

# A Creully, des champignons de Paris made in Normandie



■ Après 10 semaines (8 de préparation du compost et 17 jours de pousse du champignon), c'est l'heure de la cueillette. Chaque semaine, l'entreprise produit 55 tonnes de champignons depuis l'agrandissement des lieux et l'embauche de 35 salariés. Mais à plein régime, elle peut en produire jusqu'à 70 tonnes. Ce qu'elle fera pour les fêtes de fin d'année.

La champignonnière de Creully a inauguré ce vendredi dernier son nouvel espace de production et salue l'arrivée de 35 salariés. Une dizaine d'embauches doivent encore avoir lieu.

Créée en 1995, l'entreprise qui produit des champignons

de Paris dans la zone artisanale de Creully a d'abord connu une période difficile avant de réussir à se stabiliser. Aujourd'hui, les commandes sont si importantes qu'elle s'est considérablement agrandie, doublant ainsi sa capacité de production. « On a commencé par

produire 15 tonnes de champignons par semaine. En 2003, quand on a réglé quelques problèmes techniques, on est passé à 30 tonnes », explique Bruno Capelli, le directeur. « Dès lors, nos ventes n'ont cessé d'augmenter. À tel point que fin 2011, on ne pouvait plus produire suffisamment par rapport à nos commandes ». La question de la création d'une nouvelle unité, exclusivement réservée à la production, s'est donc sérieusement posée. Jusqu'à devenir réalité cet été. « Depuis, on produit entre 55 et 60 tonnes de champignons par semaine ». Mais à plein régime, l'entreprise peut aisément aller jusqu'à 70 tonnes. Ce qu'elle fera d'ailleurs pour les fêtes de fin d'année.

## DES EMBAUCHES PROCHAINEMENT

Une belle réussite qui n'empêche pas le directeur de

« garder les pieds sur terre ». Car si aujourd'hui Champignons de Normandie ne connaît pas la crise, « tout peut vite basculer » : « il suffit d'avoir un problème de culture, d'avoir du mal à trouver du personnel ou de perdre un client pour que l'on bascule du mauvais côté », avoue Bruno Capelli. D'autant plus que la concurrence des pays de l'est est rude. « Il faut savoir que 60 % des champignons vendus en France viennent de Pologne ». La main-d'œuvre y est « beaucoup moins chère ». Mais la qualité n'est pas la même. « Ces champignons ont au moins 3 ou 4 jours de plus que les nôtres lorsqu'ils arrivent en magasin ».

Quoi qu'il en soit, pour le moment tout va bien. À tel point que l'entreprise a récemment recruté 35 salariés, ce qui porte le nombre de salariés à 80. Et une nouvelle vague d'embauches

est annoncée. « Nous allons recruter une dizaine de personnes entre la fin de cette année et le premier semestre 2014 ». A terme, l'entreprise aura donc recruté 45 salariés : « ce que nous avons annoncé va être réalisé », précise le directeur.

## UNE MAIN-D'ŒUVRE FRANÇAISE INSUFFISANTE

Une bonne nouvelle pour l'emploi en Normandie pensons-nous. Mais le directeur nuance cette annonce. « Environ 30 % des salariés que nous avons embauchés depuis la fin de l'année 2012 jusqu'à récemment sont des étrangers ». Et ce n'est pas une volonté. « S'il y a des gens très motivés qui viennent de la région, ils sont prioritaires ». Mais lorsque les demandes ne sont pas assez nombreuses, la main-d'œuvre étrangère est une solution pour

répondre aux besoins de l'entreprise.

Il aura fallu trois années, entre 2011 et aujourd'hui, pour que le nouveau pôle de l'entreprise soit actif. Avant, sa surface s'étendait sur 6 000 m<sup>2</sup>. Aujourd'hui c'est le double. L'entreprise est donc désormais en mesure de répondre à la demande des grandes surfaces de Haute-Normandie, Basse-Normandie et Bretagne. Ses clients. Et même d'augmenter sa capacité de production lorsque c'est nécessaire. Et ce, en garantissant toujours la qualité du produit : « on reçoit les commandes le matin, les champignons sont cueillis et conditionnés dans la journée avant d'être en vente dans les magasins le lendemain ». Les champignons de Paris produits en Normandie ne peuvent donc être plus frais.