La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Culture en seau de champignons

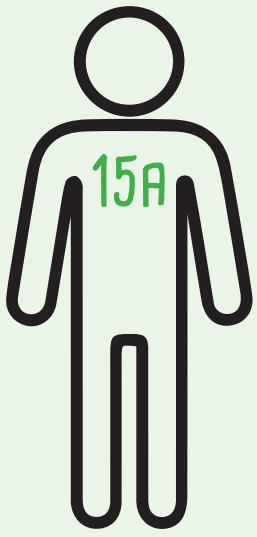
COÛT MATIÈRE PREMIÈRE



TEMPS DE RÉALISATION



AGE MINIMUM



DIFFICULTÉ





DATE // NOVEMBRE 2023
AUTEUR // CLAIRE MEZAILLES ET JULIEN GAILLOT
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

CC BY NY SA
LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto

Culture de champignons

Jar-10

= Matériaux =



1 seau plastique
de 20/25l avec couvercle



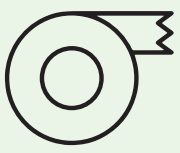
paille / broyât de
végétaux



Mycélium sur grains
(environ 15% /r à la paille)



Alcool

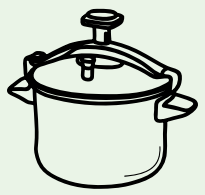


Sparadrap microporeux

= Matériels =



spray à main



cocotte minute

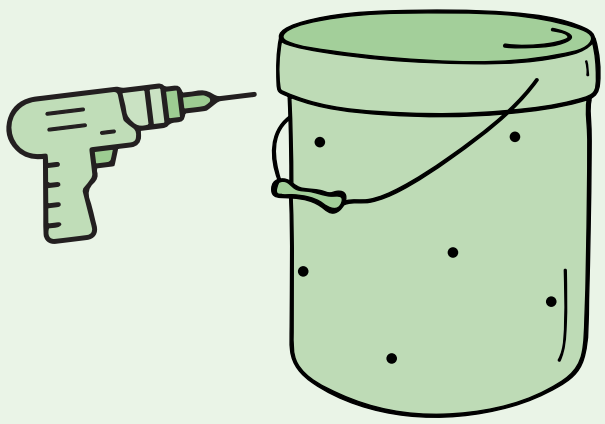


Perceuse + mèche
de dia 10

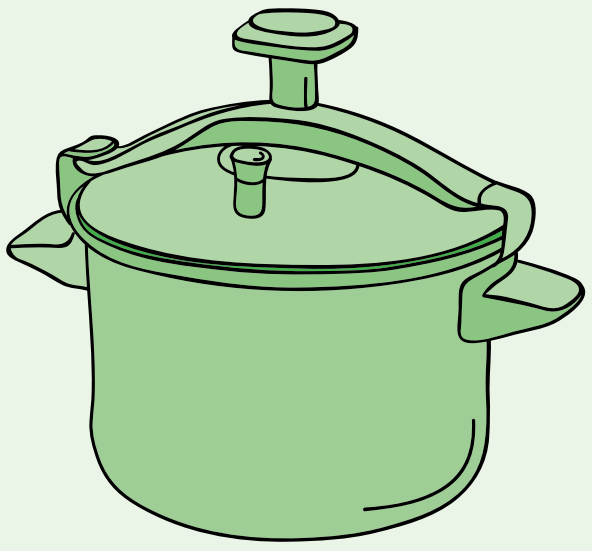
= Les étapes =

① Préparation du seau

- Percer le seau avec des trous tous les 10 cm de diamètre 10 mm - Boucher les trous avec du sparadrap par l'extérieur
- Désinfecter l'intérieur avec un peu d'alcool



