



# 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 XIX<sup>e</sup> 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 XX<sup>e</sup> 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

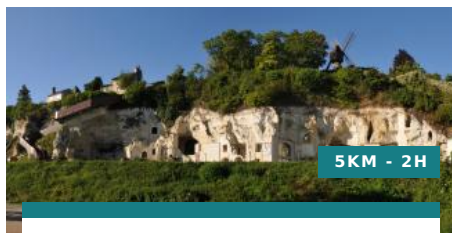
À  
VÉLO

LOIRE

VILLES

Saumur

[Lire la suite +](#)



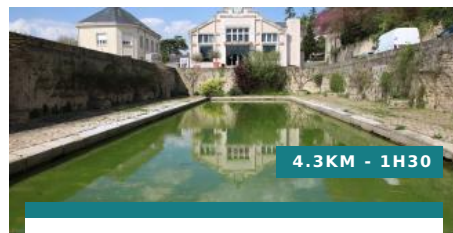
## Turquant, un tendre cœur de pierre

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



## Expo permanente "Gens de peu, gens de biens qui font du beau"

EXPOSITION

ANIMAUX

Montsoreau

Maison du Parc

Chut ! On vous murmure à l'oreille. Laissez-vous conter la vie de **la Loire et de ses habitants au fil des siècles**. Et le moins que l'on puisse dire, c...

[Lire la suite +](#)



## Thème de l'année : Pierre habitée

FAUNE

Les enfants pourront appréhender les troglos, le petit patrimoine, les grands édifices, l'histoire d'un village et même la pollution intérieure !

[Lire la suite +](#)



## La boule de fort

INSOLITE

Moins connue que la pétanque, la boule de fort est un jeu traditionnel mais surtout atypique de l'Anjou. Rassemblés au sein de cercles, les joueurs...

[Lire la suite +](#)