



LA VIE DE LA PIERRE

Numéro hors-série HS 11

Octobre 2010 5€

La culture des CHAMPIGNONS à Bonneuil-en-Valois et Éméville



Sur notre photo : Monsieur Jean-Pierre Aramini

Guy Launay

Préface

La réutilisation des carrières souterraines pour des activités culturelles présente un bilan très positif pour le sauvetage de ce patrimoine souterrain, qu'il s'agisse de la culture des champignons ou des endives.

Bien sûr, pour le côté négatif, il a des ajouts de cloisonnements, une certaine modification des sols de roulement, divers remblais de substrat cultural qui viennent se surimposer à des remblais authentiquement carriers.

À la carrière du Chemin de Vez, pour retrouver les anciens cheminements carriers, il faut monter sur les tas de déchets de pierre là où par endroits on emprunte avec une certaine émotion des sentes durcies par les passages répétés des roues ferrées des brouettes de l'époque. En plus, les décennies qui se sont écoulées ont figé et agrégé entre eux les différents éléments de ces déchets d'extraction de la pierre. (C'est du reste pour cette raison que nous n'avons pas hésité à combler, sur la grande descenderie, des ravines et des ornières qui n'avaient rien à voir avec le transit jadis des blocs de pierre).

Le côté positif l'emporte très largement :

- d'abord c'est l'assurance qu'un important travail de sécurisation du site sera constamment assuré,
- par la clôture obligatoire de ces lieux de culture, c'est aussi l'assurance d'éviter toutes les dérives fâcheuses et les fréquentations douteuses aux conséquences souvent désastreuses que connaissent malheureusement trop souvent les carrières abandonnées,
- c'est aussi une belle page de plus dans l'histoire et l'activité humaine de ces carrières avec parfois de superbes aménagements post-extractifs.

Une raison très personnelle m'a incité aussi à réaliser ce simple document sur la culture des champignons dans le secteur de Bonneuil-en-Valois et Éméville : l'un des derniers dirigeants importants, Monsieur Jean-Pierre ARAMINI, fut pour moi un inoubliable copain d'école dès son arrivée à Bonneuil-en-Valois, en 1947.

Bien sûr personne ne contestera que dix ans plus tôt le « Père » de cette culture des champignons de Paris dans la carrière de la Bouloye fut Monsieur Adolphe GROUT qui sera par la suite et longtemps le maire d'Éméville. Cependant, après la fin de la guerre, l'association avec Armand ARAMINI (aidé de son fils André) et de Joseph TIRABOSCHI avec l'extension de cette culture dans l'immense carrière SCOM / Lefèvre donneront une impulsion considérable à l'entreprise.

Ce sera mon ami Jean-Pierre ARAMINI qui en 1968 reprendra la participation de Monsieur Adolphe GROUT lorsque celui-ci prendra une juste retraite. Par une curieuse similitude leur activité professionnelle, dans ces deux carrières, s'étendra sur le même laps de temps : 31 ans.

Pour moi, c'est un grand plaisir que d'avoir consigné les souvenirs de champignoniste de mon ami d'enfance Jean-Pierre. La première carrière où j'ai joué avec lui étant enfant fut celle « des Cavaliers », au-dessus de la place de Bonneuil-en-Valois. Probablement aussi par la profession de son père le milieu souterrain lui était plus familier qu'à moi qui ressentais une certaine crainte devant les cinq bouches sombres et béantes de cette carrière.

Comme jadis quand j'ai suivi ses pas dans les carrières, par ces notes transcrites sur les pages de ce feuillet, vous suivrez aussi un peu les pas de Jean-Pierre ARAMINI dans son activité de champignoniste.

Ce mot d'« activité » est celui qui sonne le plus juste car la culture des champignons, dans les carrières de la Bouloye et SCOM / Lefèvre, fut vraiment une très grande activité, une très belle vitrine de plus de notre savoir-faire local.

Guy Launay

La culture des champignons, seconde activité des carrières souterraines de la Bouloye et SCOM / Lefèvre

Un certain nombre de carrières de pierre après l'arrêt de l'extraction, plus rarement en même temps, ont connu d'autres activités ou destinations comme principalement la culture en milieu souterrain des endives ou des champignons et l'entrepôt de productions agricoles.

Si à Éméville la carrière du Chemin de Vez et à Bonneuil-en-Valois les carrières de l'Aveugle, à Berleu, à Blesson/Gagaugne ont connu des reprises d'activité par la culture des endives, dans trois autres carrières ce fut la culture des champignons de Paris ou champignons de couche. À la carrière de la Plaine du Tranloy ces deux types de culture furent pratiqués.

