

Les champignons des bois, c'est toute l'année

Les champignons sylvestres sont prisés par la restauration. Celle-ci demande néanmoins aussi des produits pratiques à l'emploi. Les fournisseurs s'adaptent.



Frédéric Poulain, chef conseil chez Le Delas : « Les champignons sylvestres demeurent un produit très traditionnel et, en frais, très saisonnier ».

Les champignons sylvestres sont un incontournable de l'étal de l'automne. Cependant, pour certains professionnels des métiers de bouche, le besoin en produit est présent toute l'année. Ainsi, à Rungis, la société Le **Delas** dispose d'une offre qui est en phase avec une clientèle particulière comprenant des grands noms de la restauration française.

« *Nous essayons d'offrir la gamme la plus large possible, explique Frédéric Poulain, chef conseil chez le grossiste rungissois. En matière de champignons sylvestres, nous vendons aussi bien le produit sec, surgelés et un peu en frais.* » S'il demeure peu aisé de chiffrer les volumes en frais passant par la société, en revanche, Le Delas commercialise en moyenne 5 t de produits secs (les conditionnements présentent des grammages allant de 50 à 500 g) et 24 t de produits surgelés. L'entreprise dispose également d'un espace fruits et légumes frais permettant à sa clientèle de compléter en dépannage leurs achats. En effet, l'année dernière, d'importants travaux d'agrandissement ont été effectués, permettant de faire passer la surface de vente du magasin de 4 000 à 7 000 m² et de créer cet espace.

« *En termes d'approvisionnement, nous nous adressons en direct aux industriels pour nos gammes en secs et surgelés. Et en ce qui concerne le frais, nous travaillons avec des fournisseurs reconnus comme Monteil, et des grossistes spécialisés de la place de Rungis* », explique Frédéric

Poulain. Sur cette dernière partie de l'offre de Le Delas, les produits rencontrant le plus de succès demeurent ceux facilitant la tâche de la clientèle, comme la gamme "Champignons nets" de Monteil, produits frais prêts à l'emploi, vendus en colis sécurisés. En matière de produits surgelés, l'offre tourne autour des grands classiques : cèpes, chanterelles, girolles, morilles... et la société se concentre sur quatre fournisseurs principaux (Champilloire, Gelpas, Gyma et de nouveau Monteil).

Les produits prêts à l'emploi connaissent un développement intéressant

Contrairement au récent développement des champignons exotiques venus d'Extrême-Orient, et coqueluches de certains professionnels, « *les champignons sylvestres demeurent un produit très traditionnel, et très saisonnier, explique-t-il. Mais, notre objectif est en premier lieu de pouvoir présenter à notre clientèle un produit sélectionné, avec un accent plus marqué en saison sur le produit frais.* »

Aussi traditionnels qu'ils puissent paraître aux yeux des professionnels, les champignons sylvestres n'en sont pas moins concernés par l'évolution de la demande. Ainsi, Le Delas a commencé la commercialisation d'un nouveau produit de chez Monteil, le hachis de champignons sylvestres cuit sous vide et présenté en barquettes. La gamme se compose de girolles, de cèpes et d'un mélange forestier. « *Nous sommes pleinement dans le domaine du produit service, analyse Frédéric Poulain. Que ce soit notre clientèle de restauration ou même les charcutiers traiteurs pour la préparation de farces, les professionnels disposent aujourd'hui de moins en moins de temps. Il s'agit d'un produit net, bien nettoyé par des techniques ultrasons ou par vibrations. Cela évite aux professionnels d'effectuer cette tâche par eux-mêmes.* »

Philippe Gautier

