

Annexe 1

Bail pour des carrières à Orry-la-Ville


Bien qu'il ne concerne pas nos deux carrières, ce bail est doublement intéressant :


- 1) il donne une idée précise de la façon dont s'articulaient les relations entre les carriers et les champignonnistes lorsque les deux activités étaient conduites simultanément,
- 2) il montre aussi combien ces travailleurs venus d'Italie, avec comme principal bagage leur courage, excellaient dans la culture des champignons, comme du reste pour d'autres professions.

Si dans nos deux carrières il y a eu les ARAMINI et les TIRABOSCHI, ailleurs ce sera les SPINELLI, GALIGARI et pour ce bail les PICCININI dont la consonance transalpine du nom ne laisse aucun doute sur le pays d'origine.

Fig.15 Bail
(Document Roches & Carrières)

LF 92345





Entre les soussignés :

Madame Vve Alfred MERLANT, demeurant à ORRY-la-VILLE (Oise)
d'une part

et Monsieur Joseph PICCININI, demeurant à NEUILLY-PLAISANCE (Seine-et-Oise)

et Mademoiselle Germaine PICCININI, demeurant à NEUILLY-PLAISANCE (Seine-et-Oise)
d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Madame Vve MERLANT soussignée fait bail et donne à ferme, pour une durée de neuf années entières et consécutives à la volonté du preneur, qui ont commencé à courir le premier Septembre mil neuf cent cinquante sept pour finir à pareille époque de l'année mil neuf cent soixante six, à Monsieur PICCININI et Mademoiselle PICCININI, également soussignés.

Tous les vides, après exploitation, pour y exercer la culture du champignon des carrières dont Madame Vve MERLANT est propriétaire sur le territoire de la Commune d'ORRY-la-VILLE, au lieu dit COMELLE dans le tréfond d'une pièce de dix hectares environ cadastrée Section D - N° 119 - 120 - 123 - 124.

Ainsi au surplus que les dits lieux se poursuivent, s'étendent et comportent sans aucune exception ni réserve.

Charges et conditions

Le présent bail est consenti et accepté sous les charges et conditions suivantes que le preneur s'oblige à exécuter et accomplir, savoir :

I° - De prendre les vides de la carrière dans l'état où ils étaient le jour de l'entrée en jouissance, de n'occuper que ceux laissés libres après l'extraction de la pierre terminée, étant observé que le maître carrier entend diriger son exploitation comme bon lui semblera, mais il fera remise au champignonniste des vides ainsi créés dès que l'extraction sera terminée dans ce chantier et cela sans supplément de fermage.

ex bail

Annexe 2

La culture des champignons de la famille Spinelli

La comparaison de la culture des champignons de Paris est intéressante entre celle pratiquée dans les carrières de la Bouloye et SCOM/Lefèvre, et celle également importante faite dans les carrières de Noue à Pisseleux, hameau de Villers-Cotterêts, par la famille Spinelli. C'est aussi une entreprise familiale qui fonctionne encore très efficacement de nos jours où Monsieur Robert Spinelli a passé le relais à notre ami Christophe Spinelli.

Leur unité centrale de conditionnement des caisses est située à Saint Maximin. C'est une coopérative de divers champignonnistes qui se sont regroupés pour réaliser en commun cette vaste et très moderne unité de conditionnement. La dimension des caisses est de 2,40 m x 1,50 m, donc 3,6 m².

Cette nouvelle technique s'effectue sur un espace assez concentré pour permettre un suivi plus scientifique de la culture des champignons comme par exemple le contrôle du taux de CO₂.

Déjà la productivité des sacs était excellente et celle de la nouvelle technique par caisses est du même ordre, mais avec un moins grand recours au pénible travail manuel inévitable, surtout dans ces carrières de Noue plus anciennes, plus étroites et sinueuses que la vaste carrière SCOM/Lefèvre qui se prêtait beaucoup mieux à la mécanisation.

Le site de Noue possède deux carrières mais seule la plus vaste est maintenant utilisée pour la culture des champignons. Elle s'étend à environ 200 m sous le plateau. Il s'agit d'une carrière de taille moyenne comparable aux carrières de la Bouloye ou du Chemin de Vez, mais nettement inférieure à la carrière SCOM/Lefèvre qui, elle, s'étend à 750 m sous le plateau.

L'épaisseur de sa couverture atteint jusqu'à 17 m, donc un peu moins que les deux carrières à champignons du secteur la Bouloye / Tranloy. La température interne est comparable : entre 10 et 12 °.

Par contre, il s'agit d'une carrière d'extraction plus ancienne réalisée en grande partie au pic alors que dans nos deux carrières seul un bref passage à la Bouloye a été réalisé au pic à l'entrée, la partie la plus ancienne datant environ de 1855 (8).

Comme dans beaucoup de nos vieilles carrières, extraites au pic, le taux de défrusement (rapport vides d'extraction / piliers) des carrières de Noue est par endroits un peu trop fort : il n'est pas resté une surface suffisante de piliers perdus, ce qui a conduit à des travaux considérables de confortation (renforcement des piliers érodés en « diabolos » et création de murs et de piliers supplémentaires maçonnés, agrafage des bancs de ciel).