Brèves généralités sur la culture des champignons de couche

Il ne s'agit pas de traiter, en détail, cette activité qui serait un sujet très vaste et passionnant mais de rappeler simplement quelques notions élémentaires.

Le champignon de couche ou champignon de Paris a pour nom latin *Psalliota bisbora*. Il présente des caractéristiques assez différentes de l'espèce d'origine qui serait une sorte de "rosé des prés", *Psalliota campestris*. On distingue deux sortes de champignons de couche :

- 1) le type *albidus*, au carpophore blanc (la partie visible de ce champignon),
- 2) le type *avelloneus* au carpophore blond ou crème.

Il semble que les premières tentatives de cultures domestiques de "rosés des prés" remontent vers 1650, en plein air sur du compost usé de producteurs de melons de la région parisienne. Le roi Louis XIV se faisait parfois servir des champignons cultivés par ses jardiniers.

La culture en carrières, qui convient très bien aux champignons (puisqu'ils sont fortement dépourvus d'activité chlorophyllienne malgré certains dits « semi-chlorophylliens »), daterait des années 1800. Contrairement à la culture des endives (semées en plein champs, puis repiquées et forcées en carrières) qui faisait partie d'un ensemble de productions agricoles, **les champignons étaient une monoculture exclusive dont toute la végétation se passait jadis en carrières.**

Les champignonnières de Bonneuil-en-Valois et d'Éméville

La culture des champignons de Paris sera pratiquée de 1953 à 1965/1966 au-dessus de la place de la mairie de Bonneuil par Monsieur Martial MAILLARD, en forêt de Retz sur le territoire d'Haramont, dans la carrière des Cavaliers appelée jadis carrière de Montaigu.

Cependant les deux carrières qui marquèrent considérablement la culture des champignons dans notre secteur furent incontestablement :

- la carrière de la Bouloye, (très majoritairement sur Éméville et pour la galerie de contournement de l'effondrement de 1913 qui est la galerie la plus occidentale, sur Bonneuil), où Monsieur Adolphe GROUT fut le précurseur de cette culture,
- la carrière SCOM/Lefèvre de la Croix Sainte Barbe, hameau de Bonneuil-en-Valois, nommé jadis « La Briqueterie », qui est de très loin la plus vaste des deux carrières (*Fig. 1*).

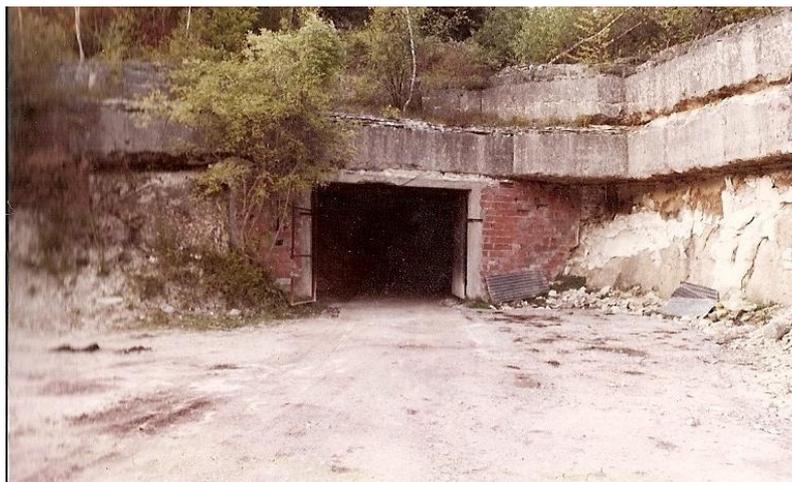


Fig. 1 Entrée de la carrière
SCOM / Lefèvre
(Photo Jean TIRABOSCHI)

La culture des champignons, dans ce secteur de la haute vallée du ru de Bonneuil, durera plus de 60 ans. Evidemment il y aura, sur une aussi longue époque, des relèves de dirigeants.

Le pionnier de cette culture, juste avant la Seconde Guerre mondiale en 1937, sera Adolphe GROUT (1) qui la mettra en place à la carrière de la Bouloye. Comme beaucoup de ses contemporains, Monsieur GROUT sera prisonnier de guerre, ce qui interrompra bien sûr son activité de champignoniste durant sa captivité.

Après la Seconde Guerre mondiale, en 1946, pour remettre en route et relancer avec une ampleur plus considérable la culture des champignons dans ce secteur, Monsieur GROUT s'associera avec Messieurs Armand ARAMINI et Joseph TIRABOSCHI.

