



Entrée de la champignonnière de Nanterre, rue Sadi-Carnot, au début des années 1970.

Vue actuelle du site, derrière le lycée Joliot-Curie.

Un Nanterrien à la conquête de l'Amérique

Un émigré nanterrien, Jean-Marie Conord, introduit la culture du champignon de couche aux États-Unis en 1850.

● Par Robert Cornaille, de la Société d'histoire de Nanterre 

Jean-Marie Conord est né à Nanterre, le samedi 22 mars 1822, à 9 heures du matin. Ses parents, Louis, François Conord et Marie, Madeleine Roussel, son épouse, sont nés tous deux en 1788.

Jean-Marie est le deuxième enfant du couple. Sa sœur aînée, Marie-Antoinette, est née le 4 janvier 1813, à Chaville, et se mariera le 11 janvier 1834. Son frère cadet, Eugène, est né le 2 août 1826, à Nanterre. Il exerce le métier de carrier.

La famille habite au Vieux-Chemin-de-Paris (actuelle rue Sadi-Carnot) où se trouve une très ancienne carrière souterraine de pierre à bâtir, aménagée en champignonnière. Vraisemblablement, le père y exerce son métier de cultivateur-championniste et transmet ses connaissances à son fils. Le père meurt le 13 juillet 1847, à Paris.

Le 4 novembre 1847, Jean-Marie Conord assiste à Nanterre, comme témoin, au mariage de son frère Eugène avec Reine, Denise Richard. L'acte de mariage indique qu'il est sapeur-pompier à Paris où il demeure au 10, rue de Poissy.

Le 24 août 1849, Jean-Marie épouse Marie-Louise, Antoinette Chastel, née le 1^{er} décembre 1830. Dans les mois qui suivent, les jeunes mariés partent chercher fortune aux États-Unis.

Jean-Marie Conord.



On ne connaît pas les raisons de ce départ. Ils ont pu vouloir s'éloigner d'un climat politique dangereux dans la capitale, au lendemain de la Révolution de 1848, laquelle avait notamment perturbé la vie des corps de sapeurs-pompiers parisiens. Ou bien, comme de nombreux Européens, ont-ils tenté leur chance sur la nouvelle terre promise ? Toujours est-il que Jean-Marie emporte avec lui son savoir-faire de la culture du champignon de couche dit « de Paris ».

À eux les tables américaines !

Devant l'engouement pour le champignon, tant en France qu'à l'étranger sous forme de conserves, des cultivateurs américains, espérant en tirer de bons profits, avaient tenté l'aventure de sa culture. Mais ils dépendaient de mycélium importé d'Angleterre. Celui-ci n'était pas de grande qualité et leur parvenait en mauvais état après une traversée de l'Atlantique par bateau, qui durait de deux à trois semaines.

Les Conord se sont d'abord installés à New York. Pendant un an, Jean-Marie perfectionne sa technique et se constitue une clientèle. Il se procure le mycélium en France et trouve la manière de lui faire supporter le voyage. Il s'installe ensuite dans le New Jersey, sur un terrain comprenant une carrière qu'il aménage en cave souterraine. Il obtient ainsi une obscurité permanente, une température et une hygrométrie régulières qu'il peut moduler. Il pratique la culture au sol, sur meules de compost, mélange de fumier de cheval et de terre. Il garde jalousement le secret de sa méthode. Il écrit : « *Pendant des années, je n'ai vécu que pour cultiver des champignons. Je ne force rien mais je m'efforce seulement de dégager le chemin de la nature des obstacles qu'elle rencontre dans ce pays. En France, je n'avais pas autant de difficultés, mais, ici, il faut se protéger du froid intense de l'hiver et de la canicule de l'été. Le froid surtout est désastreux et, l'hiver, je dois être constamment sur mes gardes.* » Il se rend fréquemment en France où il se procure le mycélium. Son exploitation occupe seize caves.

Marie-Louise Chastel qui se fera prénommer Esther.



La fortune

En 1880, Jean-Marie Conord est devenu le premier producteur-distributeur de champignons des États-Unis, ce qui lui permet de fixer ses prix. Les commandes affluent, en toutes saisons. La production est achetée par les grands restaurants et hôtels de New York et, l'été, par les grandes villes de résidence estivale. La famille Conord s'est agrandie de cinq filles et trois garçons. Vers 1890, fortune faite, Jean-Marie achète une villa en France où il souhaite se retirer après avoir vendu son entreprise. Mais son projet ne se réalisera pas. Il meurt le 9 octobre 1894 après avoir légué sa propriété de West Hoboken à son fils Albert, Edward Conord. La contribution de Conord à l'introduction et à l'essor de la culture du champignon aux États-Unis sera sous-estimée. Seulement quelques articles de presse de son époque le mentionneront.

C'est un fleuriste entreprenant qui portera au stade industriel la culture du champignon et sera reconnu comme « le père » de cette culture aux États-Unis. Mais la surproduction va saturer le marché et fera chuter les cours. Le champignon n'est plus un produit réservé aux gourmets. Les États-Unis deviendront le premier producteur mondial et trouveront des débouchés dans l'exportation avant d'être détrônés par la Chine. À Nanterre, la fragilisation des carrières, la raréfaction du fumier de cheval, consécutive au développement de l'automobile, ont mis fin à cette culture. La dernière champignonnière a cessé ses activités dans les années 1960. Elle employait une dizaine de personnes et ne produisait plus que du mycélium dit « blanc de champignon ».

Remerciements à Claude Cossard pour avoir déniché le sujet, à Ariel Clignet pour les traductions de l'américain et à Dany Guillot pour les recherches généalogiques.