

Vang Shoua-Moua, producteur de champignons à Carrières-sur-Seine

par Étienne Bouquet - lundi, février 22, 2021

<http://www.plainedavenir78.org/vang-shoua-moua-producteur-de-champignons-a-carrieres-sur-seine/>

Interview de Monsieur Vang Shoua-Moua

1. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?



Je suis Monsieur Vang Shoua-Moua, nouveau propriétaire de la Champignonnière des Alouettes basée à Carrières-sur-Seine. Je suis né au Laos, et suis arrivé en France à l'âge de 8 ans, avec mes parents, réfugiés politiques. Après plusieurs métiers, j'ai commencé à travailler à la champignonnière de M. Spinelli, où j'effectuais des travaux de bricolage. J'y ai travaillé 11 ans en tant que salarié, et j'ai repris la champignonnière le 1^{er} juillet 2020. Il était primordial que celle-ci trouve repreneur, car son arrêt aurait déstabilisé l'ensemble de la filière champignons en Ile-de-France.

2. Pouvez-vous nous présenter votre métier ?

Je gère une entreprise agricole spécialisée dans la culture des champignons. Ainsi, j'élabore les programmes de culture des champignons, j'embauche et dirige la main-d'œuvre, coordonne et exécute les divers travaux requis. La culture de champignons nécessite différentes étapes : la sélection et le mélange du compost, le réglage de la température et de l'humidité, la cueillette, le tri et l'ensachage pour la vente. Je m'occupe également de la promotion, de la mise en marché et de la vente des récoltes.

3. Pourquoi avez-vous fait le choix de reprendre la champignonnière de Carrières-sur-Seine ?

Pourquoi ai-je fait ce choix ? Certains « ont une passion pour l'automobile, les jeux vidéo, la moto et bien moi ma passion est devenue le champignon ». Je suis dévoué à mon métier : ainsi, je suis aussi présent le week-end afin de suivre la culture des champignons. Je ne me voyais pas faire un autre choix que de reprendre les rênes de la champignonnière.

4. Quels champignons produisez-vous ? Où peut-on retrouver vos produits ?



Nous produisons principalement deux variétés de champignons : les champignons blancs (déjà consommés à l'époque de Louis XIV) et des champignons crème, qui ont un goût un peu plus corsé. Pour information, 1,5 tonne de champignons est produite et livrée chaque jour. 11 salariés travaillent sur ce site, et m'appuient pour la culture des champignons. Les consommateurs peuvent retrouver nos champignons en grandes et moyennes surfaces, mais également cuisinés dans certains restaurants d'entreprise ou d'université.

5. Qu'est-ce qu'on peut vous souhaiter pour 2021 ?



Cette année, j'espère que le Comité de Filière Champignon pourra nous accompagner pour améliorer le fonctionnement de la coopérative qui nous fournit le compost nécessaire à la culture des champignons. Je souhaite également développer de nouveaux partenariats commerciaux afin de permettre la vente des champignons dans de nouveaux points de vente, notamment sur les marchés. Enfin, je souhaiterais également développer la culture d'une nouvelle variété de champignons, afin de diversifier ma gamme.