



Cultiver l'Hydne hérisson (*Hericium erinaceus*) chez soi

Conditions générales

Un sac de culture contient du mycélium blanc de champignon et le substrat brun dont se nourrit le champignon : sciure de bois, céréales, eau et sulfate de calcium. On peut le garder au frigo un mois, après quoi la fructification se développe à l'intérieur du sac.

Pour fructifier, l'hydne requière lumière et air frais. Le soleil direct et les courants d'air sont à éviter parce qu'ils tendent à assécher le champignon : une lumière ambiante ou fluorescente à une distance de trois mètres suffit.

Température de fructification : 16-21 °C Humidité relative : 85–95 %

Directives

1. Au moment de produire, mettre le bloc à température ambiante jusqu'à ce que le contenu du sac soit couvert de mycélium. Le contenu est suffisamment humide au départ.
2. Faire une incision en X au milieu du bloc pour permettre l'expansion des champignons. Éviter de couper le substrat lui-même.
3. Mettre 2cm de perlite (optionnel) au fond d'un large contenant (ex : aquarium ou contenant de plastique), saturer d'eau de préférence sans chlore (faire reposer l'eau chlorée quelques heures pour l'évaporation) et y déposer le bloc. A défaut de perlite, déposer le bloc sur un treillis surélevé au-dessus de l'eau. Le bloc ne doit pas être en contact direct avec l'eau.
4. Récolter avant la libération des spores, quand les boutons de champignons ont la taille d'un poing et avant la libération des spores. Après une récolte substantielle, laisser reposer quelques jours au frigo. Avant de reprendre à l'étape 3, submerger le bloc d'eau et laisser reposer quelques minutes. Une repousse apparaît plus tard. Et le même cycle peut être repris jusqu'à 3 fois. La récolte peut donner en champignons près d'un tiers du poids initial du bloc.

Bon succès !