



Se diversifier avec

LES CHAMPIGNONS



Rédaction : février 2026

L'ESSENTIEL À SAVOIR AVANT D'ALLER + LOIN

La production de champignons offre une opportunité de diversification technique, portée par un regain d'intérêt pour des produits locaux, bio et innovants. Si le **champignon de Paris représente encore 95 % de la production française**, les autres espèces comme le pleurote ou le shiitake se développent en circuits courts, avec des débouchés attractifs pour les producteurs maîtrisant la culture en environnement contrôlé.

SPÉCIFICITÉS

- ☐ Production en **intérieur** pour s'affranchir des aléas climatiques et produire toute l'année
- ☐ **Grande rigueur sanitaire** : hygiène, prévention des moisissures et contaminations
- ☐ Besoin d'**eau potable** pour la phase de fructification
- ☐ Importance du **dimensionnement de l'incubateur, du fructificateur et du pasteurisateur** dès la conception du projet
- ☐ Attention à l'**ergonomie** de l'atelier (manutention répétitive)
- ☐ Culture à **cycle court**, récolte quotidienne et vente à **flux tendu**

En 2024, la France produit plus de **75 000 tonnes** de champignons et importe encore **40 000 tonnes**



Caractéristiques techniques

✓ Cycle de production :

Cycle complet : préparation du substrat, pasteurisation, inoculation du mycélium, incubation, fructification, récolte, commercialisation, compostage

Cycle simplifié : achat de substrat déjà inoculé → fructification, récolte, commercialisation, compostage

✓ Durées de production :

Premiers pleurotes : < 1 mois.

Shiitake : ≈ 3 mois

✓ **Rendements :** 25 à 35 % du poids du substrat humide en production totale

- 1ère volée (récolte) = 15–20 %
- Rendements décroissants au fil des volées

✓ Conditions de culture :

- Gestion stricte : température, humidité, concentration en CO₂, lumière
- Besoin de deux espaces distincts : incubation (obscurité, chaleur, humidité) et fructification (éclairage, humidité contrôlée, ventilation)
- Culture sur buche en extérieur possible mais beaucoup plus lente (6 mois à 2 ans)

✓ **Risques sanitaires :** Moisissures, bactéries → hygiène stricte indispensable.

Insectes, rongeurs → vide sanitaire conseillé (15 jours minimum en été)

✓ Récolte et conservation :

- Surveillance quotidienne.
- Stockage de quelques jours à 2°C.
- Transformation (secs, conserves) possible pour valoriser la production hors saison

Marchés & filières

➤ **Marché saisonnier** (mi-septembre à juin)

➤ **Deux modèles économiques :**

- **Fructificateurs industriels :** achat de substrat prêt à l'emploi, tunnels isolés, volumes importants, filière longue, coûts bas mais investissements élevés.
- **Producteurs artisanaux :** quantités modérées, souvent en bio, forte valeur ajoutée en circuit court mais charge de travail importante.

➤ **Débouchés variés :** restaurateurs, traiteurs, magasins de producteurs, épiceries fines, marchés, AMAP.

➤ **Prix de vente (bio) :**

- En gros : Pleurote 9,7 €/kg, Shiitake 11 €/kg
- En direct : Pleurote 15 €/kg, Shiitake 18 €/kg

Consommation / transformation

- Champignons vendus **frais**, à consommer rapidement (quelques jours de conservation).
- **Transformation primaire :** séchage, mise en conserve, pasteurisation — utile pour valoriser les surplus et prolonger la durée de vente
- **Transformation secondaire :** préparations culinaires (poêlées, soupes, sauces), mélanges déshydratés, conserves cuisinées.

Coûts & investissements

❖ **Investissements progressifs** possibles : démarrage avec un petit équipement pour tester l'activité, puis montée en puissance avec un atelier plus complet. (<50 000€ pour 100m² + matériel)

❖ **Équipements à prévoir :**

- pour la **préparation du substrat** : fûts, mélangeur, brûleur, mycélium.
- **Incubateur** : salle ou armoire isolée, obscure, humide, équipée d'outils de mesure (température, humidité, CO₂), étagères type roll danois.
- **Fructificateur** : salle ou armoire éclairée, ventilée, humide ; eau potable indispensable pour la brumisation.

❖ **Équipements pour récolte & commercialisation :** caisses plastiques, chambre froide, balance, caisson isotherme pour le transport.

❖ **Consommables :** sacs perforés/micro filtrants, paille, sciure de feuillus (shiitake), mycélium

ALLER + LOIN ?

pad@vaucluse.chambagri.fr



#agriculture84

chambre-agriculture84.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE

Fiche non exhaustive réalisée à partir de données issues de plusieurs régions et recueils d'expériences.
De nouvelles informations sont peut être disponibles.

Réf. : Ken Delcourt (formateur et producteur - 2025) -
fiche champignons du Centre d'Etude et de Ressources
sur la Diversification – déc 2023