

La culture artisanale de champignon

Prise de notes lors de la partie théorique du cours de M. Meigniez.

Le 17 avril 2021, L Muller.

Le bois le plus adapté pour la pleurote est le peuplier, mais l'érable et le bouleau conviennent aussi.

Plus le diamètre du tronc est grand, plus la culture dure longtemps.

Le diamètre idéal est entre 15 et 28 cm.

Les bûches doivent être abattues environ 2 semaines avant l'inoculation, en bout d'un mètre.

Les bûches ne doivent pas être fendues et elles doivent avoir une écorce en ordre (non déchirée ou enlevée sur le côté). Il faut des coupes propres, mais leur forme peut être biscornue.

Il y a beaucoup de concurrence avec les différents champignons et pour réussir l'inoculation de la bûche, elle doit être coupée en deux au dernier moment. Ceci afin d'éviter les contaminations. Faire bien attention de garder les extrémités coupées vers le haut au propre.

Pour couper la bûche :

1. Une marque au milieu avec la tronçonneuse.
2. Une seconde marque perpendiculaire (le repère)
puis couper la bûche en deux parties.
3. Nettoyer les extrémités fraîchement coupées avec une brosse propre.
4. Entourer le tronc de scotch pour éviter que le mycélium ne tombe de la bûche.
5. Mettre une couche de mycélium émietté sur toute la surface de la bûche, environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur.
6. Remettre les troncs les deux l'un sur l'autre en tenant compte de la marque repère, pour que le tronc soit tourné dans le sens original.
7. Mettre beaucoup de scotch autour de la coupe inoculée jusqu'à 15 cm en haut et en bas. ça réduit aussi l'invasion par les insectes.
8. Mettre en place les bûches à la verticale dans un coin ombragé.
Si elles sont en groupe, il faudra les espacer en septembre, pour la première production et les séparer à nouveau en 2.
ça n'a pas d'importance de mettre la bûche dans le sens de la pousse ou non.

La culture dure 2 à 4 ans.

Conservation du champignon :

- congélation après les avoir fait rendre leur eau.
- au vinaigre
- Pas adapté au séchage !

Assurer une cuisson des champignons 20 min !

Pour le Shiitake, prévoir du bois dur. Le chêne est le plus adapté, mais le bois de fruitier convient également.

Il faut 18 mois avant la première récolte. La récolte dure plusieurs années.

On peut empiler les bûches à l'horizontale les unes sur les autres comme une tour d'allumettes.

La culture du mycélium se fait souvent sur du Millet.

C'est très difficile de faire soi-même son mycélium de base.

Ne pas abîmer les écorces du bois.

Le gel n'a pas beaucoup d'importance.