

# L'emploi y pousse comme le champignon

A Creully, Champignons de Normandie doublent leur production et embauchent 40 personnes. L'entreprise passera à 110 salariés.



Normandie les approvisionnent tous les jours en champignons frais.

Avec ces nouvelles salles, la PME fait passer l'effectif de 70 à 110 salariés. Une quinzaine de postes reste à pourvoir pour faire tourner à plein régime la production. Il s'agit d'une culture hors sol, sur des étagères installées dans des ateliers sans fenêtre, éclairés par des néons spéciaux. Nourri à la tourbe et au fumier de cheval, le champignon de Paris pousse en 21 jours à partir du mycélium, acheté chez un fournisseur. Le champignon a besoin d'obscurité pendant quinze jours, d'une bonne hygrométrie et d'une température de 18 à 19°C.

A Creully, la production tourne sept jours sur sept, toute l'année. Les champignons seront ensuite livrés en vrac sur des plateaux de 2 à 3 kg ou en barquette de 250 g à 1 kg.

**Guillaume LE DU.**

La vie des entreprises de l'Ouest sur :  
[ouestfrance-entreprises.fr](http://ouestfrance-entreprises.fr)

Ils ont beau être les derniers producteurs normands encore en activité, les Champignons de Normandie sont loin de connaître la crise. Installée depuis une vingtaine d'années à Creully, entre Caen et Bayeux, l'entreprise a achevé cet été, après six mois de travaux, la construction de dix nouvelles salles de cultures de champignons de Paris. La production de 35 tonnes par semaine va être doublée pour répondre à la demande des clients. Essentiellement des grandes surfaces comme Système U, Logidis (Carrefour) ou des grossistes régionaux. Les Champignons de