

Nos champignonnières



Poilly (35)



Landivy (53)



VENTE DIRECTE

dans nos champignonnières



MAGASIN de Poilly (35)
OUVERT

TOUS les VENDREDIS APRES-MIDI
14h00 à 18h00

MAGASIN de Chaspuzac (43)

TOUS les VENDREDIS APRES-MIDI
14h00 à 17h30



Chaspuzac (43)



LOU Légumes

La Bergerie - 35 420 Poilly - Tel. 02 99 18 82 90

www.lou-legumes.com

Retrouvez LOU sur :



CHAMPI LUXE



L'authentique fraîcheur à portée de clic

BIENVENUE dans l'univers de la fraîcheur absolue, du goût véritable, du savoir faire oublié, de l'entrepreneuriat 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



TERRA MYCELIA

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

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION D'AMÉLIORATION ORGANIQUE.

VITAMINES POUR BALCON

CARBURANT POUR POTAGER

ÉNERGIE POUR GAZON

Nos champignons cuisinés en velouté

100% NATUREL

avec PLUS de champignons !

sans PESTICIDE



PRODUIT en France

UTILISABLE EN Bio AGRICULTURE

PRODUIT 100 % NATUREL

NUTRITION & RÉGÉNÉRATION DES SOLS

Nouvelle génération d'amendement organique



www.terramycelia.com



LA PETITE HISTOIRE

du Champignon



avec LOUpot



J'ai poussé SANS PESTICIDES avec respect



Une histoire de famille

Nous avons créé **LOU Légumes** en 2009 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 événement, chaque saison, **LOU** propose ses champignons frais, **cultivés en France, sans pesticides.**

Une aventure...

... entrepreneuriale inédite en France avec à la clé près de 400 emplois durables créés à temps plein !



La logistique

Grâce à nos 3 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
Producteurs de champignons
Bretagne - Pays de Loire - Auvergne



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

La production

Les champignons LOU sont produits en France, aux portes de la Bretagne, sur le site de **Poilly (35)**, au cœur du bocage mayennais à **Landivy (53)** et aux pieds des volcans d'Auvergne à **Chaspuzac (43)**. Nos sites sont équipés des meilleures technologies. Avec 3 sites, 61 salles de culture, nous sommes en mesure de produire 12 000 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 **XVII^{ème} siècle** il est d'abord cultivé au château de Versailles par Jean-Baptiste de la Quintinie, au printemps et en automne.

Au XVIII^{ème} 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 XIX^{ème} 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 ...



À consommer sans modération !

Les étapes de la culture

1 Compostage



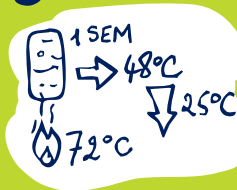
Préparation du support végétal sur lequel va pousser le champignon : fumier de cheval + paille de blé

2 Fermentation



3 semaines

3 Pasteurisation



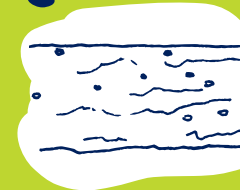
Le compost est chauffé quelques heures à 72°C, puis pendant 1 semaine à 48°C, puis on le refroidit à 25°C pour préparer l'ensemencement.

4 Ensemencement



Le mycélium (la moisissure qui génère le champignon) a été mis sur des graines de lin. Les graines sont mises dans le compost.

5 Incubation



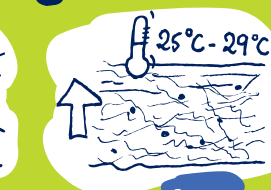
Le mycélium se propage dans le compost.

6 Remplissage & Gobetage



1 jour

7 Post-incubation



3 jours

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

8 Crispation du mycélium



2 jours

Baisse très rapide de la température ou de l'humidité. Le mycélium surpris se reproduit. Apparition de filaments transformés en quelques heures en tout petits champignons.

9 Fructification



Entre 7 et 9 jours

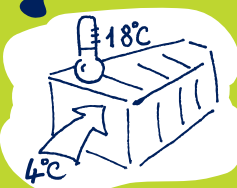
Nous provoquons la pousse des champignons en baissant progressivement la température jusqu'à 16°C et en régulant l'humidité.

10 Récolte - Cueille



1^{ère} récolte (volée) 5 jours. Repousse 3 jours. 2^{ème} récolte (volée) 4 jours. 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.

11 Stabilisation



Pour une meilleure conservation, refroidissement des champignons pour qu'ils passent de 18°C à 4°C à cœur.

12 Conditionnement



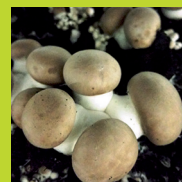
Une machine filme les barquettes, une autre contrôle le poids, et une autre pose l'étiquette. Elles sont ensuite disposées à la main dans des colis.

13 Expédition



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

Chez LOU, nous cultivons des blancs, des pleurotes, des portobellos, des bruns appelés **BELLA ROSÉS** plus fermes avec une saveur plus boisée.



14 Dans votre assiette

Tu peux 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.com !

