

Plongez 20 mètres sous terre dans la champignonnière de Laigneville

A la tête de neuf salariés, Ludovic Barré est l'un des deux derniers champignonnistes de l'Oise. Ce samedi, il ouvrira les 3 ha de galeries qu'il parcourt depuis 27 ans aux visiteurs.



Laigneville. Ludovic Barré et ses neuf salariés produisent 450 t de champignons par an. LP/Thibaut Chéreau

Par **Thibaut Chéreau**

Le 13 septembre 2019 à 16h53, modifié le 13 septembre 2019 à 20h15

Il y a d'abord un petit chemin en pente qui s'enfonce dans la verdure en quittant la rue de la République, à Laigneville. Au bout de quelques minutes, une immense falaise de calcaire apparaît entre les arbres. Nous sommes arrivés à la champignonnière de la Croix-Madeleine, le domaine souterrain de Ludovic Barré et de ses 9 salariés. Il n'en existe qu'une autre dans l'Oise.

LIRE AUSSI > [A Paris, la ferme aux champignons va s'étendre](#)

Samedi, ses portes seront ouvertes aux curieux pour une visite. « Il y a trois hectares de galeries mais ce n'est pas possible de se perdre, explique le maître des lieux, en s'enfonçant dans le tunnel d'accès. Il n'y a qu'une entrée et qu'une seule sortie, on retrouve tout le monde. »

Une carrière au XIXe, un abri lors de la Seconde Guerre mondiale

Peu à peu, la lumière du jour est remplacée par celle des néons. A 20 mètres sous terre, l'odeur caractéristique de la pierre et la température ambiante de 15 °C créent une atmosphère unique. « La roche est une matière vivante, poursuit Ludovic Barré, qui a dû allumer sa lampe torche. Pendant les orages, il y a plus d'humidité. »

La galerie s'achève et les premiers bacs de culture des champignons apparaissent. La champignonnière de la Croix-Madeleine est le vestige d'une carrière du XIXe siècle. Seuls les gigantesques piliers tournés rappellent encore cet héritage. Plus tard, le lieu a servi d'abri durant les bombardements de la Seconde Guerre mondiale.

Une récolte en quinze jours

Féru d'histoire et entre les murs depuis 27 ans, Ludovic Barré n'oublie pas ses précieux champignons. Accroupi, le producteur inspecte un carré proche de la récolte. « Le plus important, c'est le compost, indique-il. Le mien est fait à base de crottin de cheval collecté à Chantilly. S'il est bien dosé, les champignons seront de qualité. »

Des grains de seigle recouverts de mycélium permettent le développement des champignons. Une fine couche de pierre de Saint-Maximin broyée et de tourbe déposée sur le compost permet une récolte en quinze jours.

Des supermarchés et des épiceries parisiennes comme clients

Ludovic Barré produit ainsi 450 t de champignons blancs et de champignons rosés chaque année. Des chiffres loin des 840 t annuelles des années 1990.

Il y a dix ans, la concurrence des pays de l'Est et la baisse des prix proposés par les grossistes ont failli être fatales à l'entreprise de neuf salariés. Aujourd'hui, le producteur multiplie les clients pour garantir sa stabilité financière. Des supermarchés de la région et des épiceries parisiennes.

Newsletter Oise

Chaque matin, l'actualité de votre département vue par Le Parisien

JE M'INSCRIS

☐ Votre adresse mail est collectée par Le Parisien pour vous permettre de recevoir nos actualités et offres commerciales. [En savoir plus](#)

Visite ce samedi, à 10 h 30. Inscriptions auprès de l'office de tourisme au 03.75.19.01.70.



VOIR LES COMMENTAIRES

Île-de-France & Oise



Business des parkings : Sofiane a trouvé le bon filon pour gagner de l'argent



Guerre des bandes : ils sèchent les cours car leur lycée est «en territoire ennemi»

