



Lovagny, la champignonnière (1/2)

(Lovagny, the mushroom bed)

Lovagny est une commune située aux alentours d'Annecy, en France. De mémoire, je savais qu'il y avait une petite mine d'asphalte dans ce village. Comme c'était sur la route du retour, nous en avons profité pour faire un petit crochet vers ce village. Après quelques recherches auprès du voisinage et dans les fourrés roncus, nous nous rendons compte que mes informations étaient fausses. Il s'agirait d'une mine industrielle abandonnée comptant 7 à 8 kilomètres de galeries d'après les dires. S'il est possible que ce développement soit exagéré (comme c'est souvent le cas), tout laisse néanmoins à penser que c'est vaste.

Le réseau est actuellement occupé en partie par un champignoniste. Un niveau de +/- 500 mètres sert à la culture. Il y aurait un niveau inférieur utilisé pour certaines cultures et un niveau supérieur rarement utilisé. A cela s'ajoute un quatrième niveau, qui serait fortement inondé. A l'extérieur, il y a les vestiges de 5 ou 6 entrées, fermées à la demande du BRGM. L'une d'entre elles est à moitié noyée dans la boue. Il reste un ancien transformateur, un bassin de pompage, un tunnel avec une très belle grille et un joli pont en traverses de chemin de fer. Il y a aussi trois puits, un dans la ferme, un dans les bois, un dernier (non localisé) dans les bosquets près des champs.

Les asphaltes étaient encaissés dans du granit. Dans les galeries que nous avons visitées, il n'en reste quasiment rien, si ce n'est quelques traces noirâtres le long des parois. La mine est organisée en vastes chambres et piliers, agrémentée parfois d'un bassin d'eau ou d'installations électriques.

Depuis très longtemps, la famille de Monsieur et Madame Audouit cultive le champignon dans ces caves. Ils ont également eu des expériences dans les carrières de Chanaz et Saint-Alban Leysse. Les champignons de Paris sont des blancs et blonds, ils font également des pleurotes et ils ont tenté des pieds bleus. Ils reçoivent les sacs de mycelium depuis l'Espagne et ils vendent leur culture sur les marchés de la région. C'est un métier très dur, car ils doivent travailler quasiment en permanence. La culture se prolonge régulièrement jusque minuit, tandis que la vente au marché débute à cinq heures du matin. La champignonnière nécessite un travail sept jours sur sept, c'est épuisant.

Nous avons mangé de leurs champignons, ils sont vraiment très bons. Crus ou cuits, ils sont forts en goût et ne rendent quasiment pas d'eau. De plus, ils ne reçoivent pas de traitements chimiques. C'est une culture traditionnelle en cave, les champignons ne sont pas cultivés en hangar climatisé et brumatisé, où ils deviennent mous et aqueux. Si vous habitez Annecy ou les alentours, voilà vraiment des champignons que je vous conseille.

Lovagny is a town located in Annecy neighbourhood, France. I knew there were a small asphalt mine in this village. As it was on the return-road to home, we made a small turning towards this place. After a few researches near the pits in the thickets, we realized that my infos were false (as habitually). This would be an abandoned industrial mine, 7 to 8 kilometers long, according to what neighbours said to us. If that's possible it's exaggerated (as it's often the case), nevertheless all leaves this believable this is a vast underground place.

Network is currently partly occupied by a champignonist. A level of +/- 500 meters long is used for mushroom culture. There would be a lower level and a seldom used higher level. A fourth level is strongly flooded. Outside, there are 5 or 6 entrances remains, closed from BRGM request. One of it is half-drowned in mud. There's an old transformer, a pumping basin, a tunnel with a beautiful huge grid and a pretty bridge made, from railroad cross-pieces. There are also three wells, one in the farm, one in woods, the last pit (unlocalised) in the thickets close to the fields.

Asphalts were included in granite stone. In tunnels we visited, near nothing about asphalt is remaining.

Sometimes, there's black burs along the walls. Mine is organized in huge pillars and rooms, sometimes there's a basin or power materials.

