



Cultivez vos morilles

Les morilles sont des champignons très appréciés pour leur saveur, mais difficiles à cultiver. Elles sont pourtant omniprésentes en zone tempérée, dans des sols basiques légèrement humides, tant riches que pauvres, argileux ou sablonneux, là où la compétition d'autres espèces est absente. Elles sont saprophytes, se nourrissant de matière organique morte.

Les espèces

On compte plusieurs dizaines d'espèces de morilles à travers le monde, réparties dans trois lignées (clades) : la « blonde » (*M. esculenta*), la « noire » (*M. elata*) et la « rougissante » (*M. rufobrunnea*). À l'état sauvage, chacune de ces espèces se développe dans un milieu et suit une diète conséquente.

Les quelques espèces qui surgissent des brûlis du Pacifique nord-ouest le printemps suivant un feu de forêt fournissent une part importante du marché mondial : elles sont de la lignée génétique des « noires » et ne sont pas présentes dans le nord-est américain.

La morille importune (*M. importuna*) est l'une d'entre elles. Sa culture s'est développée en Chine à partir de 2010. Elle croît sur le paillis, dans les jardins. La production s'épuise cependant sans ajout annuel de nutriments.

La morille septentrionale (*M. septentrionalis*), indigène du Nord Est américain, croît typiquement au nord du 44ème parallèle. Cette espèce voisine fréquemment des feuillus, peupliers à grandes dents, frênes américains et pousse sur des débris de bois.

La Mycoboutique tient plusieurs espèces, dont la « rougissante », souvent privilégiée en culture. Elles sont offertes en sacs ensemencés d'un kg ou en seringue contenant du mycélium liquide.

La culture à partir de substrat colonisé

La mise en terre de substrat colonisé s'effectue au printemps après le dégel ou en fin d'été.

1. Choisir un endroit ombragé, bien drainé, de préférence à proximité d'essences d'arbres côtoyés par l'espèce sélectionnée, au sol plutôt alcalin d'un pH de 7 à 8
2. Compter un kg de substrat colonisé par m² à ensemercer, creuser par exemple des tranchées de 2 m de longueur, 50 cm de large et 20 cm de profond, à 2 m l'une de l'autre
3. Poser du papier kraft ou du papier journal au fond de la tranchée
4. Étendre par-dessus du brin de scie légèrement humide, additionné de 10% de son de blé ou de farine de soja, jusqu'à 4 cm du bord et poser encore du papier par-dessus
5. Étendre sur le papier une couche de sable (non-nutritive) propice à la fructification
6. Répartir le mycélium immédiatement dans des creux formés sur cette couche sablonneuse



Cultivez vos morilles

7. Arroser copieusement après l'ensemencement, puis 2 fois par mois jusqu'en octobre ; éponger l'excédent d'eau la veille d'un gel de même qu'au dégel printanier
8. Protéger des animaux avec un treillis métallique et couvrir de feuilles ou de paille pour garder l'humidité

La récolte

La récolte dure habituellement une dizaine de jours au printemps, après le dégel, lorsque la température atteint 20°C le jour et frôle le point de congélation la nuit. Si la température dépasse les 25°C, la fructification cesse.