

CULTURE DES COPRINS CHEVELUS

Le coprin chevelu (*Coprinus comatus*) est un bon comestible. À maturité, son chapeau blanc atteint environ 5 cm ; il noircit et se liquéfie avec sa maturation rapide. Son pied blanc atteint une dizaine de cm, pour un diamètre de 2 cm. Les lamelles sous le chapeau sont blanches, puis rosâtres et, enfin noires. Il ne se conserve pas à l'état frais et doit être mangé le jour même de la cueillette, congelé ou séché. On ne consomme pas les spécimens ayant la marge noire, trop vieux. Le sac de mycélium peut être conservé un mois au frais (10-15°C). Le substrat devrait être en grande partie colonisé par le mycélium (être devenu blanc) lors de l'utilisation. Le coprin fructifie généralement en automne, avant les premiers gels. Pour l'ensemencement, on peut procéder de plusieurs façons. Dans tous les cas, il faut choisir un emplacement ombragé, humide, à l'abri du vent et loin des thuyas. Contrairement à une croyance populaire, les coprins comme la plupart des espèces ont besoin de lumière pour croître, mais il faut éviter les rayons du soleil.

1. Directement du sac

Le coprin peut être cultivé directement dans un sac ouvert en ajoutant au dessus une couche de terreau d'empotage. Il faut alors assurer une constante humidité ambiante, en arrosant légèrement sans détremper.

2. Sous la pelouse

Soulever la pelouse, répartir le mycélium, ajouter du brin de scie qui servira de nutriment et replacer la pelouse. Assurer une constante humidité en arrosant régulièrement.

3. Avec de la paille ou des copeaux de bois

Creuser une tranchée ou une parcelle et couvrir de paille et/ou de copeaux de bois, feuillu de préférence. Y répartir le contenu du sac de culture. Couvrir de papier journal, arroser et garder humide. Après quelques semaines, le mycélium, grisâtre, se propagera à la paille et/ou bois, dégageant une odeur d'orange. Enlever le journal et recouvrir de 2,5 à 5 cm de terreau d'empotage ou de terre à jardin. Ajouter 10% de chaux (CaCO_3) au volume de terreau. Arroser régulièrement sans détremper.

4. Avec du composte

Mélanger le mycélium de coprin à votre composte. Répartir dans une tranchée ou une parcelle suffisamment profonde un m^3 de matière provenant du centre du composte ; ajouter le contenu du sac de mycélium et mélanger. Recouvrir de papier journal. Après quelques semaines, le mycélium se propagera au composte. Enlever le journal et recouvrir de 2,5 à 5 cm de terreau. Arroser régulièrement sans détremper.

5. À défaut d'espace

Déposer 5 cm de terreau humide au fond d'un pot de 20 litres percé de trou de drainage. Placer le bloc de culture semencière dans le pot et ajouter de la terre pour remplir les côtés et couvrir de 2,5 à 5 cm, sans compacter. Arroser à quelques reprises, couvrir d'un plastique ajouré. Laisser reposer à une température de 15 à 25° C en arrosant régulièrement sans détremper. Après deux semaines, le mycélium blanc commence à apparaître : retirer alors le plastique et arroser copieusement. Si, deux à quatre semaines plus tard, les champignons n'ont pas encore percé la surface, ajouter à nouveau une couche de terreau et recommencer. Les pousses se succéderont, après un arrosage et une courte pause, produisant plusieurs kg toutes les trois semaines pendant des mois. Quand les champignons percent, arroser occasionnellement. Il faut entre 8 et 10 semaines avant la première volée. Pour fructifier, le coprin nécessite des températures fraîches (~10°C) quelques heures par jour.