Pour permettre une expansion de cette culture, elle s'étendra à la carrière SCOM/Lefèvre de Bonneuil-en-Valois (un peu plus froide et plus humide que celle de la Bouloye, mais Monsieur André ARAMINI indique que la carrière SCOM/Lefèvre offrait une surface exploitable pour la culture des champignons plus de 10 fois supérieure à celle de la carrière de la Bouloye).

En 1942 Monsieur Armand ARAMINI, venu d'Italie, travaillera d'abord comme ouvrier champignoniste dans une carrière de Pierrefonds avec Monsieur Joseph TIRABOSCHI. Ils se mettront à leur compte dans une petite carrière de Taillefontaine et Monsieur Joseph TIRABOSCHI exploitera ensuite une carrière à Pierrefonds.

Un tournant essentiel, en 1946, sera l'association avec Monsieur Adolphe GROUT.

Monsieur Armand ARAMINI et son fils aîné Joseph (2), dit André, faisaient en vélo le chemin de Pierrefonds, où ils habitaient, à la Bouloye en empruntant le sentier qui longeait la voie ferrée Compiègne/Villers-Cotterêts via Éméville.

En 1947, par commodité, la famille ARAMINI viendra s'installer à Bonneuil où un autre fils, Jean-Pierre, deviendra mon camarade d'école. En 1954 Monsieur Armand ARAMINI disparaîtra brutalement dans un accident automobile, son fils aîné André lui succèdera.

(1) C'est cette même année 1937 que Monsieur Adolphe GROUT se mettra à son compte à Éméville et mon père à Bonneuil-en-Valois, mais dans une autre profession.

(2) Monsieur Joseph ARAMINI fut connu, dès son enfance, sous son second prénom : André.

Fig. 2 (Document Jean TIRABOSCHI)

En 1968, lorsque Monsieur Adolphe GROUT partira en retraite, Jean-Pierre ARAMINI prendra le relais. Cette année-là Jean TIRABOSCHI, dit Jeannot, succédera à son père Joseph dans les deux carrières de Bonneuil-en-Valois et d'Éméville, mais aussi dans une carrière de Pierrefonds où parfois des ouvriers champignonnistes de nos deux carrières allèrent porter main-forte.

Viendra l'heure, en 1991, du départ en retraite d'André ARAMINI, puis en 1997 de Jean TIRABOSCHI. En 1999 l'ultime représentant de cette triple lignée d'éminents champignonnistes, Jean-Pierre ARAMINI, transmettra à son tour le flambeau... hélas pour un avenir incertain.

Cette importante production d'excellents champignons, (ils furent choisis par de prestigieuses enseignes comme Fauchon ou Maxim's), prendra fin au début des années 2000.

La haute qualité des champignons des deux carrières

Les raisons essentielles de l'excellente qualité des champignons produits furent tout d'abord le savoir-faire, le travail, le professionnalisme des intervenants mais aussi la place considérable dont ils disposaient pour mettre en place cette culture.

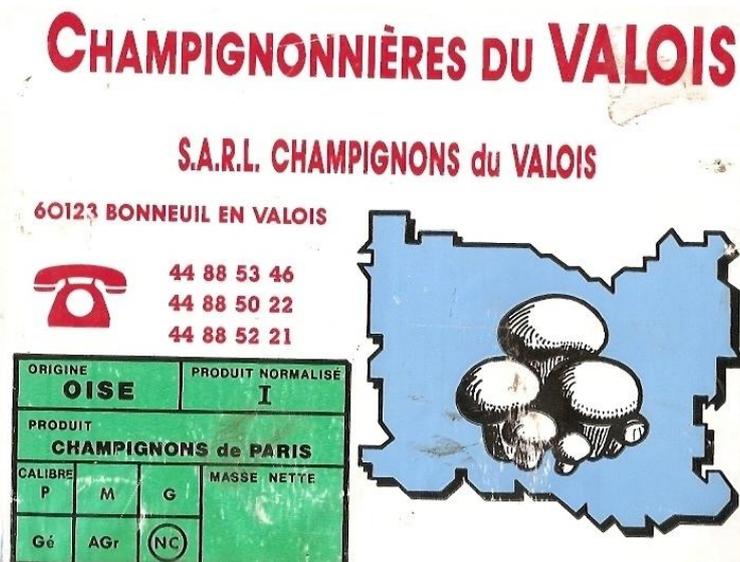
L'étendue de la carrière SCOM/Lefèvre présentera deux avantages :

- la culture des champignons fut pratiquée conjointement jusqu'en 1964 avec l'extraction de la pierre,
- la potentialité d'étendre sur près d'une dizaine d'hectares (3), piliers compris, et une vingtaine de chambres (4) offraient une possibilité très intéressante. Avec ce vaste espace on pouvait laisser les champignons occuper bien plus longuement la place. Cela permettait donc, après le chauffage du démarrage de leur culture, une croissance plus lente et naturelle des champignons, la température ambiante naturelle de la carrière étant de l'ordre de 11° à 12° (5). Lorsque la place manque il devient nécessaire de continuer de chauffer pour accélérer la maturation des champignons et permettre une rotation plus rapide des cultures. Les champignons peuvent perdre en partie la belle fermeté et la haute qualité des champignons poussés sans appoint de température.

