

Compte rendu de la visite à la Champignonnière

Nous sommes partis à 9 h en bus à la Champignonnière de Mareuil sur Cher, le 27 avril avec Maîtresses Nicole et Aude, Mme Bouhier et Dominique le chauffeur du bus.

Nous sommes arrivés à 9h 30 et avons été accueillis par Mr Fauchère.

Nous avons traversé beaucoup de galeries sans lumière, très sombres, car la champignonnière se trouve dans des grottes de pierre de tuffeau.

Nous avons d'abord vu des blocs de compost composé de paille, de sciure de chêne, d'engrais et de mycélium (racines du champignon).

La température dans la grotte est de 15°.

On y cultive des shiitakes et des pleurotes. Il faut 8 à 10 heures de lumière par jour.

Monsieur Fauchère récolte 1 tonne de champignons par semaine.

Chaque bloc produit 4 kg de champignons environ.

Le champignon est récolté au bout de 2 à 5 jours.

Il revend ensuite les blocs à des agriculteurs pour de l'engrais pour leurs champs.

Il vend ses champignons à des grossistes mais pas aux particuliers.

Le kilo de shiitake coûte 10 € et les pleurotes 5€.

Pour les pleurotes, il faut une température de 12° et une ventilation.

Nous avons vu des traces de main sur les blocs. En fait, il faut frapper les blocs pour stimuler la pousse du champignon.

Le shiitake a le goût d'un autre champignon : le cèpe.

Nous sommes repartis à 10 h 20 et sommes rentrés à l'école, contents de notre visite.

Nous remercions Mr le Maire et Mme Bouhier qui ont organisé cette visite et surtout Mr Fauchère pour nous avoir accueillis.

