



La champignonnière du Vexin

Les conditions de notre carrière y sont parfaites pour y cultiver une large variété de champignons dans les conditions de température et d'humidité naturellement adaptées. Tous nos champignons sont cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique sur des substrats composés de sciure, de paille et de co-produits agricoles.



De formation ingénieur, Hugo est le bricoleur de l'équipe, ses compétences nous seront essentielles à la mise en place de la chaîne de production de substrat qui nous permettra d'élargir notre gamme avec le temps et d'améliorer nos méthodes de culture.

Mycologue de formation, Colin est le biologiste de l'équipe, son expérience en laboratoire nous permettra de mettre en place les bonnes pratiques pour cultiver nos champignons ainsi que la mise en place de culture de nouvelles espèces fongiques.



Depuis l'enfance, nous sommes passionnés par l'univers des champignons. Tout a commencé lors de balades en forêt avec nos parents, à la recherche d'espèces mycorhiziennes (cèpes, girolles, trompettes de la mort...) vivant en symbiose avec les arbres. Nous nous sommes vite pris d'intérêt pour ces trésors au goût si recherché.

En grandissant, notre curiosité s'est étendue aux champignons saprophytes (pleurotes, shiitakés, polypores), capables de dégrader la matière végétale et donc d'être cultivés sur bois, paillis ou résidus organiques. Après plusieurs saisons passées à expérimenter, sélectionner des souches et perfectionner nos techniques de culture, donner naissance à notre propre champignonnière est devenu une évidence. Aujourd'hui, nous avons à cœur de mettre notre savoir-faire au service d'une production locale et durable, pour proposer des mets d'exception vendus en circuit court.