

Angel MOIOLI champignoniste à Montesson (78)

Les champignonistes de la région parisienne se comptent sur les doigts d'une main. C'est de cette main en voie de disparition que se distingue Angel Moioli. C'est depuis 1994 qu'Angel Moioli a repris les carrières familiales acquises par son grand-père dans les années soixante. Il y travaille seul mais avant de reprendre le flambeau et de se mettre à son compte il avait été pendant près de quinze ans le salarié d'un champignoniste de la région. Après avoir éculé le mode de production exclusivement destiné aux marchés de Rungis ou aux grandes surfaces Angel Moioli destine désormais l'essentiel de sa production à la vente directe; Ses champignons sont vendus à de petits commerçants, à un Relais paysan près de Montesson et à une AMAP à Carrière sur seine. Depuis septembre 2011 il est partenaire de l'AMAP de Boulogne-Billancourt qui nous l'a fait connaître. Il n'y a que lorsque les conditions climatiques amènent une surproduction et en l'absence de débouchés de proximité qu'Angel Moioli se rend à Rungis pour y écouler son surplus.

La champignonnière : Situées sur la commune de Montesson dans les Yvelines les carrières d'Angel Moioli occupent un espace de 1500m² creusé par une ancienne carrière de pierre. Cette exploitation souterraine permet de maintenir les champignons dans l'obscurité et de maîtriser l'humidité, la circulation de l'air et la température. La maîtrise de ces trois paramètres gage d'une production constante toute l'année.

Ce site ne lui permet pas d'accueillir tout le public qu'il souhaiterait pour lui faire connaître son métier et le voir perdurer en suscitant des vocations (pourquoi pas !?). Depuis de nombreuses années il cherche une carrière qui posséderait les installations adéquates pour allier production et lieu éducatif et pédagogique auprès des enfants . Pour le moment ce sont de petits groupes qui très ponctuellement peuvent avoir le privilège de découvrir ses installations.

La production : Angel Moioli nous propose deux variétés de champignons de Paris des blancs et des blonds (non bio mais en mode raisonné), une variété de pleurote et une variété de shiitaké toutes deux certifiées AB. Si les conditions lui sont favorables nous aurons peut-être la chance de voir arriver des pieds bleus.

Le mode de culture : Angel Moioli prépare ses substrats à base de compost de fumier pasteurisé dont il se fournit à la coopérative agricole du pays creillois à Saint-Maximin (60). Il y insère lui-même le mycélium (partie végétative du champignon) sur des graines de céréales pour l'espèce pied bleu. Les mycéliums des champignons de Paris, blonds et blancs, sont déjà incorporés au compost pasteurisé. Le champignonniste répartit le compostensemencé dans des containers métalliques bâchés pour une période d'incubation d'environ quinze jours (en fonction des espèces et de la période de l'année). Dès que le mycélium a entièrement recouvert le compost, un substrat constitué de poudre calcaire et parfois additionné de tourbe est dispersé à la surface des containers. Les containers sont alors déplacés dans une cave plus fraîche (ventilée et dont la température est contrôlée) pour voir apparaître les premiers fruits. S'en suivent deux semaines supplémentaires de surveillance accrue avant de voir arriver les premiers champignons.

Les pleurotes et les shiitaké sont préparés en cubes bâchés de compost riche en paille et pré-ensemencé par la société Eurosubstrat de Callac (22). Ils sont certifiés AB et sont garantis sans aucun produit chimique. Leur surveillance minutieuse et leur entrepôt dans les caves adaptées et tout le travail d'Angel Moioli.

Traitements phytosanitaires : Angel Moioli n'utilise aucun produit phytosanitaire contre le "molle" (un champignon concurrent). Il installe des rubans adhésifs et des désinsectiseurs électriques contre les moucheron. En cas d'infestation importante il peut être amené à employer un produit homologué pour les champignons de Paris qui a une action de stérilisation des larves sans les tuer mais l'emploi de ce produit reste raisonné; Seul le substrat employé

pour ses champignons de Paris n'est pas certifié bio.

Apports nutritionnels et préparations culinaires : Les champignons contiennent peu de glucides et de lipides et sont pauvres en calories (14 à 15 Kcalories pour 100 g). Ils sont riches en minéraux (potassium et phosphore) en oligo-éléments (fer, cuivre, zinc) et en vitamines (D et K et plusieurs du groupe B). Ils sont pauvres en sodium et conviennent aux régimes sans sel. Les pleurotes contiendraient aussi des vitamines E. Les shiitakés quant à eux seraient riches de composés phénoliques aux vertus antioxydantes et ils stimuleraient les défenses immunitaires. Ils sont également source de sélénium.

Les champignons d'Angel Moioli sont récoltés tous les jours mais ne se conservent que quatre à cinq jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Les champignons de Paris peuvent se consommer crus ou cuits. En entrée ou en accompagnement d'un plat de légumes, de poissons ou de viandes.

Les pleurotes se cuisent sans être lavés mais éventuellement essuyés à l'aide d'un chiffon humide. On en retire les parties abîmées et la base terreuse. On les saisit pour ensuite réduire le feu; on peut débiter la cuisson par les pieds avant celle des chapeaux pour une cuisson uniforme (le pied demande plus de temps de cuisson). Il suffit de les effeuiller et non de les couper pour les présenter en accompagnement de légumes ou de viandes.

Les shiitakés frais se consomment cuits. Ils sont nettoyés au moment de leur utilisation sous un peu d'eau et délicatement séchés. On leur ôte le pied si celui-ci est fibreux ou sec.

Contacts :

Angel MOIOLI

Champignonnière "Les Carrières"

A l'angle de l'Avenue Général de Gaulle

et du Chemin de Houilles

78360 MONTESSON

Tel. 06 09 06 21 52