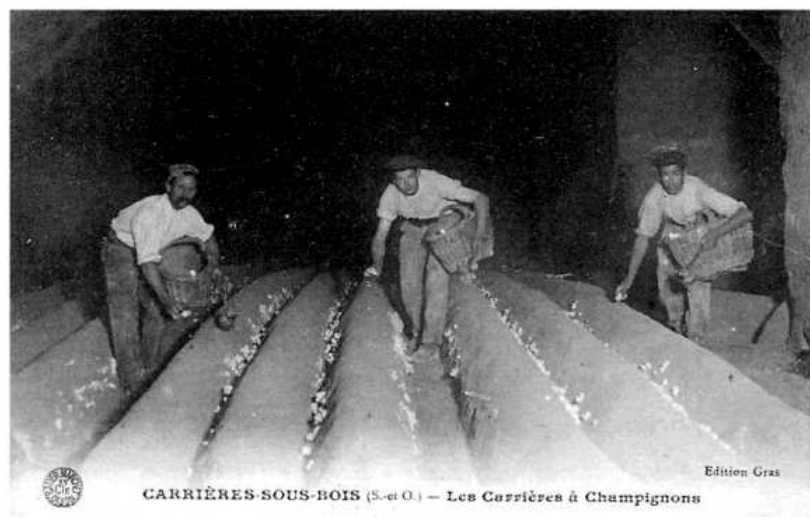


## Récolte et conditionnement des champignons

La cueillette des champignons, bien que toujours manuelle, a connu des évolutions afin de diminuer sa pénibilité. Le conditionnement des champignons pour la vente a été en grande partie mécanisé.

### La récolte :

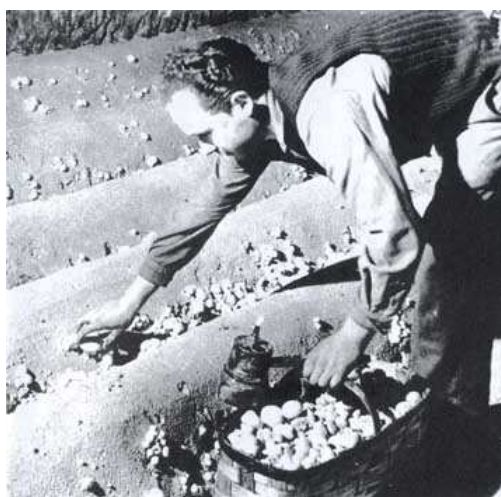
L'apparition des champignons débute 30 à 40 jours après l'ensemencement, et dure pendant **6 semaines**. Au cours de cette période, les champignons vont pousser cycliquement. Le nombre de récoltes est compris entre **3 et 5 "volées"**. Après, le mycélium est épuisé et la cave est vidée et désinfectée. Les champignons sont récoltés à la main, on parle de "**cueille à la volée**". Cela permet au cueilleur de les trier en fonction de leur taille, de leur calibre, de leur présentation (entier ou pied coupé) et de leur maturité.



Récolte avec des gros paniers d'osier

Afin de ramasser les champignons, les cueilleurs sont munis de "paniers" qui ont évolués en fonction des époques. Globalement, la taille des "paniers" a diminuée afin de diminuer la pénibilité de la cueillette. On peut distinguer selon les époques :

- Le **panier en osier de 12kg** est contemporain de l'époque des meules (utilisé jusqu'en 1950).
- Le petit **panier en lamelles de bois de 5kg**. Une version en plastique apparaît (années 60) avec la culture en sac.
- La **cagette en bois de 3 kg** qui se développe en parallèle. Actuellement, on utilise des cagettes en plastique.



