Nos champignonnières (Lou)





VENTE DIRECTE

dans nos champignonnières



MAGASIN de Poilley (35) OUVERT

TOUS les VENDREDIS APRES-MIDI

14h00 à 18h00

MAGASIN de Ternay (41) Du lundi au vendredi

8h30 à 11h45 - 14h00 à 17h00

MAGASIN de Chaspuzac (43)

TOUS les VENDREDIS APRES-MIDI

14h00 à 17h30



Landivy (53)







LOU Légumes La Bergerie - 35 420 Poilley - Tel. 02 99 18 82 90

www.lou-legumes.com



CHAMPI LUXE (LOU)

L'authentique fraîcheur à portée de clic

BIENVENUE dans l'univers de la fraîcheur absolue, du goût véritable, du savoir faire oublié, de l'entreprenariat familial, de l'agriculture naturelle et raisonnée, du bon et bien cultivé, du sain et léger, le monde du CHAMPIGNON ULTRA FRAIS cueilli du jour livré le lendemain chez vous!

Commandez un coffret parmi nos 4 coffrets ou composez vous-même votre coffret en choisissant parmi nos 7 références

Rendez-vous sur le site www.champiluxe.com



Suivez Champiluxe sur



RODUIT NUTRITION 8

NATUREL DES SOLS

Nouvelle génération d'amendement organique



www.terramycelia.com f @







TERRA MYCELIA® est une solution 100% recyclée, naturelle, sans odeur et à la texture agréable, utilisable en agriculture BIOLOGIQUE issue de nos champignonnières où nous cultivons sans pesticide.

MYCELIA

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION D'AMENDEMENT ORGANIQUE

VITAMINES POUR BALCON

CARBURANT POUR POTAGER

ÉNERGIE pour gazon

Nous avons créé **LOU Légumes** en 2009, en famille en mettant en commun nos compétences au profit de notre passion pour les légumes.

Notre mission: donner envie et faciliter leur utilisation pour que les consommateurs soient séduits et les utilisent plus et mieux!

La marque LOU propose aujourd'hui une gamme de champignons frais segmentée par usage. A chaque repas, chaque moment, chaque évènement, chaque saison, **LOU** propose ses champignons frais, cultivés en France, sans pesticides.

Une aventure...

... entrepreneuriale inédite en France avec à la clé plus de 500 emplois durables créés à temps plein!



Grâce à nos 4 sites, nous livrons toute la France en A pour B. Tous nos produits sont transportés en température dirigée entre 2 et 4°C pour une qualité optimale.



Fabrice, Emmanuelle et Benoît Producteurs de champignons Bretagne - Pays de Loire - Centre-Val de Loire - Auvergne



Nos cueilleurs LOU sont formés à la délicate tâche de la récolte, faisant ainsi revivre un savoirfaire ancestral.

La production

Les champignons LOU sont produits en France aux portes de la bretagne, sur le site de Poilley (35), au cœur du bocage mavennais à Landivy (53), dans le berceau du champignon à Ternay (41) et aux pieds des volcans d'Auvergne à Chaspuzac (43).

Nos sites sont équipés des meilleures technologies. Avec 4 sites, 75 salles de culture, nous serons bientôt en mesure de produire 14 500 tonnes de champignons par an.



Le champignon...

... était déjà connu vers 1450 avant JC car on a retrouvé un dessin sur une peinture murale d'un tombeau de pharaon. En France, au XVIIème siècle il est d'abord cultivé au château de Versailles par Jean-Baptiste de la Quintinie, au printemps et en automne.

Au XVIIIème siècle sa culture dure toute l'année, dans les carrières de Paris (d'où son nom en France "champignon de Paris"). grâce à un agronome français nommé Chambry.

Au XIXème siècle, la plupart des carrières sous-terraines de Paris étaient utilisées pour la culture du champignon de couche. Mais très vite ces cultures sont déplacées en banlieue puis en province (à cause de la construction du Métro), particulièrement dans le Val de Loire dans d'anciennes carrières d'où la pierre avait été extraite pour construire les châteaux!

Aujourd'hui...

... le champignon n'est plus que rarement cultivé dans ces carrières ou ces caves car les maladies y sont nombreuses et

les conditions de travail trop difficiles. Une champignonnière, c'est un bâtiment très moderne avec des chambres de culture (grands hangars), dans lesquelles on trouve des lits de culture (étagères). La température et l'humidité sont

régulées et contrôlées avec des outils très modernes.

Le champignon, il est si bon!

Il est très particulier, il n'appartient ni au règne animal ni au règne végétal mais au règne des fungi. Il tire l'eau et l'énergie nécessaire à sa croissance du support végétal sur lequel il pousse.

Il est très bon pour la santé car pauvre en calorie, source de protéines, de glucides, de fibres et de vitamines. Il a les mêmes qualités que les fruits et légumes. Il serait bon pour la peau, les os, contre le cholestérol, idéal pour les diabétiques, favoriserait les défenses immunitaires, et il pourrait même être efficace dans la prévention de certains cancers ...

> A consommer sans modération!



Les étapes de la culture



Préparation du support végétal sur lequel va pousser le champignon fumier de cheval + paille de blé

Nous provoguons la pousse

jusqu'à 16°C et en régulant

des champignons en baissant

progressivement la température



1ère récolte (volée) 5 jours. Repousse

3 iours. 2^{ème} récolte (volée) 4 iours.

Chez LOU nous réalisons 2 volées

car nous cultivons **SANS PESTICIDE**

et les risques de maladies sont plus

importants en 3^{ème} ou 4^{ème} volée.

Les champignons sont cueillis à la

main par les cueilleurs LOU directement dans la barquette.



9 Fructification 10 Récolte - Cueille 11 Stabilisation 12 Conditionnement

Le compost est chauffé quelques heures à 72°C, puis pendant 1 semaine à 48°C, puis on le refroidit à 25°C pour préparer l'ensemencement.

Pour une meilleure conservation.

pour qu'ils passent de 18°C à 4°C

refroidissement des championons

3 Pasteurisation 4 Ensemencement



mises dans le compost.

Une machine filme les barquettes.

une autre contrôle le poids, et une

autre pose l'étiquette. Elles sont

ensuite disposées à la main

dans des colis.



génère le champignon) a été mis sur des graînes de lin. Les graînes sont







Préparation des commandes pour envoi dans les supermarchés où ils seront disposés dans les rayons avec les autres fruits et légumes.





Le mycélium se propage dans le compost.



Chez LOU, nous cultivons des blancs, des pleurotes, des portobellos, des bruns appelés BELLA ROSÉS plus fermes avec

compost.

Livraison du compost à la cham-

pignonnière disposé avec une

machine sur les lits de cultures

(les étagères), chez LOU il v a 4

Pour maintenir l'humidité du

compost, ajout d'une terre calcaire (tourbe) au dessus du

rangées d'étagères sur 6 niveaux.





Entre 25° et 29°C, propagation du mycélium jusqu'à la surface, ce qui donne au compost une couleur



Apparition de filaments transformés en auelaues heures en tout petits champignons.

On peut les manger crus ou cuits, dans une omelette, en poêlée avec des pommes de terre, dans un gratin de pâtes, dans une quiche, à croquer avec une petite sauce à l'apéro, coupés en lamelles dans une salade, dans une galette ...

> Retrouvez plein d'idées sur le site www.lou-legumes.con









La logistique