CLASSEOUVERTE

Tout ou presque sur les Champignons (2/2)

Nous poursuivons ci-après la présentation d'extraits de la collection de classe ouverte que Philippe Nadeau a consacrée aux champignons et exposée lors de la dernière rencontre du CIRP. Dans ce second volet, nous nous intéressons plus spécifiquement aux champignons de culture et à la Truffe mais aussi aux diverses formes de commercialisation des champignons en général, dans le domaine alimentaire ou à titre curatif.

Carte postale publicitaire ancienne de la Champignonnière Chalbot & Cie d'Issy-les-Moulineaux.

② Carte postale ancienne montrant « la salle des sorcières » dans une champignonnière de la région de Saumur.





Buvard publicitaire de la maison Liebig faisant la promotion du velouté
 de Champignons de Paris.



utrefois, l'Île-de-France était la principale région productrice de champignons de Paris ①
Aujourd'hui, Saumur et ses environs figurent en première place pour cette culture qui y est pratiquée dans d'anciennes galeries d'où était extraite la pierre de Tuffeau ②. Un composition de fumier de cheval pasteurisé est la clé du développement du mycélium (NDLR: le blanc de champignon). Le Champignon de Paris (Agaricus bisporus) ③ est le plus consommé en Europe où

gardent en conserve les mêmes qualités que

ceux fraichement cueillis.

EXIGEZ-LES DE VOTRE FOURNISSEUR

Carte téléphonique japonaise montrant des Shii-také.

3 Carte postale illustrée de Pieds bleus de culture.



Chromolithographie de la société Liebig où l'on voit des chiens
 creuser dans la neige à la recherche de Truffes dans le Périgord.

3 Chromolithographie offerte par le café Martin qui donne à voir des caveuses en pleine action. Ces conductrices de porcs avaient pour mission de frapper l'animal d'un léger coup sec sur le groin dès qu'il fouillait le sol avec insistance. Elles pouvaient ainsi l'écarter de la Truffe et la récupérer la plus intacte possible.

la fait l'objet de soins très méticuleux dans des champignonnières souterraines. L'apparition collective de champignons de Paris s'appelle une colée, sur une série de six ou sept volées s'étalant sur deux mois, les deux premières sont les meilleures. Lors des récoltes, le port de gants et la désinfection du matériel sont indispensables pour éviter les contaminations. Une température de 12 à 16° et une humidité de 85 à 95 % ainsi qu'une aération constante sont nécessaires.

En Asie, les champignons les plus cultivés sont les Shii-také det les Pieds bleus 6. Au Canada, des boutiques proposent des *kits* pour cultiver

は、後の外党を関す、民庫県知事、民原後民曹

Destinatar

Strada Nr.
Blocul Scara Etajul Apart.
Sectorul Județul

Coprinus comatus
Cupercă de cerneală

Codul Localitatea

HISTOIRE ANECDOTIQUE DE L'ALIMENTATION

Les Trüppes

Goprin chevelu sur un entier postal roumain de 1993 avec indication de la comestibilité du champignon, en haut à gauche, par un pictogramme.

chez soi des Coprins chevelus ③. Pour ce qui est des truffes, il ne s'agit pas pour l'homme de les cultiver à proprement parler mais d'entretenir des truffières, où sont plantées des variétés de chênes propices au développement de ce champignon souterrain. La mouche, le chien ② et le porc ③ sont de précieux auxiliaires pour dénicher la Truffe enfouie plusieurs centimètres sous la surface du sol. Ce champignon qui,

••• en France, pousse essentiellement dans le Périgord ⑨ ⑩, se négocie à des prix dépassant 1 500 € le kg!

Diverses formes de commercialisation

En Europe, les Champignons sont mis en vente à l'état frais assez souvent en été mais surtout en automne. La plupart sont toutefois commercialisés toute l'année, séchés (1) (2) (3), en boîtes (4) (5) ou en bocaux (6). Il est intéressant pour les philatélistes de retrouver des traces postales de leur



Carnet de vingt timbres-poste (YT 283-C61 série 406) dont le message publicitaire en couverture recommande d'acheter « directement au producteur » « les bons foies gras... les truffes du Périgord. »



Plaque métallique
 « Cuisine »
 promotionnelle des
 Truffes du Périgord.

Un morceau de Cèpe séché.

ftiquette d'un sachet de mousserons séchés commercialisés par l'entreprise







Parmi les champignons comestibles supportant très bien la dessiccation se trouvent les trompettes de la mort.



Chromolithographie de l'usine de mise en boîtes Amieux Frères à Périgueux.



🖥 📵 Dépliant publicitaire de la conserverie parisienne Amieux.



(ii) Étiquette en métal doré de la maison François Lagarde de Villefranche-sur-Rouergue, productrice de conserves

alimentaires de qualité extra.

