



[Terroir et tradition, champignons bio en Vendômois](#)

Depuis début mars, la production de champignons bio s'opère dans les caves bien tempérées de Villavard. En création, un champignon de Paris bio à la chair ferme et savoureuse dénommé le Petit Vendôme, un label pour une production locale.

«Terroir et Tradition» est en France une des dernières cultures à l'ancienne et en cave. Avec une petite production de 1 à 2 tonnes maximum par mois, tout est basé sur la qualité gustative du champignon. *«Je prends un compost bio traditionnel pour le champignon de Paris et sur le dessus j'y incorpore 80% de tuffeau de mes 5 km de galerie dans la cave et 20% de tourbe. Cette terre obtenue est en fait son réservoir d'eau. Contrairement à d'autres cultures, elle est moins spongieuse, plus*

délicate à travailler mais le champignon va se développer plus lentement et donc aura plus de chair et plus de goût avec ce tuffeau de la Vallée du Loir» détaille Laurent Gauthier, responsable de la production.

Quant au projet bien avancé du «Petit Vendôme», ce premier champignon labellisé sur notre territoire aura un cahier des charges bien défini. *«Il faudra que ce soit un champignon blanc, de variété blond, bio et cultivé dans une cave dans un périmètre de 20km autour de Vendôme avec une terre composée au minimum de 60% de tuffeau de la vallée»* poursuit le champignonniste. Un cahier des charges que chaque producteur pourra acquérir et qui garantira aux consommateurs que le Petit Vendôme aura toutes les qualités gustatives désirées.

**Pendant l'été Laurent Gauthier fait visiter ses caves sur rendez-vous : 06 43 72 87 47
Terroir et Tradition avec Laurent Gauthier se retrouve sur les marchés de Vendôme et
Montoire-sur-le-Loir.**