À la rencontre de

ANGEL MOIOLI



Champignons
de Paris, pleurotes, shiitakés ... à Évecquemont (13 km de Poissy)

Angel MOIOLI est issu d'une famille de champignonniste, depuis son grand-père qui avait commencé en 1920.
" *Après mon CAP, j'ai d'abord travaillé pendant quatorze ans chez mes oncles dans le Val-d'Oise. Ensuite, je me suis installé dans les Yvelines, à Montesson, dans une champignonnière qui appartenait à mes grands-parents Maria et Angelo*. "
Passionné, il perpétue la tradition d'un culture artisanale des champignons à Évecquemont en étant l'un des derniers champignonnistes d'Ile-de-France."*Dans notre région, nous ne sommes plus que quatre, et je suis le dernier dans le département des Yvelines*."



L'exploitation

Surplombant les méandres de la Seine, en bordure du parc naturel régional du Vexin français, l'exploitation couvre près de deux hectares, sur une propriété qui en compte 5.
Derrière une lourde porte métallique s'ouvre une ancienne carrière de chaux agricole, réhabilitée en champignonnière dans les années 1930 et reprise par Angel en 2016.
C'est un dédale de couloirs et de caves humides où la température n'excède jamais les 16 °C : un environnement idéal pour le développement des champignons.

Une culture artisanale

En plus d'un lieu propice à leur développement, la culture des champignons nécessite de se procurer un excellent compost avant d'y ajouter le mycélium. C'est un mélange pasteurisé de fumier de cheval et de paille, avec une touche de fiente de poule pour apporter l'azote.
7 tonnes de compost sont nécessaires chaque semaine pour assurer sa production : 500 kg de champignons de Paris, environ 50 kg de pleurotes et 20 de Shiitaké. "*Je ne suis pas un industriel mais un artisan. Je fais peu mais bien*."
Les pleurotes et les Shii Také sont labellisés bio. Les champignons de Paris sont cultivés selon le même procédé, mais comme le fumier de cheval n'est pas certifié bio, cette variété ne bénéficie pas de la labellisation.
Angel fournit le Jardin de Poissy et assure la vente sur l'exploitation 2 fois par semaine, de septembre à début juillet. Ensuite, il s'occupe du vide sanitaire de ses installations.



À la recherche d'un repreneur et de mécènes
En prévision de la retraite, Angel recherche un repreneur pour préserver cette culture artisanale transmettre son savoir-faire ; il caresse aussi depuis longtemps le projet d'un musée et recherche des mécènes.