

Date	Vendredi 23 juin 2023
Lieu	Thouron (87) - Entreprise "Les Pieds au Sec".
Cadre	Rencontre SML avec un conserveur de champignons
Organisateur	Société Mycologique du Limousin (SML)
Activité	Visite du site de production
Objectif SML	Echanger avec le conserveur sur son travail et sur les bonnes pratiques de consommation
2 membres SML	Michel ARDILLIER & Christian JOYEUX

Article dans Le Populaire du Centre

Camille Colrat crée les pieds au sec

Artisanat

Grâce au financement participatif, Camille Colrat est parvenu à créer son entreprise de conditionnement et vente de champignons déshydratés. C'est à son domicile, à Thouron, qu'il s'est lancé dans ce projet.

Chloé Goigoux
chlo.goigoux@lepopulaire.fr

« C'est une passion. Enfant, j'allais aux champignons avec mon père, puis plus âgé, avec des amis. Dès que j'ai du temps libre, je file dans les bois », explique Camille Colrat, autoentrepreneur.

Ce directeur du centre d'accueil de loisirs d'Aixe-sur-Vienne, titulaire d'un BTS en gestion et protection de la nature, décide, l'année dernière, de lancer "Les Pieds au sec", son entreprise de conditionnement de champignons.

Financé par des dons
 « Avant, je congelais les champignons ramassés en forêt. Depuis quelques années, je me suis lancé dans la déshydratation pour ma consommation propre », poursuit-il.

L'idée de créer "Les Pieds au sec" lui vient en remarquant l'absence d'une filière similaire en Haute-Vienne. L'aventure devient



SAISONNALITÉ. En juin, commence la période des cèpes d'été et des girolles. PHOTOS : STÉPHANE LEFFEVRE

possible grâce au financement participatif. « J'ai pu réunir 2.400 euros en deux mois et équiper une pièce, dévolue à cette activité. » Ces dons lui ont aussi permis de déterminer si les gens étaient réceptifs à son projet. « Si la cagnotte n'avait pas dépassé 200 euros, j'aurais tout arrêté. Ça m'a motivé à poursuivre », se réjouit-il. Quelques généreux donateurs sont même devenus des clients.

En contrepartie, Camille Colrat compte bien leur offrir des présents. « Pour les plus grosses sommes, le lot consiste à passer une demi-journée en ma compagnie à la recherche de champignons. La sortie sera suivie d'une découverte de la déshydratation. »

Procédé pour déshydrater

Les champignons peuvent être gardés longtemps, « s'ils sont à l'abri de l'hu-

midité et de la lumière ». Sécher les aliments à basse température, sans qu'ils cuisent, conduit aussi à « concentrer leur arôme ». De plus, l'ensemble des nutriments sont conservés grâce à cette technique.

Ramassés « autour de la maison », les champignons sont conditionnés en bocaux dans l'esprit du circuit court. « Tout est fait localement, j'y tiens. Les bocaux en verre viennent de Brive, les étiquettes,

conçues par une infographiste à Limoges, sont imprimées à Couzeix (Metz) », souligne Camille Colrat.

Pour étendre son activité, l'autoentrepreneur souhaiterait désormais démarcher des particuliers à des particuliers. Mais sa priorité reste de se faire connaître auprès de restaurateurs locaux. Qui sait, l'aventure le mènera peut-être aux fruits et légumes déshydratés ?

PAR ÉTAPES :

Ramassage

Le pied entier du champignon doit être cueilli pour ne pas nuire au mycélium (filaments ramifiés formant la partie végétative).

Nettoyage

Les champignons sont lavés à la main, sans mettre trop d'eau. Cela obtient le goût et ajoute du temps à la déshydratation.

Cuisson

En morceaux ou entiers, pour les plus petits, ils sont placés sur des grilles et enfournés dans un four à basse température.

Déshydratation

C'est parti pour sept à quatorze heures de cuisson, selon la variété du champignon.

Réhydratation

Après une demi-heure passée dans une eau tiède, ils peuvent être cuisinés comme s'ils étaient frais.



