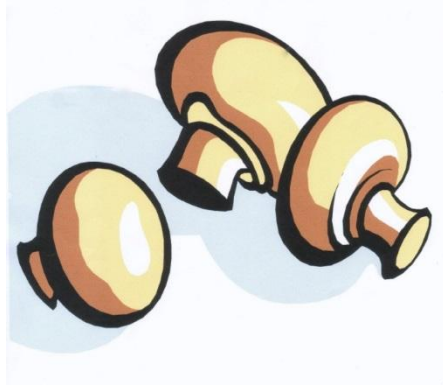


Le mystère



de la champignonnière





## Evêque de Noyon († 660)

Gallo-romain originaire de Chaptelat dans le Limousin, "le bon saint Eloi" appartenait à une famille de paysans aisés qui travaillaient eux-mêmes leur domaine, à la différence de tant de grands propriétaires qui les faisaient cultiver par de nombreux esclaves.

Saint Eloi







Que se passe-t-il sous le regard protecteur de Saint Eloi?



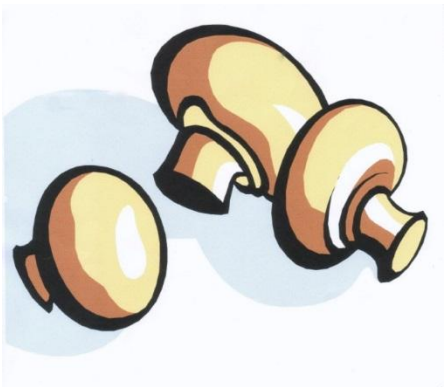




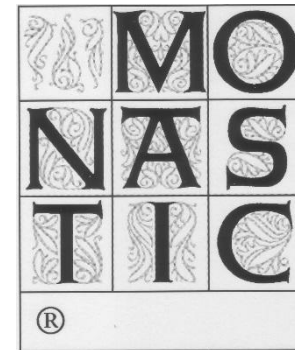
...où arrivent les  
bacs de substrat...







...jusqu'au magasin où nous trouvons les produits finis...



Quel boulot!





Voici la présentation de ce travail  
en deux temps :

La culture des champignons

La confection des produits finis



# La culture des champignons





## La livraison des bacs de substrat



Les premiers arrivent vers la mi-août et les livraisons se succèdent tous les 15 jours... jusqu'à la mi-juin...







Il faut savoir que du 15 juillet au 15 août,  
c'est l'entretien de toute l'installation :  
les caves,  
la salle de conditionnement  
et la salle des machines.





L'installation  
des bacs dans  
une des caves







Pose des thermomètres dans le substrat



La vérification des paramètres deux à trois fois par jour



ECLAIRAGE

température extérieure	MATIN		SOIR	
	CLAPETS	VITESSE	CLAPETS	VITESSE
> 17°	2,5	40	35	30
Entre 15° à 17°	10 (été), 30 (automne)	30	25	25
Entre 10° et 15°	30	25	25	25
Entre 5° et 10°	30	25	15	25
En dessous de 5°	45	25	10	25
Gel	5	25	5	25

ECLAIRAGE





Vérification des températures  
qui doivent se situer  
entre 14 et 18°






En attendant la première volée,  
patience 3 à 4 jours  
et vérification du taux  
d'humidité qui doit être  
entre 80 et 90%





A large number of light-colored mushrooms, possibly oyster mushrooms, are growing in a container. The mushrooms are densely packed and have a smooth, light beige or cream-colored cap. They are growing on a dark, textured substrate, likely a mushroom spawn. A blue plastic lid is partially visible on the left side of the frame, with the word "DIMANCHE" printed on it in a bold, black, sans-serif font. The background shows a light-colored, vertically ribbed surface, possibly a wall or a window blind.

**DIMANCHE**





1<sup>ère</sup> volée, cueillette pour la vente.





On éclaircit, on cueille les plus gros





Et les autres, on les laisse grossir...





Dernière  
volée...

On coupe  
pour la soupe,  
la cuisine...





Les petits sont cueillis pour préparer  
les champignons délicieux à l'apéro...





Avant d'arroser pour la nouvelle volée,  
on enlève toutes les racines pour rendre  
le terrain propice à la culture



Après le nettoyage du terrain,  
désinfection du chariot et du matériel :  
couteaux, barquettes, seaux...





Après la 6<sup>ème</sup> volée,  
on vide les bacs, de  
la cave.





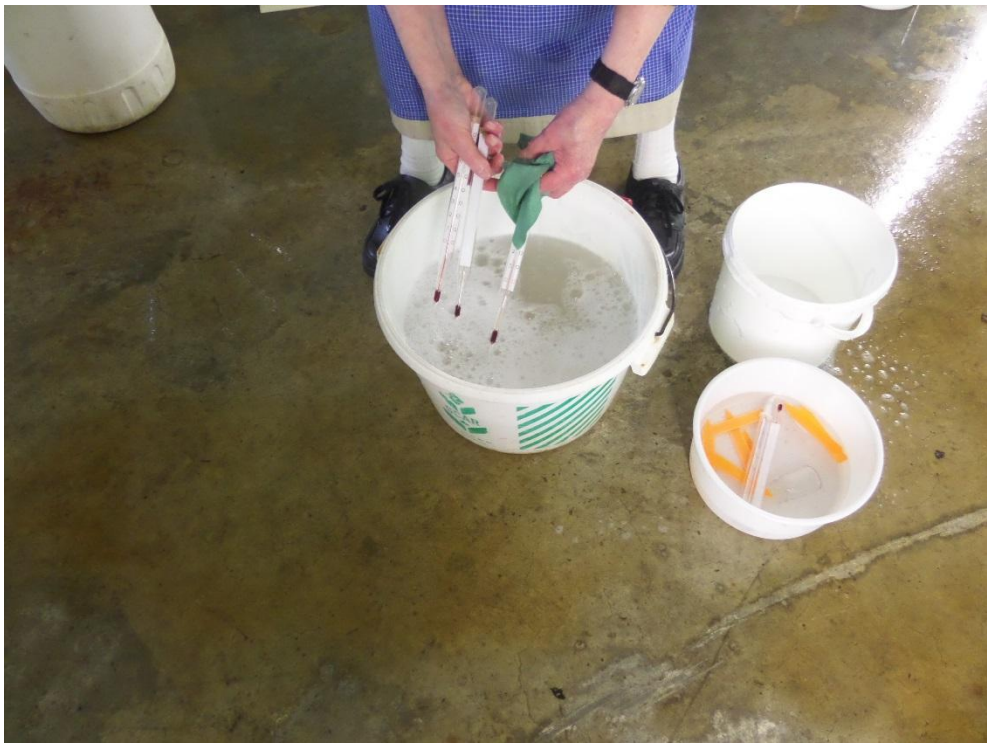


Et c'est le nettoyage  
et la désinfection  
de la cave,  
du sol au plafond...



...puis 8 jours  
de vide sanitaire  
avant l'arrivage  
des bacs suivants !





Et le nettoyage des instruments





Les pieds sont lavés aussi... très évangélique tout cela





...comme engrais pour les jardins, les potagers, les fleurs....

...et le substrat est emporté par les « amateurs » ...





Et les bacs sont emportés vides...



De nouveaux reviendront 15 jours plus tard...