

**VOIX DOMITIA**

**Hommage**

Ancien maire de Coursan, conseiller général et président du Syndicat mixte du Delta de l'Aude, Gilbert Pla a tenu, à travers un courrier, à saluer l'action de Nelly Olin, ministre de l'Ecologie dans le gouvernement Chirac, décédée la semaine dernière. C'est elle, en effet, qui avait enfin débloqué le dossier des chantiers de sécurisation des Basses plaines de l'Aude après les inondations de 1999.

« Nelly Olin a joué un rôle ô combien éminent en permettant, par l'engagement financier de l'Etat à hauteur de 80 millions d'euros, la réalisation de travaux majeurs liés à la lutte contre les inondations et à la protection des personnes et des biens sur ce grand territoire des Basses plaines, et plus largement sur l'ensemble de notre bassin hydraulique départemental », rappelle Gilbert Pla. Ce dernier se souviendra ainsi d'« une femme de courage et de devoir républicain en tout point remarquable ; une ministre, et ce n'est pas courant, qui a pleinement mis en accord ses propos avec ses actes ».

**AGENDA  
AUJOURD'HUI**

**Concerto de guitare aux Synodes**

C'est le point d'orgue du 4<sup>e</sup> « FestiStage international de guitare », qui se déroule cette semaine à Narbonne. Soliste fameux se produisant sur les scènes du monde entier, Jérémy Jouve interprétera le « concerto en si » de Roland Dyens. Le musicien sera accompagné d'un orchestre de trente guitaristes : des étudiants (pour la plupart d'un niveau quasi professionnel) venus des quatre coins de France mais aussi des USA, du Japon et de l'île de la Réunion. L'ensemble sera placé sous la direction de Laurent Blanquart : rendez-vous ce soir à 19 heures, salle des Synodes.

► Entrée libre, dans la limite des places disponibles.

**AUJOURD'HUI**

**Dans les coulisses de la création du spectacle « Allez, allez, allez »**

Invité par la Scène nationale de Narbonne à créer une pièce rassemblant sport et théâtre, le metteur en scène Fabien Bergès est actuellement en résidence au sein du Parc naturel régional et à l'Espace culturel des Corbières de Ferrals. C'est là, ce 3 novembre à partir de 19 heures, que le public est convié à découvrir une étape de la conception de ce spectacle. Ce dernier, baptisé *Allez, allez, allez*, convoque trois acteurs et une fanfare amateur jouant dans les stades. Cet observatoire joyeux d'une pratique sociale et culturelle très appréciée en Narbonnais explore ainsi tout ce qui relie amateurs de rugby et de théâtre : la passion, le rituel et l'humain.

**CHAMPIGNON 2/3.** À Laroque-de-Fa, Robert Nagel cultive le shiitaké et la pleurote sur bois. Unique.

# Le champignon de la longévité pousse dans les Hautes-Corbières

Laroque de Fa. Un mercredi d'octobre ensoleillé. Les Hautes-Corbières s'alanguissent parées de leurs couleurs automnales. Juste avant l'entrée du village, en bas de la descente du col de Bedos, dans un champ en bordure de la rivière Sou, un hangar agricole attire l'œil. D'énormes champignons sont dessinés sur la toile verte.

C'est ici que Robert Nagel cultive le shiitaké et la pleurote sur bois. C'est ici et quasiment nulle part ailleurs. Car ils ne sont que deux ou trois en France à s'être lancés dans cette production au plus près de la nature (voir par ailleurs). « Venez voir, on va entrer. Un ami naturaliste m'a dit que j'avais créé un véritable biotope, comme dans une grotte. » Equipé de sa lampe frontale, Robert Nagel ouvre les portes de son antre. Ce sont des odeurs de sous-bois qui parviennent aux narines. Dans la semi-obscurité, des rondins de chênes verts sont alignés, sur plusieurs rangées. Un papillon de nuit

passé. Soudain, au niveau d'une rangée, des champignons apparaissent. Ils poussent à même les rondins. Ce sont les fameux shiitakés, appelés en France Lentins des chênes. Le champignon de la longévité pour les Chinois et les Japonais car il aurait des vertus fortifiantes, antivirales et antitumorales.

