



CULTURE DE LA VOLVAIRE VOLVACÉE

La volvaire volvacée est l'un des 5 champignons les plus cultivés et consommés au monde. Elle pousse dans une volve qui ressemble à un œuf avant de s'ouvrir pour exposer ses lamelles. Son goût est doux et musqué.

En Asie, la volvaire est cultivée sur de la paille de riz et sur des résidus agricoles compostés. Elle constitue un revenu d'appoint important pour les agriculteurs puisque le coût de production est peu élevé et sa production ne requiert pas d'intrants externes.

Le sac de mycélium peut être conservé à température pièce deux mois. Lors de l'utilisation, le substrat devrait être colonisé par le mycélium (filaments blancs).

Substrat

Le substrat idéal pour la volvaire dans le contexte nord-américain est un mélange de paille légèrement compostée et de son de blé (5%). Un substrat de paille non fermentée peut aussi fonctionner mais produira significativement moins.

Pour composter la paille, la tremper dans de l'eau pendant 12 heures. Ensuite l'égoutter, faire un tas avec la paille et couvrir d'une toile de plastique. Laisser fermenter pendant 14 jours en remuant deux fois par semaine.

Culture extérieure

Pour créer un environnement chaud et humide choisir un endroit au soleil ou semi-ombragé. Faire un monticule d'environ un mètre carré et 30cm de haut en y mélangeant la paille à 5% de son de blé (approximatif). Répartir le bloc de mycélium également dans le substrat. Couvrir d'un plastique transparent. Les conditions idéales pour la fructification sont une température de 28-32°C et un taux d'humidité de 80%. Laisser une ouverture de chaque côté du tunnel ou de l'abri afin de laisser l'air circuler. Laisser une place entre le substrat et la toile de plastique pour que les champignons puissent se développer.

Garder humide en arrosant régulièrement le substrat. Après 10 à 20 jours les champignons commenceront à apparaître. Arroser soigneusement sans endommager les jeunes champignons.

Récolter

Pour les meilleurs résultats, cueillir les champignons avant que les lamelles ne soient visibles. Après la première récolte, arroser le mycélium copieusement et recouvrir avec le plastique. La deuxième récolte, beaucoup moins abondante que la première, viendra 7 à 14 jours plus tard.

ATTENTION : La volvaire peut ressembler à certaines amanites mortelles. Assurez-vous qu'il s'agit bel et bien d'une volvaire avant de manger un champignon. Les volvaires ont une sporée rose alors que les amanites ont une sporée blanche et la volvaire n'est pas munie d'un anneau.