

MARIE MORIN

La culture de champignons chez soi, dans la maison ou à l'extérieur, est de plus en plus populaire, puisque des spécialistes se chargent à présent d'élaborer des mycéliums prêts à servir et nous épargnent les complexes préparations à partir des spores. Cette chronique ne peut que donner un aperçu des méthodes de culture, mais les boutiques qui vendent du mycélium fournissent la documentation nécessaire pour bien réussir.

Pour l'intérieur, il y a des sacs contenant un mycélium prêt à produire. Pour l'extérieur, il y a des médiums de culture élaborés sur divers substrats: céréales, bran de scie, paille, compost et autres, ou des douilles déjà inoculées avec des mycéliums.

Il est étonnant de voir la diversité des espèces qu'on peut produire chez soi: pleurote en forme d'huître, pleurote perlé, pleurote blanc, rose et bleu, collybie, polypore soufré, hydne, maitake, shiitake, reishi, toutes ces délicieuses espèces qu'on retrouve sur les tables des grands restaurants.

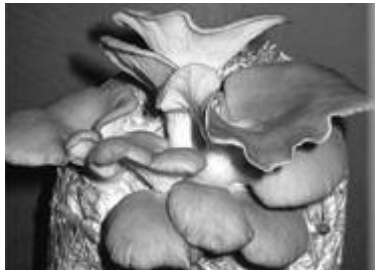


Photo courtoisie

Le sac pour culture à l'intérieur est percé de quelques trous, puis arrosé et placé dans un endroit propice à la fructification. On doit attendre d'une semaine à quinze jours pour voir apparaître les premiers spécimens. Ce n'est pas toujours une culture rentable, la récompense se trouve souvent dans le plaisir de les voir surgir et de les consommer quand ils sont vraiment frais.



Photo courtoisie

À l'extérieur, les pleurotes en forme d'huîtres sont des plus faciles à produire, et cette culture se fait au Québec depuis plus de 40 ans. La méthode la plus courante consiste à déposer dans une tranchée des billots de bois franc de 60 cm, enterrés sur 20 cm, sur lesquels on aura enlevé une tranche de ± 5cm. On étale le mélange inoculé sur le billot et on le recouvre de la tranche de bois. Il faut maintenir un bon niveau d'humidité. Installés au printemps, ces billots produiront à l'automne de la même année, pendant plusieurs années et parfois jusqu'à deux fois dans la même année. La production sera moins importante sur du bois mou. Voir : www.champignonscomestibles.com/la-culture-des-pleurotes-sur-billots-de-peuplier



Photo courtoisie

Une autre méthode pour l'extérieur consiste à introduire dans des billots des douilles de bois qui ont été inoculées avec du mycélium. On installe les billots dans un endroit plutôt ombragé et on s'assure que le billot ne sèche pas. Vous savez combien les champis aiment l'humidité!

On trouve aussi sur un site Internet de Colombie-Britannique une méthode de culture sur le sol. On peut se servir de résidus du déchetage de branches pour la faire. Il y a de bonnes photos qui expliquent clairement le processus. Voir : www.bcliving.ca/garden/how-to-grow-edible-mushrooms

Quelques adresses pour commander

• **Violon et champignon**
Douilles d'inoculation – et cours sur la culture des champignons. Journées de formation les 3 et 31 mai prochain. 1047, chemin du 3^e rang, Sainte-Lucie J0T 2J0; 418-525-8635 – info@violonetchampignon.com.

• **Champignons AdVitam**
Douilles de pleurotes en huître. 3333, chemin des Patriotes, Saint-Ours, J0G 1P0; 450-402-0550 – advitamproduction@gmail.com

• **Mycoboutique**
Beaucoup de produits, 4324, rue Saint-Denis, Montréal, H2J 2K8; 514-223-6977 – info@mycoboutique.ca

• **W. H. Perron (Horticlub)**
Douilles de shiitakes, et mycélium de pleurote perlé, 2914, boul. du Curé-Labelle (Laval) H7P 5R9;

450-682-9071 – courrier@whperron.com

• **Champi.ca**
Mycélium de pleurotes dans des bacs, prêts à servir. À Saint-Jérôme, Simon Charette 450-512-3001 – simon@champi.ca.

Conférence sur les champignons

Le dimanche 13 avril, à 10 h, une séance d'information avec diaporama présentera divers aspects de l'étude et de la cueillette des champignons sauvages.

Avant cette présentation, ou après celle-ci, vous pourrez profiter de l'occasion pour devenir membre du Club afin de participer et de voter à l'assemblée d'organisation qui se tiendra le jeudi 1^{er} mai 2014.

