Visite de la champignonnière de la Marianne

Un (petit) groupe d'amapiens s'est retrouvé samedi 17 Octobre 2009 à la champignonnière de la Marianne, où Bruno Zamblera nous attendait pour nous faire visiter son exploitation et nous expliquer ses techniques de culture.

La champignonnière est installée dans une partie d'une ancienne carrière, et appartient à la famille Zamblera. Elle est divisée en cellules séparées; chaque cellule est fermée par une porte ou un plastique et peut être, si besoin, chauffée et éclairée séparément. Le fait d'être sous terre procure une inertie thermique qui réduit les besoins de chauffage. Chaque cellule peut aussi être ventilée par ouverture de fenêtres donnant sur le complexe de caves, si besoin: cela permet de réguler la température, par exemple en Avril-Mai pour réchauffer les cellules. Une fois par an, durant l'été, toutes les cellules sont désinfectées à l'eau de Javel puis ventilées pour éliminer les résidus de désinfectant.

Chaque variété de champignons a des besoins différents et est cultivée séparément des autres (y compris deux variétés de champignons de Paris: blond -celui que Bruno Zamblera nous apporte à l'Amap- et un peu de blanc, qu'il fait pour répondre à la demande d'un revendeur).

- Les champignons de Paris sont cultivés entre 13° et 15°; il leur faut juste un peu de chauffage l'hiver, et pas de lumière.
- La plupart des autres champignons (variétés de pleurotes, lentins, pieds bleus) ont aussi besoin de la même température, mais réclament de 10 à 12h de lumière par jour; Bruno éclaire les cellules la nuit, pour profiter du tarif de nuit pour l'électricité, et de l'éclairage quand il fait sa cueillette au matin.
- Certains champignons (pieds bleus) ont besoin d'une température un peu plus élevée; pour réduire les besoins en chauffage, Bruno produit ces variétés de champignons seulement en automne et au printemps.

Les champignons sont cultivés, soit sur les ballots de paille pré-ensemencés par un laboratoire externe, pour les variétés de pleurotes et les lentins, soit, pour les champignons de Paris, dans de grands bacs de fumier (venant des écuries de la région de Chantilly) ou de paille broyée, mélangés à du sable et également préparés à l'extérieur par une coopérative. Pour les pieds bleus, Bruno est le seul champignonniste de la région à les cultiver et il n'y a donc pas de pré-ensemencement externe: il les cultive dans de grands bacs de fumier qu'il ensemence lui-même. Les moucherons venant des pieds bleus sont piégés par une lampe qui les attire et est couplée à une résistance qui les grille. Le cycle de l'insecte est ainsi interrompu, évitant la propagation sur d'autres champignons et l'apparition de taches.

Avant d'être mis en production, les champignons de Paris ont besoin de deux semaines d'incubation à une température aux alentours de 24°; pour limiter le transport Bruno fait venir de la coopérative des bacs ayant une durée d'incubation différente, et termine les incubations dans une de ses caves. Un bac est ensuite productif pendant plusieurs semaines, 5 au maximum.

Les champignons puisent tout ce dont ils ont besoin dans le substrat de culture, jusqu'à épuisement. Ainsi un ballot de paille pèse plus d'une dizaine de kilos lorsqu'il arrive à la cave, ensemencé et humidifié, et environ 500g plusieurs semaines plus tard, lorsque la production s'arrête. Ces ballots sont alors recyclés comme compost chez des cultivateurs des environs.

Jusqu'à l'année dernière, Bruno Zamblera vendait une bonne partie de sa production à Rungis; cependant les prix de vente sont aléatoires, et dépendent en particulier des importations de champignons cultivés dans les pays de l'Est (Pologne, Hongrie). Actuellement, la plupart de la production de la champignonnière est vendue par des contrats avec différentes Amaps de la région parisienne, ou en vente directe: soit au magasin de la champignonnière (ouvert le samedi matin), soit par accords avec d'autres producteurs ou des ventes directes ponctuelles. Seuls quelques champignons « exotiques » sont encore vendus à Rungis.