For a very long time, Mister and Mrs Audouit family cultivate mushroom in these cellars. They also had experiences in Chanaz and Saint-Alban Leysse quarries. They cultivate white and yellow Paris-mushrooms, they also make oyster mushroom and blue ones (don't know the name !) They receive mycelium bags from Spain and they sell their culture on the Annecy area markets. It's a very hard trade, because they must work almost permanently. Culture is regularly prolonged until midnight, while the sale begins at five o'clock in the morning. The mushroom bed requires a work seven days a week, it's exhausting.

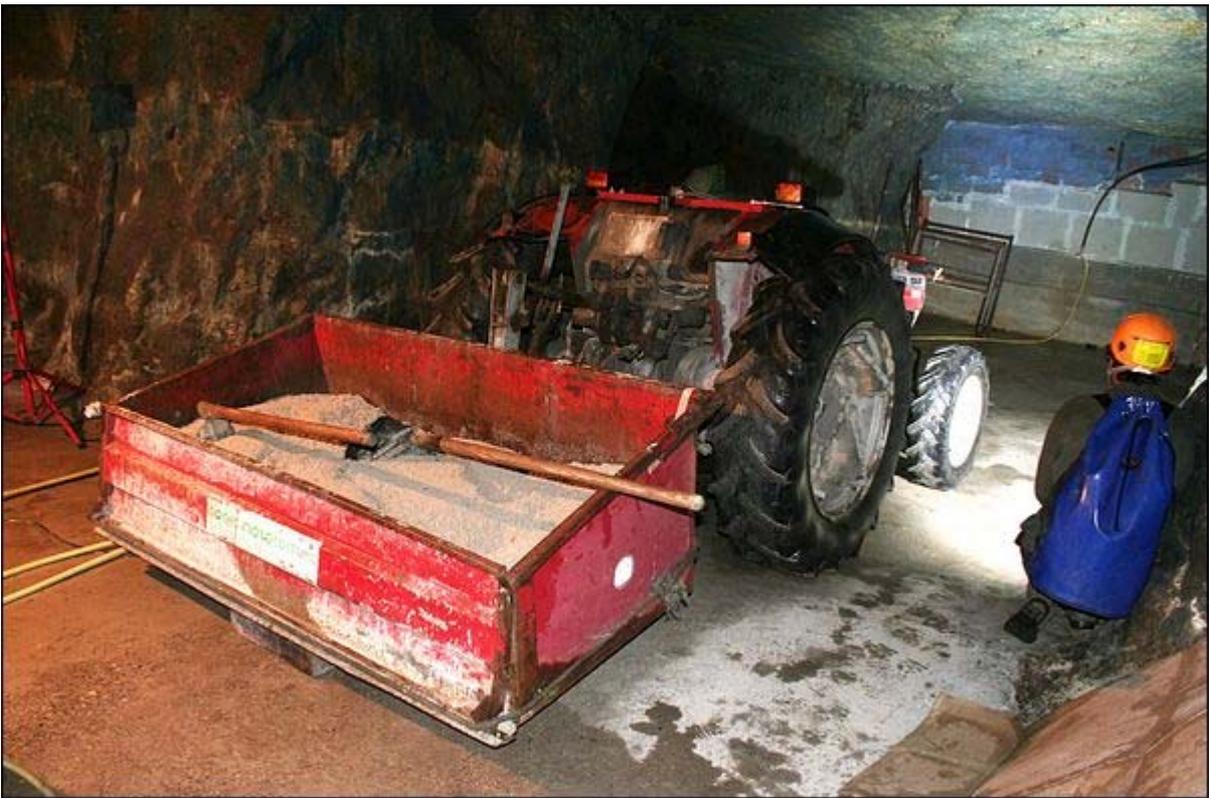
We ate their mushrooms, it's really very good. Cooked ore not, they're strong in taste and almost, they don't return any water. Moreover, they don't receive chemical treatments. It's a traditional culture in cellar, mushrooms aren't cultivated in air-conditioned and brumatized hangar, where they become soft and aqueous. If you live Annecy or neighbourhoods, there's mushrooms I advise you.



