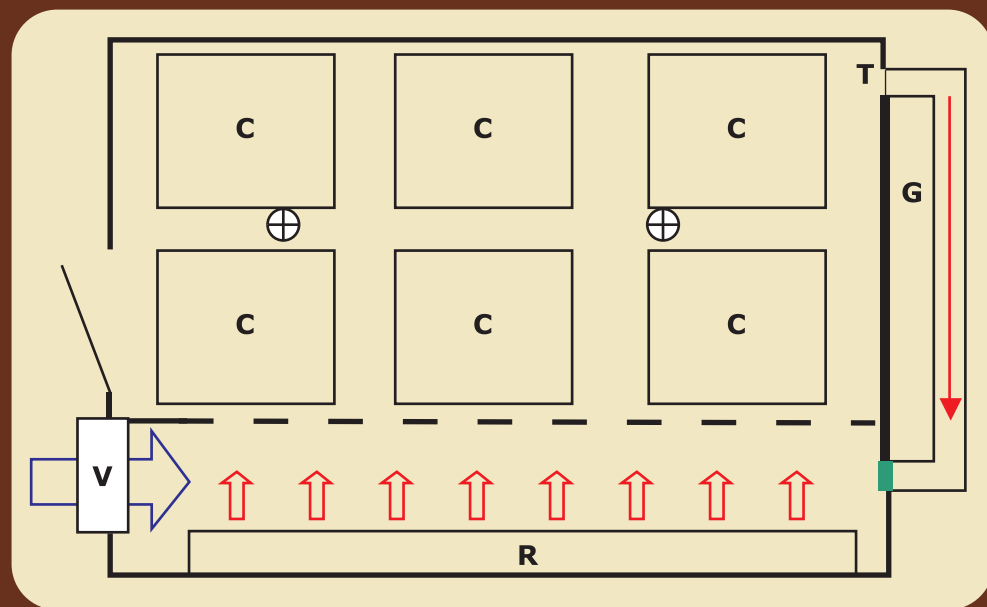


## Plan d'une chambre de séchage, environ 5 mètres par 5 mètres (variable)

Vue en plan



### Légende :

**C** : Chariot de séchage supportant les claies

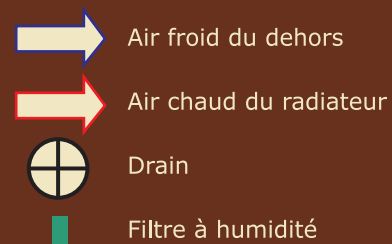
**G** : Gaine 20 cm de diamètre récupératrice de chaleur

**R** : Radiateur électrique

**T** : Thermostat et thermomètre

**V** : Ventilateur

Optionnel : toit en tôle noire, briques réfractaires.



## Plan de séchoir individuel

(hauteur entre 1 et 2 mètres, largeur et profondeur de 80 à 100 cm)

### Légende et caractéristiques :

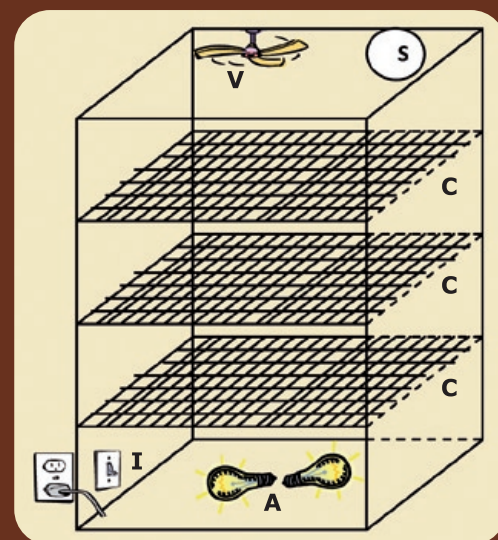
**V** : Ventilateur 115 volts

**S** : Sortie d'air avec filtre

**A** : Ampoules (2) de 60 watts

**I** : Interrupteur pour ventilateur et lumière

**C** : Claies



**Le séchage est plus rapide en bas qu'en haut, faire une rotation des claies.**

Source : Tiré du site Le Cercle des mycologues de Montréal (mycomontréal), Yves Garneau (www.mycomontreal.qc.ca)



Photo : Marie-France Gévry



## Récolte et conditionnement des champignons forestiers à potentiel commercial

La récolte et le conditionnement des champignons forestiers doivent être bien planifiés et organisés si l'on veut obtenir de bons résultats. En voici un court résumé.

