'ai opté pour la culture des pleurotes qui ne nécessite pas d'investissement très important* », explique-t-il. En 2003, il a déménagé à Saint-Alban-de-Roche, près de Bourgoin-Jallieu, où il a acquis trois hectares de terrain et installé 600 m² de serres. Jean-Luc Peté sème des pleurotes tous les dix jours. Il inocule du mycélium (semence de champignon) dans du substrat qu'il fabrique lui-même à base de paille, dont il remplit des sacs en plastique. Ceux-ci sont ensuite placés sous serre. « *Cette culture peut sembler facile. C'est un leurre, car le pleurote est le seul champignon de culture resté sylvestre. Il adore les climats chahutés et les fortes variations de température.* » Jean-Luc Peté ré-



>> Jean-Luc Peté produit 30 tonnes de champignons par an.

colte en moyenne 600 à 700 kg par semaine, soit environ 30 tonnes par an, mais sa cueillette hebdomadaire peut varier du simple au quadruple, en fonction des aléas climatiques.

L'agriculteur a longtemps écoulé sa production en grandes surfaces. Il y a deux ans, la concurrence des pays de l'Est, Pologne et Hongrie notamment, l'a conduit à revoir sa

stratégie. « *Ces pays affichent des prix extrêmement bas. Il est impossible de lutter, à moins de passer à un stade industriel, ce qui chez nous est impossible compte tenu des coûts de main d'œuvre. Nous devons valoriser notre production autrement.* » Jean-Luc Peté mise donc sur la qualité, ce qui lui permet de vendre ses champignons 30 à 40 % plus cher que ses concurrents. Son principal

client distribue ses produits dans le Sud-Est de la France. Il fournit également quelques grands restaurateurs lyonnais et une quinzaine de points de vente collectifs de producteurs. « *Mon objectif est de m'implanter dans une cinquantaine d'entre eux d'ici trois ans.* »

En 2003, Jean-Luc Peté a investi dans un petit laboratoire, afin de se lancer dans la transformation. Il commercialise des pleurotes en pots cuits au vinaigre ainsi que des pleurotes stérilisés prêts à consommer. « *Je travaille actuellement sur un process de fabrication de veloutés avec la section BTS agroalimentaire du Centre de formation pour adultes de Moirans* », ajoute le producteur. Aujourd'hui, les produits transformés représentent 5 % de son chiffre d'affaires. « *Mon objectif est de porter leur part à 50 % d'ici à trois ans.* » Il envisage également d'élargir sa gamme en cultivant dans l'avenir des shii-take, un champignon d'origine asiatique semblable au cèpe. ■

Marion Frison

> Champi'Good. 04 74 43 23 78.

>> Repères

Des aides à la transformation



Photos : © F.Pattou

● Pour augmenter le nombre d'installations agricoles reposant sur un projet économiquement viable, le Conseil général de l'Isère accorde aux agriculteurs signant un contrat d'agriculture durable et installés depuis moins de cinq ans une aide à la diversification dont le montant peut atteindre 12 000 euros. A ce titre, les exploitants agricoles qui créent un atelier de transformation peuvent prétendre à une subvention. Au total, le Département devrait consacrer 1 million d'euros à cette mesure jusqu'en 2007.

>> Zoom

Un drôle de petit champignon

Le pleurote, qui pousse à l'état naturel en touffes sur les souches d'arbres, se prête bien à la culture. Son aspect le distingue des autres types de champignons. Le pied est excentré, et le chapeau, à lamelles, est charnu et convexe vers la base du pied. Sa chair est ferme et croquante. Plus savoureux que le champignon

de souche, le pleurote convient particulièrement à la confection de soupes et de sauces, qui font ressortir sa saveur. Les pleurotes sont les troisièmes champignons les plus cultivés au monde et les deuxièmes d'Europe, derrière le champignon de Paris. En France, la production annuelle est d'environ 2 500 tonnes.

