

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1994)
Heft: 68

Artikel: Champignons sur ordinateur
Autor: Jonneret, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847959>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Champignons sur ordinateur

L'imposant bâtiment de Normandie-Champignons, à Creully, près d'Arromanches.

Le Bessin, la région entre Caen, Bayeux et la mer, est une des plus attachantes de Normandie. Le débarquement allié de 1944 nous en a fait connaître les principaux lieux, mais si le nom d'Arromanches est familier à tous, connaît-on bien cette campagne débordante de richesse, ces fermes fortifiées qui sentent toutes leur petit Du Guesclin, ces châteaux somptueux de Balleroy à Fontaine-Henry, en passant par Creully où Colbert choisit de s'installer ? Il y a les huîtres de Courseulle, le beurre d'Isigny, les derniers homards bleus de Grandcamp et les coquilles St Jacques de Port-en-Bessin, mais il y a aussi les champignons de Creully.

PAR PIERRE JONNERET

Imaginez, au milieu des vaches paresseuses, un immense bâtiment blanc, de plus de 40 mètres de côté, tapi au ras du sol avec de curieuses cheminées sur le toit. C'est là que Joël Meen, né de mère Suisse et trésorier de l'Amicale des Suisses du Calvados, a monté son projet de près de 10 millions de francs. Diplômé de différentes institutions horticoles, Joël Meen, qui s'intéressait aux pesticides, cherchait un stage rémunéré. Il tomba ainsi sur les carrières de champignons, où l'on désinfecte beaucoup. Responsable de différentes «grottes», dont la dernière à Fontaine-Henry, il se penche sur la culture industrielle, telle que pratiquée au Bénélux. Les carrières sombres et humides, où le champignoniste recueille les agarics courbé en deux et s'éclairant d'une lampe frontale, lui paraissent d'un autre âge.

Il se lance donc, avec l'appui de la commune de Creully, où il va créer

plus de 30 emplois, avec l'appui également d'une filiale d'EDF et de quelques investisseurs privés, dans l'étude des procédés industriels. Il a 35 ans et il lui faut un an et demi de recherche et de démarches pour boucler son projet. «Audaces fortuna juvat», dit le proverbe latin.

Le champignon de Creully, dont le mycélium (la semence) est réalisé en laboratoire, donc exempt de toute maladie, est cultivé sur un compost fabriqué à partir de fumier de cheval et de paille de blé. Mais, rassurez-vous, un compost pasteurisé à 58 degré et demi pendant six jours et refroidi lentement de façon à atteindre les paramètres nécessaires au rendement optimum de la culture. Un ordinateur contrôle constamment la marche du processus, au demi-degré près.

Le compost est ensuite étalé en couches de 20 cm sur d'immenses tapis de 40 mètres de long, disposés par batteries de deux fois six tapis superposés et ensemencés mécaniquement.

Là commence le processus scientifique: l'humidité, la température, le taux de gaz carbonique sont constamment contrôlés et régulés par l'ordinateur dans les neuf salles de production car il faut neuf semaines pour amener le champignon à maturité. En fonction du niveau de croissance atteint, température, humidité, gaz carbonique varient dans ces différentes chambres étanches. Chaque chambre représente 615 m² de surface de culture, et, après les neuf semaines, on récolte environ 32 kg de champignons au m² dans la chambre arrivée à maturité, produisant ainsi 80 tonnes par mois de champignons frais, 120 tonnes étant prévues pour 1995.

Aucun produit de traitement n'est employé, les matériaux de base étant stériles et le champignon récolté stérile lui-même, d'une blancheur et d'un calibre parfait. La récolte terminée, les chambres sont désinfectées à la vapeur, le compost revendu aux agriculteurs locaux comme engrais, les trop gros champignons cédés à des éleveurs de porcs (heureux animaux chercheurs de truffes).

La consommation locale absorbe une partie de la production. Joël Meen souhaite garder la dimension régionale. Il n'en exporte pas moins certaines de ses charmantes barquettes bleues vers le marché londonien de Covent Garden, par le ferry de Ouistreham.

Outre-Manche on raffole en effet de petits champignons normands frits... pour le breakfast. Essayez donc !