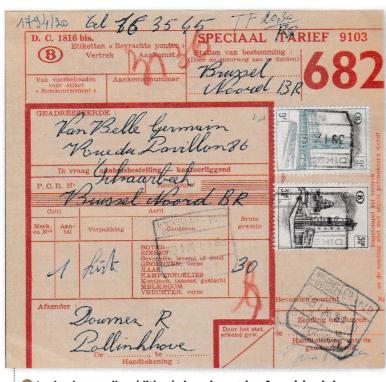
transport d'une région à une autre mais aussi des courriers des sociétés qui les ont commercialisés m. Certaines entreprises ont eu recours à des EMA (Empreintes de Machines à Affranchir) à des fins publicitaires mais mais aussi des champignons ont été consommés essentiellement localement, après avoir été achetés sur le marché, par exemple. Leur exportation au-delà des marchés nationaux me s'est pratiquée partir du xxe siècle.

Si le Champignon est un ingrédient apprécié des cuisiniers du dimanche comme des plus grands chefs , ses vertus médicinales sont plus méconnues. La palme des Champignons réputés pour soigner nos maux humains revient au Reishi (Ganoderma lucidum) surnommé Champignon miraculeux @ par les Chinois, juste devant le Shii-také 🚳, champignon de culture évoqué ciavant. Autre classique de la pharmacopée chinoise et japonaise, le Polyphore versicolore (Trametes versicolor) réputé pour renforcer l'immunité et les défenses organiques. En association avec les traitements conventionnels du cancer (chimio ou radiothérapie), il joue un rôle pour ralentir la progression de la maladie et augmenter les chances de guérison @. Les effets bénéfiques de la Pleurote en forme d'huître @ ont aussi été étudiés par les scientifiques. Bien évidemment, aucun de ces Champignons ne peut prétendre remplacer un médicament mais contrairement à une idée très répandue qui en fait le Roi des Toxiques, le Champignon se révèle, dans bien des cas, un allié pour notre santé!

> (B) Courrier de facturation adressé par enveloppe publicitaire de la conserverie Champidor à Anizy-le-Château, dans l'Aisne.



Empreinte de Machine à Affranchir, AB2 Satas, avec promotion pour les Établissements Larnaudie à Figeac, dans le Lot.



(I) Les bordereaux d'expédition émis par les services ferroviaires belges ont été utilisés entre le 1^{er} juin 1932 et le 1^{er} janvier 1988 pour le service intérieur des colis. Les noms de certaines marchandises dont les champignons (Kampernoelis) sont préimprimés sur le bordereau. Les timbres qui les affranchissent ne sont pas des timbres postaux mais des timbres ferroviaires.



Enveloppe imprimée pour la correspondance des Établissements L. Lasserre, à Villefranche-de-Rouergue, dans l'Aveyron, commercialisant en gros de la charcuterie mais aussi des **Truffes en conserve.** Elle est affranchie à 25 c correspondant au tarif de la lettre jusqu'à 20 g pour le régime intérieur au premier échelon de poids, tarif en vigueur du 4 janvier 1920 au 15 juillet 1925.



Empreinte de Machine à Affranchir, DB4 Satas, avec promotion de la SA Le Champignon implantée à La Courneuve, en Seine-Saint-Denis.





Son utilisation culinaire étant la toute première du champignon, il trouve tout naturellement sa place en tant qu'ornementation d'une serviette de table en papier. Ici, ce sont des Girolles qui sont représentées.

Le Reishi stimule l'appétit, combat l'insomnie et calme les nerfs. Il aurait également des propriétés prometteuses pour lutter contre le sida ou certains cancers. Ici, sur un timbre émis par la Corée du Sud en 1993.





Le CIRP est le Cercle international de Rencontres philatéliques. Il organise tous les ans, en un lieu différent, à l'occasion des journées européennes du Patrimoine, une exposition noncompétitive et à but non-lucratif. Plus d'informations sur www.cirp.eu

LE CHAMPIGNON
S.A.
(1) 833.13.50
B.P. 22
53121 LA COURNEUVE CEDEX



REPUBLIQUE FRANCAISE *140 POSTE3 SF 13862

Empreinte de Machine à Affranchir indienne, Kilburn K999 de 1981, faisant la promotion d'un exportateur de Champignons et illustrée d'une très belle Morille.









¿ Le Shii-také (Lentinus edodes) renferme un polysaccharide, le lentinan renforçant les défenses immunitaires. Il est riche en vitamine D et en sels minéraux. Il a aussi des propriétés hypocholestérolémiantes. Il figure en photographie sur cette carte de transport japonaise.



CARTE POȘTALĂ

PLEUROTUS OSTREATUS

Tentier postal de Roumanie dédié à la Pleurote en forme d'huître (Pleurotus ostreatus) utilisée dans les cas de candidose (maladie intestinale), d'herpès, d'infections, de grippes... mais aussi en complément de traitements contre le sida et les cancers. Ce champignon contient de la lovastatine, substance hypochholestérolémiante.