

La culture du champignon



Découvrez la champignonnière Spinelli

Après l'exploitation des carrières pour l'extraction de ses pierres, activité ancestrale de notre commune, la myciculture - ou culture du champignon - s'y est développée. Elle a longtemps été un élément important de l'activité économique. Aujourd'hui, il ne reste qu'un seul champignonniste, Jean-Louis Spinelli qui continue avec conviction de produire du champignon de couche français traditionnel.

Le digne descendant d'une tradition familiale

Jean-Louis Spinelli possède le calme de ceux qui suivent le rythme que la nature leur impose. Comme son père et son grand-père avant lui, il exerce le métier de champignonniste. Avec neuf salariés pour ses deux carrières, il fait pousser des champignons de Paris blancs et rosés, des pleurotes et des pieds-bleus. Aujourd'hui à la retraite, Jean-Louis «ne lâche pas les champignons comme ça » et descend encore tous les jours dans sa carrière.

Une culture toute en délicatesse

Si la culture du champignon se fait traditionnellement en souterrain, c'est parce que la température y est constante, et que l'humidité y est grande. « Nous pouvons y recréer les conditions d'automne et de printemps qui conditionnent la pousse du champignon », précise-t-il.

L'entreprise récolte en moyenne 7500 kilos par semaine, au bout d'un cycle de production qui dure deux mois. Au départ, les bacs de culture arrivent de la coopérative que les Spinelli ont créée avec d'autres champignonnistes dans les années 1980.

Le champignon arrive à terme au bout d'un mois, la récolte peut alors commencer, par « volée ».

La récolte à la main s'impose pour ce végétal si délicat quand il est vendu en produit frais. Dans l'industrie de la conserve, nul besoin d'être aussi méticuleux, le ramassage est automatisé.

Un des cinq champignonnistes d'Ile-de-France

Il ne reste que cinq champignonnistes en Ile-de-France, dont trois dans les Yvelines.

Après des années noires liées à l'arrivée massive de produits venus de l'étranger, le marché du champignon de couche français semble repartir : « Les consommateurs commencent à se rendre compte que la culture traditionnelle en carrière produit des champignons plus goûteux, explique Jean-Louis. Les métiers de bouche me contactent, les chefs de grands restaurants me sollicitent...

Notre champignonnière est même passée à la télévision dans l'émission de Cyril Lignac, « Chef la recette ! ».

Jean-Louis vend sa production à Rungis ou directement à des supermarchés. Il valorise l'aspect traditionnel de son activité et son champignon de couche rosé qui a beaucoup de mal à pousser en dehors des carrières.