

Agriculteur de février 2009

Champignonnière « Les Carrières » : Angel MOIOLI

Champignonniste

Un agriculteur dans la ville

→ A quelques kilomètres de la Petite Couronne parisienne, au beau milieu du réseau des routes et des habitations, se cache l'une des dernières entreprises franciliennes spécialisées dans une production régionale traditionnelle : le champignon de Paris ou champignon de couche.

Installé à Montesson, à mi-chemin entre Saint-Germain-en-Laye et Nanterre, Angel MOIOLI perpétue la tradition de la culture de champignons de Paris dans sa champignonnière « Les Carrières » depuis 1994. Quand l'on parle de Montesson, on pense plus spontanément aux productions maraîchères. Pourtant, au cœur d'une des anciennes carrières de pierre de la commune, poussent, sur une surface de 1 500 m², des champignons de Paris blancs et blonds, des pieds bleus, des pleurotes et des lentins de chêne.

Une activité fragile, le plus souvent méconnue, que M. MOIOLI se fera un plaisir de vous faire découvrir à l'occasion d'une visite.



« Jardinier de la nuit » : une profession traditionnelle de l'Ile-de-France



→ Pendant longtemps, le territoire français a constitué le centre de gravité du champignon de Paris : depuis les premiers balbutiements de rationalisation de sa culture, aux environs de 1670, sous le règne de Louis XIV, jusqu'à l'aube des années 1960, avec l'industrialisation de la production aux Pays-Bas. A partir de ces années-là, comme de nombreuses autres productions agricoles, le champignon de Paris s'est placé dans un contexte mondialisé, dans lequel les producteurs franciliens ont eu beaucoup de mal à survivre.

→ Le parcours d'Angel MOIOLI illustre bien cette évolution. Il représente la troisième génération familiale de champignonnistes, puisque c'est son grand-père qui, au moment de prendre sa retraite, en 1960, a acheté la carrière où il produit actuellement. Pendant 15 ans, M. MOIOLI est employé comme salarié par un champignonniste du Val d'Oise, pendant que ses oncles exploitent la champignonnière familiale par intermittences. Cela ne l'empêche pas, à l'instar d'autres salariés du secteur, de cultiver et d'expérimenter la production de champignons pendant ses heures perdues. En 1994, M. MOIOLI franchit le cap en s'installant à son compte dans la carrière familiale. Depuis lors, son métier a fortement évolué. D'une activité centrée sur la production de champignons de Paris à destination du marché de Rungis il est passé aujourd'hui à la production d'une gamme de champignons plus large à destination de la vente directe.

→ Cette mutation progressive a permis de remédier à la chute régulière des cours du champignon de Paris. Mais chaque jour la question se pose plus crûment : combien de temps et comment pourra-t-il encore préserver son entreprise, dans une Ile-de-France où ne subsistent plus que cinq champignonnistes alors qu'ils étaient plus d'une centaine il y a cinquante ans ? Afin de se maintenir et de partager sa passion du champignon, M. MOIOLI a pour principal projet de développer les visites de sa champignonnière, notamment à destination des scolaires. Jusque là il se heurte à un problème de taille : la sécurisation du site. C'est pourquoi il recherche une autre carrière, qui serait plus adaptée à l'accueil du public et à la vente sur place. Si vous avez connaissance d'opportunités à ce sujet, n'hésitez pas à rentrer en contact avec

1/20



Une production de qualité qui gagne à être connue

→ Les ingrédients du champignonniste

Pour la culture des champignons de Paris, M. MOIOLI met à profit :

- Un compost constitué de fumier de cheval et de paille de blé. Le mélange est réalisé par une coopérative rassemblant une dizaine de champignonnistes à l'échelle régionale. Le compost est préalablement pasteurisé afin d'éliminer les parasites et les éventuels champignons concurrents.
 - Du mycélium (= partie végétative des champignons), inséré sur un support du type grain d'orge ou de millet.
 - Un lieu souterrain permettant de maintenir les champignons de Paris dans l'obscurité, et de réguler trois paramètres majeurs de la production : la température, l'humidité et la circulation de l'air.
- Contrairement aux producteurs hollandais ou polonais qui dominent maintenant le marché du champignon de couche, M. MOIOLI réalise encore sa production dans un « lieu naturel », une ancienne carrière de pierre. Un gage de qualité pour les champignons, qui réserve toutefois quelques surprises de temps à autre car « la nature a toujours le dernier mot ».



