

SAINT-MAURICE-SUR-DARGOIRE COMMERCE

Florestan Grange, profession : champignonniste bio

Première commune du Rhône à afficher dix producteurs bios variés, Saint-Maurice-sur-Dargoire accueille depuis quelques mois Florestan Grange, champignonniste.

Dans un pays où la culture et la consommation principale restent le champignon de Paris, le jeune producteur de 28 ans s'est lancé le défi de proposer d'autres variétés. Installé au Grand-Buisson, la champignonnière se compose de quatre salles de culture de 94 m² chacune. Florestan Grange a choisi de cultiver le pleurote et le shiitake, les deux variétés les plus consommées dans l'Hexagone après le champignon de Paris.

Une volonté de se diversifier

« J'aime beaucoup la culture végétale, c'est une culture difficile où beaucoup de paramètres rentrent en ligne de compte : la lumière, le temps d'éclairage, la température, le CO₂, l'hydrométrie et le brassage de l'air. Il faut que les salles de culture soient très propres. La racine du champignon est une moisissure, toute autre bactérie qui rentre en contact peut prendre le dessus. Tous les contaminants sont à éviter. » Florestan Grange cultive actuellement deux variétés, qui sont en vente à la ferme des Clarines, dans les magasins bios et sur son site de production. Au titre des projets, le champi-

gnonniste souhaite se diversifier et proposer d'autres variétés. « Aujourd'hui, il y a beaucoup de champignons qui poussent mais on ne sait en cultiver qu'une quinzaine. Je voudrais, à terme, augmenter ma gamme et produire la pholiote du peuplier, le maïtake, très connu au Japon et surnommé "le champignon de l'empereur". Ainsi que l'héricium, champignon ressemblant à un gros pompon blanc, il est très consommé en

Amérique du Nord et se rapproche en termes de goût de la morille. » Florestan Grange est présent tous les quinze jours au marché bio de la ferme des Clarines.

PRATIQUE floresta
n.grange@gm
ail.com Tél.
06.88.02
.63.86

■ Florestan Grange est champignonniste, une profession peu connue.

Photo Valérie HEBERT



■ Florestan Grange cultive aussi le pleurote. Photo Valérie HEBERT

“ J'aime beaucoup la culture végétale, c'est une culture difficile où beaucoup de paramètres rentrent en ligne de compte ”

Florestan Grange, producteur bio