



Cultivez vos morilles

Les morilles sont très appréciées pour leur saveur et leur texture. Au printemps, elles sont omniprésentes en zone tempérée, dans des sols basiques légèrement humides, pauvres, argileux ou sablonneux, là où la compétition d'autres microorganismes est absente. Elles se nourrissent de matière organique morte et de racines mourantes.

Quelles espèces se cultivent à l'extérieur?

La Mycoboutique propose le mycélium de diverses espèces de morilles privilégiées pour la culture. Parmi celles-ci, la morille de feux (*M. sextelata*) fait partie des quelques espèces surgissant après un feu de forêt dans le Nord-est du Pacifique. Elle représente une part importante du marché mondial et est absente du Nord-est américain. La morille importune (*M. importuna*) et la morille rougissante (*M. rufobrunnea*) poussent sur des copeaux de bois, la première au Québec, en Amérique du Nord, en France, en Turquie et en Chine, avec une culture établie depuis 2010, et la seconde sur la côte ouest-américaine. La morille septentrionale (*M. septentrionalis*), indigène du Nord-est américain, croît typiquement au nord du 44e parallèle. Cette espèce pousse fréquemment sous les peupliers à grandes dents et les frênes américains.

Instructions

La mise en terre de la trousse s'effectue au printemps après le dégel ou en fin d'été et début d'automne.

1. Choisir l'endroit

Choisir un endroit ombragé au sol bien drainé, plutôt alcalin de pH 7 à 8, de préférence à proximité d'essences d'arbres côtoyés par l'espèce sélectionnée ou à proximité de vieux pommiers.

Compter 1 kg de substrat colonisé par m² à ensemercer. Creuser par exemple 2 tranchées de 1 m de longueur, 50 cm de large et 30 cm de profond, à 30 cm l'une de l'autre.

2. Semer

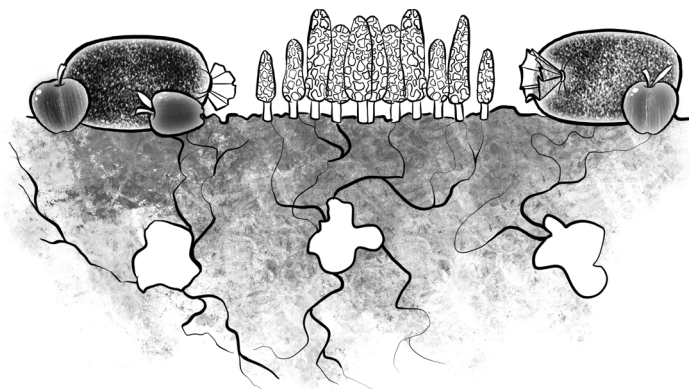
Déposer du papier journal au fond des tranchées, recouvrir de 20 cm d'un mélange de terre noire et de sable légèrement humide. Répartir le substrat colonisé de la trousse dans les creux. Couvrir d'une autre couche de 5 cm de mélange de terre noire ou de sable. Arroser abondamment après l'ensemencement. Couvrir la surface de carton ou de géotextile et protéger des animaux.

3. Entretien

Arroser abondamment pour maintenir le sol humide (50-70 % d'humidité). Arrêter l'arrosage si la température est sous zéro. Après 2 semaines, disperser à la surface une source exogène de nourriture. Ce peut être des sacs de plastique légèrement perforés et remplis de blé fraîchement cuit ou quelques pommes fraîches. Arroser abondamment. Si des zones circulaires poudreuses plus pâles se développent près des sources de nourriture, c'est un signe positif de progression.

4. Récolter

La récolte dure habituellement une dizaine de jours au printemps, après le dégel, lorsque la température atteint 18°C le jour et frôle le point de congélation la nuit. Si la température dépasse les 25°C de jour, la fructification cesse. La culture de morille reste une activité expérimentale et nous ne pouvons garantir le succès. Les cultivateurs doivent être conscients des défis potentiels tels que les maladies fongiques et les échecs de récoltes et être prêts à les affronter.





Cultivate your Morels

Morels are highly appreciated for their flavour and texture. In spring, they are ubiquitous in temperate zones, in slightly damp, alkaline, poor, clayey, or sandy soils, where the competition of other microorganisms is absent. They feed on dead organic matter and dying roots.

Which species are cultivated outdoors?

Mycoboutique offers the mycelium of various preferred morel species for cultivation. Among these, the fire morel (*M. sextelata*) is one of the few species that emerge after a forest fire in the northeastern Pacific. It represents a significant portion of the global market and is absent in the northeastern United States. The landscape black morel (*M. importuna*) and the blushing morel (*M. rufobrunea*) grow on wood chips, the former in Quebec, North America, France, Turkey, and China, with cultivation established since 2010, and the latter on the American West Coast. The northern morel (*M. septentrionalis*), native to the northeastern America, typically grows north of the 44th parallel. This species often grows under large-toothed aspens and American ashes.

Instructions

Planting the kit is done in spring after thawing or in late summer and early fall.

1. Choose the location

Choose a shaded spot with well drained, preferably alkaline soil with a pH of 7 to 8, preferably near tree species favoured by the selected species or near old apple trees.

Use 1 kg of substrate colonised per m² to be seeded. For example, dig two trenches 1 m in length, 50 cm wide, and 30 cm deep, 30 cm apart.

2. Sow

Place newspapers at the bottom of the trenches, cover with 20 cm of a mixture of black soil and slightly damp sand. Spread the kit's colonised substrate into the trenches. Cover with another 5 cm layer of black soil or sand mixture. Water generously after seeding. Cover the surface with cardboard or geotextile and protect from animals.

3. Maintain

Water generously to keep the soil moist (50-70% humidity). Stop watering if the temperature drops below zero. After 2 weeks, scatter an exogenous source of food on the surface, for example, a slightly perforated plastic bag filled with freshly cooked wheat or a few fresh apples. Water generously. If paler circular powdery areas develop near the food sources, it's a positive sign of progress.

4. Harvest

Harvest usually lasts about ten days in spring, after thawing, when the temperature reaches 18°C during the day and approaches freezing at night. If the daytime temperature exceeds 25°C, bloom ceases. Morel cultivation remains an experimental activity, and we cannot guarantee success. Growers must be aware of potential challenges such as fungal diseases and crop failures and be prepared to face them.