Les environs de la mine / The mine neighbourhood.

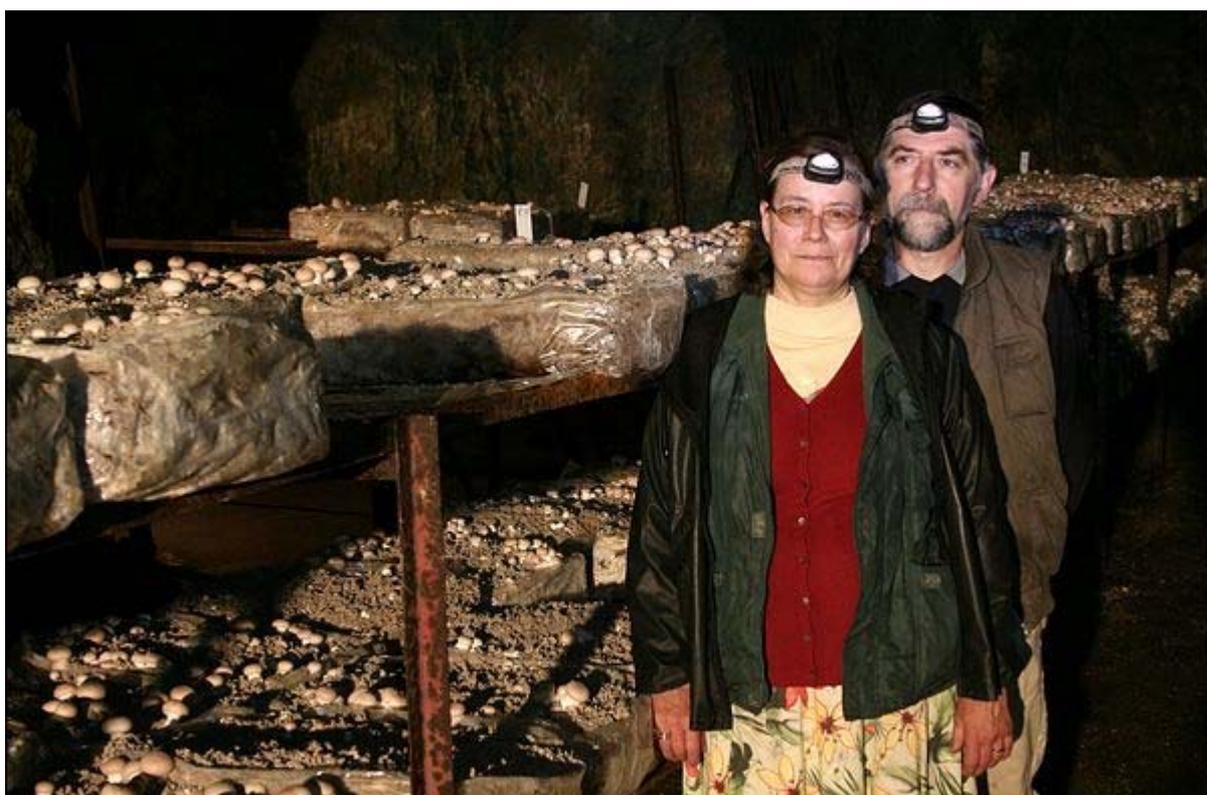


Le petit pont en traverses, accès de la champignonnière.
The pretty bridge, the only access for mushroom bed.





Les tables de culture / The culture tables.



Les cultivateurs, madame et monsieur Audouit / Champignonists, Mrs and Mr Audouit.



Le fumier stérilisé, ensaché puisensemencé avec du micelium.
A sterilized bagged manure sown with micelium.



Ce sac est recouvert d'une fine couche de gobetage, laquelle est aérée avec une roulette.
This is covered with small gravels, aired with a caster.



