

Culture de pleurotes et de shiitakés



Photos : Trapon Champignons

L'entreprise *Trapon Champignons* installée à Ambert depuis 10 ans, trie, conditionne et expédie tous les champignons, issus des cueillettes de la région et des cultures, destinés aux professionnels et aux particuliers. Il y a neuf ans, son gérant, William Trapon, qui fait partie de la quatrième génération de *Trapon Champignons*, a souhaité diversifier ses produits et s'est lancé dans la culture de pleurotes en 2007 puis de shiitakés en 2008.

La pleurote

Connue de longue date en Asie, surtout au Japon, la pleurote est arrivée en Europe dans les années soixante-dix. Elle a besoin de lumière pour fructifier. Sa culture s'effectue dans un endroit lumineux où sont disposés des ballots de paille humidifiée, posés les uns sur les autres sur des étagères. La fructification se fait en huit à quinze jours après la fin de l'incubation à une température entre 17° et 20°. Pousse alors une multitude de pleurotes sous forme de grosses grappes et leur récolte peut durer de un à quatre mois.

Le shiitaké

Communément appelé *lentille du chêne*, le shiitaké est le deuxième champignon le plus cultivé dans le monde, la Chine en est le plus grand producteur. Il demande des conditions spécifiques de milieu,

d'humidité et de température. Des caves, autrefois utilisées pour stocker la bière, le vin ou pour affiner les fromages, servent aujourd'hui à William Trapon pour la culture du shiitaké. Ce champignon pousse sur des ballots de paille mycorhizés, nécessitant un taux d'hygrométrie suffisant car il ne supporte pas la sécheresse. Les ballots sont en activité pendant quatre mois, la cueillette s'effectue au fur et à mesure de l'apparition des champignons.

Pour cette entreprise, la production de pleurotes représente 12 tonnes par an et celle des shiitakés 5 tonnes.

Avouons-le, les deux poussent comme des champignons, mais demandent beaucoup de travail et d'attention !



Contact :
Trapon Champignons
109, avenue de Lyon - 63600 AMBERT
Tél : 04 73 82 20 08 - 06 64 62 42 57
trapon.champignons@orange.fr