

Quelles sont les 3 variétés de champignons à découvrir à Laigneville ?



Christophe Ménard a décidé de se lancer dans l'aventure de la production de champignons.

Depuis le 1^{er} février, **Christophe Ménard** a repris l'activité au sein de la [champignonnière de la Croix Madeleine à Laigneville](#). Deux mois plus tard, les premiers champignons étaient ramassés et mis en vente. Pour celui qui travaille dans le domaine des légumes depuis bien longtemps, la reprise de cette activité était **une suite logique**. *"Au départ, je voulais acheter auprès de l'ancien propriétaire, explique Christophe Ménard. Mais c'était vraiment trop compliqué. Finalement, c'est la communauté de communes de la Vallée dorée qui s'est portée acquéreuse et m'a fait un bail pour que j'aie la gestion de la champignonnière."*

Un vrai passionné de champignons

Pour lui qui a travaillé dans la **grande distribution** et notamment en tant que responsable fruits et légumes, poursuivre dans cette branche était une suite logique. Surtout que depuis longtemps, Christophe Ménard travaille aussi sur les marchés parisiens pour vendre ... des champignons ! *"Je suis originaire de Touraine, précise-t-il. J'ai grandi en face d'une carrière. J'ai toujours eu une passion pour les champignons."* Cette passion, il souhaite la transmettre à ses enfants.

"Consommer français et local dans le respect des producteurs, c'est une vraie passion pour moi, c'est une manière aussi de sauver le patrimoine français, souligne le producteur de champignons. Il est important pour moi de faire manger du bon et du local à mes enfants." Le producteur de 53 ans a décidé de se lancer avec trois variétés de champignons : les pleurotes grises, les shiitakés et les champignons de Paris. Les deux premières sont bien moins courantes que la dernière et l'objectif pour Christophe Ménard est justement de les faire connaître au public. *"Je suis d'ailleurs le seul à les produire",* souligne-t-il.

Soutenez le travail de notre rédaction !

Le contenu de ce site est le fruit du **travail de journalistes locaux professionnels**. Vous pouvez **accepter les cookies**. Le Bonhomme Picard se rémunère avec la public acceptant les cookies vous profitez de nos contenus gratuits et d'une expérience opti

J'accepte les cookies Choix de consentement



Dans la carrière, chaque variété de champignons est disposée dans une salle avec des conditions particulières (températures, humidité, vent...)

Pour sa clientèle, Christophe Ménard donne beaucoup de son temps. D'ailleurs, sans ses clients potentiels, il ne se serait jamais lancé. *"J'avais quelques clients professionnels avec qui j'ai passé un 'contrat moral', déclare-t-il. Je savais qu'ils feraient appel à moi mais **je travaille tout de même en priorité pour les particuliers.**"*

Cette passion de faire du bon pour offrir une qualité de produit à ses clients le suit depuis toujours : *"**Je ne cherche pas à faire de l'argent.** Tant que je donne à manger à mes enfants, que je paie mes charges cela me suffit. L'important c'est d'être à l'équilibre financier pour ma société. Et surtout de donner du plaisir aux gens lorsqu'ils mangent mes produits."* Christophe Ménard est donc confiant quant au développement de sa société. Le démarrage de la vente de produit va, pour le moment, dans son sens.

Une activité de conservateur en parallèle

Christophe Ménard a lancé **son activité de conserverie en 2018** sous le nom de société *Le meilleur de nos forêts*. Il propose des soupes, des coulis ou encore des sauces. Ces produits mis en conserve de verre sont consommables sous 18 mois environ. Christophe Ménard **élabore lui-même ses recettes** et utilise le plus possible des produits locaux tels que **le cresson de La Rue Saint Pierre ou les asperges de Noailles**. Ses conserves sont également vendues au sein de la champignonnière pour les personnes curieuses de les découvrir.

Pratique

La vente de champignons a lieu tous les lundis et mercredis matin de 9 heures à 12 heures et le samedi après-midi de 15 heures 30 à 18 heures. Rendez-vous au 814 rue de la République à Laigneville.

Sur le même thème

Soutenez le travail de notre rédaction !

Le contenu de ce site est le fruit du **travail de journalistes locaux professionnels**. Vous pouvez **accepter les cookies**. Le Bonhomme Picard se rémunère avec la public acceptant les cookies vous profitez de nos contenus gratuits et d'une expérience opti

Choix de consentement