

Découvrir et faire pousser des champignons comestibles au jardin

Si vous avez un jardin, vous verrez certainement apparaître des champignons. Certains ne seront probablement pas comestibles. Mais il est assez simple de favoriser l'émergence de délicieux champignons, parfaits pour agrémenter vos plats. Il arrive que certaines espèces poussent spontanément, sans qu'on le sache.

Dans l'herbe

Pour faire pousser des coulemelles ou des girolles dans le jardin, disposez les sporophores émergents à l'endroit adéquat. Pour que cette méthode puisse réussir, il faut savoir quelle variété pousse sur quel type de substrat, et sur quel emplacement. Les pages suivantes présentent les différents habitats des champignons, et indiquent les conditions que les espèces les plus savoureuses affectionnent particulièrement. Il est en outre essentiel de se rappeler que les champignons ont besoin d'humidité pour former les sporophores. Quelques jours après une averse abondante, observez si de nouvelles pousses sont apparues.

Parmi les variétés que l'on trouve dans les surfaces herbues du jardin, dans les parcs ou au bord des allées : le **coprin chevelu** (ill. 9). Sa forme

rappelle celle de l'asperge blanche. Il faut le récolter aussitôt après son apparition, car les sporophores déperissent très vite. Les jolis motifs blancs des coprins chevelus virent au brun en peu de temps, et deviennent déliquescents, avec un écoulement couleur d'encre (ill. 10). Et, en effet, le liquide recueilli permet de fabriquer de l'encre d'écriture !

La **coulemelle** ou **lépiote élevée** (ill. 11) est également un champignon très connu et très prisé, on la trouve parfois dans les jardins. Son large chapeau, qui peut atteindre 30 centimètres de diamètre, repose sur un pied long et fin, et ressemble à un parasol. La coulemelle est appréciée pour sa taille généreuse, sa saveur, et aussi parce qu'elle n'a besoin que d'un nettoyage grossier.

Enfin, un champignon pour les gourmets : la **morille** (ill. 12). Elle se plaît sur un sol humide et riche en humus, mais on peut la trouver en d'autres endroits. La structure du chapeau est facile à reconnaître, lorsque la morille fait surgir ses sporophores hors de terre au printemps.

Les sporophores arrivés à maturité des coprins chevelus, des coulemelles et des morilles peuvent être transplantés dans le jardin, à proximité d'un arbre ou d'un buisson, sur un sol herbu et ombragé.

9. Les coprins chevelus poussent en général en touffes sur les surfaces herbues.



10. Sur la marge (bord du chapeau) de ce coprin, on peut voir le liquide évoquant de l'encre, contenu dans les spores.



11. La coulommelle fait partie des plus grands champignons comestibles que l'on trouve dans nos régions.



12. La structure alvéolaire du chapeau est l'une des caractéristiques de la morille.

La culture des champignons sur souche d'arbre

Apparition des sporophores sur le lieu de culture final

Dès que le mycélium du champignon cultivé apparaît sur la zone d'inoculation, généralement sous forme de filaments blancs, ou sur la façade de la souche, c'est le signe que la souche est prête à devenir site de culture.

Les souches enveloppées pendant la phase de développement peuvent maintenant être libérées (ill. 72 et 73). Si le tronc mesure 1 mètre de long, il faudra le couper en trois parties. Pour la plupart des espèces de champignons poussant sur des souches, il est préférable d'enfoncer ces souches en terre, il est ainsi plus facile de les

garder humides. Creusez un trou, et insérez la souche jusqu'à la moitié. Ensuite, tassez la terre retirée autour de la souche pour que celle-ci soit bien en contact avec la terre. Puis, arrosez abondamment. Au fil des jours, le mycélium se propagera de la souche vers la terre alentour (ill. 74).

On lit souvent ici ou là que les souches inoculées de pleurotes, notamment ceux en forme d'huître, ont impérativement besoin d'être en contact avec de la terre pour former les sporophores. Ce n'est pas forcément le cas, en tout cas pour les pleurotes en forme d'huître et les pleurotes pulmonaires (ill. 75). Mais il est possible que cela impacte le rendement.



72. Bûche de hêtre enveloppée, sur laquelle le mycélium de pleurote en forme d'huître s'est implanté.



73. Bûche de hêtre libérée de son enveloppe : le mycélium de pleurote en forme d'huître est bien visible.



74. Après que la souche a été en contact avec la terre pendant plusieurs semaines, le mycélium se développe sur le bois et dans le sol.



75. Contrairement à ce qu'on lit parfois, les pleurotes en forme d'huître n'ont pas forcément besoin d'être en contact avec la terre.

Les souches inoculées de shiitaké changent d'apparence après la phase de développement et seront traitées différemment. Le mycélium, d'abord blanchâtre, vire peu à peu au brun (ill. 76 et 77). Les souches ne seront ni enterrées ni coupées dans la longueur, dès lors que leur poids est maniable à la main. Elles seront simplement adossées à un mur ou à tout autre support.



76 et 77. On reconnaît le shiitaké sur les souches à son mycélium d'un brun blanchâtre.





78. L'emplacement idéal pour cultiver des champignons doit être entièrement ombragé, humide, à l'abri du vent.



79. Un bac de récupération d'eau de pluie et une prise d'eau sur place ou à proximité faciliteront la tâche pour faire pousser le shiitaké.

Le site d'ensemencement idéal sera ombragé, humide, à l'abri du vent, avec un point d'eau à côté (ill. 78 et 79).

