Les agriculteurs ont du talent

Les morilles du Courban

Présentation de l'exploitation

Située au cœur de la Champagne crayeuse, à Pocancy (Marne, 51), l'EARL du Courban, dirigée par Monsieur Tanguy NICOLE-DEIBENER, se démarque par son engagement dans la culture de la morille depuis trois ans. Ancrée dans un sol calcaire typique de la région, l'exploitation a évolué d'une histoire de polyculture-élevage à une orientation exclusivement axée sur la polyculture. En 2020, Tanguy a pris la relève de son père, insufflant une nouvelle énergie à cette entreprise familiale. Le terroir, caractérisé par un sol calcaire au pH équilibré et des propriétés physiques favorables, offre un environnement idéal pour la culture délicate de la morille.

Pourquoi la morille ?

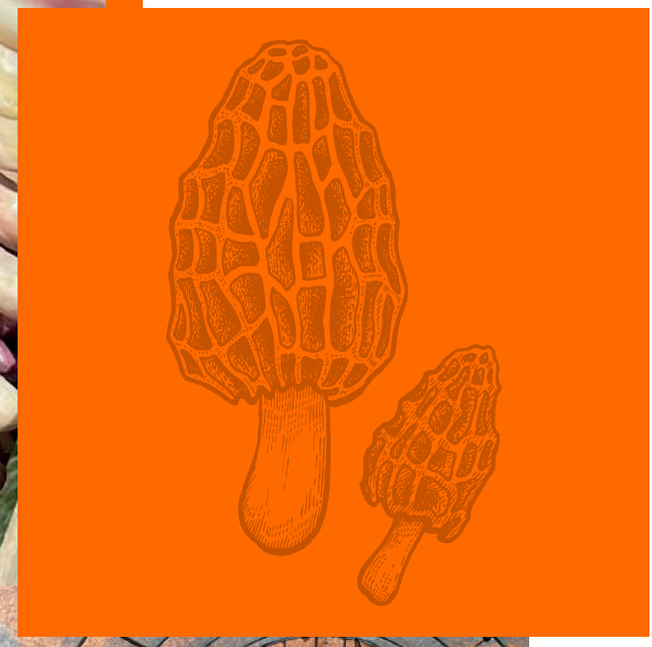
La morille, trésor de la gastronomie, a trouvé en Champagne crayeuse un lieu d'épanouissement idéal. Tanguy a innové en diversifiant ses cultures pour inclure la morille, comblant ainsi une période saisonnière partagée avec les asperges. Le maraîchage haut de gamme, entre l'asperge et la morille, constitue une offre innovante et à forte valeur ajoutée. Parmi les précurseurs de la culture de morilles dans la région, Tanguy a ouvert la voie à d'autres passionnés qui se lancent dans cette culture exigeante.

La culture de la morille

Dans les 1 500 m² de serres maraîchères du Courban, où Tanguy a instauré une pratique méticuleuse. Le cycle débute avec un semis en octobre-novembre, lorsque les températures descendent en dessous de 15 °C. Une incubation de 3 à 4 mois, pendant la période hivernale, durant laquelle le développement du mycélium a lieu. Pour nourrir ce champignon délicat, Tanguy dépose des sacs de blé cuit à l'apparition du mycélium en surface, assurant ainsi une base nutritive essentielle. Au printemps, un arrosage massif et une montée en température déclenchent la fructification, créant un environnement propice à la croissance des morilles.
Les cueilleurs s'activent pendant 2 mois et demi, couvrant la période de la morille (15 mars - 15 mai) et de l'asperge (1er avril - 1er juin). Les primordiaux, premiers signes de fructification, apparaissent par centaines, fin février-début mars, mais seule une fraction d'entre eux atteindra le stade adulte, sensible aux excès d'eau, au vent et aux écarts de températures. Après un suivi méticuleux des conditions de température et d'hygrométrie durant 3 à 4 semaines, il est temps de passer à la récolte des morilles adultes, fraîchement cueillies, lavées, conditionnées et distribuées dans la journée, assurant la fraîcheur du produit avec un délai de consommation de 4-5 jours.

Projets et perspectives

L'année actuelle représente un tournant pour Tanguy et son exploitation. Fort des succès engrangés au cours des dernières saisons, le projet à venir consiste à étendre la surface dédiée à la culture de la morille. Deux années de recherche et de tests ont consolidé la compréhension de chaque souche, du sol, des méthodes et conditions de culture, offrant une base solide pour des développements futurs. Le Courban, pionnier de la morille en Champagne, continue de tracer la voie pour une agriculture innovante et durable, alliant tradition et modernité.



La commercialisation

La commercialisation des morilles du Courban se fait principalement en vente directe dans la région, avec une présence significative dans 20 à 25 restaurants. La portée s'étend au-delà des frontières nationales, atteignant des destinations telles que la Corse et la Belgique grâce à Chronofresh. Cette solution de livraison express garantit une arrivée en moins de 24 heures, préservant ainsi la fraîcheur des morilles à chaque étape.

L'asperge : une compagne de culture

L'EARL du Courban ne se limite pas à la culture de morilles. Depuis 25 ans, l'asperge s'est épanouie sur cette terre généreuse, vendue en vente directe aux particuliers, professionnels et restaurateurs de la région. L'idée astucieuse de Tanguy était de créer une synergie entre l'asperge et la morille, permettant aux saisonniers de s'occuper des deux cultures simultanément. Cette diversification renforce l'offre de produits haut de gamme du Courban, tout en répondant aux attentes d'une clientèle exigeante.

Pour en savoir +
sur les morilles Courban