(3) L'acte d'acquisition du tréfonds, le sous-sol, pour la culture des champignons de la carrière de pierre tendre SCOM / Lefèvre a été daté des 25 mars et 18 avril 1970. Il portait sur 9 parcelles d'une surface totale de 9 hectares 92 ares 36 centiares. Les acquéreurs, furent Messieurs André et Jean-Pierre ARAMINI et leur beau-frère Marcel CRINON, également champignonniste.

(4) A la carrière de la Bouloye on peut observer une numération des chambres jusqu'à 9, mais elles sont plus petites. Les caves N° 2 - 3 et 9 se trouvent proches du très grave et encore dangereux effondrement du 14 janvier 1913.

(5) Dans la carrière du Chemin de Vez, le maximum estival depuis 2008 est de 10,7°.



Cette association, cette symbiose culturelle entre ces deux carrières de la Bouloye et SCOM/Lefèvre se traduira par des installations communes et une commercialisation indifférenciée où, du reste, le stockage de la production se faisait en commun sans distinction de provenance.

Tout d'abord une petite installation frigorifique sera mise en place proche de l'entrée de la carrière de la Bouloye, à gauche. La capacité de stockage de champignons était de 1 500 kg à 2 000 kg. Ensuite, lorsque la mise en sacs sera réalisée à la coopérative d'Ambleny, l'une des deux vastes salles de pasteurisation de la carrière SCOM/Lefèvre sera reconvertie en un entrepôt frigorifique d'une toute autre ampleur que le frigo de la Bouloye.

Les dimensions étaient impressionnantes : longueur 10,20 m x largeur 6,70 m x hauteur 2,93 m ; le volume utile approchait les 200 m³.

Parfois elle était entièrement remplie par des champignons conditionnés pour l'expédition, cela en dit long sur l'importance de la production.

La culture commune des champignons de Paris sur ces deux sites connaîtra une évolution importante des techniques culturales. La coopérative d'Ambleny fonctionnait avec 10 entreprises, 7 actuellement en 2010.

Monsieur Jean TIRABOSCHI nous a communiqué, pour cette centrale d'Ambleny, des chiffres impressionnants :

- une centrale de compostage de 2 hectares et demi,
- un bâtiment de 4000 m² (32 m de large et 125 m de long),
- 4 camions semi-remorques de gros tonnage,
- des chargeurs et des tracto-fourches,
- des machines spécialement conçues pour le travail du compost, la mise en sacs et l'ensemencement,
- 25 ouvriers en permanence (la cueille s'effectuait même le dimanche),
- 2500 tonnes de compost, en préparation en permanence, qui se renouvelaient sur 5 semaines (*Fig. 3 et Fig. 4*), (**Voir l'annexe 4**).

Avec cet ensemble, la production de champignons était de 75 tonnes par semaine.

- Il fallait deux mois et demi entre le début de la préparation du compost et la cueillette des champignons.



Fig. 3
Tas de fumier
de cheval avec
arrosage.

*(Photo Jean
TIRABOSCHI)*



Fig. 4
Tas de paille

(Photo
Jean TIRABOSCHI)

La culture par meules



Fig. 5
Culture par meules

(Carte postale
Daniel WILLEMMAIN)

Ce sera d'abord la culture traditionnelle par meules (Fig. 5). Nous avons gardé le souvenir de ces puissants tas de fumier tout fumants sur la plate-forme bétonnée de la carrière de la Bouloye.

Ce fumier chargé dans une camionnette était étalé dans les carrières en

culture des champignons en 1908

bandes sur une largeur de 1,50 m à 2 m, sur une hauteur de 1 m. Il était laissé en place durant une semaine, la température à l'intérieur du fumier montait jusqu'à 80°. Ensuite à la lumière des lampes à carbure il fallait le retourner. Compte tenu de la chaleur ce travail se faisait torse nu. Il fallait attendre une seconde semaine, le volume du fumier diminuait considérablement et des champignons « sauvages », des coprins, apparaissaient.