### Planification de la cueillette

#### Autorisation

Il est important de confirmer le droit d'accès avec les propriétaires ou les responsables de la propriété ou du territoire. Une station de cueillette se retrouvera souvent au même endroit chaque année si le terrain n'a pas subi de perturbations.

#### Sécurité

Avant de sortir en forêt, il faut se munir des articles suivants :

- Téléphone cellulaire (ou satellite pour les endroits très éloignés).
- Trousse de premiers soins.
- Cartes, boussole ou GPS.
- Dossier (**attention aux périodes de chasse**).
- Avertir d'autres personnes du secteur où vous comptez vous rendre.

#### Matériel

- Un petit couteau de poche pour couper le pied des champignons sans les abîmer.
- Une brosse à dents, un pinceau ou toutes autres brosses à poils souples pour nettoyer les champignons.
- Des sacs en papier, un panier ou une chaudière pour y mettre les champignons. Le plastique est à proscrire.

#### Guide d'identification

Nous vous conseillons le petit guide d'initiation à la reconnaissance des principaux champignons forestiers comestibles de Gérard Mathar, gratuit sur le site de l'ACCHF au [www.acchf.org](http://www.acchf.org).



Photo : Marie-France Gévry



Photo : CEPAF



Photo : CEPAF

Québec

• Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire  
• Institut de technologie agroalimentaire

## Le conditionnement des champignons

**Nettoyer sur place les spécimens récoltés. Les placer le pied vers le bas dans les contenants afin de réduire le nettoyage à l'arrivée. Ci-dessous, le procédé de conditionnement pour certains champignons et leurs espèces apparentées.**



### Bolet cèpe *Boletus aff. edulis*

Nettoyer en grattant le pied à l'aide d'un couteau et d'un pinceau. S'il y a présence de trous, couper de petites tranches du pied en s'approchant graduellement du chapeau. S'il n'est pas infesté (moins de 3 trous), on peut le dédier au marché du frais, sinon les champignons iront au séchage. Le champignon frais est de très courte conservation, deux journées tout au plus. Couper en tranches de 4 à 5 mm pour le séchage.



### Morille noire *Morchella elata*

Nettoyer à l'aide d'une brosse à poils doux. Porter une attention particulière à la morille noire (morille de feu) qui est souvent recouverte de cendre. Fraîche, elle se conserve environ 5 jours au réfrigérateur. Sécher entière si l'on est certain qu'il n'y a pas d'insectes à l'intérieur ou tout simplement la couper en deux sur le long.



### Chanterelle commune *Cantharellus cibarius*

Nettoyer à l'aide d'une brosse à poils doux. Rapidement réfrigérée, elle se conserve près de 3 semaines. Le séchage n'est pas la méthode de conservation la plus appropriée, une courte cuisson suivie d'une congélation (ou surgélation) serait préférable. Tailler et garder les parties meurtries pour le séchage.



### Armillaire ventru *Catathelasma ventricosa*

Nettoyer en grattant le pied à l'aide d'un couteau et d'un pinceau. Se conserve bien au réfrigérateur, mais a tendance à perdre de son éclat après quelques jours. Les boutons sains entiers peuvent être dédiés au marché du frais. Couper en tranches de 4 à 5 mm et sécher à basse température entre 32 et 38 °C pour conserver la couleur blanche de la chair.



### Dermatose des russules *Hypomyces lactifluorum*

De par sa difformité, ce champignon emprisonne des débris de terre, de bois ou de feuilles mortes. Enlever et gratter les endroits incrustés. Se conserve environ 5 jours au réfrigérateur et se sèche facilement : couper en tranches de 4 à 5 mm pour le séchage à basse température afin de conserver la couleur blanche de la chair.