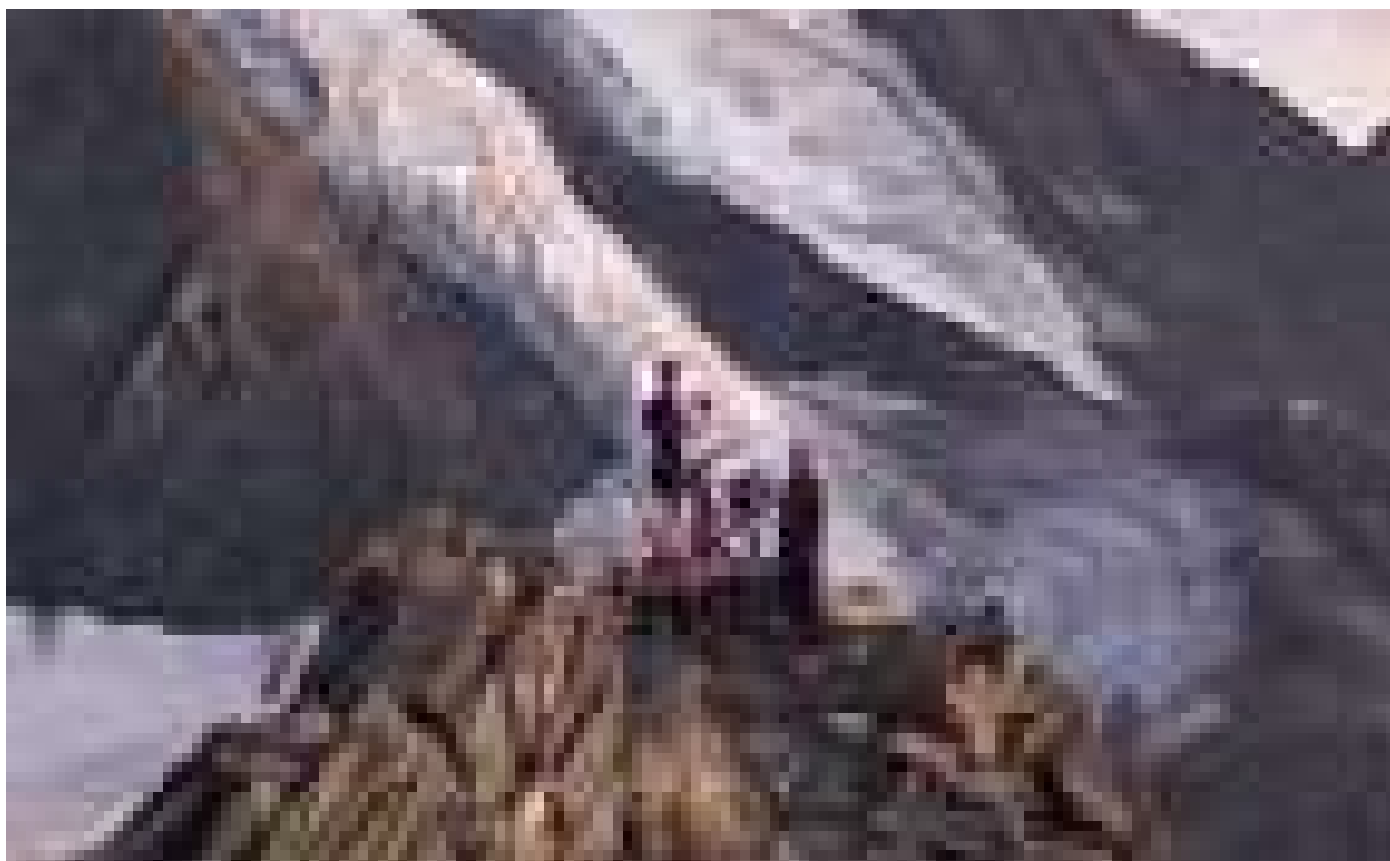


Paris : un centenaire meurt dans l'incendie d'une maison de retraite



Parmain : la liste de Nicole Dodrelle remporte les élections municipales

Articles les plus lus



Guide Shopping Le Parisien



Gaz et électricité : baissez votre facture avec l'achat groupé (nouveau)

Monaco - Marseille : regardez le match sur Canal+ avec le 1er mois offert

Canal+ : profitez du premier mois offert pour regarder la Ligue 1 Conforama

Sélection shopping

Auto-Moto



Mercedes Classe C
47900€



Porsche Macan
59999€



Skoda Superb
42190€



Volkswagen Golf
20990€

Près de 300 000 annonces auto-moto

[LaCentrale.fr](https://www.lacentrale.fr)

Codes promo

Codes promo Cdiscount

Codes promo Amazon

Codes promo Sephora

Codes promo La Redoute

Codes promo Asos

Codes promo Sarenza

Codes promo Nike

Codes Promo Darty

Plus de 2000 marchands

[Voir](#)

Services

Programme TV

Météo

Offres d'emploi

Annonces immobilières

Billetterie spectacles

Citations et proverbes

Blog de vin

Logiciels

Tous les services

[Voir](#)