Le moment était venu de monter les meules et d'ensemencer le mycélium sur ce fumier qui avait subi une pasteurisation car la montée en température avait détruit les organismes indésirables.

Ensuite la pierre broyée, le cran, mélangé à de la tourbe était nécessaire comme matériau pour réaliser le "gobetage" indispensable pour la production des champignons de Paris. Cette opération consistait à recouvrir de plusieurs centimètres de ce mélange de cran et de tourbe les meules (6), puis par la suite les banquettes et les sacs où poussaient les champignons.

(6) Cette culture traditionnelle connaîtra une évolution finale : la culture en plates-bandes, qui fut un peu la conséquence de la difficulté de trouver des tâcherons pour monter les meules.

Avec cette modification, si le mode de pasteurisation sur place du fumier était maintenu, les meules étaient remplacées par des banquettes piétinées au sol. Cette forme, plus plate, devait aussi faciliter le gobetage.

Chose certainement rare, il y a toujours dans la carrière SCOM/Lefèvre une puissante et étonnante machine à broyer la pierre tendre pour fournir le cran pour le gobetage,

**Le concasseur à broyer la pierre, avec sa plaque :
Système WEIDKNECHT & Cie
1 et 5 Bd Mac Donald
PARIS N° 19**



Fig. 6

Le concasseur à pierre et sa large courroie d'entraînement

(Photo Guy LAUNAY)

Cette machine était montée sur un long châssis reposant sur quatre roues métalliques. Le broyeur proprement dit mesurait 1,52 m de haut, sa largeur était de 0,49 m et sa longueur variait de 1,10 m à la base à 1 m au sommet. Le mécanisme était constitué de 16 marteaux montés sur un axe horizontal avec de chaque côté, à l'extérieur, une poulie d'entraînement (quelle que soit la configuration des lieux il y avait toujours une poulie en bonne position). La motorisation du concasseur évoluera et, finalement, la puissance sera fournie par la prise de force d'un tracteur, ce qui évidemment impliquait une ventilation pour l'évacuation des gaz brûlés. Ce concasseur était servi par 4 hommes : 3 pour le charger en pierre d'environ 1 kg, le quatrième pour évacuer en dessous le cran toujours bien fin qui était produit ; une journée de broyage suffisait pour un mois de culture.

Ce concasseur fut utilisé dans les deux carrières, mais surtout à la carrière SCOM / Lefèvre.

Cependant une autre technique allait apparaître, impressionnante par sa productivité :

La culture en sacs

(Voir l'annexe 3 pour le réemploi du substrat des sacs après la cueillette des champignons)

Dans les deux carrières, il n'y aura pas de cohabitation entre les deux modes de culture. La culture en sacs remplacera totalement en 1974 la culture traditionnelle par plates-bandes. Cela nécessitera la création de deux grandes salles de pasteurisation dans la carrière SCOM/Lefèvre, cette installation alimentant les deux carrières.

C'est dans l'importante partie de la carrière où fut pratiquée l'extraction à la lance, qui précéda l'extraction aux fleurets rotatifs, que furent réalisées les deux salles de pasteurisation du fumier. Fonctionnant en relais, chacune de ces salles était installée dans une galerie latérale.

Cette opération de pasteurisation est appelée aussi F.D.C. (Fermentation Dirigée Contrôlée). Les dimensions de ces deux salles :

- longueur environ 10 m,
- largeur 6,70 m,
- hauteur de chargement 2 m,
- volume 137 m³ au chargement, moitié moins à la fin de la pasteurisation.

L'opération se déroulait de la façon suivante :

- 1) après avoir vidé totalement la salle on effectuait un nettoyage très soigneux. La montée en température de la précédente pasteurisation avait réalisée une désinfection totale,
- 2) ensuite la salle de pasteurisation était remplie de fumier jusqu'au repère sur le mur ; l'un de ces repères était à 2 m au-dessus du caillebotis de base et l'autre à 2,20 m. L'accès était ensuite fermé,
- 3) en général il fallait laisser un jour entier plus une nuit pour que la masse de fumier monte en température jusqu'à 60° puis environ 80°. Trois sondes permettaient de suivre cet échauffement. Cette température élevée était nécessaire pour assurer la destruction de divers ravageurs des cultures de champignons, comme les redoutables nématodes (environ 2000 espèces), de minuscules vers longs de 0,2 à 2 mm armés d'un style buccal pour perforer la paroi des cellules végétales,
- 4) un ventilateur et un dispositif de trappe d'aération permettaient d'insuffler la quantité d'air nécessaire sous le caillebotis pour le diffuser dans le tas de fumier afin d'assurer une fermentation aérobie qui transformait le fumier en un compost favorable à la culture des champignons. Durant les 4 ou 5 jours de ventilation la température revenait progressivement à 52°. L'ensemble de ces opérations durait pratiquement la semaine.