Photos : CEPAF

## Le séchage

La majorité des champignons ont plus de 90 % d'eau. Lorsqu'ils sont jeunes, les champignons ont généralement un taux d'humidité supérieur à ceux qui sont matures. Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), un champignon séché doit contenir moins de 7 % d'humidité. Le tranchage des champignons ne doit pas être aléatoire. L'épaisseur des tranches ne doit pas excéder 4 à 5 mm pour la plupart des champignons. Les chanterelles, morilles ou trompettes de la mort sont séchées entières. Le bolet à pied creux doit être tranché plus largement (entre 7 et 9 mm d'épaisseur). L'utilisation d'une trancheuse accélère le travail et permet de standardiser l'épaisseur des tranches.

### Schéma d'une trancheuse

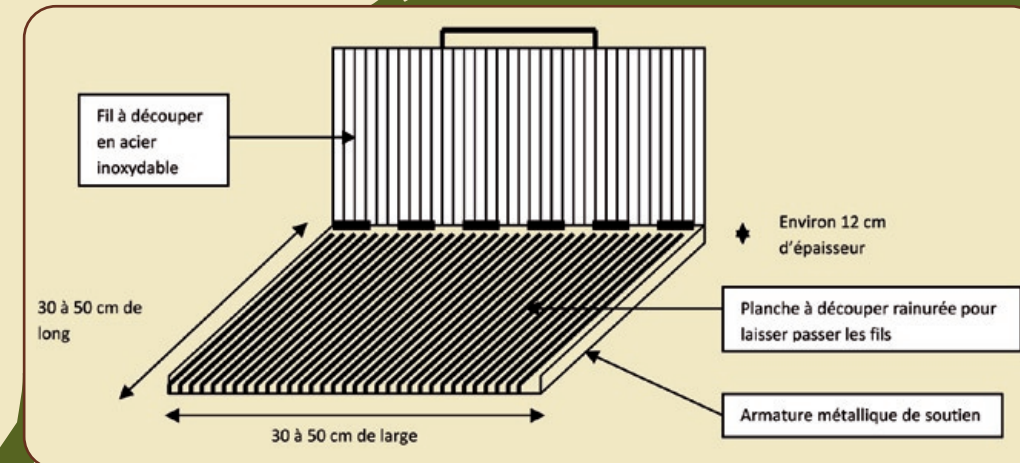
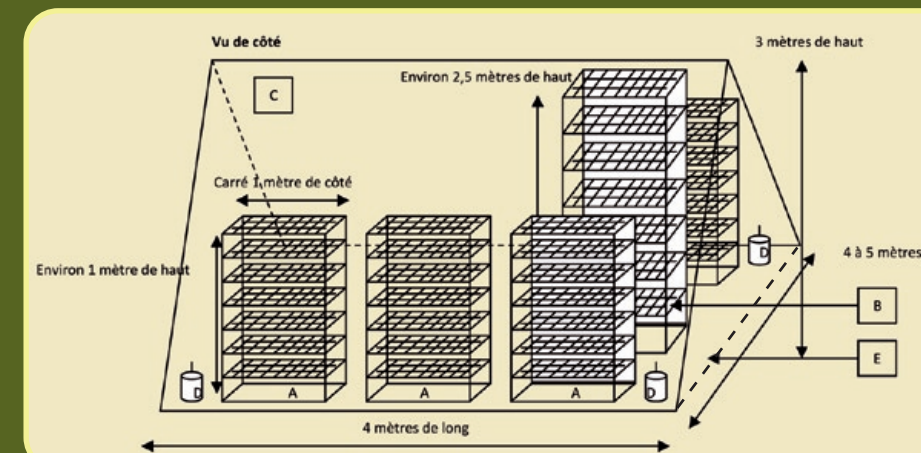


Photo : CEPAF

Pour préserver la saveur, l'arôme et la couleur des champignons, le séchage se fait de la façon suivante : un préséchage d'une durée de 6 à 8 heures à grande ventilation à la température de la pièce (20 à 27 °C), suivi d'une augmentation progressive de la température pendant 12 à 36 heures selon les espèces, jusqu'aux environs de 40 °C. Pour terminer, un court passage à 48 °C pendant 5 à 6 heures permet de tuer les parasites, si présents. Temps total de séchage estimé : environ 24 à 48 heures. Une fois les champignons séchés, les conserver dans des sacs de plastique alimentaire de 0,4 mm d'épaisseur.

### Plan d'un séchoir mobile



#### Légende :

- A : Chariot de séchage
- B : Claie en moustiquaire
- C : Tente en polyéthylène
- D : Bougies et socles
- E : Bâche noire au sol