



TUTORIEL PAS À PAS

Votre première bûche de shiitaké, du bois à la récolte

Suivez ce parcours simple pour inoculer une bûche, favoriser la colonisation du mycélium et accompagner les premières fructifications. Le maître-mot : humidité régulière, ombre et patience.

Au sommaire

- 1 Le principe à garder en tête
- 2 Préparez le bon matériel
- 3 Inoculez la bûche en 5 étapes
- 4 Contrôle pendant l'incubation
- 5 Reconnaître le bon moment pour récolter
- 6 Le calendrier en 4 phases

Le principe à garder en tête

Le shiitaké colonise progressivement l'aubier d'une bûche de feuillu avant de produire des champignons visibles. Les premiers mois peuvent donc rester totalement silencieux : l'absence de récolte ne signifie pas forcément un échec.

Préparez le bon matériel

Une bûche saine de feuillu fraîchement coupée, avec une écorce largement intacte.

Des chevilles de mycélium, ou de la sciure inoculée.

De la cire pour boucher les points d'inoculation.

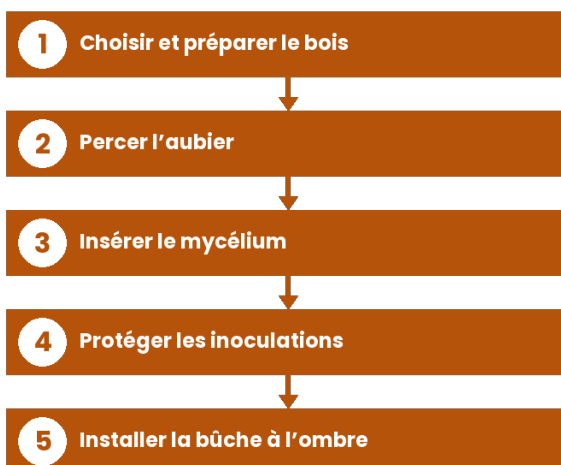
Une essence adaptée, comme le chêne, le hêtre ou le charme.

Un outil pour percer la bûche.

Un emplacement ombragé, protégé du vent sec, où la bûche pourra rester régulièrement humide.



Inoculez la bûche en 5 étapes



1 Choisir et préparer le bois

Sélectionnez une bûche fraîche, saine, non traitée et encore humide. Le chêne, le hêtre et le charme sont des choix accessibles pour débuter.

2 Percer l'aubier

Répartissez des trous sur la bûche afin d'introduire le mycélium dans la zone jeune du bois, située juste sous l'écorce.

3 Insérer le mycélium

Placez une cheville inoculée, ou la sciure inoculée prévue à cet effet, dans chaque point préparé.