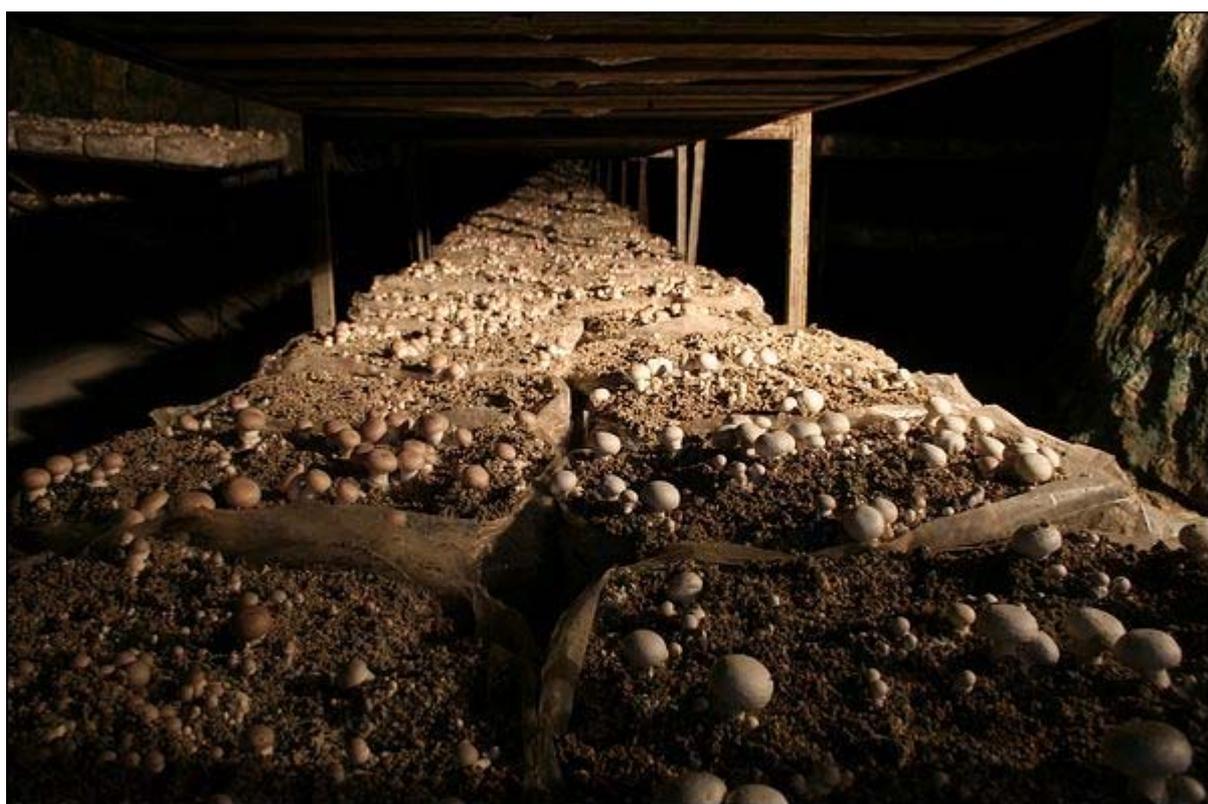
Ensuite, ces sacs sont arrosés / After, these bags are sprinkled.





La champignonnière des blonds / The yellow mushroom bed.













Les champignons blonds / [The yellow mushrooms.](#)

