

La Provence

N° 8711

Grand Vacluse

Mardi 20 avril 2021

Champignon d'Avignon, sacré pari !



Depuis plus d'un an, le chef étoilé Florent Pietravalle cuisine des pleurotes cultivés dans le sous-sol de l'établissement par l'association Les Jeunes Pousses. / PHOTO ANGE ESPOSITO **P.5**

Des champignons d'Avignon à partir de marc de café



Le chef étoilé Florent Pietravalle cuisine les pleurotes cultivés depuis 2020 au sous-sol de La Mirande, par l'association Les Jeunes Pousses, co-fondée par Paul-Arthur Klein.

(PHOTOS ANGE ESPOSITO)

Depuis plus d'un an, la cave de La Mirande accueille une champignonnière

Il fait chaud et humide dans la cave voûtée de l'Hôtel de la Mirande, où la température ambiante oscille entre 10 et 15 °C toute l'année. Le long des colonnes de seaux en plastique, empilés les uns sur les autres, éclosent les grappes de pleurotes gris et roses. Installée depuis janvier 2020 dans cet espace de 50 m², au sous-sol de l'établissement 5 étoiles, l'association Les Jeunes Pousses en produit une douzaine de kilos par semaine.

Les champignons sont produits à partir de marc de café récupéré auprès des bars, cafés et restaurants du centre-ville, une quinzaine de partenaires au total. 30 kg sont ainsi recyclés par jour. "Notre but est d'être une champignonnière low-tech, zéro déchet avec le moins de consommation d'énergie possible", explique Paul-Arthur Klein, co-fondateur des Jeunes Pousses.

Le chef étoilé Florent Pietravalle de La Mirande les avait repérés à l'automne 2019, alors que l'association avait démarré une toute petite activité de production dans la cave du Petit Pot, épicerie vrac et boutique

zéro déchet de l'intra-muros. Séduit par l'initiative, le chef leur propose de déménager en face du Palais des Papes. "Ça me paraissait intelligent dans la façon de faire", raconte Florent Pietravalle qui a reçu la distinction Étoile verte du Guide Michelin cette année. "Le côté local, recycler notre marc de café car on en passe beaucoup à l'hôtel et on ne savait jamais trop quoi en faire... Tout ça fait une boucle."

30 kg
de marc de café
recyclé par jour auprès
des bars, cafés et
restaurants.

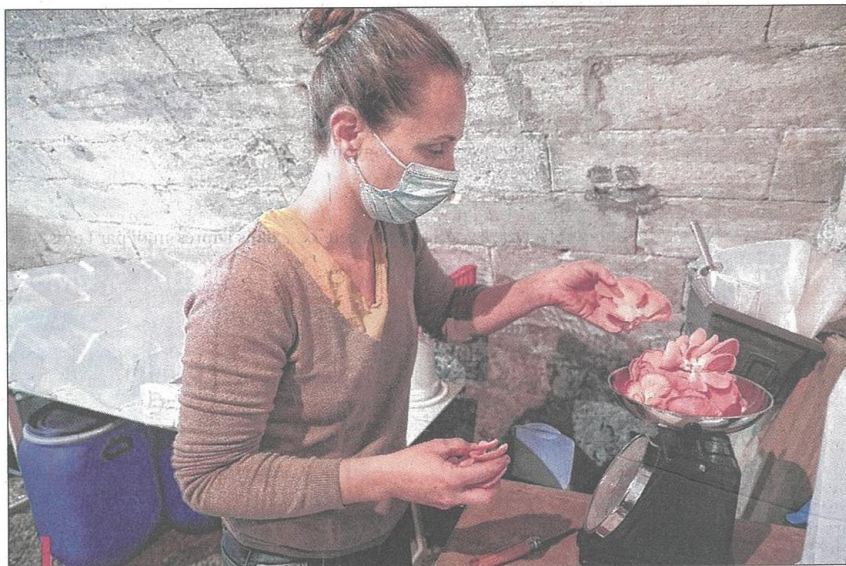
Pour preuve ces pleurotes ainsi cultivées qui agrémentent régulièrement les plats à la carte

du Mirage, la taverne-bistro de La Mirande, qui propose de la "street-food" à emporter.

