

À Orry-la-Ville, père et fils cultivent des champignons selon la tradition

Implantés à Orry-la-Ville (Oise), Sébastien et Roland Bruneau cultivent des champignons et légumes de saison, sans y ajouter de produits chimiques.



Roland et Sébastien Bruneau font pousser des champignons à Orry-la-Ville (Oise) (©Camille Sarazin – Actu Oise)

Par **Camille Sarazin**

Publié le 3 Jan 21 à 16:36

Il ne faut pas rater le discret panneau sur le bord de la route, rue de Montgrésin, pour se rendre à la **Champignonnière d'Orry-la-Ville (Oise)**. Dans cette ancienne carrière, juste après le lavoir, Sébastien et Roland Bruneau cultivent leurs **champignons**, dans la pure tradition du pays.

Une lampe frontale vissée sur le crâne, Sébastien navigue aisément dans les entrailles de son domaine, vingt mètres sous terre. Il a acheté l'endroit il y a cinq ans, avec son père, alors que tout était à refaire. « C'était à l'abandon, il y avait des jeunes qui squattaient », raconte-t-il. « On a mis un an à tout nettoyer. »

Plus un champignon ne poussait ici depuis les années 1980, faute de rentabilité. « Les pays de l'est de l'Europe ont commencé à produire des champignons à bas coût », explique le cultivateur. Père et fils ont décidé de retenter l'aventure, avec tout de même une sécurité financière : Roland est un ancien menuisier à la retraite, Sébastien garde un travail à l'aéroport non loin de là.



À la retraite, Roland Bruneau s'occupe de ses champignons et du jardin maraîcher (©Camille Sarazin – Actu Oise)

Aucun produit chimique

Les produits de la Champignonnière n'ont pas le label bio, mais peu importe pour les deux passionnés. « Les labels, c'est avant tout financier. Ici, on n'utilise aucun produit chimique. On fait tout à la main », raconte Sébastien. Une tâche laborieuse. Les bacs doivent être inspectés chaque jour : il faut enlever certains petits champignons indésirables, qui risquent de prendre toute la place et absorber l'eau.

Roland et Sébastien ont choisi de faire pousser des champignons blonds, qui n'ont pas besoin d'être traités et peuvent résister à de faibles températures. Dans du fumier de cheval venu de Saint-Maximin, sous une fiche couche de pierres calcaires, les champignons se développent à partir du mycélium. « Les champignons industriels poussent dans la tourbe, ici on respecte la tradition », explique Sébastien. Le processus est plus lent, mais on gagne en qualité gustative.



Sébastien et Roland font aussi pousser des légumes dans leur potager, à Orry-la-Ville (Oise) (©Camille Sarazin – Actu Oise)

Des légumes de saison

Les deux cultivateurs sont maintenant bien implantés dans le tissu local. Ils fournissent plusieurs AMAP et des restaurants prestigieux de la région, comme l'Auberge du jeu de paume, à Chantilly. Mais en période de confinement, ils ont dû se reposer sur leur clientèle de particuliers, qui n'a pas faibli. « Leurs produits sont bons, alors autant faire marcher les gens du coin », raconte Patricia, venue chercher trois kilos de champignons.

En plus de leurs champignons blonds, Sébastien et Roland font pousser des légumes de saison dans leur potager. Courges, carottes, pommes de terre, salade frisée : les clients ont le choix, mais il faut passer commande la veille par email. « On cueille au dernier moment, il n'y a pas plus frais », expliquent les cultivateurs, de concert.

Sans produits phytosanitaires, c'est beaucoup de travail. Mais Roland aime maraîcher selon les techniques transmises par son père et son grand-père. Il prend rarement des jours de repos. « C'est ça les vacances », assure-t-il, la main pleine de champignons.

Pour passer c'est commande, c'est avant 20 heures, la veille pour le lendemain, à l'adresse suivante : champignonnieredorrylaville@outlook.fr