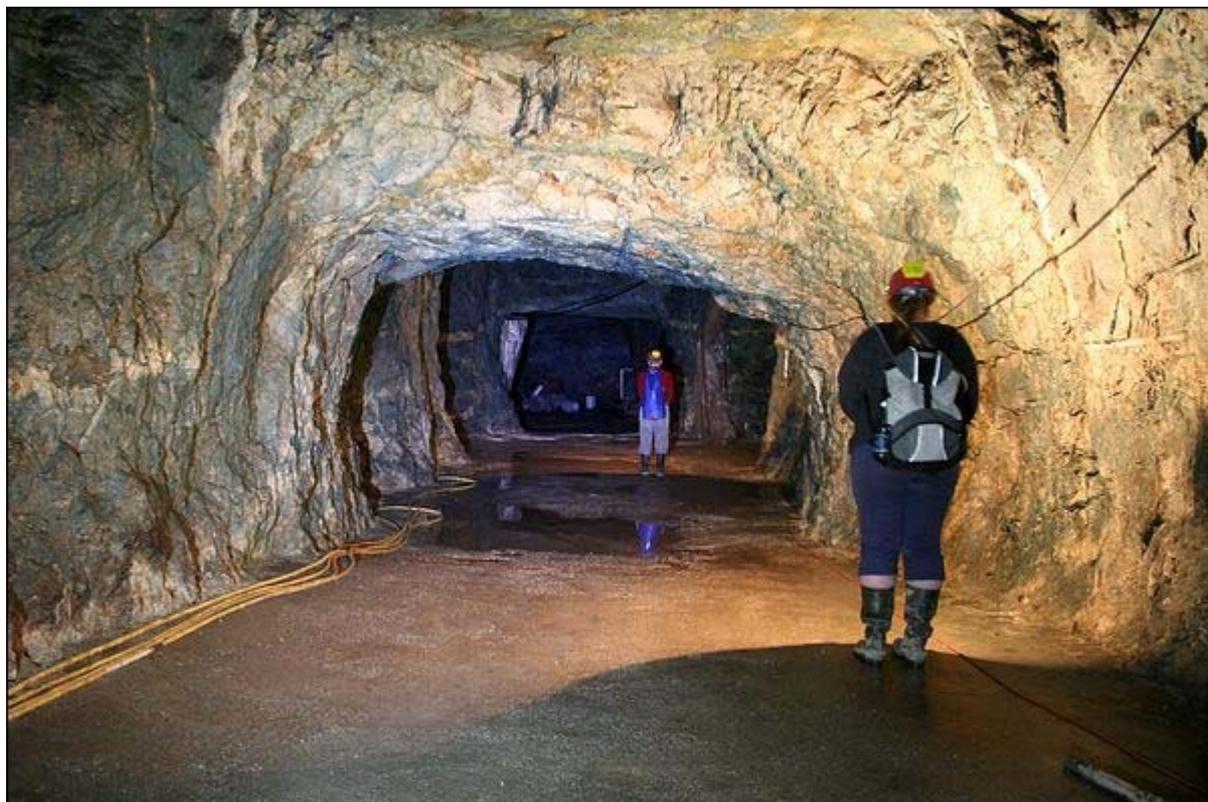
SUITE >
(visite de la mine)

Lovagny, la champignonnière (2/2)

(Lovagny, the mushroom bed)



Les parois sont bleues à cause de la bouillie bordelaise.
Walls are blue because because of the treatment.

