

## *Vacances et champignons (de Paris)*

Michel RICHARD - Août 1997 -

Il suffit quelquefois de peu pour guider notre destination de vacances et même changer de cap à 180°. Ce fut notre cas en lisant, peu avant les vacances, un numéro de « **Spécial champignons** » qui citait le musée du champignon près de Saumur et d'autres champignonnières à visiter dans la vallée de la Loire.

Finalement, l'idée s'est avérée excellente et est à recommander puisqu'elle permet de concilier les vacances familiales et la passion pour les champignons.

En effet, la région de Saumur et les champignonnières sont idéalement situées entre les châteaux de la Loire et les plages de l'Atlantique.

On peut donc envisager quelques visites et se reposer ou bronzer en bord de mer, après avoir traversé de belles régions de France, telles la Bourgogne, le Centre, le Pays de Loire, et pourquoi pas au retour le Poitou-Charentes, le Limousin, l'Auvergne ou encore celle de Savoie.

**Le musée du champignon** à Saint Hilaire-Saint Florent à 4 Km NO de Saumur 49400.

Créé en 1978, le musée (qui est en fait un musée et une champignonnière) permet de découvrir de façon instructive pour tout public, les techniques de culture du champignon de couche ou champignon de Paris.

C'est sous Louis XIV que débute la culture, en France, sur des meules de fumier en plein air, puis dans des carrières des environs de Paris, d'où son nom.

Actuellement, 70% de la production française du champignon de Paris est issue de la région de Saumur, soit 500 tonnes par jour (Royal champignon, Champi-Jandou).

Toute cette région a pour caractéristique de disposer de centaines de kilomètres de galeries souterraines creusées par l'homme (le perreyeur), au fil des siècles.

Le but initial n'était pas d'y produire des champignons, mais de creuser des caves, des maisons troglodytiques et surtout d'y extraire le tuffeau, cette pierre blanche calcaire qui servit à édifier l'essentiel des constructions, dont les châteaux de la Loire.

Aujourd'hui, ces habitations troglodytiques et anciennes carrières abritent de nombreuses maisons de vins du Saumurois. Elles sont bien plus nombreuses que les champignonnières et permettent, si besoin en était, de varier le thème des visites...

Par ailleurs, ces maisons creusées dans la roche deviennent très prisées des particuliers, tant pour leur originalité que pour leur fraîcheur, ou plutôt leur température constante d'environ 14° très agréable, tout au moins ... pour disposer d'une excellente cave à vin personnelle.

C'est cette température constante de 12 à 16°C et l'hygrométrie de 85 à 95 % qui a bien sûr motivé la culture des champignons de Paris dans les carrières et les galeries de tuffeau.

La visite du musée du champignon, guidée ou libre, se déroule dans les galeries souterraines, où 12 étapes sont prévues pour apporter toutes explications sur l'origine des caves, l'extraction du tuffeau, les méthodes actuelles et anciennes de culture du champignon de Paris.

Le champignon de Paris est le plus cultivé au monde avec 1 900 000 tonnes par an, dont près de la moitié en Europe (Hollande 230 000 t, France 215 000 t, Italie 102 000 t, Royaume-Uni 95 000 t, Espagne 73 000 t, Allemagne 57 000 t) et 400 000 t en Asie et aux Etats-Unis.

Suivent dans la production mondiale, le shii-také (826 000 t) et le pleurote (800 000 t) par an.

Pour rester dans les chiffres, on peut encore préciser que 53 % des français achètent des champignons de Paris frais. La consommation moyenne française est de 2,8 kg par an (moyenne européenne 2,3 kg/an).

La production de champignons de Paris est destinée à 49 % pour les conserves, 36 % frais, 15 % surgelés.

La culture du champignon reste encore assez artisanale et peu mécanisée en France (95 % de la production dans les carrières), ce qui occupe 6 500 emplois (47 500 pour l'Europe).

**La culture des champignons de Paris s'effectue traditionnellement en plusieurs étapes :**

**Le compostage.** Il s'agit de préparer le support, la nourriture du champignon. Ce compost est un mélange de paille de blé, de fumier de cheval et de matières azotées.

Le compostage dure 20 jours. Les brassages et arrosages sont fréquents pour favoriser l'action des bactéries, les températures atteignant 60-70°C.

La pasteurisation dure 5 à 6 jours dans des locaux clos. Après plusieurs heures à 60°C pour détruire les parasites, le compost est maintenu à 50°C en contrôlant les paramètres air - chaleur - humidité.

L'ensemencement ou lardage consiste à incorporer au compost le mycélium ou blanc de champignon développé et sélectionné en laboratoire spécialisé.

