



Les champignons : La culture du shiitake sur bûches ou rondins



Un peu moins cultivé que le champignon de Paris, le shiitake est par contre plus goûteux et plus sain.

Le shiitake «lentin du chêne» pousse à l'origine en Asie sur des arbres pasania d'où son nom : Také = champignon et Shii = arbre.

On l'appelle aussi communément en Chine "Champignon de la jeunesse éternelle" ou "Elixir de vie", preuve de ses caractéristiques gustatives et de ses bienfaits pour la santé

La culture des shiitakes sur rondins (aussi valable pour les pleurotes) prolonge de beaucoup la production par rapport à la culture en ballot. Certaines bûchesensemencées produisent encore 10 ans après.



Les champignons ainsi obtenus vous coûteront plus chers que ceux du marché ! Mais vous aurez eu le plaisir de les voir pousser

Fournitures nécessaires

- des rondins ou des bûches de préférence de chêne, d'aulne, de charme ou de bouleau
- une brosse métallique ou dure
- une foreuse ou une tarière
- des mèches de mycelium de shiitake
- de la cire d'abeille
- un bassin pouvant contenir les bûches
- une bâche ou des sacs de toile de jute

Technique

1. Il faut tout d'abord scier des bûches ou rondins dans les essences précitées (50 cm est une bonne mesure) et les nettoyer de leurs mousses et lichens à l'aide d'une brosse dure
2. Laisser reposer ces bûches au moins trois semaines car certaines essences émettent un antifongique juste après une coupe
3. Faites tremper ces bûches pendant une semaine dans une eau de pluie bien claire
4. Lorsque les bûches sont imbibées, faire des trous d'au moins 1 cm en tout sens et jusqu'au cœur de la bûche à l'aide d'une tarière ou d'une foreuse

5. **FACULTATIF** : Sur un des côtés de la bûche, effectuer un trou de la taille du goulot d'une bouteille PET
6. Y introduire les mèches de mycelium à l'aide d'un maillet
7. Reboucher les trous avec de la cire d'abeille liquide (chauffée) à l'aide d'un pinceau. Bien obturer les trous pour éviter la concurrence d'autres champignons !
8. Mettre les rondins en tas pour incubation durant 3 ou 4 mois soit sous une bâche ou emballés dans des sacs de toile de jute pour conserver l'humidité
9. Lorsque le mycelium (blanc) commence à apparaître sur l'écorce, en dehors des trous et/ou sur la tranche au bout du rondin, l'incubation est réussie !
10. Placer les rondins verticalement dans une zone sans courant d'air (pour éviter le dessèchement), à l'abri du plein soleil mais lumineux tout de même (nord-ouest si possible)
11. **FACULTATIF** : Retourner et introduire une bouteille remplie d'eau de pluie dans le trou effectué préalablement
12. Asperger les rondins abondamment
13. Eviter tout dessèchement du rondin en attendant la fructification qui apparaîtra dans les mois suivants (parfois de 12 à 18 mois)

Conseil

Pour obtenir de beaux champignons, il est mieux de les mettre à l'intérieur, par exemple dans un pavillon ou une serre ombragée, jusqu'à la cueillette. Une cave sombre ne convient pas parce que le shiitake a besoin d'un peu de lumière pour sa fructification.

Récolte

La cueillette s'effectue au fur et à mesure de l'apparition des champignons, lorsqu'ils sont encore jeunes. On peut les consommer frais ou les sécher en cas de surabondance.



Bonne culture



Fiche :  2020 JDN jardins du nord (Ancienne fiche d'Eveliotis)

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=107&t=3309>

Photo : du net