



Culture des champignons

Passé des catacombes de Paris à l'humidité des caves troglodytiques du Val de Loire, le champignon de Paris est un des produits phares du territoire du Parc. Sa production s'est aujourd'hui industrialisée mais il reste quelques artisans et sites touristiques réalisant de la vente directe.

DES CATACOMBES DE PARIS AUX CAVES TROGLODYTIQUES DE SAUMUR

En dépit de son nom, le « champignon de Paris » pousse principalement... Dans le Val de Loire, et plus précisément dans le **Saumurois**, qui concentre à lui seul plus de 50 % de la production française !

La culture du champignon se développe d'abord dans les sous-sols de la capitale. Mais elle devient un obstacle à la construction du métro : la production est délocalisée en Val de Loire à la fin du XIX^e siècle, au moment où l'exploitation du tuffeau décline et libère des kilomètres de galeries souterraines.

Avec leur température constante (12-14 °C) et leur taux d'humidité élevé, les caves troglodytiques offrent des conditions idéales pour le développement des champignons. La proximité de l'école de cavalerie de Saumur permet d'alimenter les exploitations en fumier frais, qui sert à la fabrication du substrat.



©David Darrault
Laurence Laboutière, productrice de champignons à
Montsoreau

LA CULTURE DU CHAMPIGNON, D'HIER À AUJOURD'HUI

Dans l'obscurité des galeries, les champignons sont cueillis à la main par les ouvriers. Mais à partir de la seconde moitié du XX^e siècle, la culture du champignon se modernise fortement et quitte les « troglos » pour de grands hangars. La production s'industrialise.

Aujourd'hui, seuls les champignons frais sont encore ramassés manuellement. Pour les produits destinés aux conserves, la cueillette est mécanisée.

La concurrence venue de l'étranger (Pologne, Pays-Bas, Chine) est féroce, entraînant la disparition de la plupart des producteurs au profit de grosses exploitations. C'est d'ailleurs à Saumur que se trouve France Champignon, le leader national.



Culture des champignons - Entreprise Champi Bio à Chacé©Nicolas Van Ingen

DÉCOUVRIR LES CHAMPIGNONNIÈRES AUTOUR DE SAUMUR

Seuls quelques artisans travaillent encore dans les galeries souterraines. Ils alimentent restaurants et épiceries spécialisées en champignons de Paris, mais aussi pleurotes, shiitakés et pieds bleus. Vous pouvez acheter leur production directement sur site, ou sur les marchés du territoire.

Au passage, n'oubliez pas de goûter l'une des spécialités locales : **les galipettes**, de gros champignons que l'on farcit de fromage, de rillettes, d'andouille, etc. D'où vient ce nom ? Pour le savoir, rendez-vous dans les musées et caves du territoire : le [musée du champignon à Saumur](#), la [Champignonnière du Saut aux Loups](#) à Montsoreau ou la [Cave vivante du champignon](#) au Puy-Notre-Dame. Vous y découvrirez le fonctionnement des champignonnières et leur histoire dans la région.

Vous aimerez aussi



30KM

La côte saumuroise

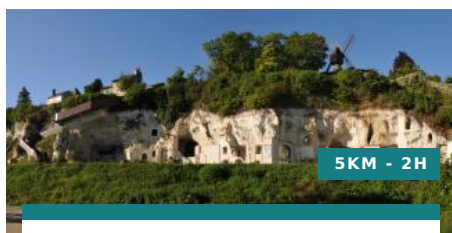
À
VÉLO

LOIRE

VILLES

Saumur

[Lire la suite](#) +



5KM - 2H

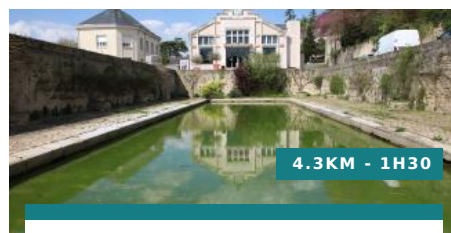
Turquant, un tendre cœur de pierre

SENTIERS DU
PARC

TROGLOS

Turquant

[Lire la suite](#) +



4.3KM - 1H30

Doué, de l'ombre à la lumière

SENTIERS DU
PARC

TROGLOS

Doué-la-Fontaine

[Lire la suite](#) +

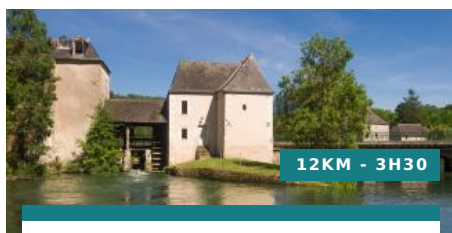
Les plus consultés



Abeilles de Loire

MIEL

[Lire la suite](#) +



12KM - 3H30

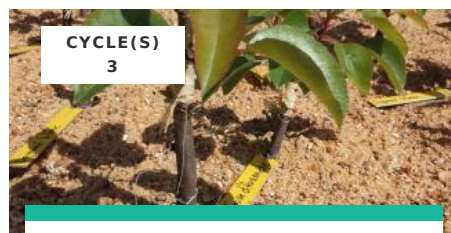
La Fontaine sacrée

SENTIER DE PETITE
RANDONNÉE

HISTOIRE

Pont-de-Ruan

[Lire la suite](#) +



CYCLE(S)
3

Artisan du végétal

AGRICULTURE

Toutes les communes

[Lire la suite](#) +