

Tome 61

fascicule 1

Janvier 1992

Abonnement 150 F — Le numéro 25 F

ISSN 0366-1326

BULLETIN MENSUEL
DE LA
SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

Siège social : 33 rue Bossuet, F 69006 LYON

Rédaction : R. ALLEMAND

BIBLIOGRAPHIE :

Jean-Marc OLIVIER, Jean LABORDE, Jacques GUINBERTEAU, Nicole POITOU et Guylaine HOUDEAU. — *La culture des champignons*. Collection verte, Armand Colin, 1991, 160 pages.

Il s'agit d'un ouvrage collectif, rédigé par des chercheurs et des spécialistes, qui décrit d'une façon claire et accessible à tous, les méthodes actuelles mises en œuvre pour la culture des champignons comestibles.

Les auteurs insistent sur le fait que d'une part, une connaissance approfondie de l'écologie naturelle des différentes espèces est une étape indispensable pour aborder leur culture et que d'autre part, cette culture est soumise à des équilibres écologiques étroits sans cesse remis en cause au cours d'un cycle de production.

Sont principalement traitées les techniques de culture du champignon de couche (*Agaricus bisporus*), des pleurotes (*Pleurotus ostreatus*, *columbinus*, *cornucopiae*, *pulmonarius*, *eryngii*), du Shii-take (*Lentinus edodes*) et des truffes (*Tuber melanosporum*, *brumale*, *uncinatum*, *aestivum*).

Plus précisément, 34 pages sont consacrées à la culture du champignon de couche ; c'est un domaine où la concurrence est très vive. On y apprend que cette production est réalisée en majeure partie, aujourd'hui, dans des installations industrielles sophistiquées qui exigent beaucoup de technicité non seulement pour leur conduite mais aussi pour améliorer constamment la productivité et la qualité. Ainsi, l'accent est mis dans la phase de compostage, sur les modèles de salles de pasteurisation, les formules de préparation, le contrôle du processus ; cette phase et les autres telles que le lardage, la supplémentation, l'incubation, le gobetage, la pré-fructification, la récolte, le vidage, ne peuvent se dérouler que dans des conditions particulièrement bien contrôlées et optimales.

26 pages sont consacrées aux pleurotes. Leur culture moderne (la culture sur rondins ou souches de peuplier ne permet pas une production régulière) ne date que d'une vingtaine d'années ; à la différence du champignon de couche, les pleurotes exigent de la lumière pour fructifier mais n'ont pas besoin de compost ni de terre de gobetage. Les substrats nutritifs, nécessaires à leur fructification, sont généralement fabriqués à partir de sous-produits végétaux et animaux ; ils doivent être désinfectés avant le lardage. La production des pleurotes est bien maîtrisée, toutefois leur commercialisation est encore peu développée.

22 pages sont consacrées au Shii-take. L'attrait pour ce champignon démarre en Europe ; il contiendrait des facteurs antitumoraux et un principe anticholestérol. Sa culture existe depuis plusieurs siècles en Asie ; elle peut être conduite sur rondins ou bûches de chêne, soit à l'extérieur, soit dans un local couvert mais on préfère, pour avoir une production continue, opérer en local climatisé, avec des substrats nutritifs pasteurisés ou stérilisés, à base par exemple de sciures, écorces, copeaux, paille, son.

Enfin 13 pages sont consacrées aux truffes. Les plantations anciennes étaient issues de glands récoltés sur des chênes truffiers et semés dans des terrains calcaires proches de ceux hébergeant des truffes. Actuellement des plants mycorhizés sont mis en place dans des terrains également calcaires, bien drainés, bien exposés et situés à altitude convenable (de préférence vers 200-400 mètres). Le plant choisi (noisetier, chêne pubescent, chêne pédonculé, chêne vert, pin, tilleul...) dépend fortement des essences d'arbres rencontrées dans le voisinage du terrain à mettre en valeur. La truffière doit être entretenue avec soin et irriguée en période de sécheresse. Un plant mycorhizé peut commencer à produire vers l'âge de 4 à 5 ans si l'essence est le noisetier et 6 à 7 ans si l'essence est le chêne.

L'ouvrage donne, en outre, quelques indications sur la production d'espèces mal connues des consommateurs ; parmi celles-ci figurent des saprophytes comme les pieds bleus (*Lepista nuda* et *sordida*), le coprin (*Coprinus comatus*), le strophaire (*Stropharia rugosoannulata*), et des symbiotiques comme les bolets (*Suillus granulatus* et *luteus*) et le lactaire (*Lactarius deliciosus*). Selon les auteurs, des plantations d'arbres mycorhizés par les cèpes (*Boletus reticulatus*, *aereus*, *edulis*) ont été effectuées mais elles n'ont pas encore atteint le stade de la fructification.

Sans aucun doute le lecteur sera mis en appétit par le texte proposé ; s'il désire en savoir plus, il pourra se reporter à l'annexe V rassemblant des titres d'ouvrages français et étrangers spécialisés dans la culture des champignons. Les autres annexes renferment des données sur la réglementation, la production et la valeur alimentaire des champignons cultivés.