En outre, il faut éviter la présence d'herbacées trop abondantes à proximité, sinon il sera difficile de reconnaître les sporophores. Placer des copeaux de bois ou d'écorce entre les souches (lesquelles sont espacées d'une vingtaine de centimètres), présente plusieurs avantages : d'une part, d'autres espèces de champignons comestibles pourront s'y développer spontanément (voir ch. 2), d'autre part, les champignons des souches pourront s'y implanter, si l'essence du bois leur convient. Enfin,

les sporophores sont ainsi protégés des particules de terre.

Si vous n'avez pas d'emplacement approprié dans votre jardin, essayez de créer un microclimat en plantant une haie (idéalement avec un arbre adapté aux mycorhizes, tel le hêtre), en aménageant un étang ou une mare. Si vous préférez faire simple, vous pouvez construire un toit ou tendre un filet, afin de mettre les souches à l'ombre. Arrosez-les régulièrement, éventuellement à l'aide d'un système d'arrosage automatique.

Alternative au carré du jardin : vous pouvez placer les souches en terre, dans un pot, et les entreposer à



80. Pleurotes en forme d'huître et persil dans un pot.

l'ombre sur votre terrasse ou votre balcon. Plantez dans le pot quelques herbacées qui apprécient l'ombre, ce qui donnera au pot une note décorative et optimisera son emploi (ill. 80). Si vous disposez, dans votre séjour, d'un emplacement sans ensoleillement direct, vous pouvez également y installer votre culture. Pour augmenter l'humidité ambiante, ajoutez du film en plastique transparent au-dessus du pot, sans trop serrer. La culture des **pleurotes pulmonaires en intérieur** (ill. 81) donne de bons résultats. Le travail se limite à arroser régulièrement la terre pour la maintenir constamment humide.

81. Pleurote pulmonaire sur une souche de hêtre, en pot.



La culture des champignons à l'intérieur

Culture sur du marc de café

Certaines espèces de champignons de la famille des pleurotes (en forme d'huître, pulmonaires, roses et jaunes) peuvent se développer sur des matières diverses : avant tout, sur le bois, leur habitat naturel, mais aussi sur les déchets verts, le papier journal ou le marc de café.

Le marc de café est intéressant car ce sous-produit est disponible en grande quantité. Des entreprises se sont même créées pour réutiliser le marc de café comme substrat pour la culture de pleurotes.

La marche à suivre ressemble à celle de la culture sur la sciure de bois (voir ch. 8, p. 55). Aussi trouverez-vous ici uniquement ce qui diffère. Le pas à pas expliqué p. 68 est bref également, car il est identique, à partir d'un certain point, à celui de la culture sur la sciure de bois (voir p. 64).

Le marc de café en guise de substrat

Le marc de café est disponible dans les bars, les restaurants et chez les particuliers, en quantités variables. On peut aussi s'en procurer dans les machines à café des bureaux ou dans les récipients destinés précisément à collecter ce marc. Pour l'usage qui est le nôtre, il est important de ne

conserver ce marc que deux ou trois jours, afin d'éviter tout risque de moisissure (ill. 114). Avant d'utiliser le marc de café, il faut toujours vérifier qu'il n'y a aucune trace de décomposition. En cas de doute, renoncez à vous en servir.

Le café moulu offre différentes tailles de grain. L'idéal est que les grains mesurent entre 0,5 et 1 millimètre. Les indications suivantes se réfèrent à ce type de substrat. Si votre marc de café est différent, il faudra éventuellement modifier un peu la marche à suivre.

Tout d'abord, faites chauffer au four à micro-ondes le marc de café encore humide, à 750 watts pendant 7 minutes pour environ 1 kg de marc. Ainsi, une partie des micro-organismes indésirables est détruite. Vous pouvez sauter cette étape si vous utilisez du marc de café frais et propre.



114. Les boîtes hermétiques protègent le marc de café des éventuelles spores de moisissure présentes dans l'air.

Si, au quotidien, vous disposez de peu de marc de café chez vous, vous pouvez le faire sécher : étalez le marc en couche fine (2 millimètres) sur une assiette ou une planche à découper. Si le taux d'humidité de la pièce est faible, le marc séchera en quelques jours. Si ce n'est pas le cas ou si la couche de marc est trop épaisse, des traces de moisissure apparaîtront, qu'il faudra ôter impérativement. En été, par beau temps, étalez le marc de café directement au soleil, il séchera en une journée (ill. 115).

Pour préparer votre culture de champignons avec le marc de café séché, il faut l'humidifier de nouveau. Pour 800 g de marc séché, prévoyez 1,2 litre d'eau bouillante. La teneur

en humidité se vérifie ainsi : prenez un peu de marc de café au creux de la main et serrez. Si aucune goutte n'en sort, ou seulement une ou deux, c'est que le rapport eau/marc de café est optimal. Si un filet d'eau s'écoule, l'humidité est trop élevée. Ajoutez alors du marc séché ou un autre substrat sec, comme un peu de sciure ou de granulés de paille, afin d'obtenir le taux d'humidité idéal. Si vous utilisez du marc de café séché, reportez-vous intégralement à la méthode présentée au ch. 8 (voir p. 55), à l'exception des 40 trous à percer.

Le mélange marc de café et mycélium

Une fois le marc de café refroidi, ajoutez le mycélium (400 g pour 2 kg de marc). Mélangez le marc et le mycélium à l'aide d'une cuillère, dans un grand saladier bien propre (ill. 116). Puis, versez le mélange dans un sachet de congélation (ill. 117) d'environ 6 litres et fermez-le solidement avec du fil. Le mélange d'air étant difficile à obtenir avec le marc de café comme seul substrat, percez dans le sachet environ 60 trous à intervalles réguliers.



115. Marc de café séchant au soleil.



116. Mycélium et marc de café mélangés dans un saladier.



117. Transvasement du mycélium et du marc de café dans un sachet de congélation.