

Valorisation de déchets agricoles : Produire des champignons à partir du marc de raisin

R. Moletta

E mail rene.moletta@yahoo.fr

On peut produire, très facilement, chez soi, des pleurotes à partir du marc de raisin qui sort du bouilleur de cru et ceci avec des rendements en pleurote de 15 à 20 kg pour 100kg de marc !

Chaque année les vendanges génèrent du marc doux qui est mis à fermenter afin de faire de l'alcool de marc.

Dans les distilleries industrielles ce marc passe est lavé pendant 2 heures à une température de 80 °C. On y récupère l'alcool, et des colorants s'il est issu de raisins rouges. Il peut être ensuite trié pour faire soit du compost avec les raffles, et des engrais organiques avec le reste (pulpes ...).

En Savoie comme dans de nombreux départements pratiquant la viticulture, la destination du marc fermenté est soit la distillerie (pour les très grosses quantités) soit le bouilleur de cru ! Après le bouilleur de cru la destination du marc est le retour dans les champs pour servir d'amendement organique.

Or que ce soit après la distillerie ou après le bouilleur de cru, le marc peut avoir des valorisations plus intéressantes que le simple retour à la terre immédiatement. En effet, le marc obtenu a subi un traitement thermique qui a servi à distiller l'alcool et il donc pur d'un point de vu microbien. Il a été hygiénisé! C'est en faisant cette constatation que des essais de production de champignons ont été réalisés d'abord à l'INRA de Narbonne puis continués, en 2006, à l'Université de Savoie et plus précisément à Polytech'Savoie.

Pour produire des champignons, ... rien de plus simple !

Le « blanc » de champignon s'achète chez un producteur. Il s'agit du mycélium (la semence) qui servira à inoculer le marc.

On récupère le marc juste à la sortie du bouilleur de cru (afin qu'il soit propre) et on le transporte dans des récipients (propres eux aussi). Une fois refroidi, on mélange le marc au blanc de champignon, à raison d'au moins 4%, soit 400 g de « blanc » pour 10 kg de marc !

Le mélange est mis dans des sacs poubelles de 20 ou 30 litres, fermés, et sur lesquels on fait une vingtaine de trous (d'environ 1 à 2 cm) qui vont permettre à l'air d'entrer dans le sac. On laisse les sacs dans un endroit à 10 à 15°C (un garage par exemple). En 2 semaines le blanc de champignon envahit l'ensemble du marc, et la première sortie de champignon commence par les trous vers la troisième semaine. On appelle ces sorties des « volées ». On fait une première récolte puis... les autres succèdent. On peut avoir 4 ou 5 volées à la suite sur un ou deux mois. On peut produire 15 à 20 kg de pleurotes pour 100 kg de marc !

Des essais ont été faits avec des pleurotes (*Pleurotus ostreatus*), (*Pleurotus cornucopiae*) sur du marc sorti du bouilleur de cru et cela marche très bien, la preuve sur les photos jointes de pleurotes encore juvéniles!

Ceci est une valorisation du marc qui peut être faite soit chez des particuliers, comme on produit ses salades, soit au stade artisanal. Le marc, une fois épuisé, peut alors retourner à la terre comme amendement organique.

Pour acheter le blanc de pleurote :

Attention il vaut mieux se mettre à plusieurs car les livraison se font par carton contenant 2 sacs de 15 litres à environ 42,2 € HT le carton (septembre 2012). En plus il faut compter le transport.

La « HK35 » (qui donne une pleurote avec une belle couleur grisée) ou la 3014 qui est plus « active » et qui sort en général un peu avant la HK35.

La pleurote jaune est « pleurotus cornucopiae ».

Adresse

Sylvan Somycel SA
ZI Sud Route de Tours
BP 25
37130 Langeais France
frasle@sylvan.fr

Tel 02 47 96 12 12
Fax 02 47 96 12 13



