



ASSOCIATION des PRODUCTEURS
de CEPES et CHAMPIGNONS
de Gironde
(A.P.C.C.G.)



Syndicat loi du 21 mars 1884 N°0618 par Mairie de Bordeaux
Maison de la Forêt – Cité mondiale 6 Parvis des Chartrons – 33075 Bordeaux cedex
Président Gérard LARRUE - contact@apccg.fr

Visite de la CAVE AGRICOLE à FLOIRAC

La Cave Agricole est une microferme bio en ville. Plutôt que d'empiéter encore un peu plus sur la nature, l'idée première est de recycler des anciennes caves abandonnées en lieu de production agricole.

Le site de la « Cave agricole » a été installé à Floirac en 2020 sous une résidence HLM.

Le contact avait été pris avec Théo Champagnat cogérant et à l'origine de ce projet. C'est Tarik TOUBAL, chargé de culture, qui a reçu notre délégation de 18 personnes ce lundi 22 janvier dans l'antre d'un immeuble de Floirac où sont produit des champignons.

A Floirac, la société emploie deux salariés à temps plein et plus d'une demi-douzaine de saisonniers lorsque la production est à son comble.

En préalable à notre visite, nous lui faisons une rapide présentation de [l'APCCG](#).

Comme nous avons évoqué notre action de promotion de la culture de shiitake, il nous parle de la culture de Shiitakés qu'il a pratiqué au Canada sur rondins en enlevant une tranche comme une portion de fromage avec la tronçonneuse qui « stérilise » les entailles qui sont chargées de mycélium et fermées en vissant. Les rondins sont coupés en hiver avec 30 à 35% d'humidité.

Le mycélium est surtout produit aux USA mais on peut en trouver en Europe chez [Mycélia](#), en Belgique et Autriche. La Société Mycélia fournit toutes les caractéristiques sur les différentes souches.

Le mycélium est produit sur graines de céréales car celles-ci sont bourrées d'énergie, puis le mycélium produira des enzymes en direct sur les graines et de ce fait pas il n'y a pas d'attente pour les échanges mycélium-bois.

La production sur ballot dure environ 20 jours, il y a 3 volées puis jeter les ballots sont jetés.

A Floirac, la production se fait uniquement d'octobre à juin et entre pendant 4 mois il n'y a rien à faire.



Avec les participations de :

Il nous signale qu'au Canada, après les travaux de gazoduc, gros travaux ... etc... les champignons poussent car il fait 14°C à 1 mètre sous sol. Si il y a action humaine , incendies , travaux électriques etc...les spores ressortent et favorisent la production de girolles et autres champignons ..

Au Canada ils préparaient des mycorhizes de champignons pour les agriculteurs ; et s'il y avait du [Stropharia](#) sur les copeaux de bois normalement il y avait une favorisation de pousses, ce champignon était même cultivé avec de l'ail. Mais ce champignon est non connu en France .

Historique de la Cave Agricole

Ce n'est pas une carrière car les assurances ne les suivent pas .

Tarik nous indique que de 2014 à 2019 il était chargé de production de champignons dans des blockhaus à Bacalan.

Théo Champagnat installe des fermes urbaines en 2019 à Lormont la maison mère ; à Paris 1 site de production de mycélium et 3 sites de production champignons shiitakés et pleurotes avec 15 personnes ; à Lyon 1 site avec 3 personnes.



La production d'endives en parallèle a été arrêtée car si la 1^{ère} année a bien marché, en 2^{ème} année une perte de 80 000 €, une 3^{ème} année correcte et en 4^{ème} année...une perte de 110 000 €

Visite de la salle des Champignons de Paris

Les champignons sont cultivés dans des poches posées à plat sur des tables en fer et remplies d'une couche de paille de 8 à 10 cm et au dessus 5 à 10 cm de tourbe mélangée avec 2 à 5 % de mycélium et pas trop d' humidité.



Visite de la salle des Shiitakés

Culture sur tables dans des ballots d'environ 15 à 20 kg remplis de paille et mycélium qui envahit totalement le ballot.

Le mycélium est produit sur millet car c'est le mieux concernant la richesse en sucres et azote car pour les shiitakés il faut peu d'azote sinon il y aura pas mal de moisissures.

Une fois que le mycélium a envahi tout le ballot (il devient alors tout blanc) les primordias (petits champignons) commencent à sortir et à la fin de la production le ballot devient d'une couleur marron foncé comme une carapace pour se protéger .

On peut voir le développement de **Trichoderma**, des moisissures verdâtres, sur certains champignons. Ces moisissures servent en agriculture pour lutter contre le mildiou.

