LP/FANNY DELPORTE

Val-de-Marne

Le docteur Christian, 101 ans, soigne ses patients… chez lui

P. V

Votre fait du jour **Comment le réseau chinois blanchissait l'argent de la drogue** P. VI-VII

Matin 5° Midi 14° Soir 10°

Mardi 18 avril 2023 • Oise

Le Grand Parisien

LAIGNEVILLE | L'activité vient de reprendre dans le plus ancien lieu de production du département. Le nouveau gérant, adepte de circuit court et de produits artisanaux, a décidé de diversifier la production.

La champignonnière rouvre enfin ses portes

Simon Gourru

LP/SIMON GOURRU

Laigneville, ce lundi. Après un an et demi d'arrêt, les récoltes reprennent.

APRÈS un an et demi d'arrêt d'activité, des champignons poussent à nouveau dans la plus ancienne champignonnière de l'Oise, celle de la Croix Madeleine, à Laigneville. Désormais, l'Agaricus bisporus, plus connu sous le nom de champignon de Paris, n'est plus la seule variété élevée dans ce dédale de galeries souterraines, ancienne carrière d'extraction de pierre de 13 ha. Pleurotes et shiitakés ont fait leur apparition.

C'est le choix du nouveau propriétaire, Christophe Ménard, qui veut miser sur des produits de qualité pour séduire la clientèle. « Je laisse faire la nature, pas de chauffage, pas d'arrosage, juste un peu de ventilation, détaille le producteur. Produire pour jeter, ça ne m'intéresse pas. Je préfère une méthode traditionnelle, artisanale, avec un coût plus élevé mais un champignon ferme qui tient à la cuisson. Pas juste de la flotte. » De quoi redonner un peu d'élan à une culture traditionnelle, en sous-sol, en chute libre depuis dix ans.

« C'est du frais, ramassé ce matin à 6 heures », rigole Christophe Ménard. Gouaille commerçante en bandoulière, le nouveau champignonniste sait y faire avec les clients. Ce lundi est l'une des deux matinées de la semaine, avec le mercredi, où la vente est ouverte aux particuliers. Et le public est au rendez-vous. À l'image de Dominique et Corinne venus spécialement de Breuil-le-Vert pour faire le plein de champignons. « Ça fait un peu de route mais ça vaut le coup, salive le couple. Nous étions déjà clients de l'ancien patron mais, depuis la fermeture, on avait arrêté d'en acheter. Si c'est pour prendre du champignon polonais en grande surface, ça ne nous intéresse pas ! »

Plus que 5 producteurs en sous-sol en Île-de-France

Une concurrence étrangère, de Pologne donc, mais aussi des Pays-Bas, qui a mis à mal la pratique en région parisienne et dans l'Oise. Car s'il en garde le nom, ce champignon ne pousse plus beaucoup à Paris en culture traditionnelle. Si 800 tonnes sont produites encore chaque année dans les onze champignonnières d'Île-de-France, il n'en reste plus que cinq en sous-sol : trois dans le Val-d'Oise et deux dans les Yvelines. Dans l'Oise, avec la reprise d'activité de Christophe Ménard, elles sont désormais deux.

Pourtant, à la fermeture en septembre 2021, ce n'était pas gagné pour l'ancienne carrière de Laigneville. Un projet de remblais de déchets du Grand Paris était même dans les tuyaux. Jusqu'à ce que la communauté de communes de la Vallée Dorée entre en jeu et décide de racheter le site pour environ 80 000 €. « On parle tout le temps de circuits courts et de nos producteurs locaux, là c'est du concret, se félicite son président, Olivier Ferreira. On sauvegarde une pièce du patrimoine local mais aussi une activité traditionnelle qui disparaît. »

Et le nouveau champignonniste connaît bien les lieux. Ce passionné se fournissait sur place du temps de son prédécesseur afin d'alimenter la dizaine de marchés sur lesquels lui et ses équipes se rendent chaque semaine, à Paris et en région parisienne. « J'adore ça, développe-t-il. Girolles, cèpes, pied de moutons, en septembre, sur les marchés, je peux avoir huit mètres linéaires de champignons. » Une nouvelle activité pour cet artisan conserveur installé depuis 2018 à Chambly, où il fabrique, avec sa société le Meilleur de nos Forêts, 80 000 bocaux de soupes ou de légumes par an, avec des produits locaux, qu'il propose aussi à la vente à la champignonnière.

> **Je préfère une méthode traditionnelle, avec un coût plus élevé mais un champignon ferme qui tient à la cuisson**
>
> **Christophe Ménard,** propriétaire de la champignonnière

C'est sur les marchés, outre la vente aux particuliers, qu'il compte écouler le gros de sa production. Et pas en grande surface, tout du moins pour l'instant. C'est que l'homme connaît bien le milieu : il a été durant vingt ans responsable national fruits et légumes d'une grande enseigne française. « J'aurais dû changer de vie avant, je dors beaucoup mieux depuis, rigole-t-il. Il y a des valeurs dans lesquelles je ne me reconnaissais plus. Où est le sens aujourd'hui d'acheter des fraises et des cerises en décembre ? »

Le souhait de travailler avec les cantines scolaires

Un sens qu'il veut mettre aujourd'hui dans son activité. « Ce que je veux, c'est produire de la qualité, équilibrer mes finances et valoriser les produits locaux. J'aimerais travailler ponctuellement avec les cantines du coin, faire manger des bons produits à nos enfants. Mais cela a un coût, est-ce que les élus sont prêts à mettre un peu plus ? »

Pour Olivier Ferreira, le problème est ailleurs. « Son idée est très intéressante mais nous sommes soumis à des appels d'offres et des délégataires qui se fournissent auprès des centrales », regrette l'élu. Le vœu du champignonniste ne restera pas pour autant pieux. « Ce n'est pas du court terme mais nous sommes en train de réfléchir avec d'autres intercommunalités à un plan d'action local pour développer le bien manger qui pourrait, notamment, renforcer la place des produits locaux dans nos cantines. »