Suite à [son article](#) paru dans le Populaire du Centre le 07/06/2023, nous avons contacté la journaliste Chloé GOIGOUX qui nous a annoncé son intention de participer à la sortie SML du 13 août 2023 à Isle (87) et surtout incité à rencontrer **Camille COLRAT**, la créateur de :

Les Pieds au Sec

5 Allée Neuve de Richafort
 87140 Thouron

Vente au domicile
 06 84 83 03 04

camillecolrat@hotmail.fr

les.pieds.au.sec@hotmail.com

[Sa page Facebook](#)

Camille COLRAT continue son activité de Directeur d'une tranche d'âge au [Pôle jeunesse du Val de Vienne](#) à Aixe-sur-Vienne. En parallèle, titulaire d'un BTS en gestion et protection de la nature, Camille COLRAT, a créé sa société **Les Pieds au Sec** le 01/08/2022 (pas encore un an !).

Camille COLRAT récolte lui-même les champignons dans les bois communaux voisins :

- Les cèpes commercialisés sous l'appellation "cèpes extra" où ils se retrouvent en proportions variables selon les récoltes :
 - Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*)
 - Cèpe d'été (*Boletus aestivalis*)
 - Cèpe bronzé ou Tête-de-nègre (*Boletus aereus*)
- Girolle, girolle ou chanterelle commune (*Cantharellus cibarius*)
- Trompette de la mort (*Craterellus cornucopioides*)
- Chanterelle en tube (*Craterellus tubaeformis*)

Camille COLRAT commercialise également un mélange forestier avec les différentes espèces qu'il récolte.

Michel ARDILLIER, président de la SML s'entretient avec Camille COLRAT



Les produits sont de qualité (champignons de proximité séchés dans les 24h après ramassage, bel aspect visuel, morceaux bien entiers).



Dans son local équipé de 2 déshydrateurs électriques, Camille COLRAT produit ses champignons secs qu'il met ensuite sans conservateur, dans des bocaux en verre issus d'un circuit court :

Bocaux : fournisseur à Brive

Etiquettes : infographiste à Limoges et imprimeur à Couzeix

Les Pieds au sec : Tarifs

	Petit Bocal	Grand Bocal
<i>Cepes Extra</i> <small>(cèpes extra)</small>	25g = 9€	50g = 17€
<i>Giralles</i> <small>(giralles)</small>	30g = 11€	60g = 21€
<i>Chanterelles grises</i> <small>(chanterelles grises)</small>	15g = 5,5€	30g = 10€
<i>Trompettes de la mort</i> <small>(trompettes de la mort)</small>	20g = 7,5€	40g = 14€
<i>Mélange forestier</i>	20g = 7,5€	40g = 14€

Les pieds au sec:
 M^{me} COLRAT Camille (06 84 83 03 04)
 5 allée noue de Richefort 57140 TRÉBURNY
 les-pieds-au-sec@hotmail.com

La stratégie de vente est surtout le bouche-à-oreille pour l'instant ainsi que quelques contacts avec des restaurateurs recherchant la qualité des produits.

← Sa carte tarifaire

Les pistes de réflexion de Camille COLRAT :

- Se fabriquer lui-même des déshydrateurs solaires
- Déshydrater des fruits & légumes de culture de proximité

Bien sûr, Camille COLRAT aurait aimé mais ne peut avoir l'appellation bio pour ses champignons qui sont récoltés dans la nature. Mais il faudrait pour cela certifier les terrains où ils ont été ramassés, ce qui est impossible contrairement à des champignons cultivés comme les pleurotes, les champignons de Paris par exemple.

Pour rappel, les "champignons" que l'on récolte ne sont que la partie reproductrice du champignon proprement dit qui se trouve dans le sol sous forme végétative de mycélium. Aussi appelés carpophores ou sporophores, ils peuvent concentrer les polluants (métaux lourds, pesticides, radioactivité notamment). Ce qui impose de faire attention aux endroits où on les récolte, et de bien respecter les consignes de cuisson indiqués par l'ANSES.