→ Une culture surprenante

La culture du champignon de Paris se fait en quatre étapes :

L'ensemencement

Contrairement à ses collègues franciliens, M. MOIOLI réalise lui-même l'ensemencement du compost avec le mycélium. Le panel de variétés dont il dispose pour sa production s'est fortement restreint ces dernières années avec l'industrialisation de la production au niveau international. Aujourd'hui il ne peut plus cultiver que quelques variétés de champignons blancs, par exemple.

Le compost ensemencé est réparti dans des containers métalliques, qui sont empilés. Jusqu'en 2000, la culture se faisait uniquement en sacs plastiques (cf. photo ci-contre), ce qui imposait de fortes tâches de manutention et demandait une surface de production plus importante.



L'incubation

Pendant 15 jours, les containers sont placés dans une atmosphère humide (85 à 95%) à 22-25°C afin d'initier le développement du mycélium du champignon.



Le gobetage et la pré fructification

Un substrat constitué d'un mélange de moellons de carrière pilés et de tourbe est réparti à la surface des containers ; c'est le mélange sableux qu'on retrouve parfois à la base des champignons dans les étals. Ce substrat doit réserver une bonne rétention de l'humidité pour favoriser la croissance.

Les champignons entrent alors dans une phase dite de pré fructification pendant deux semaines. La température doit être d'environ 18°C pour les champignons blancs et de 14°C pour les blonds.

La récolte

De la cinquième à la neuvième semaine, M. MOIOLI réalise seul la récolte des champignons, à raison de 300 kg par semaine. C'est l'opération à laquelle il consacre le plus de temps dans son travail.

Pour sélectionner les champignons arrivés à maturité, tout est affaire de coup d'œil et de doigté : le chapeau commence à s'aplatir légèrement, et la collerette commence à apparaître.

En cours de culture, le champignon peut être confronté à deux difficultés : la concurrence avec un autre champignon, appelé « molle », et le parasitage par les larves de moucheron. Si le nombre de problèmes sanitaires est restreint, leur impact peut néanmoins être important. En effet, le panel des produits phytosanitaires permettant de lutter contre la molle et contre le moucheron se réduit chaque année car les champignonnistes ne sont plus assez nombreux pour justifier la production de pesticides spécialisés par les fabricants. De fait, la production de M. MOIOLI est donc quasiment biologique ! La conversion en agriculture biologique constitue d'ailleurs l'un de ses projets à terme.

Commercialisation et visite de la champignonnière



→ M. MOIOLI vend l'essentiel de sa production par la vente directe en demi-gros ou au détail. Il s'adresse à la fois aux particuliers, aux comités d'entreprise et aux restaurateurs. Le surplus est écoulé sur le marché de Rungis.



Pour vous approvisionner localement en champignons de Paris, pieds bleus, pleurotes et lentins de chêne, rendez-vous donc à la champignonnière « Les Carrières » à Montesson. Pour les curieux, cela pourra être l'occasion de bénéficier de la visite de la champignonnière par M. MOIOLI. Un moment assurément passionnant pour découvrir un produit local que l'on connaît trop peu : testé et approuvé !



Horaires de ventes à la champignonnière :

Toute l'année :
lundi au vendredi de 11h à 12h30 et de 13h30 à 15h,
le samedi de 11h à 12h15 et de 15h à 16h.
(possibilité de livraison)

CHAMPIGNONNIERE « LES CARRIERES »

Angle de l'avenue du Général de Gaulle et de la rue Jean Macé
78 360 MONTESSON
Tél. : 06.09.06.21.52