

Culture du strophaire rouge-vin

Le strophaire rouge-vin (*Stropharia rugosoannulata*), plus connu sous le nom de strophaire à anneau rugueux, est un bon comestible dont le goût rappelle finement celui du radis. Ce champignon peut parfois atteindre une taille impressionnante : à maturité, son poids peut excéder 500g. Son chapeau est bourgogne et son pied blanc, atteignant une longueur de 25cm et un diamètre de 5cm. Un anneau, souvent rendu brunâtre par la chute des spores, encercle le haut du pied. Les lamelles sous le chapeau sont grisâtres, tournant au brun foncé avec la maturation.

1. La sélection du site pour culture extérieure

Le sac de mycélium peut se conserver jusqu'à un mois au frais (10-15°C). Le substrat devrait être en grande partie colonisé par le mycélium (être blanc) lorsque utilisé. Choisir un site humide et ombragé ou partiellement ensoleillé. Les potagers, les platebandes, ainsi que les zones situées sous les arbustes et les arbres (sauf les thuyas et les noyers) sont appropriés, le feuillage procurant de l'ombre et favorisant la conservation de l'humidité. Il est également possible de semer de la pelouse sur le site une fois celui-ci préparé. Creuser une tranchée peut permettre d'éviter les fluctuations trop grandes de température et aider à conserver l'humidité. Les boîtes à fleurs peuvent aussi être utilisées. Sauf exceptions (champignon de Paris), les champignons nécessitent de la lumière pour se développer correctement : cette espèce apprécie même un certain ensoleillement.

Votre sac de culture contient, par kg de substrat colonisé, suffisamment de mycélium pour ensemer près d'un m² sur une profondeur de 15 à 30 cm. Éviter de délimiter une zone trop grande. En marge de plates-bandes de fleurs ou légumes, mycélium et copeaux peuvent aussi être déposés au creux de tranchées.

2. La préparation du substrat

Le strophaire rouge-vin se nourrit de cellulose : il se développe notamment sur un substrat de copeaux de bois ou de paille. Des copeaux de bois de feuillus, tels que l'aulne, l'érable, le bouleau ou le peuplier, sont préférables, bien que certains conifères puissent aussi être utilisés (préférentiellement mélangés avec des copeaux de feuillus). Éviter les substrats de thuya (cèdre), qui produit de puissantes substances anti-fongiques. Des copeaux de bois frais de 1,5 cm à 15 cm de longueur, sur 0,3cm à 2,5cm d'épaisseur sont recommandés. À ceux-ci, une quantité modérée de résidus de feuilles et de petites branches peut être incorporée afin de fournir un apport en nutriments additionnel pour le champignon. Une trop grande quantité de résidus fins est susceptible de favoriser une décomposition trop rapide ainsi que la surchauffe du substrat, ce qui pourrait tuer le champignon. Ainsi, le bran de scie fin est déconseillé : il devient promptement anaérobique quand trop humide et peut aussi s'assécher très rapidement. Mieux vaut l'utiliser en mélange avec des copeaux de bois plus grossiers ou de la paille. S'il vous est impossible de vous procurer des copeaux de bois, la paille de blé constitue une bonne alternative. Par contre, le foin est habituellement trop fin et riche en nutriments, favorisant moisissures et autres compétiteurs ; il est aussi susceptible de surchauffer.

3. L'inoculation et la préparation du site

La période d'ensemencement recommandée s'étend d'avril à septembre. Disposer du papier journal sur le site choisi, puis recouvrir, en alternance, de 2 à 5cm de copeaux ou de paille (compacter la paille, qui est beaucoup moins dense que les copeaux) humidifiés et de fines couches de mycélium, jusqu'à l'obtention d'une épaisseur totale de 15 à 30cm. Recouvrir de

Culture du strophaire rouge-vin

papier journal, arroser et disposer des panneaux de particules afin de maintenir compact. Par temps sec, des panneaux de polypropylène maintiennent mieux l'humidité.

4. La croissance

La température de croissance idéale se situe entre 15 et 30°C. Sous les 10°C, la croissance des strophaires sera très lente, alors que leur mycélium sera endommagé, voire tué, à plus de 37°C. Par temps sec, arroser le site afin de maintenir un bon niveau d'humidité. S'assurer que les panneaux permettent la circulation d'air et n'entraînent pas la surchauffe du substrat. Un faible gel n'endommagera pas le mycélium, mais par gel prolongé, il est souhaitable de recouvrir le site d'une couche additionnelle de copeaux de bois, de paille, ou de tout autre matériel isolant. Lorsque des filaments de mycélium deviennent visibles sur le substrat, retirer les panneaux et étendre une couche uniforme de 2 à 5cm de terre à jardin propre, bien humidifiée. Du compost actif n'est pas souhaitable, puisqu'il pourrait contenir certains microorganismes se nourrissant du mycélium. Ne pas compacter. Arroser la couche de sol fréquemment, sans toutefois l'inonder. Cette couche de sol apporte l'humidité nécessaire à la croissance de champignons et protège le mycélium, tout en constituant une région pauvre en éléments nutritifs, ce qui stimule la fructification.

5. La récolte

Si les conditions sont favorables, vous pourrez récolter vos premiers champignons après quelques mois, voire quelques semaines. Le début du printemps constitue la période idéale pour commencer la culture. À l'automne, vous devrez sans doute attendre à l'année suivante pour une première récolte. Les champignons apparaissent généralement en groupe, suivant une pluie ou un arrosage important. Le mycélium épuisera les réserves nutritives initiales en deux ans si elles sont constituées de copeaux grossiers ; plus rapidement si les particules sont plus fines. Prendre garde à l'apparition d'espèces indésirables. Les spécimens sont cueillis en tournant le pied, de manière à préserver le mycélium dessous et les primordium (pousses) voisins. La longévité sera plus grande si on ajoute tous les ans du substrat : à l'automne, ajouter 10cm de substrat nutritif comme de la sciure de bois pour protéger du froid et nourrir en vue de la prochaine saison.

6. Culture d'intérieur

Pour cultiver plutôt à l'intérieur, déposer 5 cm de terreau humide au fond d'un pot de 20 litres, percé de trous de drainage. Placer le bloc de culture semencière dans le pot et ajouter de la terre pour remplir les côtés et couvrir de 2 à 5 cm, sans compacter toutefois. Arroser à quelques reprises, couvrir d'une planche ou d'un plastique ajouré. Laisser reposer à une température de 15 à 25°C en arrosant régulièrement de manière à garder humide, sans détrempier. Après deux semaines de ce traitement, le mycélium blanc commencera à apparaître : retirer 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. Arroser copieusement et laisser reposer 2 heures avant de disposer de l'excès d'eau en penchant le contenant. Quand les champignons percent, arroser légèrement à tous les quelques jours.

Soyez toujours absolument certains de l'identité des champignons que vous consommez.