



Compte-rendu de la visite à la champignonnière d'Allenc

PASSION JARDIN AU NATUREL

mercredi 11 mars 2020

Nous étions **19 personnes** à visiter la champignonnière en cave sans aucun traitement et rencontrer la responsable : **Emmanuelle JAVELAUD**.
Nous nous sommes répartis en 2 groupes.

La cave bien aménagée dans une ancienne étable était petite (50 m²) mais bien remplie de blocs de substrats pour la culture des champignons de Paris bruns ou agaric.

Les blocs (20 kg) arrivent tout prêt, constitué principalement de fumier de cheval dans lequel repose le mycélium. Il suffit de rajouter un peu de terre calcaire et d'arroser tous les 2 jours pour voir se développer les champignons au bout de 3 semaines environ.

Les conditions de température sont celles d'une cave 10°C environ, un peu plus l'été, pas de lumière et une hygrométrie de 85%. Il y a 3 ou 4 récoltes par bloc, ce qui demande une bonne organisation pour la rotation des blocs et l'arrivage qui se fait toutes les 6 semaines.

Il y a beaucoup de manutention (2 personnes l'aident pour ce travail) à supprimer.

A l'étage se trouve le local pour les pleurotes (25 m²) qui poussent plus rapidement en 10 jours mais elles ont besoin de lumière (qui est artificielle).

Nous ne sommes pas allés les voir car les spores sont allergènes.

A l'étage supérieur se trouve le local aménagé pour les endives, local de 5 m² qui permet d'utiliser les blocs de substrats après la récolte des champignons.

Cette personne a plusieurs points de vente :

- la boutique paysanne à Mende
- le panier de Maya à Marvejols
- plusieurs marchés dont La Canourgue, **Langogne** et Millau
- assure une vente directe chez elle le vendredi de 17 h 30 à 18 h 30

Tél : **06 88 46 33 23** - adresse mail : lachampignonniedallenc@gmail.com

Nous la remercions particulièrement de nous avoir reçus et d'avoir pu découvrir la culture du champignon de Paris que nous consommons tout frais avec plaisir.

Nous avons ensuite visité le très beau village que plusieurs personnes ne connaissaient pas, église et clocher, four à pain, manoir en bordure de la voie ferrée.