

Ways Mills Agroforestier

Soins et entretien du champignon sur billot de bois

Félicitations ! Vous avez acheté un billot de bois de feuillus (hêtre, érable ou frêne) qui a été inoculé avec des particules de mycéliums de champignons shiitake ou de pleurotes, l'été dernier. Les arbres ont été choisis en raison du bon état de leur écorce et du petit nombre de branches ainsi que dans des peuplements denses afin de favoriser la repousse en vue d'une récolte durable. Les arbres ont été abattus à la fin de l'hiver ou au début du printemps.



Puis, ils ont été coupés en bûches de 4'. Ces dernières ont ensuite été forées avec un motif régulier de trous pour l'inoculation. Les points blancs et les trous dans votre bûche sont les sites d'inoculation. Ce sera probablement là que vos premiers champignons pousseront. Il se peut que les mottes d'inoculation tombent. Il se peut aussi que les écureuils s'en approprient. Mais, lorsque vous prendrez possession de la bûche, le mycélium devrait avoir colonisé la plupart de l'aubier et la perte de la motte d'inoculation n'est pas inquiétante. Tous nos champignons sur billot de bois sont étiquetés et numérotés individuellement. Communiquez avec nous si vous souhaitez connaître l'espèce d'arbre ou si vous voulez confirmer le type de champignon. Certaines bûches ne parviennent pas à « prendre » et malgré des soins appropriés, elles ne peuvent pas produire de champignons. Même si nous avons choisi des bûches pour éviter cela, si la vôtre ne produit pas de champignons, faites-le nous savoir et nous la remplacerons ou nous vous rembourserons.

Directives

1) Où entreposer votre bûche : il faut conserver la bûche à l'abri du soleil, dans un endroit frais et bien aéré. L'ombre peut



être naturelle (arbres, arbustes, etc.) ou la bûche peut être placée sous une toile d'ombrage, un porche, derrière un hangar ou un garage, etc. Il faut empêcher les moisissures. La bûche ne devrait pas être placée à proximité de l'eau stagnante. Placez-la sur un angle afin de drainer la surface de l'eau superflue, en mettant le dessous de la bûche sur le sol pour permettre au mycélium d'y croître pour produire davantage d'éléments nutritifs et de l'eau.

2) Bien hydrater votre bûche : il est important que votre bûche ne se déshydrate pas. Les précipitations naturelles hydrateront correctement votre bûche. Mais, en période de faibles précipitations, vous devriez l'arroser comme vous arroseriez vos fleurs et votre pelouse. Cependant, évitez que l'écorce soit humide en permanence puisque la moisissure pourrait croître.

3) Production de champignons : votre bûche portera naturellement des fruits (produira des champignons) au printemps, après le réchauffement de l'air et des précipitations printanières qui déclencheront la fructification et à l'automne, lorsque la température de l'air est plus fraîche et que les précipitations sont élevées. Toutefois, vous pouvez « forcer » la fructification en tout temps de mai à novembre en faisant tremper la bûche dans de l'eau froide pendant 12 - 24 heures ou en l'aspergeant pendant un à deux jours. Puis, frappez la bûche (ce qui se fait traditionnellement avec des gourdins) en la laissant tomber sur une surface dure. Assurez-vous de ne pas endommager l'écorce puisque celle-ci agit pour réduire les pathogènes et empêcher que les champignons parasites envahissent votre bûche. Avec des soins appropriés, votre bûche devrait produire des champignons pendant quatre à cinq ans !



4) Récolte de champignons : il s'agira au début de petits boutons et si le mycélium est en bonne santé, le champignon bouton atteindra sa taille réelle en quelques jours seulement (de deux à quatre jours en fonction de la température). Surveillez-les donc attentivement. Lorsque le shiitake atteint de 2 à 3" de diamètre et que ses bords sont encore repliés sur eux-mêmes ou que les pleurotes sont un mélange de coquettes de 1 à 2" sans points tendres, coupez les tiges le plus près possible de la bûche. Les champignons doivent être immédiatement transférés dans un réfrigérateur afin de les refroidir rapidement. Ils se conserveront jusqu'à dix jours s'ils sont placés dans un sac en papier fermé. En variante, ils peuvent être séchés et conservés indéfiniment. Vérifiez recettes créatives pour vos champignons frais en ligne!

