

TABLE DES MATIERES

<u>1.</u>	<u>Identification de l'amadou (Fomes fomentarius)</u>	<u>1</u>
<u>2.</u>	<u>Séchage et pulvérisation de l'amadou</u>	<u>2</u>
<u>3.</u>	<u>Préparation de l'extrait liquide</u>	<u>3</u>
<u>3.1.</u>	<u>Extraction alcoolique</u>	<u>3</u>
<u>3.2.</u>	<u>Extraction aqueuse</u>	<u>4</u>
<u>3.3.</u>	<u>Mélange final</u>	<u>4</u>
<u>3.4.</u>	<u>Conservation de la potion</u>	<u>5</u>

1. Identification de l'amadou (Fomes fomentarius)

Ce polypore à fructification coriace en forme de console plutôt massive, peut atteindre jusqu'à 40 cm de long pour un poids de 2kg.

Sa forme rappelle souvent celle d'un sabot (ongulée). Sa face supérieure est lisse, zonée par l'addition des couches annuelles successives, brun foncé, ocre-brun à rouge-brun dans la jeunesse, puis gris clair à brun pâle. La marge (frange de la fructification) est obtuse, blanchâtre en période de croissance.

L'hyménium (face inférieure fertile) est crème au début, puis ocre clair à brunâtre ou grisâtre. Il se fonce légèrement au toucher. Les pores sont arrondis et de petite taille (3 à 5 par mm).

L'Amadouvier est amer au goût et dégage une odeur agréable de champignon.

C'est une espèce pérenne qui se rencontre toute l'année sur des troncs de hêtre, aussi bien morts que vivants. On peut également rencontrer l'Amadouvier plus rarement sur d'autres feuillus (peuplier, saule, marronnier, platane) et de manière exceptionnelle sur résineux. Lorsque les fructifications apparaissent, l'arbre est condamné à court terme.

Chez cette espèce, les vieux champignons âgés de plusieurs années abritent des colonies d'insectes (familles des Ciidae, des Tenebrionidae...).



2. Séchage et pulvérisation de l'amadou

Ne prélever que la quantité d'amadou nécessaire pour la réalisation du traitement. Vérifiez que le champignon soit en bon état et qu'il n'ait donc **pas de traces de moisissures, ni qu'il soit en état de putréfaction** (odeur ammoniacale ou de charogne) **ni qu'il soit vermoulu**.

a. Placer le champignon dans un congélateur pendant 12 heures.

Cette étape permettra de casser les parois des cellules par la formation de cristaux de glace ce qui aidera ensuite au séchage et à l'extraction des principes actifs.

b. Sortir le champignon du congélateur et le laisser revenir à température ambiante.

c. Placer le champignon dans un four chauffé à température de 50 °C, la partie plate vers le haut, la porte du four légèrement entrouverte (coller la porte avec un bouchon en liège), en activant la chaleur tournante si votre four en dispose.

Au bout de 4 heures, vérifier l'état de dessiccation du champignon, qui peut varier selon sa taille. Le champignon doit sonner creux lorsqu'on le cogne doucement avec un doigt.

Prendre une scie à bois ou à métaux, et le scier en deux. Si l'intérieur est encore humide, le remettre 2 heures au four.

Si vous ne disposez pas d'un four adéquat, placez le champignon face plate vers le haut sur un radiateur allumé en permanence pendant deux à trois semaines. Vérifiez l'état de dessiccation du champignon de la même manière que pour la dessiccation au four.

- a) d. Lorsqu'il est bien sec, **réduire le champignon en poudre fine** au moyen d'une râpe à bois ou d'une machine suffisamment puissante, par exemple avec un « blender » haute performance en évitant toutefois de chauffer trop le broyat.

