

Les shiitakés de Clarisse



Photo Thierry Maybon

A Réjaumont, les pleurotes, shiitakés et autre Paris bruns n'ont aucun secret pour elle. La Gersoise d'adoption élève des champignons

Son histoire est sympa comme une poêlée de champignons que l'on déguste entre copains un samedi soir d'automne. Surtout lorsque c'est elle, Clarisse, qui la raconte. Et comme la jeune femme ne manque pas d'humour...
 « Je suis originaire du Lot-et-Garonne, dévoile Clarisse. A l'époque (au début des années 2000), avec des copines de Bac Pro, on s'amusait à envoyer des messages sur internet pour échanger avec des jeunes comme nous. Ce n'était pas illimité comme aujourd'hui et très vite nous avions des notes de téléphones impossibles ! »
 Ainsi, « par hasard et sans que rien ne soit prémédité, j'ai commencé à discuter avec un jeune gersois, Olivier. Et puis nous avons souhaité faire connaissance. En 2005, nous sommes installés ensemble, en 2007, nous sommes mariés. »
 Clarisse s'amuse de ses souvenirs et parle d'Olivier. Un Gersois issue d'une famille, les Depretto, dont l'arrière-grand-père arrivé d'Italie s'installait sur quelques hectares de terre à Réjaumont et y élevait des vaches.
 Une propriété qui au cours de ces quatre générations de Depretto aura connu la vigne, l'élevage, le gavage

du canard. Cette dernière activité est d'ailleurs celle d'Olivier, l'époux de Clarisse.
 La Lot-et-Garonnaise, diplômée de gestion lorsqu'elle est arrivée chez son époux, a fait plusieurs boulots « parce qu'à la maison on nous a élevés en rejetant toute forme d'assistantat. »
 Mais ses boulots, notamment le dernier dans une grande surface d'Auch, ne l'épanouissent pas. Au départ des beaux-parents de l'exploitation de Réjaumont une question devient plus lancinante. Et si Clarisse s'installait à son tour ? Si elle trouvait une activité complémentaire de celle d'Olivier pour pallier, aussi, aux années compliquées comme il en arrive trop souvent dans l'aviculture ?
 « Je connais tellement bien le monde agricole que j'avais promis à ma mère de ne jamais épouser un agriculteur »
 La réflexion est vive. « Le monde agricole ? Ah oui je le connais, lance la jeune femme. Mes parents étaient céréaliers. Je le connais tellement bien que j'avais dit, jamais pour moi. J'avais même promis à mère que je n'épouserai jamais un agriculteur. »
 Si le jeune couple avance en réflexion, la vie de Cla-

— En 2018, les premiers champignons made in Réjaumont sont servis —

risse est bien remplie entre ses jobs et leurs trois enfants qu'elle élève. Et puis un jour, le déclic : « j'en avais assez de râler contre les mauvais champignons que je trouvais dans le commerce. Olivier m'a prise au mot en me lançant un défi : puisque c'est ça, produis-les toi-même. » « D'ailleurs j'avais vu une émission sur la production de champignons en Europe du Nord qui étaient réalisés dans un mélange dans lequel on trouvait des vieux journaux. Cela a fini de me décider à me lancer dans la production bio ! »

Ni une, ni deux, Clarisse « envoi » Olivier en formation (pour des raisons administratives elle ne pouvait y participer), et de son côté passe plusieurs années à bosser le sujet. En 2018 le couple aménage un bâtiment de la ferme, et au mois de mars de la même année les premiers champignons made in Réjaumont sont servis.

Les premiers Shiitakés (espèce de cèpe japonais), pleurotes et Paris bruns sont vendus par Clarisse. L'aventure est lancée. Pour les plus curieux sachez que la productrice travaille à partir de préparations composées de mélange de paille, céréales, mycélium (pour le Paris brun il s'agit d'une autre préparation). « Ces préparations, nous les achetons à des personnes beaucoup plus qualifiées que nous. » Commence ensuite le travail de production à partir de cette semence.

Et là n'est pas le plus simple dans les trois chambres tempérées qu'à construit Olivier. « Tout est délicat dans la production de champignons, éclaire Clarisse. Car il est très important de ventiler, d'humidifier, de refroidir ou de réchauffer les chambres. » Le but étant de reconstituer un univers propice à la pousse du champignon. On imagine tout de suite que l'évolution du climat, tout particulièrement l'été, rend la production plus que délicate. « En effet cet été, avec les chaleurs que nous avons connues, nous avons eu des pertes considérables. »

Cette production aléatoire, dans le sens où les éléments climatiques demandent des ajustements permanents, exige beaucoup d'investissement et d'abnégation. « C'est un fait que produire des champignons coûte très cher, admet la jeune femme. D'ailleurs nous sommes dans la cinquième année et pour l'instant impossible de sortir ne serait-ce qu'un demi-salaire. »

Clarisse produit près d'une tonne de chacune de ses trois espèces de champignons. Une production qui reste artisanale.

Pour autant Clarisse continue à se battre. Parce que convaincue de la qualité de ses produits 100 % bio et de la nécessité d'aller au plus près des consommateurs pour tenter de les convaincre. Son marché ? Et bien les marchés locaux. Ceux de Fleurance et de Lectoure principalement. Avec un constat un peu amer : « malheureusement il y a de moins en moins de gens sur les marchés. Je pense qu'ils n'ont pas envie de perdre trop de temps à ce type de rencontre. Et aller acheter des champignons ou tout autre produit est plus facile au drive de la grande surface ».

N'allez pas croire pour autant que Clarisse baissera les bras. « On s'accroche pour essayer d'en vivre. Espérons que les consommateurs réaliseront que nous leur proposons des produits de grande qualité. Par exemple, les champignons vendus sur le marché, je les ramasse le matin même. »

Au bout de quatre ans Clarisse produit près d'une tonne de chacune de ses trois espèces de champignons. Une production qui reste artisanale dans un milieu qu'elle qualifie de « secte ». Explications : « je définie les producteurs de champignons comme cela parce lorsqu'ils maîtrisent très bien leur production, ils cachent leurs recettes afin que les concurrents n'en profitent pas. »

Alors Clarisse continue à travailler pour progresser encore sur le chemin de la qualité technique, sur la maîtrise de sa production. Et glisse au passage un conseil à ceux qui voudraient relever défi. « Pourquoi pas, mais pas dans le sud de la France. »