Proche de ces deux salles demeure également une balance automatique avec son plateau au sol.

Une fois le fumier pasteurisé, deux ouvriers le transféraient dans une machine avec un tourniquet pour remplir à 40 kg les sacs en plastique. (Dans la champignonnière Spinelli de Pisseleux les mêmes sacs en plastique étaient moins remplis, leur poids était de 33 à 35 kg).

Cette machine outre le remplissage ensemait aussi le mycélium, la « fausse semence » des champignons, à raison d'environ 80 à 100 g de mycélium par sac. Suivant les diverses destinations des futurs champignons, conserverie par exemple, des mycéliums spécifiques étaient utilisés.

Deux ouvriers plaçaient ensuite les sacs sur une remorque basse tirée par un tracteur et deux autres ouvriers les mettaient en place dans la carrière par une double rangée où les sacs étaient au contact l'un de l'autre (*Fig. 7*).

Fig. 7 (Photo Jean TIRASBOSCHI)



Puis venait une opération minutieuse : celle de rouler les rebords des sacs en plastique afin d'obtenir un beau cercle aussi large que possible avec un diamètre de l'ordre de 50 cm. Ce travail était exécuté par un ou deux ouvriers qui avaient l'habileté nécessaire.

Le gobetage était effectué généralement 15 jours après la mise en place des sacs.

Initialement, pour faire démarrer la croissance du mycélium, ces sacs ensemencés étaient chauffés à environ 15/16° pour voir apparaître « la marque » (Fig. 8), et les champignons « en fleurs » (Fig. 9).

Fig. 8 (Photo Jean TIRABOSCHI)

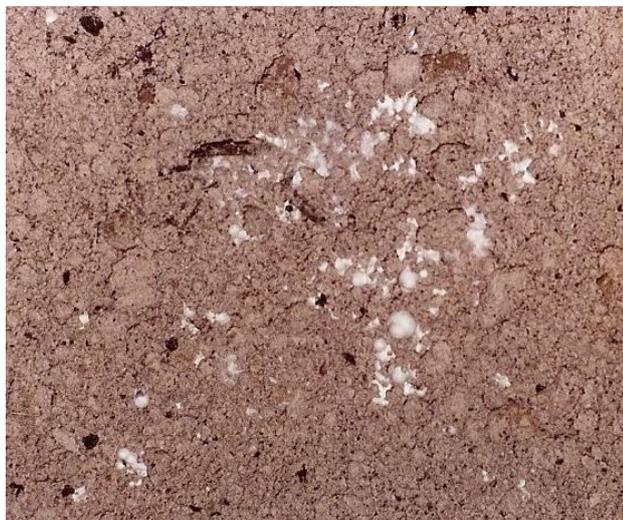


Fig. 9 (Photo Jean TIRABOSCHI)



Ci-dessus les champignons « en fleurs »

Ci-contre la « marque » des champignons

Avec la seule température ambiante des deux carrières la cueillette des champignons commençait au bout de 6 semaines contre 3 ou 4 semaines dans les carrières chauffées à 17°. Avec la place qu'offrait la carrière Lefèvre il était possible de faire durer la récolte 6 ou 7 semaines, c'est-à-dire que les sacs pouvaient rester en place 13 semaines.

La production par sac était de l'ordre de 7 à 8 kg parfois plus. Les champignons pouvaient être si serrés qu'il devenait difficile de passer la main. Ils pouvaient même former un amas appelé « rocher » (Fig.10).

Fig. 10 (Photo Jean TIRASBOSCHI)



Tenu à la main, un « rocher » composé de champignons « blancs ». Dans les sacs en second plan l'autre variété de champignons de couche : les champignons « dorés ».

Ces champignons « dorés » n'ont pas le superbe aspect des champignons « blancs » mais les professionnels les jugent plus goûteux.

En cas de fortes pousses, et donc d'importantes cueillettes, les journées pouvaient se terminer à 23 heures.

Ces forts rendements pouvaient conduire à la production de certains champignons trop avancés en cueillette qui étaient appelés « galipèdes » (Fig.11). Leur qualité gustative restait bonne mais leur apparence et leur teneur en eau chutaient ce qui les destinaient à certaines préparations culinaires du type pizza.



