

Un pot, de la paille, du carton, et poussent les champignons!

Jardin Avec quelques «ingrédients», des gestes simples et un peu de patience, il est très facile de réussir à la maison la culture de pleurotes et autres shitakés. Explications botaniques et mode d'emploi.

Valérie Hoffmeyer

Cultiver des champignons chez soi, c'est amusant et cela permet de soulever un coin du voile sur le mystère du mycélium. Qu'est-ce donc? Une sorte de voile, justement, blanchâtre, qui rampe dans tous les milieux de la planète, des sols forestiers aux fonds marins. Maillon essentiel de la chaîne de l'évolution, le champignon, ou plutôt son vaste système filamenteux, a été décisif dans la colonisation végétale des terres émergées il y a fort longtemps. Il est aussi indispensable dans le cycle du carbone, côté sous-sol, où il aide à la transformation de la matière organique et participe à la fertilité du sol. On s'en nourrit donc chaque jour indirectement. Mais surtout, toute l'année, on se délecte de ses «fruits», les sporophores, ou champignons. Il y a une certaine magie à voir fructifier ce précieux filament en bocal, qui donne en quelques semaines champignons de Paris, pleurotes ou shitakés.

Comment ça marche?

Les kits du commerce pour cultiver chez soi champignons de Paris ou pleurotes sont composés d'un pain de paille compressée avec le mycélium enchevêtré, de terre à humidifier, le tout dans un carton percé qui sert de boîte de culture. Le fait de déposer sur le pain de paille une couche de substrat humide, mélange de fumier et d'écorces par exemple, active le mycélium. Une aspersion régulière suffit à le faire fructifier: les champignons apparaissent.

Les producteurs professionnels utilisent, eux, du fumier de cheval et de la paille pour former leurs pains de culture, enduits de mycélium. Ils sont posés à même le sol dans des grottes naturelles ou des locaux sans lumière directe et à une température entre 14 et 18 degrés. Moyennant une humidification régulière et contrôlée, le mycélium produit des sporophores. Pour les pleurotes, chaque pain produit jusqu'à trois récoltes successives, un peu moindres en hiver. Sous leur chapeau, certains champignons abritent des spores. Ce sont les «graines» du mycélium, que l'on pourrait comparer au pépin de la pomme, le mycélium étant l'équivalent de l'arbre. Ce n'est pas le cas de



tous les champignons, mais le pleurote, le shitaké ou le champignon de Paris, frais, peuvent ainsi servir à ensemercer un nouveau pain de culture.

Chez soi: la recette

Entre le procédé du kit de culture et celui des pros, il y a celui, tout simple, à bricoler à la maison. La méthode décrite ici est pratiquée dans le cadre d'un cours de mycologie au sein de la filière Agronomie à l'Hepia (Haute École du paysage, d'ingénierie et d'architecture) de Genève. Il faut:

- un bocal en verre, de contenance d'un demi-litre à un litre
- un couvercle percé

De quatre à six semaines suffisent à la fructification du mycélium.

Beautifulblossom/i-Stock

- du carton d'emballage, sans encre ni adhésif
- du marc de café ou de la paille
- des spores, à savoir des champignons frais du marché: pleurotes, shitakés ou champignons de Paris, par exemple.

Une hygiène maximale est importante lors de chaque étape de la culture. Commencer par stériliser les bocaux à l'eau bouillante. Découper le carton en disques légèrement plus petits que le diamètre du bocal, les imbiber d'eau bouillante, puis les faire sécher au micro-ondes, toujours à des fins de stérilisation. Ensuite, remplir le bocal par couches successives, comme une lasagne: poser un disque de carton au fond

du bocal, l'asperger d'eau bouillie refroidie. Recouvrir d'une couche de paille ou de marc de café. Émietter un peu de champignon frais. Recommencer: carton, marc ou paille, champignon, jusqu'à un centimètre du bord. Terminer par un morceau de carton imbibé pour maintenir l'humidité, fermer le bocal avec le couvercle percé.