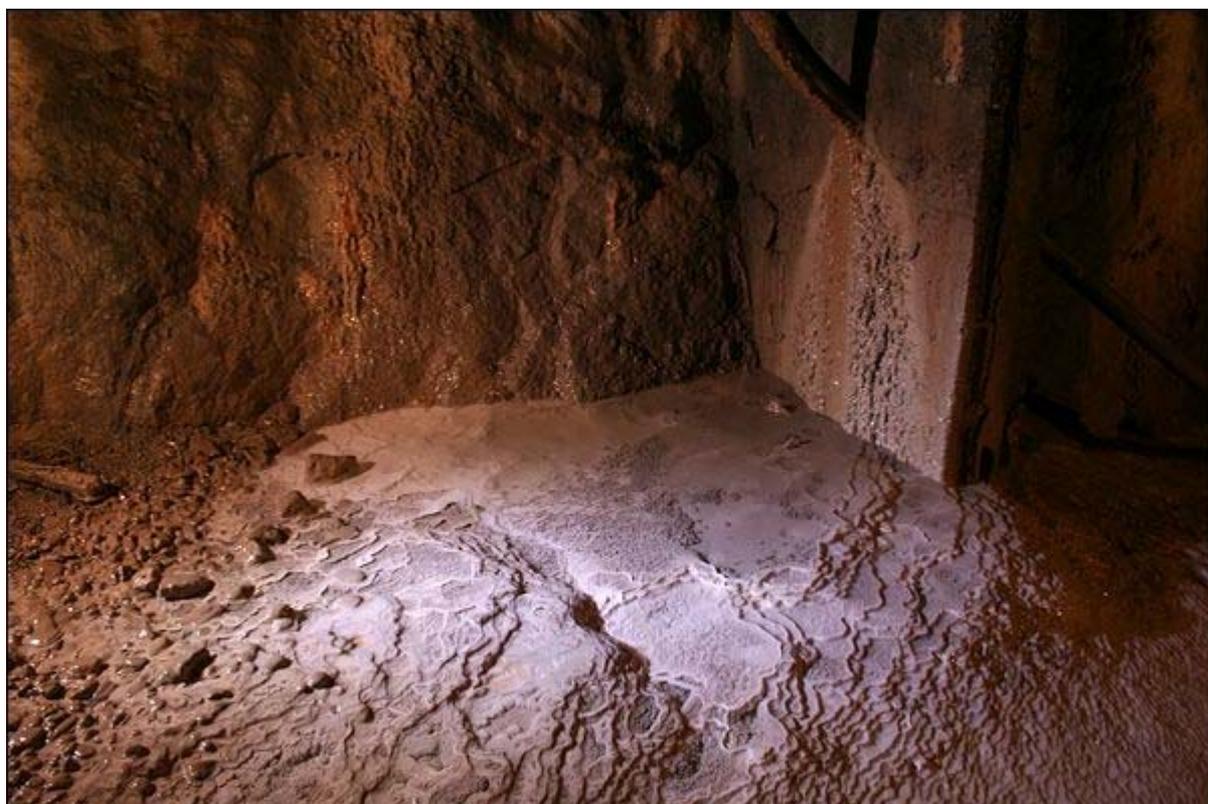




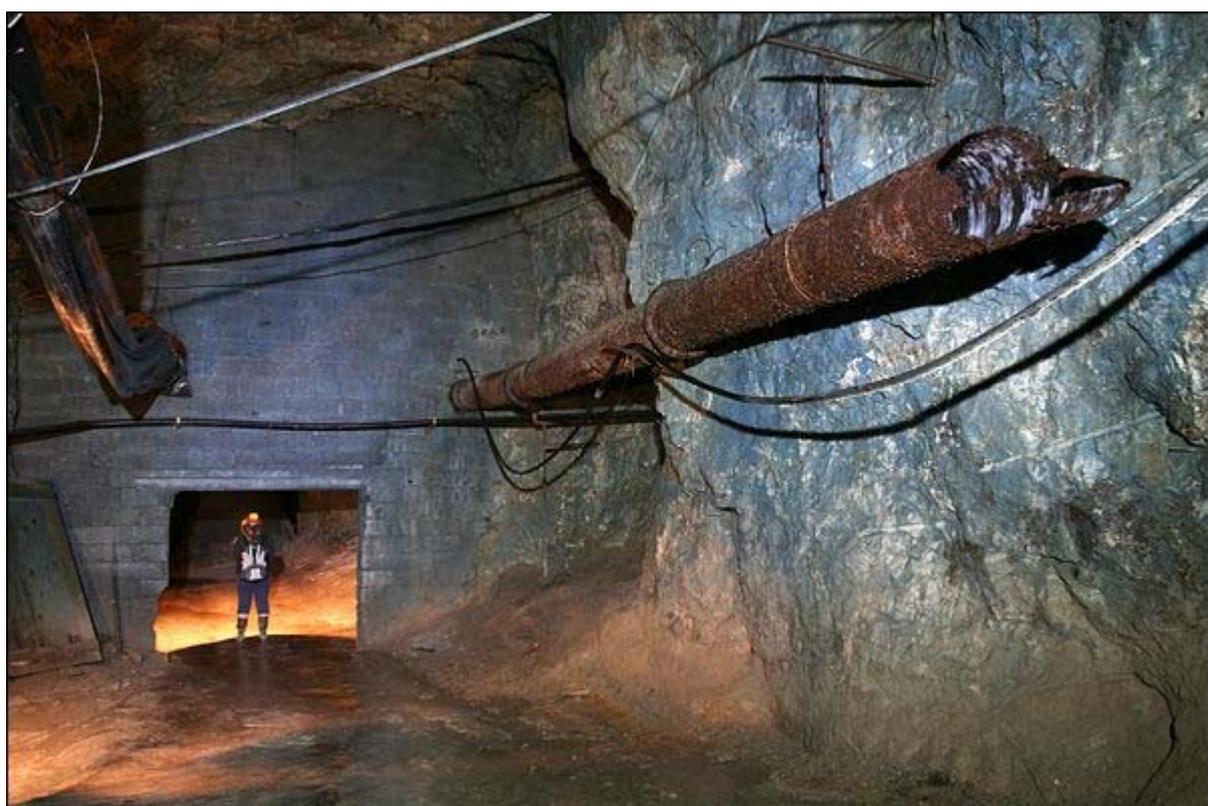
Les anciens ventubes / The old pulsated air tubes.