Fig. 11 (Photo Jean TIRASBOSCHI)

Un « rocher » de « galipèdes » de champignons « dorés »

Lorsque la production de champignons avait fortement chuté les sacs étaient éliminés. Deux cas de figure se présentaient : ils pouvaient être exportés remplis de leur fumier ou vidés avec une sauterelle. La première sauterelle remontait les sacs pleins qui étaient vidés manuellement dans une remorque. La seconde sauterelle qui gît dans les ronces de la Bouloye n'exigeait plus d'ouvriers dans la remorque, les sacs étant vidés à la base de la sauterelle. Certaines galeries trop basses de la carrière de la Bouloye ne permettaient pas l'usage bien intéressant d'une sauterelle (Fig.12 et Fig.13).

Fig. 12 (Photo Laurent HUMBERT)

La première sauterelle à l'intérieur de la carrière de la Bouloye



Fig. 13 (Photo Guy LAUNAY)

La seconde et dernière sauterelle dans les ronces de la carrière de la Bouloye

Ce travail était pénible et épuisant surtout lorsque le substrat des sacs était gorgé d'eau qui, assez souvent, pouvait goutter abondamment du banc de ciel, le plafond de la carrière. Dans ce cas, bien que les travailleurs aient pris la précaution de perforer la base des sacs, ceux-ci pouvaient atteindre un poids considérable d'environ 70 kg.

La seconde phase de la culture en sacs

En 1978 le conditionnement des sacs ne se fera plus à la carrière SCOM/Lefèvre mais à la Coopérative d'Ambleny où tous les fumiers étaient rassemblés.

La culture des champignons commençait à s'affranchir des carrières souterraines

Désormais, dès les mélanges de fumiers, toute la réalisation des sacs de culture des champignons se fera dans une centrale commune à divers producteurs.

L'insémination du mycélium mérite une remarque. Maintenant elle se fait dans un grain de blé. Ce sont les américains qui ont le monopole de cette technique, leur laboratoire pour l'Europe se trouve à Vendôme dans le Loir et Cher.

Pour desservir les deux carrières, généralement 4 semi-remorques, parfois 5, arrivaient chaque semaine avec chacun 480 sacs tout prêts (*Fig.14*).



Fig. 14

Semi-remorque en charge

(Photo Jean TIRABOSCHI)

Le semi-remorque était déchargé avec un manitou et il était procédé à la mise en place en carrière de 20 palettes de 40 sacs. Comme les sacs restaient 13 semaines en place cela signifie que couramment environ 25 000 sacs étaient alignés sur des rangées doubles dans les deux carrières ($480 \times 4 \times 13 = 24\,960$).

Cela représentait un potentiel moyen de production de l'ordre de 180 tonnes : $13 \approx 13,8$ tonnes la semaine. Une telle production fournissait du travail à une vingtaine de personnes.

La culture en containers

Elle sera l'ultime évolution technique dans ces deux carrières. De vastes containers métalliques, réutilisables maintes fois, seront employés à la place des sacs en plastique. Bien sûr eux aussi étaient totalement préparés dans la centrale d'Ambleny.

Par contre, et contrairement aux sacs en plastique qui n'étaient pas réutilisés, les camions qui apportaient les nouveaux containers repartaient avec un nombre équivalent de containers vides pour un réemploi. Cela imposait donc une rotation plus rapide des cultures qui ne pouvaient pas excéder 4 à 5 semaines.

Cette accélération exigeait donc un chauffage modéré mais permanent des cultures, de l'ordre de 13 à 15 °.

Cela était d'autant plus nécessaire que si la fermentation du fumier dégageait dans les sacs en plastique de la précédente culture une température de l'ordre de 30°, dans la culture en containers il n'y avait plus cet apport thermique.

Infrastructures et aménagements

Cette activité de champignonnières a nécessité la mise en place de toute une infrastructure et un aménagement souterrain considérable, servis par un personnel nombreux et permanent, avec par la force des choses des horaires de travail importants. La bonne marche de cet ensemble et le suivi de cette production exigeaient un encadrement vigilant et compétent.

Si dans la Marne, dans les vignes à champagne, on circule souvent sur de remarquables chemins bétonnés, un tel réseau existe à Bonneuil, mais sous terre, dans la vaste champignonnière des carrières SCOM/Lefèvre. C'est étonnant de pouvoir rouler ainsi dans les galeries comme sur une route. Une quantité considérable de béton a été utilisée ce qui a permis entre autres la réalisation d'un quai de chargement très pratique.

