

Date	Mercredi 14 juin 2023
Lieux	Champignons Coussacois à Coussac-Bonneval(87)
Cadre	Rencontre SML avec un producteur de champignons
Organisateur	Société Mycologique du Limousin (SML)
Activité	Matin : Visite du site de production
Objectif SML	Echanger avec le producteur sur son travail et sur les bonnes pratiques de consommation
2 membres SML	Philippe GIVERNAUD & Christian JOYEUX

Notre hôte

Champignons Coussacois --- Rotin, 87500 Coussac-Bonneval Vente à la ferme les samedis matins de 10h à 12h



Lynn CARR
Docteur en biologie (<https://www.theses.fr/2016LIMO0084>)
06 04 15 15 10
champignons.coussacois@gmail.com

Un nouveau site web sera bientôt disponible pour faciliter les commandes, mais d'ici là, Lynn CARR les prend par SMS/téléphone et Messenger.

Nous avons vite compris que Lynn CARR était une passionnée de nature, mycophage à ses heures, adorant les recettes

diététiques de champignons.

Un contrat avec un laboratoire de chimie, se terminant, elle s'est lancée dans la production de champignons en équipant des locaux de l'ancienne borie Rotin :

- un laboratoire dédié à la production et conservation des mycéliums,
- un local climatisé d'ensemencement des mycéliums dans de la sciure de bois durs (chênes, hêtres, châtaigniers) venant d'une scierie voisine
- et d'un local de fructification avec brumisateurs pour une hygrométrie contrôlée

Vous l'avez compris, Lynn CARR maîtrise toute la chaîne de production

Le plus agréablement surprenant est son approche méthodique et scientifique des choses. Le choix d'espèces peu cultivées et de culture peut-être beaucoup plus technique) est à noter.

Nous n'étions pas au bout de nos surprises : Lynn CARR fait aussi des recherches artistiques en montrant que le mycélium offrait des possibilités de débouchés esthétiques et artistiques incroyables.

Quelques champignons :

Lynn CARR en produit mais n'en avait pas en culture le jour de notre visite :

Pleurote du panicaut
(*Pleurotus eryngii*)

Shiitake
(*Lentinula edodes*)
Lentin du Chêne , Lentin comestible

Projets : Lynn CARR envisage la culture de 2 nouveaux champignons :

Shimédji du hêtre
(*Hypsizygus tessulatus = ulmarius*)

Pleurote pulmonaire
(*Pleurotus pulmonarius*)



Hydne hérisson (*Hericium erinaceus*)

Sur les photos, les spécimens les plus gros ont un Ø 5cm environ et sont non loin de la récolte, car ce champignon doit se consommer jeune

Des chercheurs australiens auraient montré qu'il était un excellent nutriment pour nos neurones ?



Pleurote gris (*Pleurotus ostreatus*)

Surprise pour nous, mycologues, car nous ne voyons que très peu souvent dans la nature de jeunes spécimens comme ceux ci-contre avec un chapeau gris anthracite →



3 beaux spécimens de
Pleurote gris
de Ø 9 à 14 cm



Reishi

(nom japonais de ce champignon)

(Ganoderma lucidum)

Ganoderme Luisant ou “champignon de l'éternelle jeunesse”

Surprise pour nous, mycologues, car nous ne voyons que rarement ces jeunes spécimens avec leur belle excroissance blanche, blanchâtre ou crème →

Reishi est cultivé en sacs plastiques



Il nous offre des croissances sculpturales →



Lynn CARR vend les Reishis en poudre pour des infusions.

Le reishi est un champignon qui renforcerait le système immunitaire naturellement, protégerait du stress et redonnerait vitalité et bien d'autres soins d'après les asiatiques... *(Nous mycologues n'avons pas de compétences sur cet aspect des bienfaits médicaux !)*

Un autre produit

Lynn CARR produit également des chevilles de bois mycorhizées que vous pouvez planter dans des bûches de bois durs (après 3 mois de coupe, à l'ombre et en maintenant un taux d'humidité suffisant)



Créations artistiques à base de mycéliums

Nous vous incitons à visiter [sa page Facebook](#) et son futur site internet ou mieux de lui rendre visite