

## *Les étapes de la culture du champignon de couche*

La culture des champignons en carrière est très méthodique et se déroule en " étapes. Le plus long est de préparer le support de culture, constitué de compost.

### **La préparation du compost et sa stérilisation :**

La préparation du compost se déroule en deux temps. Il est fabriqué à partir de fumier de cheval et de paille. Le compost servira de substrat nourricier aux champignons.

#### - Une 1ère phase de 15 jours, en extérieur :

On commence la préparation du compost à l'extérieur. Au départ, les championnistes le préparaient à même la terre. Par la suite, la dalle béton fit son apparition, et enfin on couvra la zone de compostage.



*Plate-forme de compostage d'une champignonnière*



*Retournement et arrosage du compost en extérieur*

L'objectif est de permettre au fumier de se décomposer partiellement par **fermentation**. Cette réaction permet de rendre, par la suite, les éléments nutritifs assimilables par les champignons. Le fait de préparer le compost sous abris, évite le blocage de la fermentation via des températures trop froides, notamment en hiver. La fermentation est liée à l'activité des **bactéries** qui s'y développent. Pour favoriser leur multiplication on doit leur apporter de l'oxygène, en brassant le compost avec des fourches (**deux retournements**), et de l'humidité en l'arrosant régulièrement. On obtient alors un compost homogène.

#### - Une deuxième phase de 15 jours, en carrière :

On transfère ensuite le compost en carrière, permettant au passage un troisième brassage. On va le disposer en "chaîne", c'est à dire en tas large, et on y ajoute du plâtre. Le transport en carrière se faisait auparavant avec des chevaux, puis les camions ont pris le relais.

L'objectif est de **stériliser le compost** afin d'éliminer tous les champignons parasites et autres pathogènes dangereux pour l'Agaric. Pour cela, on laisse la température du compost atteindre les **60°C** grâce à la fermentation.

*Remarque : Aujourd'hui la plupart des championnistes ne préparent plus leur compost eux mêmes, mais il est livré par la coopérative agricole dédiée aux championnistes.*

---

### **Ensemencement ou "lardage":**

Quand la température commence à diminuer, on organisait le compost, soit en meules, soit dans des cagettes, soit dans des sacs, suivant les époques et les techniques. On va alors profiter de la température douce de fin de fermentation, environ 20-25°C, pour **ensemencer** le compost avec du **mycélium** de champignon. Cette action est appelée le "**lardage**".



Montage des meules (carrière des Cinq-Mars)



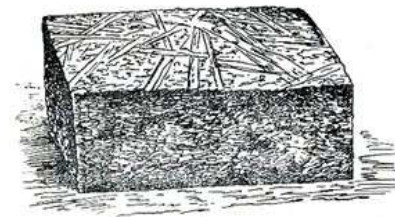
Lardage des meules

Le mycélium est appelé "**blanc de semis**" ou "**blanc de champignon**" ou encore "**blanc vierge**". La plupart du temps, le mycélium était produit par des laboratoires spécialisés (Comme le laboratoire Semycel à Mesnil-le-Roi). Son conditionnement et donc son aspect a varié selon les époques :

- Au départ, c'est à dire jusqu'au **début de 20ème siècle**, le mycélium était conditionné déshydraté, sous forme de **galette** (50 ou 80g) ou de **brique** (10 x 8 x 4cm). Elles étaient livrées dans des paniers d'osiers. Ensuite, on découpait les galettes en morceaux de la taille d'un pouce, que l'on appelait "**lardon**", "**mise**" ou "**noix**", selon les régions. Ces lardons étaient enfoncés dans les meules. Ils ont donné leur nom à cette action d'ensemencement, que l'on appelle le lardage.



Séchage des galettes de blanc (Carrière-sur-Seine)



Brique de "blanc" de champignon

- Par la , et jusqu'en **1950**, les laboratoires envoyaient le mycélium dans des **bouteilles de lait en verre**. Le mycélium s'y développait sur du compost en milieu stérile. La bouteille était fermée par du coton stérile. Afin de récupérer le mycélium, les champignonnistes étaient obligés de casser les bouteilles. Cela explique que l'on retrouve parfois en carrière, des tas de bouteilles de lait brisées.



Bouteille de lait en verre



Restes de bouteilles en verre en champignonnière (Méry)

- A partir des **années 60**, le plastique remplaça le verre. Le mycélium est alors envoyé dans des petite bonbonnes plastiques, elles même enfermées dans un sac plastique stérile. La bonbonne possède une ouverture d'aération équipée d'un filtre. Sur la bouteille est marqué: la marque (le plus souvent "LION"), le numéro de lot, et une étiquette de couleur indiquant la variété du champignon (rouge pour la variété 'blonde' et blanc pour la variété "blanche"). Ces bouteilles furent utilisées jusque dans les années 90.



Bombonnes en plastique dans lesquelles on recevait le mycélium



Filtre situé dans le bouchon et servant à maintenir le milieu stéril

- Actuellement, le mycélium est livré sur des **grains d'orge**. Les coopératives de championnistes, les mélangent dans le compost et envoient la caisse de culture toute prête aux championnistes.

Le mycélium va alors se développer, grâce à une température constante de 25°C et à une humidité importante entretenue par arrosage. On arrose le compost et le sol de la carrière à l'aide d'arrosoirs à pomme. La température constante et l'humidité élevée des carrières trouvent tout leur intérêt ici.

### Le gobetage et la "fructification":

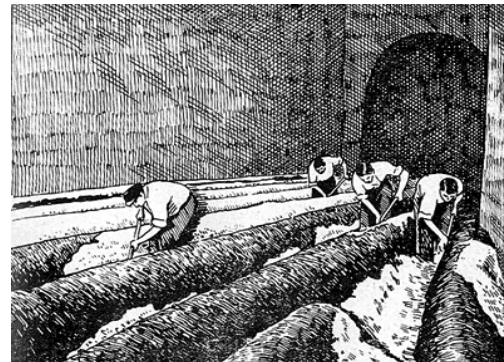
Cette étape a pour but de forcer les champignons à "fructifier", c'est à dire à former des carpophores.

Lorsque le mycélium a recouvert d'un voile blanchâtre tout le compost, on dépose dessus un mélange de tourbe blonde (10%) et de **pierres calcaire broyées**. Ce calcaire broyé, appelé **tuffeau** ou "**Cron**", était issu des déchets d'exploitation de carrière. Par la suite, des machines furent créées spécialement pour faire du cron. Bien que leurs aspects varient selon les époques, elles sont toutes équipées de marteaux qui réduisent en poudre les petits morceaux de calcaire que l'on y enfourne.

Cette poudre est étalée et tassée sous forme d'une **couche uniforme** d'environ 2 cm d'épaisseur, c'est le **gobetage**. A l'époque des meules, on étalait le cron avec une pelle en bois spécifique, appelée "**taloche**", ou une truelle. Le geste était très technique et certains ouvriers étaient spécialisés dans ce travail. On les appelait les "**gobeteurs**". La couche de cron va permettre de garder l'humidité du compost.



Gobetage réalisé avec une taloche (carrière de Chavenay)



Dessin du gobetage



Ancienne machine permettant de préparer le tuffeau (Méry)



Machine moderne à tuffeau (Savonnière)