Venez en grand nombre : à la gare de Prévost, au 1272, rue de la Traverse à Prévost. L'entrée est gratuite.

Pour information: Marie Morin 450-224-2040.

CONVOCATION

Assemblée générale de fondation du Club des mycologues des Laurentides

Vous êtes invités à l'assemblée générale de fondation du Club des mycologues des Laurentides qui se tiendra à 19h 30, le jeudi 1^{er} mai 2014, à la gare de Prévost, au 1272, rue de la Traverse à Prévost (Québec) J0R 1T0.

Pour avoir le droit de vote à l'assemblée, il faut être membre en règle et vous êtes priés de vous présenter à partir de 18 h 30 pour les inscriptions et le règlement des frais d'adhésion est de 20 \$ par personne ou de 30 \$ pour une carte familiale. Vous pouvez assister à l'assemblée même si vous n'êtes pas membre, mais vous n'aurez pas le droit d'y voter.

Ordre du jour

1. Ouverture de l'assemblée et mot de bienvenue

2. Lecture et adoption de l'ordre du jour
4. Constatation de la régularité et du quorum de l'assemblée
5. Élection d'un président et secrétaire d'assemblée
6. Bilan des activités de démarrage
7. Ratification des règlements généraux
8. Ratification des actes posés par les administrateurs
9. Élection d'un président et d'un secrétaire d'élection, et
10. Élection des administrateurs
11. Levée de l'assemblée

Pour information : Marie Morin, 450-224-2040.

R.B.Q. 2423-7190-25
450 224-0555
groupestonge.com

St-ONGE GROUPE
En affaire depuis 1962

• **Excavation**
• **Installation septique**

Conseils d'expert = Tranquillité d'esprit

... fini les tracas !

SERVICE DE DÉBROUSSAILLAGE AVEC PELLE MÉCANIQUE

clé en main

«Je pose beaucoup de questions lorsque je fais réparer ma voiture et Yvon a toujours une réponse professionnelle qui s'avère toujours véridique.»

M. Richard Parisien



QUALITÉ

COMPÉTENCE

SERVICE



1010 chemin des Hauteurs,
Saint-Hippolyte (Près chemin du lac Écho)
450.224.8882
www.atelieryvonlanthier.com



Prix de l'énergie

BENOIT GUÉRIN

Électricité

Mauvaise nouvelle pour les consommateurs, la Régie de l'Énergie a accordé à Hydro-Québec une augmentation de ses tarifs d'électricité de l'ordre de 4,3 %, bien au-delà de l'augmentation du coût de la vie. Cette augmentation sitôt entrée en vigueur, on parle déjà d'une demande d'augmentation un peu plus tard cette année.

Plusieurs groupes de consommateurs se sont opposés sans succès à cette demande d'augmentation. La Coalition opposée à la tarification et à la privatisation des services publics déplore « que la société d'État soit devenue la vache à lait du gouvernement... selon elle, c'est par une fiscalité progressive et la redistribution de la richesse que le gouvernement doit remplir ses coffres et non par la tarification ».

Pour sa part l'Union des consommateurs trouve la hausse d'Hydro-Québec injuste, inéquitable et inacceptable. « Quand l'on n'a pas beaucoup de revenus et que la facture d'électricité augmente de 100 \$, voire de 150 \$ par année, c'est certain qu'il va falloir couper ailleurs... ce sont d'autres postes budgétaires tout aussi essentiels qui seront dorénavant affectés : les premiers postes de dépenses touchés sont le logement, l'alimentation et l'habillement.

Selon L'ACEF, cette hausse est totalement injustifiée puisqu'Hydro-Québec fait des profits de plusieurs milliards de dollars par année.

Essence

Le constat du CAA Québec est clair. Pour l'année 2013, les automobilistes ont payé plus cher leur essence, non pas parce que le coût du baril a explosé, mais plutôt en raison des marges bénéficiaires plus importantes à la pompe. L'industrie a engrangé encore plus de profits.

Alors que le prix du brut a légèrement diminué en 2013 et que le coût à la raffinerie s'est lui aussi négocié à la baisse, les automobilistes québécois auraient dû avoir accès à de meilleurs prix qu'en 2012, mais cela n'a pas été le cas.

La marge au détail au Québec est passée de 5,6 cents le litre en 2012 à 6,4 cents le litre en 2013, soit une augmentation de 14 %. Dans la région des Laurentides la marge au détail est pour sa part passée de 3,5 cents le litre à 3,9 cents le litre, ce qui constitue tout de même une augmentation de 11 %.