



© LABRE W. CÉDRIC/COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

AGRICULTURE | Terroir

LÉGUME La région produit 1 000 tonnes de champignons frais par an

Le champignon de Paris s'accroche



© DAVID SAINTREY/AGENCE VU

Comme dans cette champignonnière, située à Carrières-sur-Seine (78), la cueillette quotidienne se pratique à la main depuis des siècles.

De Paris, il a tiré son nom et la méthode de culture. Malgré les concurrences étrangères et nationale, les quatre derniers producteurs franciliens se battent pour que le fameux champignon reste une spécialité régionale.

CARRIÈRES-SUR-SEINE ☺ «Celui-là peut attendre encore un jour ou deux: quand un petit creux se forme au centre du chapeau, c'est parfait.» Jean-Louis Spinelli, l'un des quatre producteurs de la région, examine ses champignons de Paris à la flamme de sa lampe de champignonniste. Il observe la taille de la tige et la forme du chapeau, élimine les végétaux malades. Dans

la champignonnière, une salle chauffée à 18 degrés et humidifiée rassemble des milliers de pédicules blancs et soyeux. Les champignons poussent, sur 15 000 mètres carrés, dans de grands plateaux remplis de crottin de cheval et de compost mêlés de mycélium, les graines des champignons. Ils mettent quatre semaines à pousser et seront ramassés à la main par les neuf salariés de Jean-Louis Spinelli. «Voici la culture traditionnelle telle qu'elle est pratiquée dans notre région depuis trois générations», explique-t-il. Car on ne les appelle pas champignons de Paris pour rien! Historiquement, la culture était pratiquée dans les

EN CHIFFRES
- 8 % du volume national de champignons frais sont produits en Île-de-France.
- L'Île-de-France est la 4^e région de France pour la production de champignons de Paris.

ADRESSE
Association nationale interprofessionnelle du champignon de couche au 01 53 91 44 44.
www.anicc.com

anciennes carrières calcaires de la capitale, surtout dans les XIII^e, XIV^e et XVI^e arrondissements. Avec la pression immobilière, celles-ci ont été comblées et les champignonnières progressivement repoussées en banlieue au xx^e siècle.

«Ailleurs, en Pologne par exemple, ils font pousser les champignons en tunnels et rajoutent de la tourbe: le champignon se retrouve gorgé d'eau. Notre champignon de carrière a plus de goût!», affirme Jean-Louis Spinelli, inquiet de la concurrence. 90% de nos 400 tonnes produites chaque année sont vendues dans les grandes surfaces locales: notre tradition est un argument qui fonctionne encore, mais pour combien de temps?» ●

JULIE VÉDIE



La petite bière qui se fait mousser

Blanche, brune, blonde ou ambrée, la bière renait en Île-de-France! La production, florissante au XIX^e siècle était en chute libre depuis les années 1940. Depuis cinq ans, quelques passionnés de ce breuvage ou des agriculteurs perpétuent la tradition de la bière artisanale. Son goût, plus prononcé que celui des bières industrielles, fait de plus en plus d'adeptes. Médaillé d'or en 2003 au Concours général de Paris pour sa bière ambrée, puis médaillé de bronze en 2005 pour sa blonde et sa blanche, Hugues Rabourdin est l'un de ces agriculteurs tombés dans la bière! Avec une production de 5 000 hectolitres par an, la bière francilienne ne peut pas rivaliser avec ses sœurs de Bretagne ou de Corse. Du moins est-elle reconnue pour sa qualité. ●

OÙ EN ACHETER ?

- Marché du terroir des deux fleuves, 77130 Montereau-Fault-Yonne. Tél. : 01 64 22 90 96.
- Ferme du Gaillon, 77540 Courpalay. Tél. : 01 64 25 76 05, www.biere-de-brie.com
- Association des amis de la bière d'Île-de-France : www.amisdelabiere-idf.org



Cuves de fermentation de la ferme du Gaillon.

© S. MARTELLE/ANASS