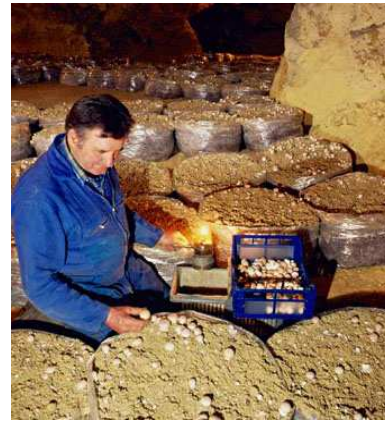
Cueillette à l'aide d'un panier à lamelles de bois



Version plastique



Cagette en bois (photo Triolet)

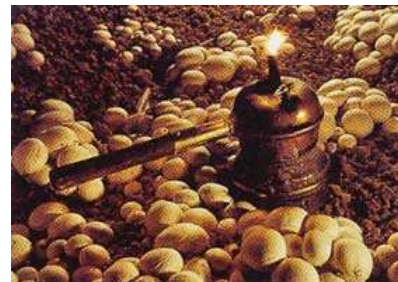
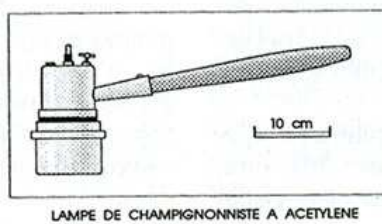


Cagette actuelle en plastique . (photo Triolet)

### L'éclairage :

Pour s'éclairer, les champignonnistes utilisaient un modèle de petites **lampes à acétylène** spécifique. Elles ont la particularité d'avoir un manche en bois qui permet de les manipuler esément d'une main. Le manche offrait également la possibilité de fixer la lampe dans les lignes de trous, laissés par l'extraction de la pierre. Elles fonctionnaient grâce à la combustion de l'acétylène issu de la réaction du carbure et de l'eau.

De nos jours, elles sont remplacées par des **lampes de mineurs** qui marchent via une batterie rechargeable. Les cueilleurs remettent à charger leurs lampes, pour la nuit, sur des supports en bois reliés à un transformateur électrique.



Lampe acétylène de champignonniste (E. Gaffard)



Ancien support de recharge des lampes à batterie



Récolte manuelle avec des lampes électrique (photo Triolet)

### Le transport et le conditionnement :

Dans la carrière le transport des cagettes est assuré par des camionnettes ou des tracteurs. On peut trouver en carrière, de nombreuses épaves de véhicules de champignonnistes.

Les champignons sont ensuite calibrés en fonction de leur taille, puis, on les conditionne directement dans des **barquettes** de 500

g ou dans des **cageots** de 2 à 3 kilos. Les barquettes sont ensuite pesées, filmées, étiquetées et conservées en **chambre froide** à 2°C, pendant 2 jours au maximum.



Transport des cageots vers la chambre froide ( photo Triolet)



Reste de véhicules de champignonnistes (Méry)



Etiquette de l'ancienne entreprise CHAMPISAC, aujourd'hui fermée

### Le Marché français du champignon :

Le marché du "champignon de Paris" en France a traversé une **crise** importante. La production Française est passée du 1er rang mondial, au début du 20ème siècle, au 3ème à partir des années 1990, derrière la chine et les Etats-Unis. La production française représentait alors environ **14% de la production mondiale**. Cependant aujourd'hui, la quasi totalité des producteurs ont disparut en 15 ans malgré une grosse campagne publicitaire financée par l'Europe (il ne reste qu'une cinquantaine de producteurs en France !). L'Ile-de-France est la première région touchée, avec 4 producteurs, représentant 8% de la production nationale. Les causes sont multiples: pression foncière, coup de la main d'oeuvre et surtout une concurrence des nouveaux pays, comme la Pologne.

Les pays scandinaves restent très concurrentiel grâce à une mécanisation du conditionnement, du calibrage et surtout une culture dans des chambres thermiques et non en carrière. C'est ici que s'achève l'histoire du champignon en carrière.





*Récolte manuelle avec calibrage automatisé direct (brochure scandinave)*

*Machine de conditionnement en barquette (brochure scandinave)*



*Pesée électronique (brochure scandinave)*

