

Méry-sur-Oise : la culture des champignons relancée
(21/09/2007 10:08)

Si vous cherchez Bruno Zamblera, vous le trouverez soit dans sa carrosserie de Champagne-sur-Oise, soit à mille pieds sous terre dans sa carrière mérysienne. Il y a quelques mois en effet, ce fils et petit-fils de champignonnistes a relancé la culture de cryptogames. *« Cela fait quatre génération que nous travaillons dans la culture du champignon, mais il y a une vingtaine d'années, mon père ne pouvait plus supporter les prix de plus en plus bas et la concurrence des pays de l'est. À l'époque, le kilo de champignons était à 6 francs alors que son coût de production avoisinait les 9 francs. Du coup, un grand nombre de champignonnières a fermé dont la notre »*, raconte Bruno Zamblera.

La qualité plutôt que la quantité

Aidé de son père, ce Mérysien mise sur la qualité de ses produits plutôt que sur la quantité. *« Pour commencer, nous allons produire en petite quantité, faire de la production à la demande en quelque sorte. Les champignons sont vendus directement sur place et chez quelques maraîchers de la région. Ils sont cueillis à la main chaque jour pour garantir leur fraîcheur et leur goût naturel »*, explique le champignonniste.



Cultiver un champignon n'est pas si facile qu'on pourrait le penser et Bruno Zamblera le sait bien. Pour que cette plante qui ne produit pas de fleur et dont les organes de fructifications sont cachés puissent pousser, il faut de la chaleur, de la fraîcheur et parfois même de la lumière. *« Pour le champignon de Paris par exemple, nous installons des bacs dans lesquels se trouvent un substrat à base de fumier de cheval et de déchat organique comme la paille. Ce compost est pasteurisé puis on y introduit une matière blanche sous forme de plaquettes, le mycélium »*, confie Bruno Zamblera.

L'envahissement du mycélium s'effectue alors dans des chambres d'inoculation à 24°C. L'opération va durer une semaine. « Ensuite, on place les bacs dans une autre salle de la carrière pendant deux semaines, à 18°C avec une humidité saturée et une très bonne aération ». Pointeront ensuite les petits champignons de Paris. La récolte va s'échelonner sur 8 à 12 semaines.



Dans sa carrière, Bruno Zamblera ne cultive pas que du champignon de Paris rosé. « Je fais du blanc, celui que l'on trouve en quantité sur le marché, mais aussi des pleurottes, des chitakés ou encore des cornucopies », détaille Bruno Zamblera.

*Découvrez les saveurs incomparables des champignons de Bruno Zamblera dans sa champignonnière située au 3 rue Thérèse Lethias.
Tél. : 01 34 64 83 94 ou 06 80 08 35 22.*

Nicolas BRIARD