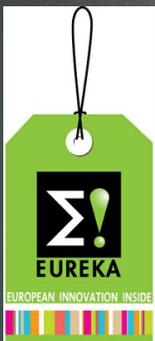




Procédure détaillée de cueillette et d'envoi de morilles vers l'INRA MycSA



Label européen
Pour la Recherche
EUREKA N°E!12629
(depuis juin 2018)



Convention de Recherche
Belgique / France Morilles
depuis 2017.



Depuis 2011- 2012.



Convention de Recherche
INRA MycSA / France Morilles
depuis 2015.



Lauréat du Concours National France
Agrimer – Ministère de l'Agriculture
Projet agricole innovant (2016)



France Morilles, Société par Actions Simplifiée, au Capital de 797.781 € - RCS de Bergerac
1335 Chemin de la Paillasse 24680 GARDONNE - Courriel : infos@francemorilles.com
SIRET : 533 922 597 00018 - NAF : 0113Z – N° de TVA intracommunautaire : FR13533922597

Tous droits réservés © 2008 – 2019

Protocole

Echantillonnage et envoi des morilles à l'INRA MycSA

Mounia Benazza-Bouregba

Vous êtes Acteurs de ce projet

- Echantillonnage et envoi de morilles sauvages
- Echantillonnage et envoi de morilles de culture

Votre aide nous permet

- La caractérisation des spécimens
- L'isolement de souches à partir des spécimens
- La sélection de nouvelles souches stables de Morilles
- ...Adaptées à un procédé de production

1. Sur le terrain

1.1 En résumé

Sur le terrain pour une bonne traçabilité des échantillons de morilles

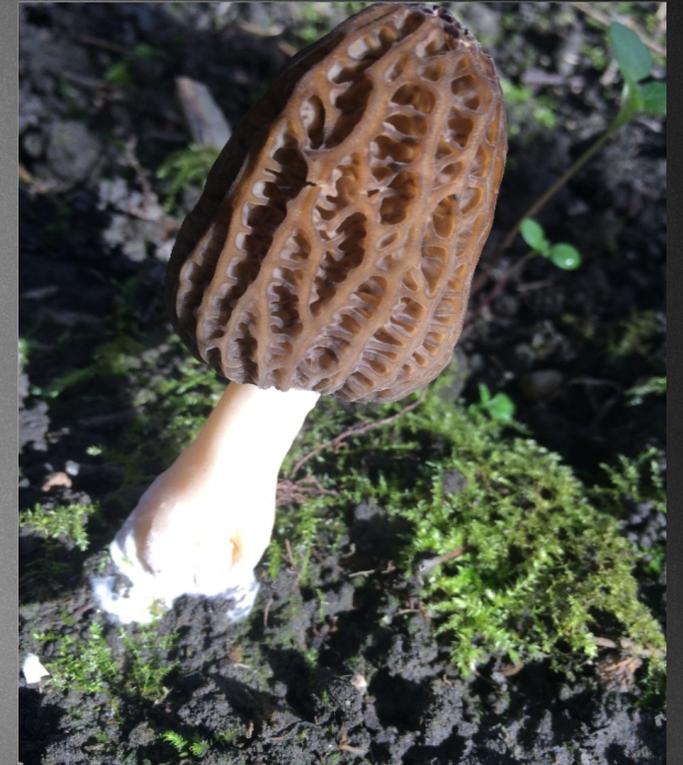


- Prendre des photos aussi nettes que possible, avec une échelle
- Se nettoyer les mains entre chaque prélèvement, (prévoir un gel anti bactérien)
- Nettoyage de la base du pied pendant le prélèvement
- Isoler numéroté et emballer individuellement et immédiatement l'échantillon
- Fournir des données sur le terrain, Coordonnées GPS, nature du sol, végétation présente
- Et préparez l'envoi

1.2 Prendre des Photos



1.3 Prendre des Photos



1. 4 La cueillette



- Les morilles ne doivent pas se toucher pendant le prélèvement d'échantillons.
- Depuis la cueillette jusqu'à l'envoi, chaque morille doit rester isolée.

2. Pour l'envoi

2.1 La cueillette

Absorber l'excès d'humidité - séchage relatif

- Après avoir prélevé vos échantillons sauvages ou sur votre terrain de culture,
- Sur un plan de travail plat disposez autant de feuilles de papier absorbant « essuie-tout » que d'échantillons prélevés.
- Chaque échantillon est sorti de son petit sac de congélation, puis disposé sur chaque feuille de papier absorbant, à l'air libre.
- Le but est de préparer la morille à son transport en la débarrassant de son excès d'eau ($\pm 90\%$ du poids d'une morille).
- Si la feuille de papier absorbant est devenue trop humide, ne pas hésiter à changer la feuille de papier absorbant autant de fois que nécessaire.
- Pendant cette opération de séchage relatif, ne pas oublier de retourner la morille pour bien sécher ses « deux faces ».

2.1 en résumé

Pour
l'envoi



Pour l'envoi Le bon emballage

Petite boîte en carton
renforcé

spécimens récoltés et
emballés séparément

Les spécimens peuvent être gardés dans le frigo, emballés dans le papier absorbant, avant envoi pendant 2 jours au maximum

Prévenir Mounia de votre envoi postal, en lui adressant un courrier électronique à l'adresse suivante :

mouniabenzaza@francemorilles.com

Mme BENAZZA-BOUREGBA

UR 1264 - Mycologies et sécurité des aliments
INRA - Nouvelle Aquitaine - Bordeaux

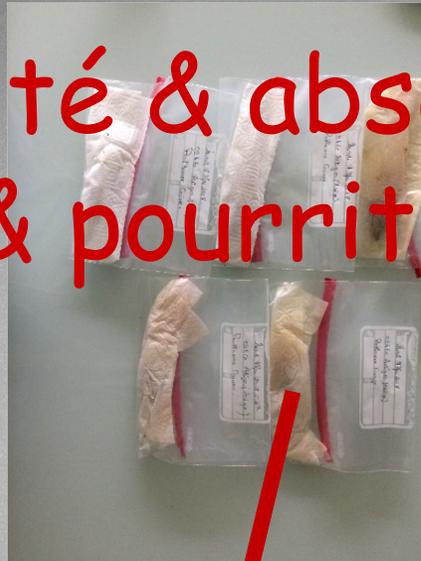
71 Avenue Edouard Bourlaux
CS 20032

33140 Villenave-d'Ornon

3. Surtout ne pas faire Pour l'envoi

3.1. Surtout ne pas faire

Excès d'humidité & absence d'aération
= moisissures & pourriture



3.2 Surtout ne pas faire



Parasites & manque d'hygiène

3.3. Surtout ne pas faire



Merci pour votre attention
et collaboration