4 Protéger les inoculations

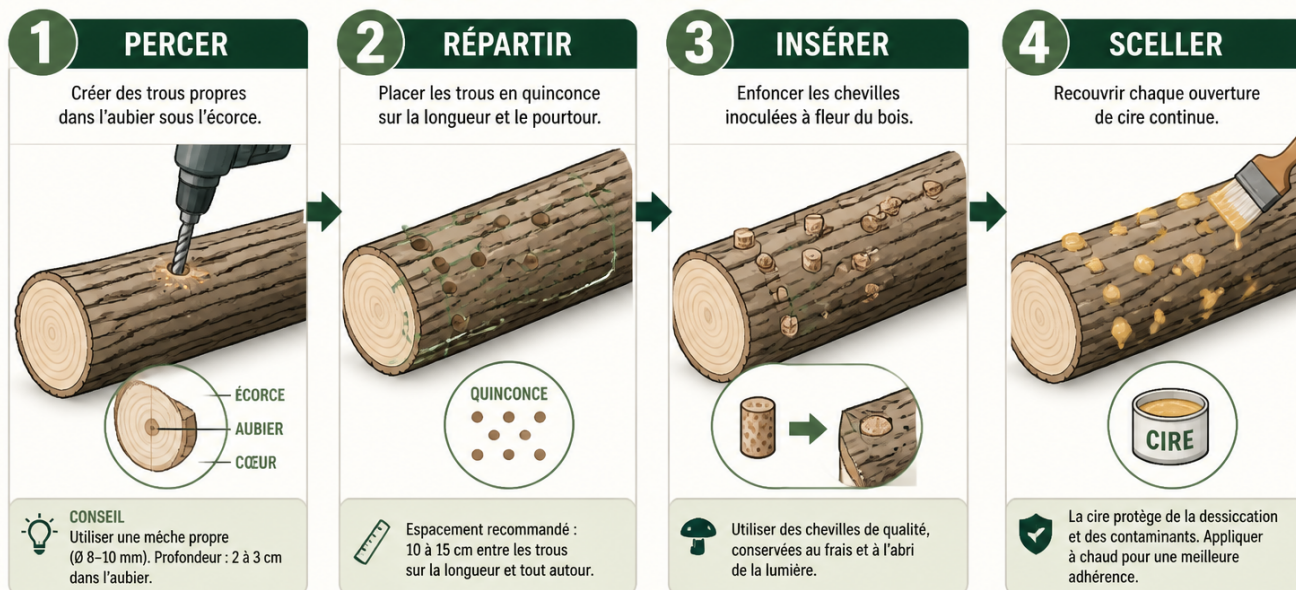
Bouchez les trous avec de la cire afin de limiter le dessèchement et de protéger les points d'entrée du mycélium.

5 Installer la bûche à l'ombre

Laissez-la incuber à l'abri du soleil et du vent sec. Maintenez une humidité régulière sans la garder constamment détrempée.

INOCULATION D'UNE BÛCHE DE SHIITAKÉ

4 ÉTAPES CLÉS POUR UNE INOCULATION RÉUSSIE



BONNES PRATIQUES POUR RÉUSSIR



Travailler sur du bois frais (arbres abattus depuis moins de 2 mois).



Température idéale d'inoculation : 10 à 20 °C.



Protéger les bûches du soleil direct et du vent après l'inoculation.



Patience : la colonisation peut prendre 6 à 18 mois selon les conditions.

Un travail soigné à chaque étape assure une bonne colonisation et de futures récoltes abondantes.

SCHEMA Les principales étapes d'inoculation d'une bûche avec des chevilles de mycélium.

Contrôle pendant l'incubation



La bûche reste à l'ombre

Évitez le soleil direct et les situations très exposées au vent.



Le bois conserve une humidité régulière

Surveillez le dessèchement, sans maintenir la bûche détrempée.



L'écorce reste largement protectrice

Elle aide à conserver l'humidité du bois.



La fructification n'est pas forcée trop tôt

Le mycélium doit d'abord coloniser suffisamment la bûche.



Les conditions sont adaptées à la saison

Évitez les périodes de forte chaleur, de sécheresse prolongée ou de gel durable.

! Ne vous découragez pas pendant l'attente

La première récolte peut demander de plusieurs mois à parfois deux ans, selon l'essence, le diamètre de la bûche, la souche et le climat. Une bûche épaisse ou exposée au froid peut progresser plus lentement.

Reconnaître le bon moment pour récolter

Après la colonisation, des primordia — les débuts de champignons — peuvent apparaître sur l'écorce ou aux extrémités. Récoltez les shiitakés lorsqu'ils sont à maturité, puis laissez la bûche se reposer et reconstituer ses réserves avant une nouvelle poussée.

Le calendrier en 4 phases

Inoculation : le mycélium est introduit dans les points répartis sur la bûche.

Fructification : les premiers champignons apparaissent lorsque la colonisation et les conditions sont favorables.

Incubation : le réseau mycélien progresse silencieusement dans l'aubier.

Récolte et repos : les champignons sont cueillis, puis la bûche peut produire à nouveau pendant plusieurs années.

Les délais et la durée de production varient selon le bois, la souche, le diamètre de la bûche et le climat : les indications de ce guide ne constituent pas une promesse de récolte.