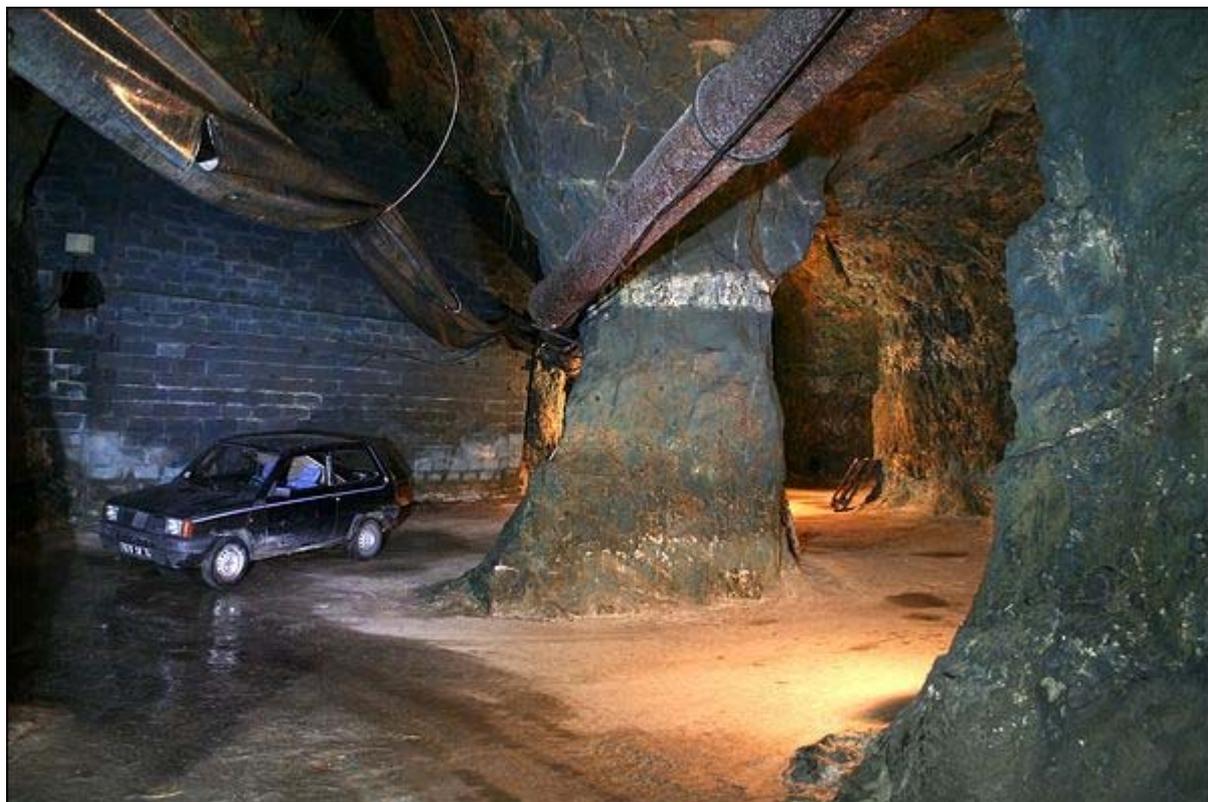


Une ancienne bouteille en cours de concrétionnement / An old bottle in a concretion formation.



