



« Le champignon prend l'odeur de la cave » ANGEL MOIOLI, producteur à Montesson

Clémence Dellangno | 21.02.2009,

Rien ne l'énerve plus que l'expression « pousser comme des champignons ». Car ce végétal requiert en fait des soins minutieux. Pour pousser, il lui faut une température constante, autour de 15 °C, de l'air frais renouvelé régulièrement, et du fumier de cheval pasteurisé, pour éviter la concurrence d'autres parasites. Installé à Montesson depuis quinze ans, Angel Moioli est un des derniers champignonnistes de France. Aux petits soins pour ses agarics bisporus, il en produit chaque semaine 400 kg, plus 100 kg de pleurotes, un peu de lentin de chêne et des pieds bleus.

Quand il était enfant, quatre producteurs se partageaient le marché rien qu'à Montesson. Aujourd'hui, ils ne sont plus que trois dans toutes les Yvelines, pourtant berceau du champignon de Paris. La faute à la concurrence polonaise, avec ses ouvriers payés 600 € par mois. « Dans les serres polonaises, tous les champignons poussent en même temps, tous calibrés et serrés les uns contre les autres », décrit Angel Moioli.

Les siens sont plutôt blonds, rosés et parfumés : « Le champignon, c'est un filtre, explique le producteur. Il prend l'odeur de la cave, les parfums du fumier sur lequel il pousse. » Prférant la vente directe aux stands sur les marchés, ce « jardinier de la nuit » propose aussi des visites de ses caves à destination du grand public.

Champignonnière des Carrières, angle avenue du Général-de-Gaulle et rue Jean-Macé. Tél. 06.09.06.21.52.