



# THURÉ MA COMMUNE

*Au fil de l'histoire*

BULLETIN

88

Dépôt légal 2002 n° ISSN 1638-3796

OCTOBRE 2019

## EDITO

Bonjour à tous. Voici un thème bien de saison que de parler de champignons. S'il pleut un peu, n'hésitez pas à courir les bois et les prés à leur recherche. Vous pourrez aussi essayer la recette donnée à la dernière page. Ce bulletin n'est sûrement pas complet et je présente à l'avance mes excuses pour les champignonnistes que j'aurai oubliés. Je remercie vivement tous les personnes qui m'ont gentiment aidée par leurs informations et leurs documents. Dans cet envoi, vous trouverez la convocation à notre Assemblée Générale qui aura lieu le **vendredi 04 octobre à 20 h à la salle Jean-Louis Dupuy**.

Le 14 juillet dernier, Remy Vaucelle, un fidèle adhérent, est décédé brutalement. Nous présentons nos sincères condoléances à toute sa famille.

Bonne lecture et à bientôt.

*Evelyne Gaudin*

## LES CHAMPIGNONNIERES DE LA REGION DE THURE



Champignons de Paris. Photo E. Gaudin

Notre commune possède de nombreuses galeries propices à la culture des champignons de Paris. En effet, les anciennes carrières de pierre de tuffeau que l'on trouve sur les hauteurs (cf Bulletin 22), aussi bien à Thuré que dans d'autres communes voisines, comme Scorbé-Clairvaux, Usseau, et, un peu plus loin Antoigné, Senillé et St Sauveur, offrent les conditions idéales de

température et d'hygrométrie. Dans la Vienne, dans les années 1960, on a dénombré quelques 80 champignonnières surtout dans le nord entre Loudun et Châtelleraut, et notre département était le deuxième producteur de champignons, derrière le Maine-et-Loire. Si l'exploitation des champignonnières n'a duré qu'une cinquantaine d'années, elle a laissé de nombreux souvenirs car beaucoup de personnes ont travaillé dans la filière du champignon, soit en amont, à la production, soit en aval, à la conserverie. C'est essentiellement grâce à leurs témoignages que ce bulletin a pu être écrit étant donné que les archives sont plutôt rares.

Nous allons dans un premier temps voir l'historique du champignon de Paris, puis les modes de culture, les champignonnières et, enfin, les conserveries.

### L'HISTORIQUE DU CHAMPIGNON DE PARIS

Le champignon de Paris, de son vrai nom *agaricus bisporus*, peut pousser à l'état sauvage mais d'une façon assez rare ; par contre, sa culture est rapide et facile. Il se présente avec un chapeau rond blanc velouté ou de couleur ocre avec des lamelles roses quand il est jeune et qui deviennent noires en vieillissant. Il peut atteindre 3 à 10 cm de diamètre et 5 à 10 cm de hauteur. Il ressemble à son cousin, *agaricus campestris*, autrement dit « rosé des prés » que l'on peut trouver facilement dans les prés à la fin de l'été après une pluie abondante.