1 à 2 h

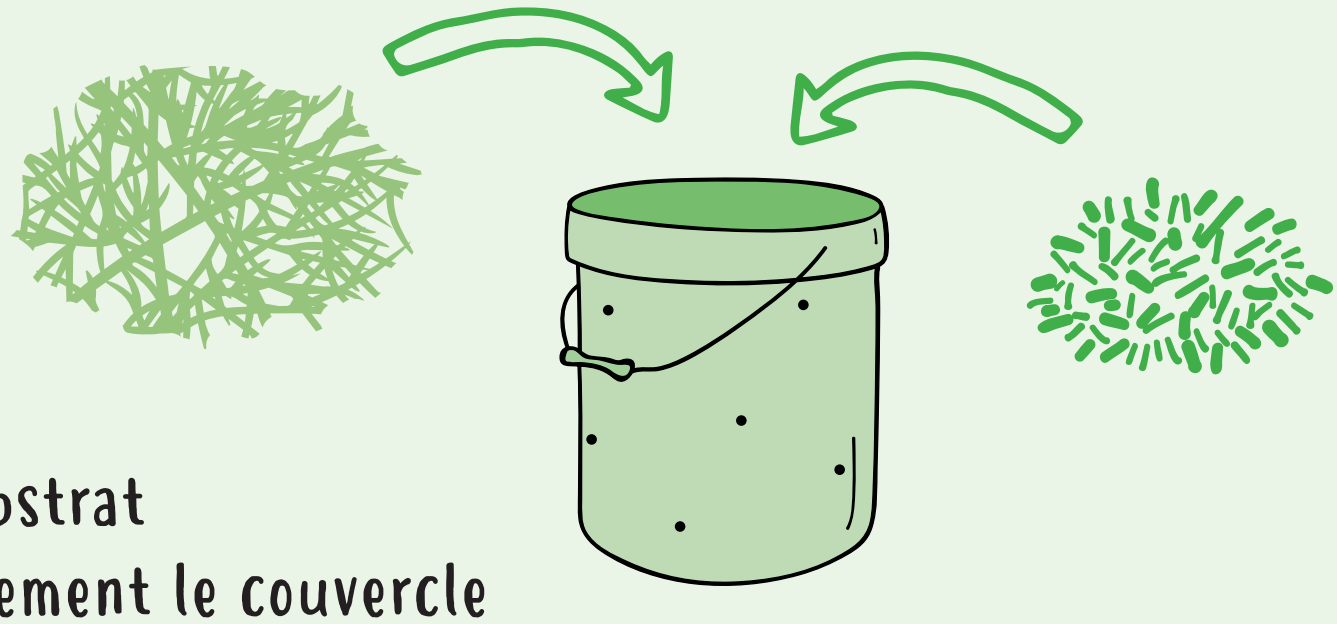


② Préparation du substrat

- Stérilisation : Placez l'équivalent du volume du seau en paille dans la cocote minute - stérilisez pendant environ 1 à 2 heures.

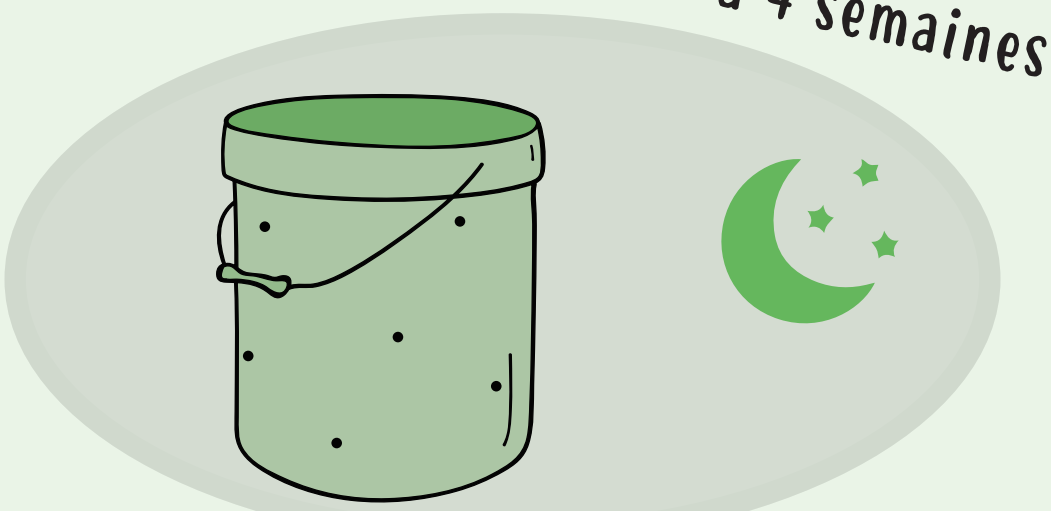
③ Inoculation avec le Mycélium

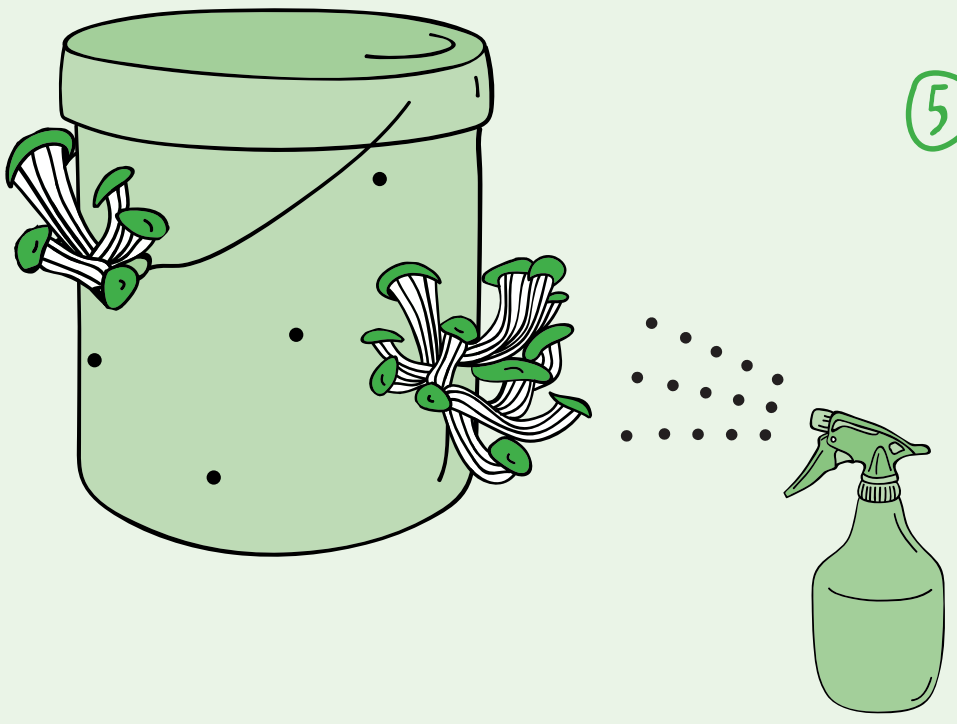
- Laissez refroidir la cocotte-minute après la stérilisation. Une fois refroidie, égoutter le substrat et laissez-le sécher pendant plusieurs heures jusqu'à ce que la paille soit légèrement humide mais pas détrempée.
- désinfecter vous les mains avec de l'alcool
- Ajouter le mycélium sur grain en couches alternée avec la paille dans le seau.