Un bassin de retenue / An old basin.







L'appareillage électrique / The power room.



Le couloir d'entrée / The entrance corridor.



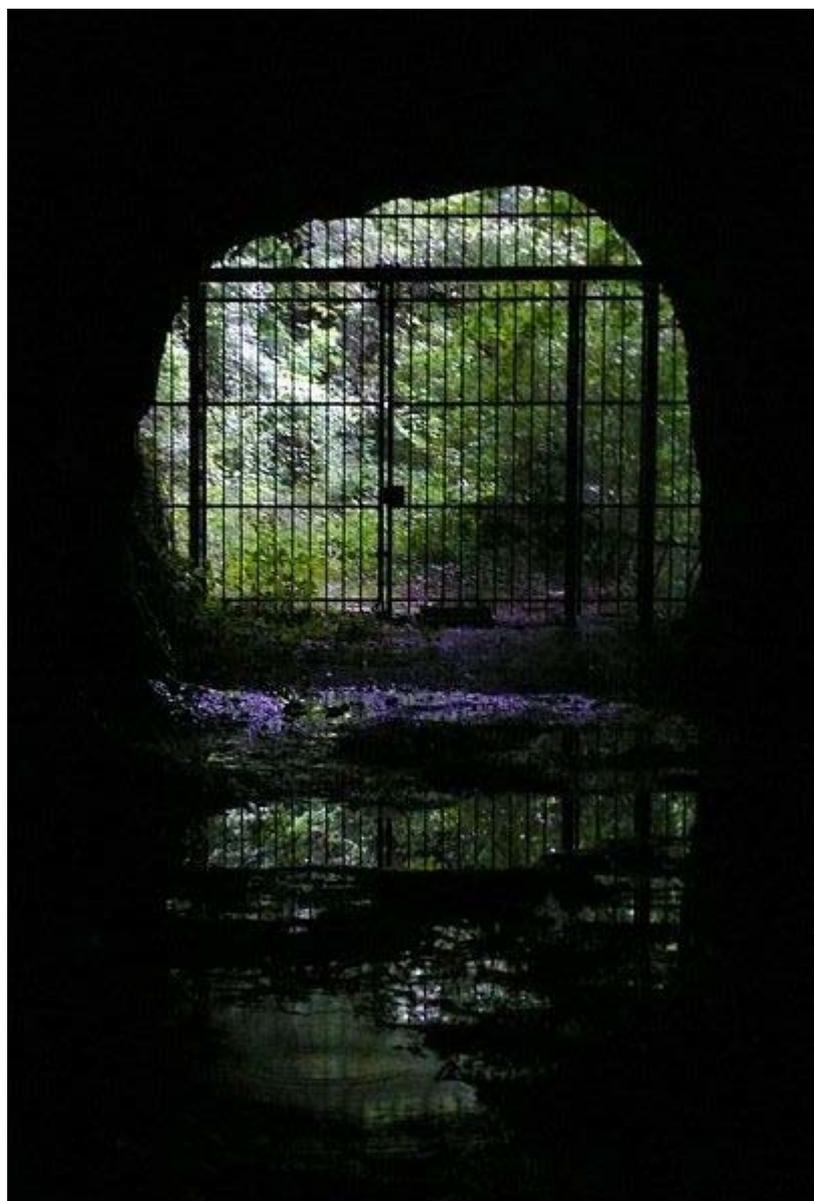
Une ancienne entrée / An old entrance.



Une entrée, galerie de 2 mètres / An entrance, 2 meters long tunnel.



Le transformateur / The power station.





Juste après la mine, le repas ! / Just after this visit, the meal !



ACCUEIL