

3- Incubation

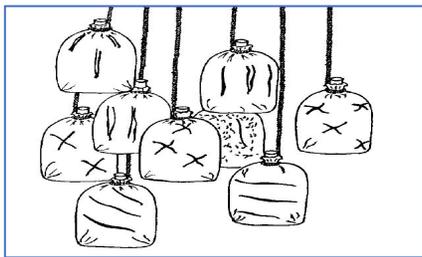


Installer les sacs ensemencés dans la champignonnière. Bien aérée, pas entassés, et les sacs posés sur les étagères.

4- Entretien et suivi



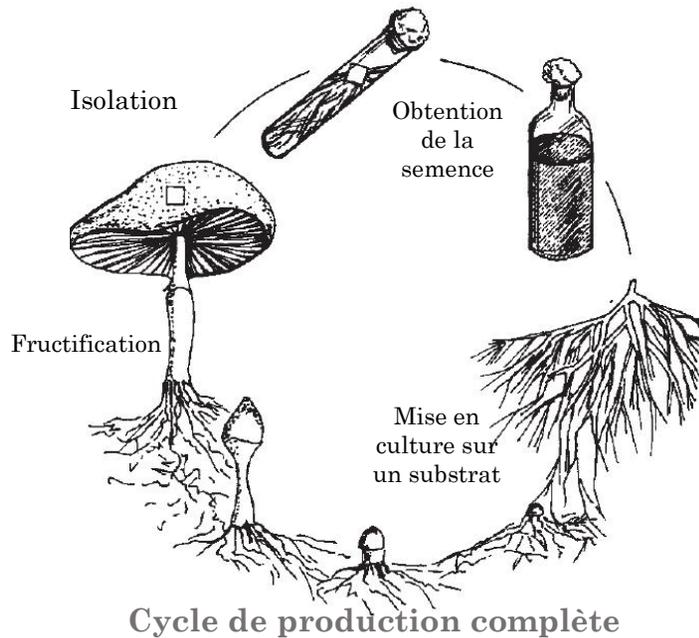
Arroser matin et soir (le sol) pour maintenir l'humidité dans la salle.



Après 3 semaines (colonisation complète), créer des trous pour faciliter la sortie des champignons.

5- Récolte

Dernière étape de la culture. Elle se fait plusieurs fois jusqu'à l'épuisement du substrat. Continuez à arroser pendant toute la période.



Itinéraire technique de production de champignons comestibles



1-Traitement du substrat

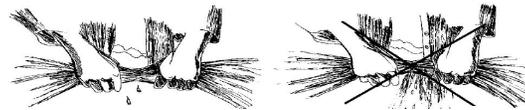
Nous avons : (1) le prétraitement (Tri et ramollissement du substrat) et (2) le traitement thermique (Stérilisation ou pasteurisation)

1-1. Tri et formulation du substrat

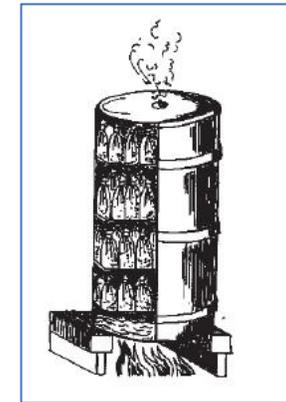


Tri et mélange Mise en sachet du substrat

NB : Il faut bien mélanger avec de l'eau, Contrôler la quantité d'eau.



1-2. Pasteurisation du substrat



- 1- Utiliser un fut de 120 l compartimenté avec du grillage
- 2- Charger chaque compartiment avec les sacs de substrat
- 3- Mettre de l'eau au fond
- 4- Fermer le tout en s'assurant que la vapeur s'échappe par un petit trou du couvercle
- 5- Mettre tout sur un foyer
- 6- Chauffer pendant 1h à 2h

Qu'est-ce qu'un champignon ?

Les champignons sont des organismes, aliments généralement formé d'un pied et d'un chapeau et qui poussent en forêt, dans les champs et autour des cases sur le sol ou des bois morts.

Comment cultiver les champignons ?

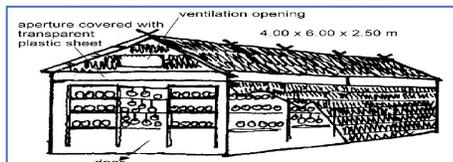
La culture des champignons nécessite (1) un substrat, (2) une semence de champignon et (3) une champignonnière.



Substrat



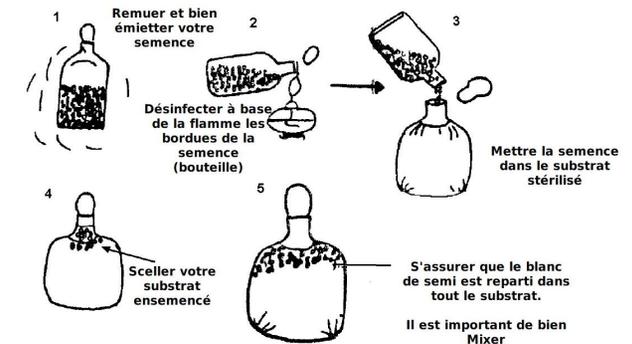
Semence



Champignonnière (Étagères inclus)

Une fois que vous disposez de ces 3 éléments, votre production peut commencer.

2- Ensemencement



Attention !

Il faut refroidir le substrat avant de l'ensemencer. De grâce dans une salle propre.