Une autre caractéristique des carrières extraites au pic est généralement d'être plus basses que celles extraites à la lance. Cela ne permettait pas dans la champignonnière Spinelli l'utilisation d'une « sauterelle » pour évacuer dans une remorque basse le substrat épuisé par la culture des champignons, ce qui rendait le travail plus pénible.

Encore plus qu'à la carrière SCOM/Lefèvre, les sols sont également bétonnés.

Les caisses arrivent, là aussi, en camions pour être directement mises en place au manitou dans la carrière dont la fonction est seulement de fournir un environnement favorable à la croissance des champignons.

La mise en place des caisses se fait maintenant uniquement dans la plus vaste des deux carrières de Noue. Dans la seconde carrière plus petite, où les champignons ne sont plus cultivés, une magnifique salle de réception a été aménagée.

Dans la carrière de Noue, là aussi la culture des champignons est variée et superbe. Le champignon de Paris est cultivé dans ses deux variétés principales :

- 1) un champignon resté assez proche de l'agaric champêtre et un peu gris, de qualité excellente,
- 2) un cultivar génétiquement beaucoup plus travaillé, nettement plus blanc et plus beau, mais moins goûteux.

Les caisses sont grandes et plates (2,40 m x 1,50 m), gobetées avec du cran de Saint Maximin de la société Ouachée et Corpéchet.

Si la température naturelle de la carrière est de 10 à 12 °, par le chauffage elle peut être portée à 18°. Cette température active considérablement la croissance des champignons mais augmente aussi sensiblement le risque de maladies.

La fermentation du fumier produit du gaz carbonique, du CO₂, dont la teneur est soigneusement mesurée (une teneur élevée accélère la maturation des champignons). De ce fait, une gaine de ventilation en PVC translucide a été mise en place pour amener de l'air frais jusque dans le fond de la carrière. De plus, une légère surpression empêche l'intrusion de l'air froid en hiver.

La culture en caisses produit trois poussées successives avec une séquence d'arrosage copieuse de 2 à 3 jours entre chaque « repousses ». Il serait possible de faire un nombre plus important de repousses mais les éléments nutritifs du substrat s'appauvrissent, la croissance devient de plus en plus lente. Cette lenteur et la chaleur humide sont des facteurs favorables au développement rapide de maladies.

Une quatrième repousse serait par contre envisageable avec seulement la température naturelle de la carrière de 10 à 12°.

Pour éviter le développement des maladies, les repousses après la troisième cueillette sont brûlées chimiquement et les caisses sont sorties dehors au manitou. Les chambres où poussaient les champignons sont désinfectées au carbonyle pour ne pas contaminer le futur arrivage des nouvelles caisses.

Les pleurotes

Cette carrière abrite aussi une production de pleurotes, champignons et culture très différentes.

La culture des pleurotes s'effectue dans de robustes sacs parallépipédiques en plastique noir percés de trous par où sortent les pleurotes (*Fig. 17 et Fig. 18*).

Fig. 17 Pleurotes

(Photo Jean TIRABOSCHI)



Fig. 18 Sacs de culture des pleurotes

(Photo Guy LAUNAY)



C'est une culture plus exigeante en eau que celle des champignons de Paris.

La culture des pleurotes produit beaucoup de spores. De ce fait le voisinage des pleurotes avec les champignons de Paris est déconseillé car l'abondance des spores, susceptibles de se déposer sur les champignons de Paris, générerait fortement la culture et la croissance de ces derniers.

Les sacs sont empilés par trois comme une colonne et les pleurotes poussent latéralement sur chaque face. Elles ne nécessitent aucun chauffage, 10 à 12° leur conviennent parfaitement. La fermentation interne du substrat des sacs porte la température à 30°.

Par contre, contrairement aux champignons de Paris, elles ne supportent pas l'obscurité permanente, elles ont besoin d'une alternance jour / nuit qui est obtenue artificiellement par des tubes au néon. Les pleurotes sont qualifiées de champignon « semi-chlorophyllien ». Les champignons de Paris sont indifférents à la lumière ; ils poussent aussi bien dans l'obscurité totale qu'en plein jour.

La forme normale et commercialisable des pleurotes est une forme étalée en éventail. Parfois elle prend une forme crépue qui n'altère pas sa qualité mais la rend invendable.

Dans cette carrière, des essais de culture de champignons chinois, les shītakés, sont également entrepris.

La visite de cette carrière est très impressionnante par la propreté et la netteté des lieux. On comprend tout de suite que c'est une unité de production de champignons parfaitement au point avec les meilleurs choix techniques.

Les informations sur la culture des champignons dans cette carrière de Noue ont été très complaisamment communiquées par notre ami Christophe Spinelli, actuel dirigeant, membre de Roches & Carrières.

Guy Launay

(8) En 1910 ces deux carrières connurent une relance importante de l'activité extractive puisque cette même année 1910 Léon Civet achètera la carrière de la Bouloye et Hippolyte Boubouleix la carrière des Masures du Tranloy que sa mère et son amie céderont en 1930, après son décès, à Monsieur Martial Lefèvre, d'où la SCOM (Société des Carrières de l'Oise et de la Meuse).

