

## Table des matières

Les Champis de l'Antre-deux-Mers sur les marchés.....	1
LE REPUBLICAIN.....	2
publié le 17 février 2024.....	2
Gironde : ils cultivent l'insolite champignon hérisson au goût de homard.....	2
Crinière de Lion.....	3
Des propriétés médicinales pour le cerveau et la mémoire.....	5
« On l'appelle le homard végétal ».....	5
Le Sel fou des carrières.....	5

# Champis de l'Antre-deux-Mers

Près de Rauzan (Gironde), dans les carrières de Lugasson, les **Champis de l'Antre-deux-Mers** produisent des champignons. qui profitent de l'humidité et de la pénombre des galeries pour se développer sur des bottes de paille ensemencées, sans contact avec le sol (lavage inutile) sans insecte et sans parasite.

Champignons japonais Shitaké (ou Shiitaké) appréciés au pays du Soleil Levant pour renforcer l'immunité, combattre le vieillissement cutané, prévenir certaines maladies cardiovasculaires et réduire le mauvais cholestérol.



Pleurote, champignon européen, apprécié pour son goût en cuisine, mais aussi pour les protéines, le potassium, le phosphore, le fer et nombreuses vitamines qu'il contient. Une culture parfaitement bio, sans aucun ajout et ramassée quotidiennement à la main.

Pour se rapprocher du « cercle vertueux », qui vise à ne rien perdre et à tout réutiliser, les deux producteurs ont transformé la paille qui servait de souche l'année dernière aux champignons en compost pour y faire pousser des endives.

## Les Champis de l'Antre-deux-Mers sur les marchés

Les « Champis de l'Antre-deux-Mers » vendent leur production sur les marchés de Sauveterre le mardi, de Créon le mercredi, de Branne le jeudi, leurs produits sont aussi disponibles à l'Amap de Saint-Macaire, dans les épiceries solidaires de Saint-Émilion et de Targon, et le samedi matin directement sur le lieu de production à l'entrée des carrières.

Renseignements : « Le Charron », à Lugasson. Téléphone : 07.67.50.54.45. (Yannis)

Visites le samedi matin jusqu'au 1<sup>er</sup> samedi de juin. Vide sanitaire juillet août

[ca2m@gmx.fr](mailto:ca2m@gmx.fr)

# LE REPUBLICAIN

publié le 17 février 2024

## Gironde : ils cultivent l'insolite champignon hérisson au goût de homard

Yannis Maugé et Nicolas Lagrange, cogérants des Champis de l'Antre-Deux-Mers, expérimentent à Lugasson (Gironde) la culture d'un surprenant champignon : l'hydne hérisson.



Yannis Maugé, Anne-Cécile Hubert (salariée) et Nicolas Lagrange avec un champignon hérisson dans la carrière de Champis de l'Antre-Deux-Mers à Lugasson (Gironde). ©Le Républicain Sud-Gironde-Bernard Peyré

Par [Bernard Peyré](#) Publié le 17 Fév 24 à 17:50

[Voir mon actu](#)

Dans la carrière des [Champis de l'Antre-Deux-Mers](#) à Charron Nord à [Lugasson \(Gironde\)](#), près de **Bordeaux**, parmi les **shiitakés** et les **pleurotes** qu'ils cultivent en bio – et les croquantes **endives**-, Yannis Maugé et Nicolas Lagrange expérimentent la culture d'un étonnant champignon : l'**hydne hérisson**.

## Crinière de Lion

Il est aussi appelé hydne des Alpes, Lion's Mane, **Yamabushitaké**, *Hericium erinaceus* (« erinaceus » signifie « hérisson » en latin), **crinière de lion**, Pom Pom... Il est blanc et ressemble à des stalactites ou des aiguilles. Il est de la famille des *Hericiaceae*.



L'hydne hérisson avec ses aiguillons blancs est cultivé dans la carrière de Lugasson (Gironde). ©Le Républicain Sud-Gironde-Bernard Peyré

Yannis et Nicolas, cogérants des Champis de l'Antre-Deux-Mers, ont commencé son expérimentation en octobre 2023. Emilian Grenier, ex-cogérant, a cédé ses parts de l'exploitation pour développer d'autres projets et poursuivre son engagement humanitaire.

Nous avons fait notre propre substrat (le support de culture) pour l'hydne hérisson, mais ce n'était pas tout à fait concluant. Nous avons donc acheté le substrat. Il est moins productif qu'un ballot de pleurotes qui donne 15 jours de fruits contre deux pour l'hydne.

Nicolas Lagrange, cogérant

L'hydne hérisson est **un champignon rare et protégé**. Sa cueillette est interdite en forêt. C'est un parasite des feuillus – hêtres et chênes – qui est répandu dans tout l'hémisphère nord, en France plutôt dans les Alpes, les Cévennes...

## Des propriétés médicinales pour le cerveau et la mémoire

C'est un hydne, c'est-à-dire un champignon dont l'hyménium se présente sous la forme d'**aiguillons, blancs, mous et pendants**.

À lire aussi

- [Gironde. Dans les carrières de Lugasson, la récolte des champignons vient de recommencer](#)

Il est **comestible** quand il est jeune et possède des **propriétés médicinales** [pour le cerveau et la mémoire](#), pour le **système digestif**. Il est cultivé, surtout en **Chine**, depuis les années 1960.

### « On l'appelle le homard végétal »

« Nous avons choisi de le cultiver pour nous diversifier, poursuit Yannis. C'est un champignon qui a des propriétés gustatives. On l'appelle 'le homard végétal'. Son goût et sa texture sont proches de la **noix de Saint-Jacques, d'un homard, de la chair de crabe**. On voudrait le diriger vers les restaurateurs. Nos conditions de température et d'humidité dans les carrières nous permettent une pousse toute l'année. »

Vidéos : en ce moment sur Actu



---

On peut le manger poêlé, grillé en steak, au barbecue ou encore pané. C'est un bon substitut de viande pour un plat végétarien. Nous en avons vendu en décembre. On devrait le trouver en octobre/novembre 2024 sur nos stands et le samedi matin ici, à la carrière. Notre objectif cette année est de mettre en place une fabrication autonome de substrat.

Yannis Maugé, cogérant

Les cogérants et leur salariée Anne-Cécile Hubert ont envie d'innover. « D'autres espèces de pleurotes sont à développer », complète Nicolas.

## Le Sel fou des carrières

Ils mettent en vente leurs shiitakés et pleurotes tranchés et **déshydratés** en sachets.