

Date	Lundi 10 juillet 2023
Lieux	Villa Hélène à Beaumont-du-Lac(87)
Cadre	Rencontre SML avec un producteur de champignons
Organisateur	Société Mycologique du Limousin (SML)
Activité	Après-midi : Visite du site de production
Objectif SML	Echanger avec le producteur sur son travail et sur les bonnes pratiques de consommation
membre SML	Christian JOYEUX

Notre hôte



Vente sur les marchés :
Felletin (vendredi matin), Bourgueuf (mercredi matin), Eymoutiers (samedi matin)

Ne l'appellez pas Hélène ! C'est Cécile ! Cécile de VULPIAN

Villa Hélène est le nom de la bâtisse (lieu-dit) où se situe sa champignonnière.

87120 Beaumont-du-Lac
07 86 76 82 00

champignons.villahelene@gmail.com
Visitez [sa page Facebook](#) (*belles photos !*)

C'est en fin 2022 que Cécile de VULPIAN a démarré son activité de champignonnière

Le site de production de Villa Hélène

Salle de production des mycéliums →



← Salle de colonisation des substrats



← Salle de fructification des champignons avec brumisateurs

Le plus compliqué au tout début de l'entreprise, ce fut la lutte contre les parasites des champignons.

Aujourd'hui de bonnes protections d'accès aux locaux sont prises : locaux fermés, ouvertures des portes à minima, moustiquaires, ... et

Bob →

Bob, le crapaud qui a rejoint le site début juin !

Bob apporte son aide pour défendre les locaux de production des insectes, limaces et autres gourmandises qui y auraient pénétrées.



La production de Villa Hélène



Pleurote du Panicaut (Pleurotus eryngii)

C'est un comestible fort réputé, c'est le meilleur des pleurotes.

Pleurote en forme d'huître (Pleurotus ostreatus)

Classique, le plus cultivé en France où il est présent dans les forêts de feuillus. Sa couleur de chapeau dans la nature varie de bleu, crème, gris voire vert et en culture, peut varier crème (*vendu : Pleurote*), de gris brun (*vendu : Pleurote gris, souvent Pleurote grise, masculin cohabitant mal avec Pleurote dans l'esprit des gens !*) ou noirâtre (*vendu : Pleurote noir*). Le choix du substrat influence sa couleur.

Pleurote rouge (Pleurotus djamor var. roseus)

Rare, ce n'est pas le meilleur des pleurotes car il est légèrement amer et un peu trop ferme, mais sa couleur suffit à séduire les consommateurs

Pleurote jaune (Pleurotus cornucopiae var. citrinopileatus)

Rare, certains parlent d'un goût de noisette assez particulier, d'autres d'un arrière-goût de poisson, ... bon les goûts et les couleurs ... mais tous semblent s'accorder sur sa saveur unique avec une texture plus tendre et délicate que son cousin le pleurote gris.

Mais attention : il doit être bien cuit. Si ce n'est pas le cas, sa saveur sera amère.

Domage pour la vue, car il perd sa belle couleur jaune citron à la cuisson.

1^{er} Pleurote blanc : Pleurote de l'orme (Hypsizygus ulmarius)

C'est une des variétés de pleurotes parmi les plus faciles à cultiver. Son mycélium s'adapte à une variété de substrats différents, résiste bien aux contaminations et se conserve un mois au réfrigérateur.

2^{ème} Pleurote blanc : Pleurote pulmonaire (Pleurotus pulmonarius)

Classique, le plus cultivé en Europe

NB : L'importation de ce champignon est interdite dans certains pays par crainte pour les massifs forestiers.

A ne pas confondre avec un autre champignon blanc de champignonnière :

Shimédji du hêtre, Shimédji blanc, hêtre blanc, Bouna-shimédji (Hypsizygus tessulatus)

Hydne hérisson (Hericium erinaceus)

Le chapeau est blanc mais les aiguillons blancs deviennent crème, jaunâtres à brun rougeâtre à la cuisson. Pas de toxicité connue mais il est préférable de le consommer blanc et jeune pour son goût délicieux voisin de celui du homard cuit au beurre. **Dans la nature, c'est une espèce peu courante à protéger.**

Shiitake ou Shii-Také, Lentin du chêne (Lentinula edodes)

À consommer bien cuit ! (maintien de 70°C à cœur pendant 10 mn mini)

Traditionnellement consommé cuit, la consommation crue s'est développée depuis plusieurs années. Or, consommer ce champignon cru ou insuffisamment cuit, **provoquera un jour ou l'autre**, une intoxication cutanée très spécifique avec de fortes démangeaisons : **la dermatite toxique « en flagelle »**.

Champignons de la Villa Hélène : quelques photos



← **Hydne hérisson (Hericium erinaceus)**



Sur la photo ci-dessus fournie par Cécile de VULPIAN, les spécimens sont au stade parfait de commercialisation, bien blancs. Ce champignon est un excellent nutriment pour nos neurones ... dit-on ...

Une photo du jour de la visite →

Spécimens, trop vieux pour être commercialisés, mais trop beaux



← **Pleurote du panicaut (*Pleurotus eryngii*)**

Plutôt de production hivernale, c'est la fin pour cette saison.



Pleurote jaune (*Pleurotus citrinopileatus*) →



Le pleurote jaune a un goût très prononcé.

La production de cette variété se fait principalement aux intersaisons (début automne - printemps) car elle aime la chaleur. Elle est plutôt robuste et résistante aux contaminations.



← **Pleurote de l'orme (*Hypsizygus ulmarius*)**



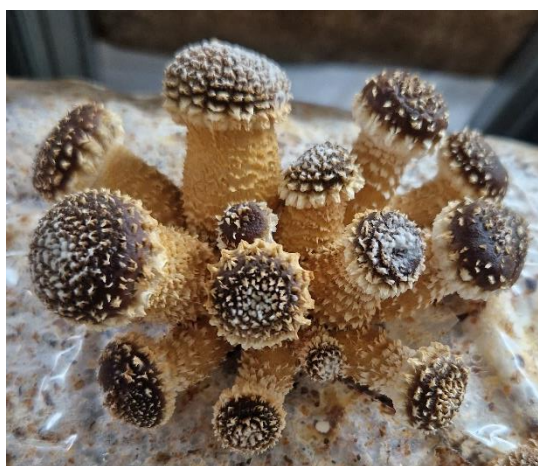


De jolis bouquets
d'immortelles ?

Non !

des **primordias de
pholiotas
adipeuses !!!**

magnifiques non ?



Pholiotas adipeuses (Pholiota adiposa)

Ce champignon possède une odeur et saveur de noisette une fois cuit.

