

# Pleurotes et shiitakés bio, "une niche dans la niche" très fertile pour un couple de producteurs de champignons auvergnats

- [Antoingt](#)
- [Economie](#)
- [Commerce - Artisanat](#)
- [Agroalimentaire](#)
- [Agriculture](#)
- [puy-de-dôme](#)

Publié le 26/01/2021 à 09h23



Lydie et Emmanuel Renard ont repris la culture des champignons en 2017 après quinze ans d'arrêt, en optant pour une production bio et une commercialisation locale. © Rémi DUGNE

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Email](#)
- [Diminuer la taille du texte](#)
- [Augmenter la taille du texte](#)
- 

Pour diversifier leur production et être moins vulnérables aux aléas climatiques, Emmanuel et Lydie Renard, céréaliers à Antoingt (Puy-de-Dôme), ont misé sur les champignons bio. Une production atypique et exigeante mais bien en phase avec leur façon d'envisager leur profession. Dans le pictural bourg historique d'Antoingt, à quelques kilomètres d'Issoire (Puy-de-Dôme), une petite porte dérobée en bois ouvre sur le cuvage d'une maison de maître. À l'intérieur, dans une

atmosphère humide et fraîche, des excroissances, qui font penser à un virus modélisé en 3D, s'échappent dans la pénombre de cubes recouverts de plastique noir.

### **Une surface de 50 m<sup>2</sup> de pleurotes et de shiitakés**

Sur une surface de 50 m<sup>2</sup>, ce sont des dizaines de pleurotes et de shiitakés qui poussent tranquillement sous la supervision de Lydie et Emmanuel Renard. Après une parenthèse de quinze ans, le couple de céréaliers bio, à la tête de la ferme du Fons des Ores, est revenu, en 2017, à ses premières amours : les champignons.

Au départ, rien ne les prédestinait à cette culture, de leur propre aveu, « atypique ».

### **Des farines bio et 100 % maison**

Sur la partie agricole de leur exploitation, Lydie et Emmanuel Renard disposent de 70 hectares, dont vingt de luzerne et dix de prairies permanentes ; la production est vendue à des éleveurs bio. Les céréales (blé, seigle, sarrasin, etc.) sont, en partie, transformées dans le moulin construit en 2006. « Sur 100 tonnes de céréales produites, nous ne sommes qu'à 10 tonnes de farines », précise la



meunière.

Lydie et Emmanuel Renard transforment dix tonnes de farines par an sur les 100 tonnes de céréales qu'ils produisent chaque année.

« Je suis fils d'agriculteurs installés en polyculture élevage laitier sur 27 hectares. Dans les années 1980, quand les quotas laitiers ont été instaurés, comme nous n'étions pas en zone de montagne, nous n'avons pas obtenu de droits supplémentaires. Or, nous en avons besoin pour pérenniser et développer l'activité, explique Emmanuel. Plutôt que de se réorienter, comme beaucoup dans le secteur, dans la vache allaitante, nous avons choisi de sortir des sentiers battus en nous lançant, en 1989, dans l'aventure. »

## **"L'idée était d'aller au bout d'un processus"**

À l'époque, l'exploitation céréalière est toujours conduite en agriculture conventionnelle et les champignons cultivés offrent une belle diversification. « L'idée était d'abord d'aller au bout d'un processus en reprenant en main la commercialisation. Ensuite, c'était une façon de disposer d'une production détachée des aléas climatiques », poursuivent-ils.

L'affaire démarre sur les chapeaux de roue. Emmanuel et son frère, associé alors, cultivent des pleurotes, shiitakés, pieds bleus et champignons de Paris sur 1.200 m<sup>2</sup> avec l'aide de cinq salariés. « Nous produisons 1,2 tonne par semaine qui parlait pour Rungis et les marchés de gros partout en France. En 2002, avec les 35 heures, nous avons eu du mal à résister à la concurrence des pays de l'Est et, en plus, mon frère a décidé d'arrêter pour s'occuper de ses enfants. C'est comme cela que l'on a mis l'activité en sommeil », avoue Emmanuel.

## **"Toujours privilégié la marge aux rendements"**

Entre-temps, l'exploitation céréalière, qui compte 70 hectares, a été convertie en bio en 1999. « Nous n'en étions pas loin car nous avons toujours privilégié la marge aux rendements et aux aides PAC. Nous avons donc choisi de sauter le pas alors que nous ne sommes pas du tout des babas-cool. C'est juste un cheminement », sourient-ils.

En 2005, grâce à un partenariat avec un magasin bio de Clermont-Ferrand, le couple monte son propre moulin afin de produire ses farines (blé, épeautre), retrouvant le plaisir d'aller au bout de la démarche. Mais l'idée de reprendre la culture des champignons leur trotte toujours dans la tête pour finalement aboutir en 2017.

### **« Aucun traitement chimique contre le parasitisme »**

« Les champignons sont assez capricieux. On sait maîtriser la température et humidité mais pas la pression atmosphérique. Après, la difficulté en bio est que nous n'avons droit à aucun traitement chimique contre le parasitisme et les moisissures. Mais les champignons, c'est comme le vélo, ça revient vite », rigole Emmanuel Renard. *Produire des champignons est une mécanique haute précision, où la pression atmosphérique joue un rôle non négligeable.*

### **[Centenaire, l'entreprise Borde, de Saugues \(Haute-Loire\), sait vivre avec son temps](#)**

« Nous n'envisagions pas autre chose que de repartir en bio. Nous avons effectué une étude de marché pour voir où on remettait les pieds. Les champignons bio, c'est la niche de la niche. Nous avons choisi de redémarrer petit en privilégiant le segment local. Nous avons trouvé un bon équilibre entre les magasins bio, quelques restaurants, une dizaine d'Amap et un peu de vente à la maison », glisse Emmanuel. « Nous sommes sur une production à taille familiale très intéressante parce que nous avons un contact direct avec le consommateur. Économiquement, c'est mieux et humainement, c'est très enrichissant », conclut Lydie.

***Ferme de Fons des Ores, rue de la Gazelle, 63340 Antoingt. Contact : 06.15.55.92.51. Web : [ferme-biologique.fr](http://ferme-biologique.fr)***

« C'est comme le monde du silence »

La myciculture est, selon Emmanuel Renard, « un cercle très fermé du fait que c'est une production complexe, difficile à maîtriser. Cela n'a rien à avoir avec le blé et les céréales ». « J'ai exercé un temps des responsabilités au niveau national et il y avait à l'époque 150 producteurs de pleurotes dans l'Hexagone, dont cinq principaux et énormément de turnover. Le monde des champignons,

c'est comme le monde du silence de Cousteau. Les exploitations ne se visitent pas, on ne se communique pas ses techniques, ses astuces. C'est vraiment particulier et on a galéré plusieurs années quand on s'est lancés la première fois. Un fournisseur de substrat m'avait parlé d'hommes de cavernes assez taiseux. C'est ça. »



Emmanuel Renard pointe le côté "taiseux" de ses confrères producteurs de champignons.

**Textes : Dominique Diogon**

**Photos : Rémi Dugne**