

# France Morilles : la récolte, c'est maintenant !

Les Français sont aujourd'hui, et de plus en plus, en recherche de nature, d'authenticité et de qualité. Ils prennent peu à peu conscience que s'ils veulent des produits fiables, ils doivent les choisir judicieusement et parfois y mettre le prix. C'est notamment le cas dans la gastronomie : les produits d'exception peuvent transformer notre vision du goût et de la cuisine, encore faut-il savoir où les trouver.

[France Morilles](#), grâce à une biotechnologie unique, cultive ce champignon rare et délicieux qu'est la morille avec un objectif bien précis : rendre enfin à la France la primeur de cette culture.



## La morille, ce champignon d'exception qui désertait la France

La morille est le champignon le plus cher du marché après la truffe. Réputée pour pousser là où on l'attend le moins, c'est un champignon que les amateurs auront du mal à trouver en grande quantité et, lorsqu'ils trouvent « un coin à morilles », rien ne leur garantit qu'il le restera l'année suivante.

Très utilisée dans la gastronomie française, la morille est majoritairement importée et la Chine est, à ce jour, le seul pays à avoir réussi à la cultiver en quantité industrielle.

Depuis quelques 200 ans que les chercheurs français espéraient réussir à faire pousser des morilles avec des rendements réguliers et abondants... C'est chose faite ! La société France Morilles s'est lancée sur les traces de ses homologues chinois et dans la production industrielle massive de morilles.



## France Morilles : de la Chine à la France

Basée en Dordogne, France Morilles a choisi de s'associer au père fondateur de la culture des morilles en Chine, Monsieur Douxi Zhu, co-inventeur de plusieurs brevets avec Madame Ronghua He, ayant obtenu de nombreux prix et récompenses, pour apprendre à cultiver en France ce champignon de manière industrielle.

Dès 2009, Christophe Perchat, le fondateur visionnaire du Projet, signe un premier contrat avec les inventeurs chinois. En 2011, il fonde la Société France Morilles, dont il est l'actuel Président. La société France Morilles, qui regroupe une trentaine d'associés-actionnaires, achète en 2012 un droit d'exploitation exclusif des brevets pour l'Europe et la France et signe un accord de coopération à long terme avec l'équipe chinoise.



France Morilles se lance alors dans cette culture inédite, réalisée en pleine terre, soutenue par le MOST Chinois et la BPI. Elle souhaite produire des morilles de qualité et en grandes quantités sur toute la France.

France Morilles a alors investi dans cette biotechnologie, sous brevet chinois ; la seule au monde à offrir des rendements importants et stables. Manipulation effectuée autour du mycélium, gestion climatique, contrôle et entretien spécifique des sols, équilibrage entre ombre et humidité, rien n'est laissé au hasard.

Christophe Perchat, Président de France Morilles annonce :

*Notre rôle est de produire de la semence de morilles, d'organiser la production de ce champignon incroyable mais aussi d'assurer la vente de cette production.*

## **Innovation et technique au service du goût**

En 2015, le savoir-faire de la société France Morilles était récompensé par le Concours National France Agrimer en tant que Lauréat. Le site du concours précise: « *France Morilles a pour objectif de développer la culture des morilles en France, initialement à partir de souches chinoises puis de souches françaises parfumées et gustatives, identifiées comme fructifères et cultivables* ».



France Morilles engage de ce fait sa première chercheuse en biologie moléculaire et signe une convention de Recherche avec l'INRA, l'Unité de Recherche « Mycologie et Sécurité des Aliments », celle-là même qui mit au point les mycorhizes de la truffe et du bolet jaune.

Dans un contexte de raréfaction des champignons sauvages et de difficulté à établir la provenance des morilles sauvages, une traçabilité totale était souhaitable. L'objectif de France Morilles était d'aboutir à une adaptation des pratiques culturelles chinoises dans les terroirs français, développant ainsi l'opportunité d'une nouvelle production à valeur ajoutée pour les agriculteurs.

Les exigences de traçabilité et de qualité étant de plus en plus grandes, tant pour les consommateurs que pour les autorités (bio ou non, provenance, coût carbone du transport, maîtrise et conscience de l'impact environnemental, etc.), la filière de production et de commercialisation développée par France Morilles permet de rendre ce champignon haut de gamme plus facilement accessible aux consommateurs français et européens.

## **Après la recherche et la culture, la récolte !**

France Morilles compte aujourd'hui plusieurs zones de culture et c'est la Région Auvergne-Rhône-Alpes qui est à l'honneur cette année. L'année 2016 était très prometteuse... et les résultats sont effectivement au rendez-vous !



Christophe Perchat annonce :

*Nous avons travaillé méticuleusement pour obtenir un si bon rendement et nos efforts sont récompensés. Nous nous apprêtons à récolter entre 2 et 3 tonnes de morilles à l'hectare... Beaucoup, Beaucoup, beaucoup et encore beaucoup de morilles sortent des terrains de culture, en ce moment même !*

France 3, TF1, Titres Presse, Le Dauphiné, 20 minutes... La télévision comme Internet et la presse écrite se sont à tour de rôle penchés sur le projet de France Morilles. France Morilles invite plus largement la sphère médiatique à venir assister à la spectaculaire récolte de leur champignon.

Christophe Perchat laisse la parole à un des associés de France Morilles, Pierre Girard, directeur chargé du développement des licences pour la Région Rhône-Alpes. Une mission allant de l'accueil des nouveaux licenciés exploitants au suivi des bonnes pratiques culturelles, jusqu'à l'aide à la vente des morilles :

*Nous avons commencé la cueillette des morilles. C'est un événement unique, spectaculaire et magique. Mais c'est aussi un moment éphémère, alors... il faut se dépêcher de venir voir !*

L'action se déroule actuellement à Coise (73), chez les exploitants de [Morilles du Lac](#), Jonathan, Rémy et Pierre (entreprise affiliée de France Morilles).

Un événement à voir, un produit à goûter, une émotion à partager.

## Pour en savoir plus

<http://www.francemorilles.com>

## Contact Presse

Christophe Perchat

Mail : [christopheperchat@francemorilles.com](mailto:christopheperchat@francemorilles.com)

Tel : 06 62 06 84 75

France Morilles SAS

1335 Chemin de la Paillasse

24680 Gardonne