Pour les gros spécimens, un fendeur à bûche ou une hache peut aider le processus. Un broyeur de jardin peut être utilisé pour broyer grossièrement le champignon. Ensuite, les plus petits morceaux peuvent être broyés finement au moyen d'un moulin à café par exemple ou avec une râpe comme montré dans la vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=ls8U2EVkcog&feature=youtu.be>

3. Préparation de l'extrait liquide (la potion)

Il faut réaliser deux extractions d'une seule quantité de poudre d'amadou: **la première à l'alcool** et **la seconde à l'eau**. Ensuite, il faut mélanger les 2 produits de l'extraction (alcoolique et aqueuse) à 50/50 en volume.

3.1. Extraction alcoolique

Quel alcool utiliser?

Nous recommandons l'utilisation **d'alcool alimentaire à 96% vol.**

L'alcool bon marché vendu en pharmacie ou en droguerie est soit dénaturé ce qui le rend impropre à la consommation soit est modifié avec un produit comme le camphre. Dans les 2 cas, l'alcool est toxique à la consommation humaine et donc aussi des abeilles !

a) Mettre une quantité de poudre d'amadou dans un contenant (en verre, pyrex, céramique, ou inox – pas en plastique !).

b) Mélanger 1 gr de poudre de champignon par 30 ml d'alcool alimentaire. Pour 1L d'éthanol : $1000/30 = 33$ gr de poudre de champignon.

c) Laisser le mélange poudre de champignon + alcool pendant 10 jours à température ambiante (+-20°C) tout **en agitant 2 fois par 24 h** au minimum. Plus on agite le mélange, plus rapidement les matières actives du champignon se dissolvent dans l'alcool.

d) **Laisser décanter le mélange pendant 24 h** sans l'agiter, puis le filtrer pour séparer la poudre de champignon de l'alcool.

Cette filtration est facilitée si elle est réalisée en plusieurs fois. La première grossièrement dans un tamis de cuisine, une étamine en coton (ou un bas nylon), la deuxième filtration au travers d'un tissu en coton ou un filtre à café.

Conserver le résidu de champignon pour l'extraction à l'eau.

e) Verser l'extrait alcoolique obtenu dans un contenant hermétique et opaque. Évaluer la quantité à l'aide d'un bec verseur-mesureur et réserver.

3.2. Extraction aqueuse

a) Verser la poudre imbibée d'alcool dans une petite casserole.

b) Ajouter à la poudre de champignon un volume d'eau équivalent à 2 fois le volume d'extrait alcoolique obtenu lors de l'extraction alcoolique faite précédemment. Par exemple, si vous avez obtenu 100 ml d'extraits à l'alcool, verser 200 ml d'eau sur la poudre.

c) Faire mijoter cette préparation (eau + poudre d'amadou) pendant 2 heures.

Attention : ce mélange ne peut pas bouillir !

d) Quand cette préparation a réduit de moitié environ, retirer du feu et laissez refroidir.

e) Ensuite, filtrer le mélange pour séparer la poudre mouillée de l'extrait aqueux comme décrit précédemment (3.1. d)).

3.3. Mélange final

Verser dans un contenant une **quantité égale** d'extrait alcoolique et d'extrait aqueux (mélange 50/50 en volume).

L'extrait liquide d'amadou est prêt !

3.4. Conservation de la potion

Idéalement, la potion se garde **au frais et à l'abri de la lumière**, dans une cave, un frigo ou éventuellement au congélateur. En effet, il faut éviter que les matières actives soient en contact avec l'oxygène de l'air.

Le mélange se garde plusieurs semaines au frigo, le temps de faire les manipulations, particulièrement si l'alcool utilisé titre 96% vol.
Durée de conservation au congélateur: +/- 2 ans.

Limite de responsabilité : *l'équipe Mycobees décline toute responsabilité pour la récolte des amadous, la préparation des extraits d'amadou et pour tout préjudice subi suite aux expériences réalisées sur les colonies d'abeilles avec les extraits d'amadou et d'autres champignons sur vos abeilles.*

Pour toutes remarques ou questions : mycobees@gmail.com