Un autre aménagement est très fréquent : beaucoup de galeries ont été murées afin de réaliser un cloisonnement de la carrière en chambres où localement étaient créées les conditions optimales à la culture des champignons. Une partie de ces murs en pierre furent maçonnés par un fort brave habitant d'Éméville, Monsieur Lucien (très justement il appelait ces murs des "hagues"). De nombreuses autres hagues furent montées en briques creuses.

La chaleur et la ventilation étaient deux paramètres importants de cette culture. Des chauffages au gaz (qui avaient succédé aux feux traditionnels de jadis) permettaient d'élever la température ambiante qui est de 11 à 12° aux 15 à 16° nécessaires pour le démarrage de la pousse des champignons. Quatre puissants ventilateurs, brassant chacun environ 10.000 m³ d'air à l'heure, assuraient une aération suffisante. Là aussi intervenait tout le savoir-faire des champignonnistes.

L'extraction "à piliers tournés" conduit à un plan en damiers avec un quadrillage de galeries perpendiculaires ; par des bâches en film de plastique noir, fixées sur les piliers par des tasseaux en bois, certaines galeries temporairement étaient obturées, ce qui permettait de canaliser et d'ajuster au mieux, dans les chambres de culture, le flux d'air.

La circulation des semi-remorques exigeait un aménagement routier :

- devant l'entrée de la carrière SCOM Lefèvre une vaste aire bétonnée permettait aux semi-remorques de faire un demi-tour sur place.
- à la carrière de la Bouloye un accès sur Éméville, l'autre sur Bonneuil, évitaient d'avoir à faire une manœuvre.

Ces deux carrières sont marquées par une importante hydrogéologie, donc la présence d'une « eau de carrière » parfaitement pure. Fort opportunément, et judicieusement, tout un système hydraulique de récupération de cette eau si utile dans la culture des champignons fut mis en place dans les deux carrières : des citernes, des bacs, des rigoles, des bassins de rétention.

Cela ne suffisant pas, il y eut aussi l'utilisation d'une citerne sur remorque puis l'adduction de l'eau de la ville.

Conclusion

Cette remarquable réussite, dans ces deux carrières, de la culture des champignons de Paris fut bien sûr favorisée par leur étendue et le contexte post-extractif très favorable, mais surtout et d'abord par la valeur du potentiel humain qui était en charge de cette production, que ce soit ses dirigeants ou ses ouvriers.

Une production d'une telle importance et de cette qualité ne pouvait pas être bradée à un vil prix sous peine de mettre en péril l'équilibre financier de l'entreprise. Cela exigeait donc une organisation commerciale performante. Au beau milieu de la nuit une partie des champignons prenait la direction de Rungis avec mon camarade Jean-Pierre ARAMINI.

Tous, cadres et ouvriers, n'hésitaient pas à mouiller leur chemise sauf quand ils travaillaient torse nu. Parmi cette vingtaine de salariés, je me garderai bien de citer des noms de peur d'en oublier, mais j'ai particulièrement bien connu une famille au courage inépuisable où le père, les fils, les cousins fournissaient une main-d'œuvre jamais défaillante avec une qualification et une conscience professionnelle remarquable.

Si on se doit de ne jamais oublier les carriers, ces combattants de la pierre qui armés de leur lance (7) ont creusé ces deux carrières, ces champignonnistes qui leur ont succédé, sans distinction de fonctions, sont de la même valeur et tous méritent bien respect et admiration.

Tout comme nos pierres, la renommée de nos champignons fut portée haut et loin grâce à eux tous.

Les informations sur la culture des champignons dans ces deux carrières ont été très complaisamment communiquées par Messieurs André et Jean-Pierre ARAMINI, fils de Monsieur Armand ARAMINI, Monsieur Jean TIRABOSCHI et les ouvriers des familles CHARPENTIER / PITAR.

Tous, champignonnistes, Roches & Carrières les remercie très vivement ainsi que Monsieur Christophe SPINELLI de la carrière de Noue à Pisseleux.

Guy Launay

(7) Une très faible partie de la carrière de la Bouloye, dans sa portion la plus ancienne de l'entrée, a été réalisée au pic à pierre. Dans la carrière SCOM/Lefèvre à l'extraction à la lance succédera celle aux fleurets rotatifs pour se terminer avec l'extraction à la haveuse à chaîne.

Reproduction réservée par :



7 rue de la Forêt 60123 ÉMÉVILLE

Association loi 1901 sans but lucratif N° 0604006236

Agrément de déduction fiscale N° 11580*02

Siège social : Mairie de Bonneuil-en-Valois

☎ 03 44 88 82 80

guy.launay4@wanadoo.fr et serge.thibout@free.fr

www.rochesetcARRIERES.jimdo.com