**« Il faut dire que je suis un peu sauvage »**

Ici Robert Nagel fait tout lui-même. « J'aime trouver des solutions et améliorer mes façons de travailler. » Panneaux photovoltaïques, isolation en paille, humidificateur fait maison, chariot de golf recyclé pour transporter le bois, voiture électrique des années 90 pour aller sur les marchés locaux. « Je suis autosuffisant. Il faut dire aussi que je suis un peu sauvage. » Et naturellement il est en bio. « Je ne vais pas utiliser de fongicides », rigole-t-il.

Robert Nagel s'est installé à Laroque de Fa en 2000. Il travaillait dans une entreprise



► Les shiitakés poussent sur les rondins de bois.

Photos Christophe Barreau

d'imprimerie offset à Francfort avant que le métier change. Il prend alors la décision de changer aussi. Direction le sud de la France. Pas le sud est, trop encombré, trop cher. Et après avoir hésité entre Minervois et Corbières, il choisit Laroque

de Fa où il va d'abord se consacrer à la maintenance informatique. La culture des champignons viendra plus tard. En 2013. « C'est en Allemagne, que j'ai appris, un peu par hasard, qu'on pouvait produire des shiitakés. »

Enfant, Robert Nagel allait souvent à la cueillette aux champignons avec sa mère dans les forêts allemandes. Puis Tchernobyl est passé par là et ne s'est pas arrêté aux frontières. « Cela a été un déclin. Dans les années 90, j'ai alors préféré cultiver les champignons sur mon balcon. » Il va développer un goût pour la mycologie qui lui reviendra quelques années plus tard. L'ambiance forestière de Laroque-de-Fa faisant certainement le reste.

**Christophe Parra (Demain : les conseils d'un chef pour préparer les champignons).**

► Vente sur commande (0 468 461 808) ou aux marchés locaux : mardi à Montlaur (16 h à 18 h), mercredi à Soulatge (18 h à 20 h), vendredi à Laroque de Fa (17 h à 20 h), samedi à Narbonne place du Forum (8 h à 13 h).

## Une culture millénaire

Le shiitaké est cultivé au Japon et en Chine depuis fort longtemps, probablement 1 000 ans. Il est traditionnellement cultivé sur des branches mortes de feuillus percées de trous dans lesquels on introduit du mycélium (blanc à champignon) ou sur rondins de bois. Après un an et demi à deux ans, on plonge les branches ou rondins dans l'eau froide pour déclencher la fructification qui intervient ensuite au bout d'une dizaine de jours. « Sur un rondin de 15 kg, on obtiendra 5 kg de champignons », dit Robert Nagel. C'est la méthode qu'il pratique et qui produit entre 40 et 60 kg par mois. Mais aujourd'hui le plus souvent la production se fait en champignonnière sur des coussinets de compost à consistance de liège, pré-ensemencés. Le shiitaké est le champignon le plus cultivé (frais ou séché) en Asie. Ce champignon possède, en plus d'un parfum doux et agréable, des propriétés nutritives remarquables, avec une richesse en vitamines B, vitamine D, fer, potassium.



► Robert Nagel met les rondins de chênes dans l'eau afin de déclencher la fructification.

**RCNM**

**TOUS EN ORANGE DERRIÈRE LES JOUEURS**

**CE VENDREDI POUR LES ENCOURAGER APRÈS CETTE BELLE VICTOIRE À BÉZIERS !!!**

**LA FORCE EST DANS L'UNITÉ**

**EN BREF**

**Appel à candidature pour le défi « familles économes »**

Et si vous tentiez de réduire d'au moins 8 % vos consommations d'énergie et d'eau ? Et si, dans la foulée, vous décidiez de vous passer de produits phytosanitaires dans votre jardin ? Tels sont les challenges que propose de relever la 5<sup>e</sup> édition du « Défi familles économes ». Ce dernier se base sur le progrès global des participants, qui pourront compter sur de petits équipements économes en énergie et en eau à tester chez soi, quelques plantes méditerranéennes issues de la pépinière départementales, des guides pratiques pour jardiner sans pesticide, mais aussi des animations collectives et un coaching régulier sur plusieurs mois. Le défi est ouvert aux habitants des communes du territoire du Parc ou du Grand Narbonne : dépôt de candidature jusqu'au 20 novembre au 04 68 42 23 71, ou par mail : info@pnmm.fr.