Trouver la bonne humidité, la bonne température, le bon substrat (lire ci-dessous)... "On est en train de développer notre champignon d'Avignon", poursuit le cuisinier. "L'idée ce serait d'avoir au restaurant un champignon qui est ramassé une heure avant et de le poser dans l'assiette du client pour avoir une texture et une frai-

cheur incomparable." Hier, Coralie, 35 ans, a ramassé 4,5 kg de pleurotes. Comme chaque matin, la champignonnière prépare les livraisons aux revendeurs et restaurants avignonnais (Le Petit Pot, Youpi! Des brocolis, La Cueillette, Come a Roma, Le Saïgonnais...).

Tout-de-suite emballée par le projet, cette bénévole qui avait prêté un coup de main l'été dernier pour construire la ferme urbaine Le Tipi, a rejoint



Coralie, 35 ans, est salariée de l'association des Jeunes Pousses. La champignonnière récolte 12 kg de pleurotes par semaine.

"On développe notre champignon d'Avignon."

LE CHEF ÉTOILÉ F. PIETRAVALLE

L'équipe de quatre salariés des Jeunes Pousses en avril. "C'est dingue comme idée de valoriser les biodéchets en faisant pousser des champignons comestibles qu'on va pouvoir livrer aux Avignonnais! Et quand ça marche, c'est hyper gratifiant, on est hyper fier!", lance cette ancienne éducatrice spécialisée, qui s'est formée sur le tas.

L'Avignonnaise a pris le coup de main pour manier délicatement ce produit fragile qui se détache tout seul quand il est prêt à être cueilli. Elle espère doubler prochainement la production : autour de 30 kg par semaine.

Natasha GORWITZ

Les étapes clés de la champignonnière

Les Jeunes Pousses ont mis au point le processus de production des champignons à l'automne 2019, dans la cave du Petit Pot, épicerie vrac et boutique zéro déchet du centre-ville. "Nous avons la particularité de fabriquer notre propre substrat", explique Paul-Arthur Klein, co-fondateur de l'association avignonnaise. Ce, à partir de marc de café, récupéré auprès des bars, cafés et restaurants du centre-ville, de sciure de bois chez un ébéniste de l'intra-muros et de la paille fournie par un agriculteur de Noves.

Le café est déjà pasteurisé car à partir du moment où il est passé dans la machine, il monte à 200 °C, donc il n'y a pas de risques de germes à l'intérieur. La paille et la sciure le sont avec un bain de cendres de cheminée qui elle aussi est recyclée (elle est récupérée à La Mirande auprès des habitants). "Nous avons rouvé ce système de pasteurisation à froid, c'est assez novateur", poursuit Paul-Arthur Klein.

Trois à dix jours

Les trois ingrédients sont ensuite assemblés en respectant des proportions spécifiques. Le substrat ainsi constitué est "inoculé" avec du mycélium (l'équivalent d'une graine sauf qu'il s'agit de filament de champignons). Les seaux en plastique sont remplis avec le mélange puis placés dans "la chambre noire" pendant un mois. Ensuite, les seaux passent en "chambre de fructification" qui elle, est éclairée.

Au bout de trois à dix jours, les pleurotes sortent! Une fois que les champignons ont été récoltés une première fois, il est possible de faire une deuxième cueillette deux semaines après.

Les seaux épuisés sont alors emmenés à la ferme urbaine Le Tipi, où le substrat qu'ils contiennent est émetté en apport dans les cultures. "Ça vient nourrir le sol, c'est hyper riche!", souligne Paul-Arthur Klein.

N.G.



Le processus de production des champignons a été mis au point à l'automne 2019, dans la cave de l'épicerie du Petit Pot, place du Change.