Entreposer à température ambiante quelques jours, puis entre 14 et 16 degrés, sans lumière directe ou à la cave. Surveiller l'humidité tous les un ou deux jours, asperger si nécessaire. Quand les «fruits» commencent à percer, après vingt jours environ, enlever le couvercle. Les champignons pousseront hors du bocal. Compter 4 à 6 semaines de culture. Une fois la taille voulue atteinte, prélever le champignon entier sans le couper mais en l'arrachant, quitte à ôter une couche de la «lasagne» si nécessaire. D'autres pousseront, jusqu'à ce que le mycélium ait épuisé le substrat.

Ne reste qu'à les cuisiner comme des champignons frais du marché. ●

À faire cette semaine

► Hellébores, cyclamens et primevères

se relaient de toutes parts. Il suffit d'ouvrir l'œil pour se régaler du bal des premiers insectes qui viennent s'abreuver sur ou sous les corolles de ces floraisons hivernales. Supprimer les anciennes feuilles des hellébores permet de profiter au mieux du charme bucolique de leurs tutus aux couleurs tendres.

► Faciles à repérer tant au jardin que dans les espaces publics, les premiers **arbustes à fleurs** se réveillent. Chez les viornes, *Viburnum bodnantense*, encore nue de feuilles, se pare d'une multitude de bouquets rose vif au parfum inégalable. Du côté des cornouillers, *Cornus mas* se distingue grâce à mille et une touffettes jaune pétillant.

► Si la terre est dégelée, des **fraisiers** remontants peuvent prendre place entre les pieds de petits fruits, en alternance avec les lignes de poireaux ou pour couvrir un petit talus accessible facilement, histoire de se régaler sans effort. Entourer les plans d'une bonne couche de compost bien mûr et les premières fraises seront là en juillet. **G. V.**

Entre chiens et chats | La chronique des animaux domestiques

Un chien tient le premier rôle dans une pièce de théâtre

Un labrador tient le rôle-titre d'une comédie musicale jouée à Paris. Petit tour dans les coulisses.

Aujourd'hui, et comme presque tous les dimanches (et quelques autres jours de la semaine) depuis le mois de décembre, il va monter sur scène, où il tient le rôle-titre de la comédie musicale familiale intitulée «Mozart le chien», actuellement jouée au théâtre de la tour Eiffel, à Paris. Ce jeune premier à poil

court y a obtenu un rôle sur mesure, puisqu'il campe... un canidé! Prendre un chien pour jouer un chien, quoi de plus normal. La logique est implacable, mais la réalisation d'un tel projet est bien plus difficile. Car sur les planches, impossible de couper une scène et de la rejouer, comme au cinéma. Le public est dans la salle, il faut assurer à chaque représentation et ne pas se laisser distraire par les rires et les bruits divers. Raison pour laquelle les chiens se font extrêmement rares au théâtre, d'autant plus pour tenir le rôle

principal. Mais en voyant les extraits filmés de cette pièce, force est de constater que la performance est troublante. Les aboiements et les mouvements sont calqués sur le scénario avec une précision d'horloge. Voici un comédien qui connaît son texte sur le bout des... pattes! Ou plutôt des comédiens, dans la mesure où il a des doublures, comme l'explique le metteur en scène Rémy Caccia: «Pour ce spectacle, j'ai un chien, puis un deuxième au cas où le premier est malade, et un troisième si le deuxième fait un burn-out!

Du coup, j'ai trois dresseurs.» Et à en croire les commentaires enjoués et positifs laissés sur le site Internet du théâtre, ils assurent dans cette pièce loufoque et originale, où «Mozart» est capable de faire entendre ses pensées par le biais d'une voix off. Le chien distille alors des commentaires sans filtre sur sa famille, les Lecate, mais aussi sur son voisinage. Le spectateur découvre ce que pense un chien quand il vous regarde droit dans les yeux d'un air blasé. Cette prouesse canine est à découvrir jusqu'au 4 mars 2018. **Frédéric Rein**



Théâtre de la Tour Eiffel, Paris