L'incubation dure environ 15 jours dans un local désinfecté avec des températures de 22°C à 25°C.

Le gobetage achève la période préparatoire. Cette opération consiste à recouvrir le compost préparé et ensemencé d'une couche de terre mélangée à du tuffeau et à de la tourbe pour maintenir l'humidité nécessaire.

La production peut à présent démarrer. Aux cultures en meules (tas allongés sur le sol) se sont substituées les cultures en caisses et en sacs plastiques entreposés dans les galeries en France (ou les serres industrielles, « maisons de culture » à l'étranger).

Au bout de 30 jours apparaissent les premiers carpophores dans l'obscurité (pour éviter qu'ils ne s'ouvrent trop vite) et une ambiance avec une température moyenne de 14°C, une humidité de l'air de 90 % et d'importants renouvellement de l'air (2 par heure).

Bien entendu, les champignonnières actuelles ne se préoccupent plus des fastidieuses et délicates phases préparatoires, et ne se consacrent plus qu'à la seule opération de production.

Avis aux amateurs qui disposent d'une cave fraîche, humide et aérée. Il ne reste plus qu'à commander les sacs plastiques remplis de compost prêts à l'emploi !

Pour un sac de 35 kg de compost, on récolte 6 à 10 kg de champignons de Paris.

La production du champignon s'étale sur environ 2 mois, avec des périodes de pousse (les volées) et de repos végétatif. Les volées s'amenuisent jusqu'à la 6<sup>ème</sup> où l'on arrête généralement la récolte (et dès la 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> volée en production industrielle).

En fin de culture, un grand soin est apporté à la désinfection, pour éviter toute propagation de parasites et de maladies.

D'ailleurs, dans cet esprit (ou sous ce prétexte), les femmes n'avaient pas droit, jusqu'à ces dernières années, d'accéder aux champignonnières certains jours de leur mois (le même esprit régnait dans les caves à vin ... certainement pour boire des coups tranquillement !).

Mais aujourd'hui, les femmes sont largement employées et préférées pour la cueillette des champignons de Paris, puisqu'elles sont reconnues plus habiles et plus rapides que les hommes.

La cueillette s'effectue chaque jour, et peut atteindre 60 à 70 kg par personne

Dans les champignonnières, on trouve essentiellement **deux variétés de champignons de Paris**.

L'une, de couleur brune, la vraie qui a plus de goût, mais qui est souvent délaissée en raison de sa couleur qui fait penser à un vieux champignon et aussi de son prix plus élevé, puisque l'autre de couleur blanche est presque deux fois plus productive et donc d'un coût moins élevé.

Lors des visites, on cite systématiquement le champignon de Paris comme un cousin du rosé des prés, l'agaric champêtre (*agaricus campestris*), ceci pour des raisons de compréhension du grand public.

En fait, il s'agit d'*agaricus bisporus* qui est la forme « sauvage » du champignon de Paris (brunâtre, squamuleux), ou encore d'*agaricus hortensis* (plus grand et plus pâle), tous deux caractéristiques par leurs basides bisporées, ce qui les distingue des autres espèces d'agarics à basides quadrisporées.

A la culture du champignon de Paris s'ajoute, depuis une trentaine d'années, celui du **pleurote gris** le plus courant ou encore dans les magnifiques formes de corail aux tons roses ou jaunes, plus parfumés, mais plus délicats et surtout consommés en frais.

Contrairement au champignon de Paris qui pousse dans la totale obscurité, la culture du pleurote nécessite l'alternance jour et nuit, soit une dizaine d'heures de lumière.

La culture s'effectue dans des sacs contenant un mélange non composté de paille de céréales, de copeaux de bois, ou de rafles de maïs. Sa croissance est plus rapide que le champignon de Paris.

La culture du **shii-také** nécessite également d'importantes périodes de clarté. Il est produit à 90 % en Chine et au Japon (où il pousse, à l'origine, à l'état sauvage sur l'arbre shii). Cultivé sur bois de chêne ou de bouleau, le cycle de culture s'étale sur 2 années. De nouveaux substrats à base de paille et de copeaux ou sciure de bois permettent d'obtenir un cycle de 5 mois seulement, cycle qui reste encore plus long que celui du champignon de Paris, d'où un coût plus élevé.

Le rendement est de l'ordre de 14 à 25 kg de champignons pour 100 kg de substrat.

La culture du shii-také se développe à présent aussi dans les champignonnières françaises, avec plus ou moins de succès. Ce champignon est très parfumé, riche en vitamines, sels minéraux et

disposerait de nombreuses propriétés médicinales, dont la diminution du taux de cholestérol. Il est utilisé en pharmacie.

