

**CULTURE DES
CHAMPIGNONS ET DE
LA TRUFFE, PP. 2-159**

Published @ 2017 Trieste Publishing Pty Ltd

ISBN 9780649766703

Culture des Champignons et de la Truffe, pp. 2-159 by H.-L. Alph. Blanchon

Except for use in any review, the reproduction or utilisation of this work in whole or in part in any form by any electronic, mechanical or other means, now known or hereafter invented, including xerography, photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, is forbidden without the permission of the publisher, Trieste Publishing Pty Ltd, PO Box 1576 Collingwood, Victoria 3066 Australia.

All rights reserved.

Edited by Trieste Publishing Pty Ltd.
Cover @ 2017

This book is sold subject to the condition that it shall not, by way of trade or otherwise, be lent, re-sold, hired out, or otherwise circulated without the publisher's prior consent in any form or binding or cover other than that in which it is published and without a similar condition including this condition being imposed on the subsequent purchaser.

www.triestepublishing.com

H.-L. ALPH. BLANCHON

**CULTURE DES
CHAMPIGNONS ET DE
LA TRUFFE, PP. 2-159**

CULTURE DES CHAMPIGNONS

ET

DE LA TRUFFE

se fonçant ensuite jusqu'au brun rougeâtre et noirâtre qui garnissent le dessous du chapeau. Dans cet état, il atteint tout son développement et le chapeau se teinte parfois de gris ou de brun; chair épaisse, ferme, cassante, pouvant facilement se peler; le pédicule porte un collier plus ou moins complet; *spores brun pourpre*.

Le champignon de couche sauvage peut se confondre avec une seule espèce vénéneuse, l'oronge printanière (*amanita verna*). Les principaux caractères qui permettent de différencier cette espèce dangereuse de la précédente, absolument inoffensive, sont les suivants : l'oronge printanière dans son premier âge sort d'une volve (sorte de bourse dans laquelle est enfermé le champignon), en croissant le champignon fait éclater cette volve, mais la plupart du temps des fragments de celle-ci, sortes de peaux à moitié libres, restent fixés à la surface du chapeau; les restes de la volve forment autour du pédicule un collier entier (1), la peau se pèle difficilement et la chair bleuit à l'air; enfin les spores de l'amanite sont toujours blanches au lieu d'être brunes comme chez le champignon de couche.

(1) Ce fait démontre l'erreur d'une croyance populaire qui soutient que tous les champignons possédant un collier sont bons; un grand nombre des espèces les plus dangereuses possèdent au contraire un collier.

C'est donc dans l'examen des *spores* qu'existe le plus sûr indice. On appelle spores de petits grains ou poussière qui se trouvent dans les feuillets ; il suffit de déposer le chapeau sur une feuille de papier blanc et au bout de douze à vingt-quatre heures on trouve déposé une certaine quantité de spores dont la couleur permettra de distinguer, à coup sûr, s'il s'agit d'une espèce comestible ou dangereuse.

Mais, hâtons-nous de le dire, on n'a besoin de se livrer à ces constatations que pour les champignons de couche venus spontanément dans les prairies ; il n'y a pas lieu d'avoir de craintes pour les champignons de couche cultivés, l'amanite, demandant d'autres conditions d'existence, ne pousse jamais sur les couches préparées.

Nous avons surtout tenu à signaler la ressemblance de ces deux champignons pour mettre en garde les personnes qui, connaissant le champignon de couche se laisseraient tenter d'en récolter en pleine campagne, sans songer que cet inoffensif et délicieux cryptogame à un sosie dangereux.

Reproduction du champignon.

Sans vouloir entrer dans des détails scientifiques qui seraient déplacés dans un ouvrage pratique comme celui-ci, nous croyons devoir donner

néanmoins quelques détails sur le mode de reproduction du champignon de couche.

Nous avons vu que dans les feuillets se trouvent des spores ; si lorsque le chapeau a atteint son entier développement, lorsque les feuillets ont acquis une couleur brun sombre, nous secouons un champignon sur une feuille de papier blanc, il tombe aussitôt de la surface des feuillets une sorte de poussière noirâtre composée de spores. En recueillant sur la feuille de papier un peu de cette poussière et en l'examinant au microscope, on constate que chacune de ces spores se compose d'une petite masse centrale entourée d'une enveloppe, ce sont les véritables graines du champignon. En effet, si ces spores microscopiques viennent à être placées dans un milieu convenable de chaleur et d'humidité, elles germent et produisent une sorte de long filament que l'on ne peut apercevoir qu'à l'aide d'instruments grossissants. Ce filament d'abord unique, se ramifie bientôt et forme finalement des sortes de petits amas blancs qui adhèrent après les corps qu'ils rencontrent ; c'est ce que les botanistes appellent le *mycelium* et les cultivateurs le *blanc de champignon*. En suivant le développement de ce blanc, nous verrons que bientôt il formera par places des sortes de petits amas ou feutrage que l'on nomme *stroma*. Sur ce stroma paraîtront bientôt des sortes de granulations

d'abord fort petites, mais qui grossiront rapidement. A mesure qu'elles grandissent, l'on peut distinguer deux parties distinctes, qui seront le pied et le chapeau : ce sera donc un nouveau champignon qui se reproduira plus tard de la même façon.

En résumé, l'on peut considérer les spores comme étant la graine, le mycelium ou blanc comme les organes de végétation et enfin le champignon proprement dit comme le fruit produisant la graine.

CHAPITRE II

CULTURE DU CHAMPIGNON DE COUCHE EN CAVES OU EN CARRIÈRES

Nous avons dit plus haut que les champignons de couche se montraient spontanément sur les tas de fumier ou sur les couches des maraichers, lorsque le fumier offrait certaines conditions favorables à leur multiplication. En préparant le fumier suivant certaines règles, on arrive facilement à l'amener dans l'état le plus apte à la multiplication des champignons.

D'autre part, pour que les champignons croissent en plein air, il faut que l'état de l'atmosphère convienne à leur végétation, c'est particulièrement la chaleur faible et humide de l'automne qui favorise leur développement, aussi n'en récolte-t-on ni par les froids, ni par les chaleurs sèches ; ainsi

pour réussir dans la culture artificielle, on doit obtenir des conditions atmosphériques convenables en pratiquant cette culture dans des locaux fermés, tels que des caves, des carrières, etc., et l'on obtient ainsi des produits durant toute l'année. Ajoutons pourtant que la culture à l'air libre peut également se pratiquer en prenant des précautions spéciales, mais elle est moins productive que celle faite dans des locaux fermés.

Le local choisi, le fumier préparé, il faudra du blanc de champignon pour commencer, enfin cet ensemencement fait, il faudra quelques soins spéciaux jusqu'au moment de la récolte.

Nous passerons en revue ces différentes questions :

- I. — Obtention du blanc ;
- II. — Choix du local ;
- III. — Préparation du fumier ;
- IV. — Formation des meules ;
- V. — Lardage ou ensemencement des meules avec le blanc ;
- VI. — Goptage (opération qui consiste à recouvrir la meule de terre) et soins généraux ;
- VII. — Récolte et rendement ;
- VIII. — Causes d'insuccès, animaux et insectes nuisibles, parasites végétaux.