

Visite chez monsieur et madame Guéguen à Lanhouarneau le 29 mai 2014, l'après-midi.

Monsieur Guéguen a commencé la culture des champignons sur des troncs d'arbres.

Ils ont rencontré, il y a quelques années, lors d'un « Festival des petites productions », une personne qui faisait pousser des pleurotes.

Comme lui, la SICA a envisagé de faire pousser des champignons sous les tunnels à endives. Elle a commencé la culture en changeant le nom du champignon : Lentin du chêne au lieu de Shiitaké.

Monsieur Guéguen trouvait, au début, son substrat au CAT de Mahalon. Le substrat est la matière sur laquelle pousse le champignon. Mais le CAT a changé d'orientation. Ensuite, il a trouvé du substrat bio de pleurote venant de Hollande. Maintenant, le substrat vient de Callac. Ce producteur cultive aussi des champignons et ne souhaite pas fournir le substrat à d'autres personnes que celles qui se servent chez lui depuis longtemps. Cela pose problème à monsieur Guéguen qui voudrait lever le pied et passer son activité à quelqu'un d'autre. Il a trouvé la personne intéressée mais le producteur de Callac fait blocage.

Monsieur Guéguen a essayé de faire lui-même son substrat mais ce n'est pas rentable vu le travail demandé. Il faut de la paille hachée, humidifiée, pasteurisée,ensemencée. Il a essayé 4 fois pour un seul bon résultat.

Le choix des pleurotes et shiitakés vient du fait que ça pousse bien et que ce sont des champignons costauds. Ils ont fait d'autres essais comme les pieds bleus, pholiote...

Ils vendent aux centrales d'achats, à Bio Breizh, à Bio Coop Lesneven et Brest.

Chaque ballot dure environ 6 mois. La température idéale pour le développement des shiitakés est de 15 ° C avec un taux d'humidité de 95 %. Pour cela, il y a un système de pluie pour réguler.

Une tonne de substrat permet de récolter 200 kg de champignons. Chaque rangée de substrat dans le hangar fait une tonne.

Le ballot de paille est d'abord blanc puis il noircit et finit par moisir au bout des 6 mois. Les blocs sont récupérés par un voisin pour ses champs. Ils peuvent servir de paillage autour des plantes.

Les champignons poussent vite. Après la récolte, il faut vendre sur 3 jours, sinon il faut les mettre dans une chambre froide.

Pour les pleurotes, les blocs de substrat sont emballés dans du plastique. Il faut faire des trous par lesquels les champignons poussent. Le nombre de trous n'influence pas la production mais plus il y a de trous, plus les grappes sont petites. Si la température baisse aux environs de 7 à 8 ° C, la pleurote ne pousse plus. Il faut un renouvellement d'air important. Il n'y a pas d'arrosage car l'eau du départ reste dans les ballots.

Les champignons peuvent être un peu différents d'une production à l'autre car le mycélium diffère suivant la souche utilisée en laboratoire.

Les bâtiments de production sont vidés en juillet et août pour nettoyage et désinfection.