La culture peut être faite dans des tubes PVC qui sont tassés et troués.



Avec les participations de :

Pour maintenir l'hygrométrie nécessaire, la vapeur eau dans les salles est produite à partir de pastilles de porcelaine qui vibrent et fractionnent l'eau en molécules d'eau, ce qui empêche le développement de moisissures.

Pour obtenir le choc thermique nécessaire pour la production des carpophores, les ballots sont mis en chambre froide pendant 24h. Pour les champignons c'est comme s'ils passaient l'hiver et en les sortant c'est le printemps.

Au Canada le choc thermique se produisait quand la température passait de - 40°C à +2°C.

A noter : la production est environ 20% du ballot d'où environ de 2 à 2,5 kg par ballot sur 6 mois mais tous les 4 mois ils sont virés .

A noter également dans toutes les salles de nombreuses suspensions de feuilles de plastiques jaune enduites de glue pour piéger d'importantes quantités de moucheron.

Visite de la salle des Pleurotes

Il nous fait remarquer que certaines des souches de pleurotes grises produisent des spores qui attaquent les poumons et recommandent aux personnes ayant des problèmes respiratoire de faire attention.

Les ballots ou sacs sont remplis de paille et orge, mais il faut ne pas faire trop de trous car la paille va chauffer r... et tout les champignons sortiront d'un seul coup avec beaucoup de moisissures .

Autres informations

Pour la production de shitakés et pleurotes il faut 8 à 10 h de soleil par jour, ce qui nécessite de régler un éclairage adapté.

Après la récolte il y a beaucoup de dégagement de chaleur et de CO2 ... d'où il faut injecter de l' O2 par la climatisation, dans des carrières ce renouvellement est naturel.

La production de champignons de paris est actuellement peu compétitive. Il cite en particulier les conserves de champignons de Paris rachetées par Bonduelle qui cassent le marché avec des champignons arrivant de Pologne et transformés en France.

Concernant les pesticides utilisés chez de grands producteurs pour désinfecter les moisissures c'est effectué au tracteur.

A Floirac les ballots sont constitués de paille bio et de 2% de mycélium non bio. La paille vient de Saint Quentin de Baron chez un agriculteur artisan boulanger. A savoir comment il utilise cette paille alors que les ballots sont produits à Paris

Pour les champignons de Paris et les pleurottes, l'arrosage des ballots est effectué avec l'eau de la ville avec un pistolet avec fonction brumisation ; opération à ne pas faire pour les shitiakés sinon cela deviendra une immense moisissure.

Avec les participations de :



LE 16 OCTOBRE 2020 / A FLOIRAC / LA CAVE AGRICOLE / CYCLOPONICS / THEO CHAMPAGNAT
Image Archivée 11:49:2216/10/2020Archivée © Crédit photo : Guillaume Bonnaud@SudOuest

Nous avons abordé des aspects d'économie et de société. Outre son engagement pour l'environnement (production biologique, économise d'énergie et vente dans des circuits courts pour limiter le transport), la Cave agricole, qui vend ses produits à des restaurants, et de plus en plus aux épiceries bio de la métropole, a su s'imposer comme un acteur social et humain important à Floirac Dravemont.

Nous souhaitons poursuivre nos échanges avec La cave Agricole et tout particulièrement avec Tarik qui nous a fait une présentation détaillée de la Cave agricole avec beaucoup d'humour et de bonhomie. Nous avons manqué de temps pour aborder tous les sujets et ce compte -rendu est très incomplet par rapport à la richesse des échanges que nous avons eu avec lui.

Francis RICHARD, administrateur de l'APCCG, doit le recontacter prochainement pour la remise à jour de la promotion de la culture de shiitake sur souche.

Nous allions oublié : nous avons fait notre marché...

dehors il n'y a pas beaucoup de champignons en ce moment !

Prochaine visite en mars d'une champignonnière plus classique dans une carrière de l'Entre-Deux Mers : Près de Rauzan (Gironde), dans les carrières de Lugasson, les Champis de l'Antre-deux-Mers produisent des champignons (shiitaké et pleurotes) qui profitent de l'humidité et de la pénombre des galeries pour se développer sur des bottes de pailleensemencées, sans contact avec le sol (lavage inutile) sans insecte et sans parasite.

Des conférences sont également prévues ce premier semestre 2024 : voir notre agenda en ligne sur notre site <https://apccg.fr>

Francis RICHARD
Jean-Raymond
LIARÇOU
15 février 2024

Avec les participations de :