④ Colonisation du Substrat

- Fermez hermétiquement le couvercle
- Placez le seau dans un endroit sombre à une température d'environ 20-25°C.
- Laissez le mycélium coloniser le substrat pendant environ 2 à 4 semaines



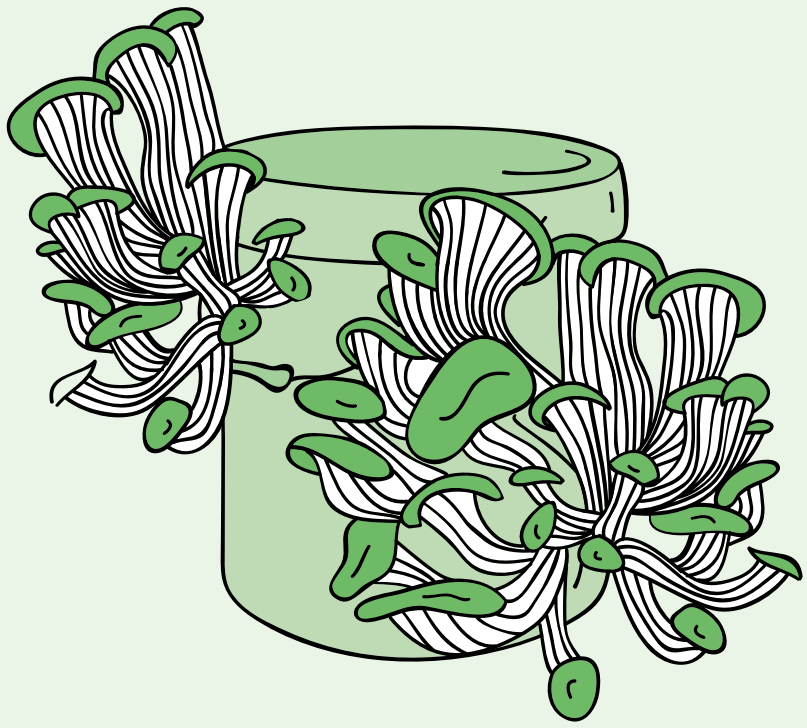


⑤ Fructification

- Après la colonisation, enlever les sparadraps et exposez le seau à la lumière indirecte du soleil.
- Utilisez le spray à main pour arroser légèrement les trous du seau avec de l'eau propre tous les jours pour maintenir l'humidité.

5 Récolte

- Les champignons commenceront à pousser à travers les trous du seau en quelques semaines.
- Récoltez les champignons lorsqu'ils atteignent la taille désirée en les coupant délicatement à la base.



Astuces :

- **Choisissez un Substrat de Qualité** : Utilisez un substrat de qualité adapté à la culture de champignons.
- **Assurez-vous de la Propreté** : Veillez à ce que votre matériel et votre environnement de culture soient propres et stériles pour éviter toute contamination. Utilisez des gants et d'autres équipements de protection individuelle, et désinfectez les surfaces de travail et le matériel avant utilisation.
- **Contrôlez la Température** : Maintenez une température constante et appropriée pour la croissance des champignons. En général, une température de 25°C est le minimum à avoir
- **Assurez-vous d'une Bonne Ventilation** : Les champignons ont besoin d'une bonne circulation d'air pour se développer correctement.
- **Maintenez l'Humidité Adequate** : Les champignons nécessitent une humidité constante pour se développer.
- **Soyez Patient** : suivez attentivement les étapes du processus. Le mycélium peut prendre plusieurs semaines pour coloniser le substrat, et les champignons peuvent mettre quelques semaines à pousser après la fructification.
- **Surveillez pour les Signes de Contamination** : principalement il faut se mefier des moissisures qui ont une couleurs verdatre