Culture des champignons

Passé des catacombes de Paris à l'humidité des caves troglodytiques du Val de Loire, le champignon de Paris est un des produits phares du territoire du Parc. Sa production s'est aujourd'hui industrialisée mais il reste quelques artisans et sites touristiques réalisant de la vente directe.

DES CATACOMBES DE PARIS AUX CAVES TROGLODYTIQUES DE SAUMUR

En dépit de son nom, le « champignon de Paris » pousse principalement… Dans le Val de Loire, et plus précisément dans le **Saumurois**, qui concentre à lui seul plus de 50 % de la production française !

La culture du champignon se développe d'abord dans les sous-sols de la capitale. Mais elle devient un obstacle à la construction du métro : la production est délocalisée en Val de Loire à la fin du XIXe siècle, au moment où l'exploitation du tuffeau décline et libère des kilomètres de galeries souterraines.

Avec leur température constante (12-14 °C) et leur taux d'humidité élevé, les caves troglodytiques offrent des conditions idéales pour le développement des champignons. La proximité de l'école de cavalerie de Saumur permet d'alimenter les exploitations en fumier frais, qui sert à la fabrication du substrat.

©David Darrault
Laurence Laboutière, productrice de champignons à Montsoreau

LA CULTURE DU CHAMPIGNON, D’HIER À AUJOURD’HUI

Dans l’obscurité des galeries, les champignons sont cueillis à la main par les ouvriers. Mais à partir de la seconde moitié du XIXe siècle, la culture du champignon se modernise fortement et quitte les « troglos » pour de grands hangars. La production s’industrialise.

Aujourd’hui, seuls les champignons frais sont encore ramassés manuellement. Pour les produits destinés aux conserves, la cueillette est mécanisée.

La concurrence venue de l’étranger (Pologne, Pays-Bas, Chine) est féroce, entraînant la disparition de la plupart des producteurs au profit de grosses exploitations. C’est d’ailleurs à Saumur que se trouve France Champignon, le leader national.

Culture des champignons - Entreprise Champi Bio à Chacé©Nicolas Van Ingen

DÉCOUVRIR LES CHAMPIGNONNIÈRES AUTOUR DE SAUMUR

Seuls quelques artisans travaillent encore dans les galeries souterraines. Ils alimentent restaurants et épiceries spécialisées en champignons de Paris, mais aussi pleurotes, shiitakés et pieds bleus. Vous pouvez acheter leur production directement sur site, ou sur les marchés du territoire.

Au passage, n'oubliez pas de goûter l'une des spécialités locales :**les galipettes**, de gros champignons que l'on farcit de fromage, de rillettes, d'andouille, etc. D'où vient ce nom ? Pour le savoir, rendez-vous dans les musées et caves du territoire : le musée du champignon à Saumur, la Champignonnière du Saut aux Loups à Montsoreau ou la Cave vivante du champignon au Puy-Notre-Dame. Vous y découvrirez le fonctionnement des champignonnières et leur histoire dans la région.

Vous aimerez aussi

La côte saumuroise

À VÉLO | LOIRE | VILLES

Saumur

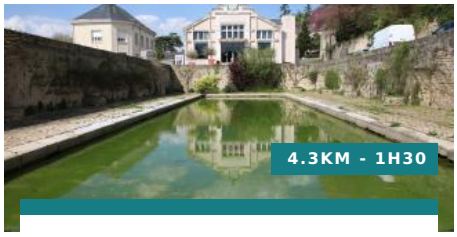
Lire la suite +

Turquant, un tendre cœur de pierre

SENTIERS DU PARC | TROGLOS

Turquant

Lire la suite +



Doué, de l'ombre à la lumière

SENTIERS DU PARC | TROGLOS

Doué-la-Fontaine

Lire la suite +

Les plus consultés

Venez jouer au musée !

ATELIER

PATRIMOINE BÂTI ET HISTOIRE

Chinon

Musées de la Communauté de communes Chinon Vienne et Loire

Qui a dit qu'il était interdit de s'amuser au musée ? Nous ? Certainement pas ! D'ailleurs, chaque premier dimanche du mois, nous accueillons les...

Lire la suite +

Cycle TOURLET : à la recherche des bulbeuses vernales

SORTIE | PLANTES

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine

Les sorties botaniques exploratoires reprennent ! Au milieu des ceps, recherchons la flore vernale et, peut-être, trouverons-nous quelques plantes...

Lire la suite +

Conférence "Le regard d'un photographe sur l'évolution de la biodiversité"

CONFÉRENCE | ANIMAUX

Maison du Parc

Louis-Marie Préau vous partage son regard de photographe naturaliste sur l'évolution de la biodiversité.

Lire la suite +