

BATZENDORF - FRANCIS LANG, CULTIVATEUR

Monsieur champignons

Francis Lang cultive des champignons depuis 1988 à Batzendorf et Wahlenheim, dans deux anciennes exploitations agricoles familiales. Une activité originale qui l'a conduit à travailler avec beaucoup de grossistes de la région.



Les 1

Francis Lang utilise quatre salles, réparties entre Batzendorf et Wahlenheim, pour la culture

[préc.](#) [suiv.](#)

Un ancien corps de ferme reconvertis en champignonnière. Voilà un destin peu orthodoxe pour une ancienne exploitation agricole. Cela existe pourtant dans le secteur, et on passerait devant des centaines de fois qu'on ne s'en rendrait pas compte.

Francis Lang cultive depuis la fin de l'année 1988 deux variétés de champignons que l'on trouve communément dans les Vosges : le pleurote, de couleur blanche à la forme d'huître, et le lentin de chêne, au chapeau brunâtre. Né de parents agriculteurs, l'homme originaire de Wahlenheim cherchait à l'époque une alternative à la production laitière.

Reproduire l'environnement naturel et automnal

« J'ai toujours préféré la culture des plantes aux animaux. Un jour, au salon de l'agriculture à Paris, j'ai été attiré par une entreprise du Sud-Ouest qui faisait pousser des champignons. J'ai trouvé le concept pas mal », se souvient celui qui possède encore également des champs de maïs, de betteraves ou de blé.

Quelques essais fructueux plus tard, il réaménage l'ancienne grange d'une grand-tante à Batzendorf pour la transformer en salle de culture de champignons. Trois autres pièces de ce type suivront, une autre à Batzendorf, et deux autres à Wahlenheim, après que ses parents ont pris leur retraite.

À 51 ans, celui qui a découvert presque par hasard cette activité originale est ainsi devenu un passionné et un fin connaisseur de ces végétaux affublés d'un chapeau. Il est l'un des deux seuls ambassadeurs de cette culture originale dans le Bas-Rhin, avec un producteur de Geispolsheim. « En forêt, j'en reconnaissais beaucoup, des bolets, des cèpes, etc., mais je n'ai plus trop le temps maintenant de faire de la cueillette. Et puis, j'en vois assez dans les salles de culture », sourit-il.

Dans ses champignonnières sombres et humides, des dizaines de chariots à étages, principalement du pleurote, trônent les uns à côté des autres. Sur leurs grilles sont entreposés les substrats. Cette base matérielle constituée de paille, plus de la sciure pour le lentin de chêne, est nécessaire pour reproduire l'environnement naturel et automnal dans lequel poussent habituellement les champignons, qui poussent essentiellement sur des souches de bois mort. «

C'est de la paille de blé broyée, pasteurisée, puis ensemencée de mycélium », explique Francis Lang.

Comme il croît en grappes, le pleurote voit son substrat recouvert d'un sac plastique noir, où l'on perce des orifices « pour éviter que le champignon ne se mette à pousser de partout », glisse le cultivateur. Il se fournit en substrats en Bretagne. Le mycélium a déjà été injecté quand il arrive en Alsace.

Francis Lang entrepose alors ses blocs dans ses quatre salles de culture, dont la température oscille en permanence entre 15 °C et 20 °C. « En hiver, il faut chauffer la salle, en été, j'utilise un brumisateur et la ventilation », commente-t-il.

Il faut ensuite quelques jours pour que les premiers champignons pointent le bout de leur nez. Et après une semaine et demie environ, la première cueillette peut débuter. Un même bloc de paille peut donner jusqu'à trois cueillettes. Le cultivateur produit environ une tonne de champignons par semaine, dont 800 à 900 kilos de pleurote. « Il suffit pour cueillir le pleurote de prendre en main la grappe et de faire un quart de tour : ça va tout seul », montre le Batzendorfois.

Barbecue, tourtes ou pâtes

Une fois récoltés dans les cageots, les champignons sont coupés et reversés dans des barquettes adaptées au besoin de sa clientèle. Il y a bien quelques particuliers connaisseurs qui viennent remplir leur besace de champignons mais l'homme travaille en majorité avec des grossistes comme, entre autres, Simply, Saprame, Soprolux ou les Jardins du Ried. Il livre chaque jour, sauf le dimanche, ses produits au Marché-Gare de Strasbourg à 6 heures tapantes.

Ensuite, les champignons qu'il a bichonnés servent en grande partie dans la restauration où ils agrémentent toutes sortes de plats, du barbecue à la tourte en passant par des pâtes. Francis Lang travaille aussi régulièrement avec son frère Vincent, qui sillonne les marchés la région en tenant des stands avec des produits du terroir, dont les fameux champignons. Le kilo de pleurote coûte environ 8 euros. Quant au lentin de chêne, plus parfumé donc légèrement plus cher, son prix se situe entre 10 et 14 euros le kilogramme.

« Ce sont deux champignons à la texture ligneuse et coriace, il faut donc bien les laisser revenir une vingtaine de minutes dans la poêle pour éliminer l'eau », conseille-t-il, rappelant qu'il ne suffit pas que les champignons soient comestibles pour pourvoir les savourer avec délice.