

Jardiner l'automne avec les champignons

Quand vient le temps de fermer le jardin, de tailler ses arbres ou de s'occuper des feuilles mortes, les champignons s'avèrent un allié remarquable des jardiniers. Voici quelques exemples d'utilisations simples des trousseaux de culture de champignons afin de faire d'une pierre deux coups lors du jardinage d'automne.

Talle d'automne

La racine des champignons – le mycélium – se nourrit de chaînes de carbones qu'elle réduit en humus d'une richesse incroyable. Lors de la fermeture du jardin et du ramassage des feuilles mortes, une stratégie de culture simple consiste à installer une talle de champignons. Pour ce faire, vous aurez besoin :

- de **mycélium** de pleurotes bleus ou de pleurotes de l'orme ;
- de **matière ligneuse** ou tout « brun de compost » (branches et/ou tiges et/ou sciure de bois de **feuillus**, feuilles mortes, carton, marc de café) ;
- d'un **réceptacle** de trempage (temporaire), par exemple un baril ou un bac de plastique ;
- d'un réceptacle de culture type **Smart Pot** (facultatif).

Étapes :

1. Préparation du substrat

Remplir un bac de trempage des matières ligneuses aux 2/3, ajouter de l'eau jusqu'à ce que la matière soit submergée. Laissez tremper une demi-heure, le temps que le « brun de compost » s'humidifie en absorbant l'eau.

2. Préparation de l'emplacement de culture

Au fond de l'endroit où vous installez la talle, déposer une couche de carton ondulé ou de gros copeaux de bois. Cela maximisera la rétention d'eau et stimulera le déploiement du mycélium.

En plein sol ou en Smart Pot, creuser au moins à 3 pouces de profondeur pour maximiser la rétention d'eau et le déploiement du mycélium. Éviter les talles trop profondes (au-delà d'un mètre, le mycélium risque d'étouffer) et prioriser des talles vastes, mais peu profondes. Le mycélium se déploie beaucoup plus facilement à l'horizontale qu'à la verticale.

3. Inoculer

Vider l'eau du bac de trempage avec précaution tout en y conservant les matières ligneuses, maintenant humidifiées.



Émietter le mycélium pour l'introduire dans le bac de matière en maximisant les points de contact. N'introduire qu'une variété de mycélium à la fois, à un taux égal ou supérieur à 20% de la masse sèche.

Utiliser 1 kg de mycélium pour inoculer au maximum 5 kg de matière ligneuse (pesées avant l'humidification). À défaut de peser les matières, une règle générale est qu'un kilo de mycélium peut être utilisé pour une talle d'environ un mètre carré, d'une profondeur d'une dizaine de centimètres (4 pouces).

4. Installer la talle

Brasser vigoureusement. Le mélange que vous aurez alors entre les mains est votre « pâte de culture » contenant le mycélium et sa nourriture. Il peut alors être déposé en Smart Pot ou en plein sol, comme paillis pour une culture d'automne ou comme amendement pour une nouvelle plantation pérenne comme des arbres ou arbustes.

Le mycélium est actif à partir de 5°C et réchauffe alors le sol avoisinant par son activité biologique. Il est conseillé de le recouvrir de terre pour maximiser la rétention d'eau et de chaleur.

5. Arroser

Évitez la sécheresse. Vous pouvez donc l'arroser régulièrement si vous souhaitez traiter la talle aux petits oignons, ou simplement venir la soutenir, advenant une longue période sans pluie. Dans tous les cas, il est recommandé de l'inonder un bon coup suivant la mise en culture, pour faciliter son implantation.

6. Récolter

Les pleurotes se déploieront durant environ 4 semaines avant d'entamer leur cycle de fructification. Ils pourraient produire en automne si l'hiver est tardif. Ils fructifieront à coup sûr au printemps suivant, bénéficiant de l'humidité massive produite par la fonte des neiges.

Souches, bûches et arbres morts

Une autre stratégie de culture consiste à introduire la culture de champignons – mycélium – dans un bois mort afin qu'il s'en nourrisse et qu'il le transforme en humus enrichi sur une période de 3 à 7 ans, selon les essences d'arbres. Il est généralement conseillé d'utiliser des **feuillus** qui ont été coupés depuis au moins deux semaines et au plus six mois.

Si vous souhaitez tenter votre chance avec un bois mort depuis plus longtemps que cela, notez qu'il est probable que d'autres champignons non comestibles y soient déjà installés et que vos chances de succès soient plus minces. Vous devriez alors introduire des quantités beaucoup plus grandes de mycélium.

Pour cultiver des champignons comestibles sur des souches, bûches et arbres morts, vous aurez besoin :

- de **mycélium** de shiitake, reishi ou pleurotes ;
- de **bois de feuillu mort** depuis au moins 2 semaines et au plus 6 mois ;
- d'une perceuse avec mèche ou d'une scie à chaîne ;
- de cire d'abeille.

Étapes :

1. Préparation du bois

Le mycélium se propage par contact. Afin de préparer le bois à servir à la culture des champignons, il faut maximiser les points de contact entre le bois et le mycélium. L'avantage des trousse de culture par rapport aux douilles d'inoculation en bois est qu'elles sont de loin meilleur marché, beaucoup plus denses (donc plus efficaces) et vous pouvez entailler le bois aux dimensions qui vous plaisent.

Percer des trous espacés de deux pouces, disposés en losange de manière à ce que les rangées de trous se chevauchent, tel qu'illustré ci-dessous. Dans le cas d'une souche ou de très grosses bûches, il est possible d'entailler le bois à la scie à chaîne ou de couper le bois sur sa largeur afin de placer le mycélium entre les disques de bois.

```
--0---0---0---
0---0---0---0
---0---0---0---
```

2. Introduction du mycélium

Nettoyer avec un désinfectant votre surface de travail, vos mains, la perceuse et la mèche, puis bien rincer.

Ouvrir une trousse de culture de champignons et brisez grossièrement le mycélium.

Remplir les trous faits dans le bois et compacter à l'aide d'une branche ou tout objet du même gabarit, ou encore étaler entre les disques de bois.



3. Sceller le bois

Faire fondre la cire d'abeille.

Étendre deux couches sur les trous maintenant remplis de mycélium ou badigeonner sur les entailles et entre les disques de bois. La cire facilite la conservation d'humidité au point de contact mycélium/bois et empêche les intrus de venir manger le mycélium.

4. Trempage et récolte

Compter entre 6 et 18 mois de déploiement selon les espèces avant de voir apparaître des champignons. Lorsque la bûche semblera entièrement colonisée (mycélium visible aux

extrémités) il peut s'avérer opportun de la submerger dans l'eau froide pour 24 heures, afin de stimuler la fructification. Règle générale, les bûches de shiitakes ne produisent pas de champignons avant ce trempage de 24 heures. Il est aussi possible de rentrer les bûches pour l'hiver afin que le déploiement du mycélium ne soit pas interrompu. Vous pourriez alors les planter à la verticale dans un pot pour garder un œil sur le progrès de vos cultures et possiblement bénéficier de fructifications hivernales.

Amusez-vous bien !