(Au passage, un grand compliment à M. René WEBER pour sa culture réussie de shii-také en son domicile de Kingersheim, culture qui ferait bien pâlir d'envie plus d'une champignonnière !).

**La dernière étape de la visite du musée** est consacrée à une exposition en diverses vitrines dans la galerie de plus de 200 champignons (sous résine, reproductions, etc...).

Une boutique permet aussi d'emporter quelques souvenirs sur le thème des champignons, ou encore d'admirer de magnifiques objets, faïences, assiettes décorées de champignons, et mis à disposition par des collectionneurs.

La visite peut se terminer par l'achat de champignons frais ou leur dégustation sur le grill, occasion à saisir puisqu'il s'agit de l'un des 100 sites remarquables du goût en France.

**La champignonnière du « Saut aux loups » à Montsoreau** 49730 à 10 km NE de Saumur.

La visite guidée parcourt les galeries souterraines de l'entreprise familiale durant environ une heure et apporte les explications sur l'origine des carrières, les différentes étapes et modes de culture des champignons de Paris, et du pleurote gris, rose et jaune.

S'y ajoutent des cultures plus récentes ou encore expérimentales, dont celles du Shii-také, pied bleu et pholiote. Les expérimentations sont conduites avec l'INRA Bordeaux.

A noter une remarquable reconstitution historique d'une champignonnière du début du siècle. Pour terminer, une exposition d'une centaine de photos documents sur l'histoire de la profession de champignonniste.

Et à ne pas manquer l'original repas du champignonniste composé de 3 ou 4 « galipettes », qui sont de gros champignons de Paris aux fines herbes, garnis de rilette, andouille et fromage de chèvre frais, cuits dans un four à pain ancien.

A noter encore, du point de vue touristique, que le site de Montsoreau figure dans le guide bleu France 1997, comme l'un des plus beaux villages de France, au même titre que Kaysersberg et Riquewihr en Alsace.

A proximité également l'aquarium de Touraine à St Aignan, le plus grand d'Europe (carpes chinoises 52 kg, etc...) et aussi le très intéressant zoo de Beauval (gorilles, tigres blancs, panthères

noires, lamentins, serres tropicales, vivarium, spectacles de rapaces en vol libre, d'otaries, etc...). Et bien d'autres choses intéressantes à voir que décrivent les guides du Routard et autres.

**La champignonnière de Bourré** (village troglodytique) 41400 Montrichard (également cité parmi l'un des plus beaux villages de France).

Visite guidée dans les galeries superposées, techniques d'extraction de la pierre, culture de champignons, vente, dégustation. Spécialité confitures de vin. Cette champignonnière est intéressante, puisqu'il s'agit de la 1ère visite qui se présente sur le trajet, en venant d'Alsace.

Dans le même village de Bourré, visite possible d'une magnannerie (élevage du ver à soie).

Ces visites permettent de varier, pour un moment, du thème des châteaux de la Loire qui sont nombreux et prestigieux dans le secteur : Chambord et les forêts de pins de Sologne, Amboise, Cheverny (avec ses 2 000 bois de cerfs et sa meute de 70 chiens pour la chasse à courre, et le spectacle de la soupe aux chiens à 17 h. Ce château servit de modèle à Hergé pour dessiner le château de Moulinsart avec Tintin, capitaine Haddock dans le « trésor de Racham le rouge »).

Et encore d'autres châteaux : Villandry, Azay le Rideau, Chenonceau et son parc réputé (propriété de la famille Meunier, le chocolat), Villesavin, Beauregard, Chinon, Ussé (château qui inspira Perault pour « la belle au bois dormant »), Saumur, etc...

### **Conclusion.**

Finalement, la visite de 2 ou 3 champignonnières représente peu de temps au cours d'un périple de vacances. Mais le but est atteint, puisqu'on se sera fait plaisir sur le thème des champignons, tout en ne sacrifiant pas le reste du voyage, ni l'aspect familial des vacances.

Bien sûr, ceci n'exclut pas la visite des belles et nombreuses forêts que l'on peut rencontrer, avec toujours le « secret espoir » de trouver quantité de champignons connus ou inconnus, ou encore trop souvent invisibles en plein été.

La visite de champignonnières étant alors plus sûre pour le résultat et surtout pour la fraîcheur, en pleine canicule de l'été !

En espérant que ce compte-rendu rapide donnera peut-être l'occasion, à l'un ou l'autre, de faire partager d'autres expériences sur le thème « vacances et champignons » en France ou à l'étranger.

Donc, à bientôt, pour d'autres vacances champignons !



*Vacances et champignons*