En 1910, dans ces deux carrières sera pratiquée l'extraction à la lance. Le module d'extraction est nettement plus important qu'au pic, le gain de productivité considérable, d'environ 2,5. Les galeries qui en résultent sont de section supérieure avec un plan beaucoup plus orthogonal. C'est la fin des petits piliers irréguliers à la portance assez aléatoire, configuration courante de l'extraction au pic.

Si ces quatre carrières furent creusées dans les calcaires grossiers du Lutétien moyen, les carrières de Noue sont stratigraphiquement un peu plus anciennes ; elles se situent dans les bancs de Saint Leu qui se sont déposés il y a environ 46 millions d'années.

Dans le banc à vérins de superbes moulages de cérithes géants datant d'environ 45 millions d'années sont visibles dans le banc de ciel des deux carrières de Noue. À la Bouloye et au Tranloy les cérithes géants sont sous les sols de ces deux carrières, dans le sous-pieds, et la pierre marchande (les bancs francs et royaux qui les surmontent ont 44 millions d'années environ).

Annexe 3

Utilisations du fumier de champignons après la fin de la cueillette

Lorsque la culture des champignons se faisait de façon traditionnelle en meules, ce fumier de champignons usagé était très recherché par les agriculteurs et les jardiniers car il permettait d'alléger sensiblement les terres lourdes, compactes, trop collantes. Le travail de ces terres s'en trouvait grandement facilité et cela permettait aussi un développement racinaire plus important des végétaux avec une utilisation plus facile des éléments nutritifs du sol.

Par contre, avec le gobetage et la présence de poudre de pierre calcaire dans ce substrat, son utilisation comme amendement réalisait une sorte de chaulage tout à fait incompatible avec les plantes dites de terre de bruyères qui exigent un sol suffisamment acide.

L'emploi de ce substrat usagé perdra beaucoup de son attrait lorsqu'il sera réalisé dans des grands centres de conditionnement. Fâcheusement il sera inclus dans le fumier des boues urbaines.

Ce substrat de seconde génération est facilement reconnaissable car on y trouve une multitude de petits fragments bleus de plastique broyé et aussi de ci de là des petits éclats de verre. Cela indique l'origine : les boues urbaines, l'un des composants qui fut utilisé pour le substrat à champignons.

Bien sûr ce substrat de champignons usagé devait être éliminé des carrières et c'est ainsi qu'il était exporté soit en vrac soit encore dans ses sacs de culture.

Une multitude de ces sacs furent transportés dans la carrière du Chemin de Vez. Ce fumier de champignon usagé était recyclé et entrainé dans la composition d'un autre substrat mais cette fois-ci pour une autre culture : le forçage en carrières des racines d'endives. C'est pour cette raison qu'il restait partout dans cette carrière tant de sacs vides. Malheureusement suite à la grave inondation de mars 2001 tous ont été gravement souillés d'un limon très collant. Il demeurait dans certains sacs de l'eau résiduelle de l'inondation.

Dimensions de ces sacs remis dans leur pliage d'origine : 60 x 60cm, formant donc un carré. Une fois dépliés l'ouverture mesure 193cm de circonférence, ce qui géométriquement correspond à un cercle théorique de 61,4cm, mais une fois les bords correctement roulés d'environ 50cm.



Fig. 19 Elimination des sacs usagés de culture des champignons (Photo Guy Launay)

Nous avons progressivement éliminé tous ces sacs vides disgracieux. Cela a pris du temps car nous n'intervenons qu'au cours de la période estivale pour éviter de perturber l'hibernation de nos chauves-souris.

Le cheminement souterrain à la brouette ou la charrette (Fig.19), pour réaliser ce nettoyage indispensable, représente probablement un kilométrage impressionnant !

Annexe 4

La préparation du compost (d'après un document de Jean TIRABOSCHI)

Les champignons de Paris ne poussent que sur une préparation, sur un terrain spécialement réalisé appelé COMPOST.

Composants nécessaires à la préparation du compost :

- 150 tonnes de fumier de cheval par semaine, fournies par 53 écuries et environ 1000 chevaux,
- 150 tonnes de paille,
- de l'ammoniaque - 21 % d'azote,
- du perlurée - 42 % d'azote,
- 40 tonnes de fiente de poule,
- 40 tonnes de sciure de bois.

Cet ensemble permettait, pour une semaine, la production de 14 000 sacs de compost avec un délai de cinq semaines pour que celui-ci soit prêt à être utilisé.

Mélange et mouillage du compost :

La paille et le fumier, la fiente de poule et la sciure de bois sont mélangés et arrosés continuellement par des pompes qui aspirent le mélange ammoniaque / perlurée. Le compost en préparation est ainsi arrosé pendant cinq semaines.

Mise en gabarit du compost :

Il faut un mois depuis l'arrivée de la paille jusqu'à la fin de la phase préliminaire pour qu'une machine spéciale puisse travailler deux fois le compost au cours de la dernière semaine pour lui donner ses caractéristiques et sa texture définitives.