

Termes pratiques



Trousse de culture facile avec fenêtre de champignon Pleurote Bleu / Pleurote Orme

Merci d'avoir acheté notre trousse de culture de champignons! Elle contient du mycélium de pleurote. Pour faciliter votre aventure dans le monde des champignons, vous êtes invités à lire ce livret instructif. Pour plus de détails ou pour une communication directe, **veuillez visiter notre site web à www.champignons-maison.com** Ou contactez-nous en nous envoyant un courriel à **info@champignons-maison.com**

- **Mycélium:** Le mycélium est le champignon à l'état végétatif. Il est composé de nombreux filaments nommés hyphes. Dans la nature, il se trouve généralement sous la surface du sol ou à l'intérieur de troncs d'arbres. Ceci correspond au bloc blanc contenu dans le sac de votre trousse.

- **Substrat:** Le substrat est la matière nutritive dans laquelle s'étend le mycélium. Chez Champignons Maison, le substrat est principalement constitué de marc de café et de copeaux de bois récupérés localement. Une excellente manière de valoriser nos matières résiduelles!

- **Spores:** Cellules reproductrices des champignons. Ils sont microscopiques et se comptent par centaines de milliers. Ils sont libérés par les lamelles ou les pores situés sous le chapeau du champignon.

- **Primordium:** Un primordium (primordia au pluriel) est un bébé champignon. Les primordia ont l'apparence de petits boutons et sont sensibles à la déshydratation.

- **Champignon:** Le champignon est l'organe reproducteur. C'est aussi la partie que nous mangeons! Le terme champignon est toutefois souvent utilisé pour parler du fungus, soit l'organisme dans son entièreté.

Instructions

1- **Découpez les deux pellicules de la fenêtre** en forme de + en tentant d'éviter de trop endommager le bloc de mycélium.

2- **Remplir un bol d'eau froide** afin de submerger le bloc pendant 24 heures.

3- **Égouttez le bloc de mycélium**, vous pouvez vous servir de cette eau pour arroser vos plantes ou votre jardin avec ce qui est maintenant un engrais liquide très riche.

4- **Placez la trousse sur une assiette** ou autre contenant résistant à l'humidité, dans un endroit approprié, loin des sources de chaleur, de la climatisation ou de la lumière directe du soleil. Les

champignons ont besoin de lumière indirecte pour pousser et devraient y être exposés modérément.

5- **Si votre trousse inclue une serre**, roulez le bas de la serre (sac de plastique transparent et troué inclus dans votre trousse) afin de lui donner un peu de tonus, puis placez-la par dessus votre trousse. S'il n'y a pas de serre avec votre trousse, prenez un sac de plastique, si possible transparent, découpez-y quelques trous d'aération. Ceci vous aidera grandement à conserver le taux d'humidité ambiant requis tel qu'inscrit au dos de votre trousse. Il est impératif que celui-ci se situe entre 50% et 95% pour que les champignons puissent pousser.

6- **Soulevez la serre et vaporisez** votre mycélium avec de l'eau 2 fois par jour, puis remettez-la en place. Cette action fournira l'oxygène et l'humidité nécessaires à la croissance de vos champignons. Les primordia devraient bientôt apparaître (15 à 30 jours). Les primordia sont fragiles; assurez-vous qu'ils ne sèchent pas. Si les gouttelettes d'eau à l'intérieur de la serre se sont évaporées, c'est un signe qu'un nouvel arrosage est nécessaire. Si une accumulation d'eau survient au fil du temps, déversez-la. **Le mycélium ne devrait jamais baigner dans de l'eau stagnante.** Utilisez cette eau pour arroser vos plantes!

7- **Surveillez bien vos champignons**, lorsque la croissance débute elle est très rapide! Si vos champignons commencent à pousser sans ouvrir leur chapeau, ou s'ils restent très petits, il est alors signe qu'il faudrait agrandir les trous de la serre ou laisser celle-ci ouverte une heure par jour afin d'oxygéner le mycélium et l'éviter d'étouffer.

8- **Récoltez vos champignons** lorsque les plus gros champignons du bouquet sont arrivés à maturité. Un pleurote mature se reconnaît à un chapeau presque plat, mais légèrement courbé vers la tige. Si vos champignons libèrent leurs spores, c'est un autre signe qu'ils sont prêts à être récoltés. Les spores apparaissent comme de la poussière blanche qui adhère aux surfaces. Avec les mains propres, prenez le bouquet à sa base et retirez-le complètement et délicatement du bloc.

9- Retournez à l'étape 2 pour recommencer le cycle, entre 2 et 4 récoltes, dépendamment de la quantité de champignons récoltés à chaque fois.

Lorsque tous les champignons sont récoltés et que plus aucun primordium ne se forme, vous pouvez donner une 2e vie à votre mycélium au jardin!

Augmentez la durée de vie de votre mycélium

Après plusieurs fructifications, votre trousse donnera des récoltes moindres, car le substrat aura épuisé ses nutriments par la production de champignons. Ne vous inquiétez pas; votre mycélium est encore pleinement vivant, il manque seulement de nourriture appropriée pour grandir à jamais. Vous pouvez augmenter la durée de vie de votre mycélium en l'alimentant avec de nombreuses sources de carbone; le marc de café et les filtres usés, les feuilles de thé, tout produit de bois, y compris le carton ondulé et le papier, les débris de jardin bruns comme les branches, les feuilles, les tiges autant que le bois mort sous forme de rondins ou de souches. Comme le mycélium se propage par contact, votre trousse de culture deviendra un inoculum (vaisseau de culture de champignons) cela vous permettra de déployer la culture sur ces substrats, transformant ces débris en champignons en quelques mois. Retrouvez plus d'information en visitant notre site web ou en assistant à l'un de nos ateliers d'information!

Notes additionnelles

Le pleurote de l'orme ou bleu est très versatile mais préfère les températures moyennes à fraîches, donc la fin du printemps et le début de l'automne. Mais cela ne l'empêchera pas de pousser au milieu de l'été si l'environnement est propice. De plus, il est bien adapté à pouvoir survivre durant nos rudes hivers.

Il est conseillé de conserver votre trousse au frigo s'il ne vous est pas possible de l'utiliser sous peu.

Jardiner avec les champignons

Au moment d'ouvrir ou de clore la saison du jardin, les champignons représentent un excellent allié pour le jardinier ou la jardinière. La stratégie habituelle consiste à transformer les matières résiduelles du jardin pour les transformer en nourriture à mycélium, et ce, à l'infini!

Matériel requis:

-**Matière ligneuse** ou n'importe quelle matière compostable faite à base de papier ou de bois.

-Un **contenant de trempage** (temporaire) tel qu'une chaudière ou un bac de plastique.

-Un **contenant à culture** (un pot à plantes ou encore un trou à même le sol!)

Préparation du substrat

-Remplir le contenant à trempage de matière ligneuse au 2/3 puis submerger d'eau.

-Laisser reposer une demi-heure, le temps que la matière compostable s'imbibe suffisamment d'eau.

Préparation du contenant à culture

Au fond de l'espace choisi, placer un étage de carton ondulé ou copeaux de bois. Ceci maximisera la rétention d'eau et stimulera le déploiement du mycélium.

Si l'on installe le tout dans le sol, creuser un trou d'au moins 3 pouces de profondeur pour le déploiement des champignons. Éviter un trou trop profond, à plus d'un mètre sous la surface le mycélium commence à suffoquer. Prioriser étalement large plutôt que profond. Le mycélium se propage plus facilement horizontalement et verticalement.

Installer les champignons

Retirer l'eau du contenant de trempage en conservant le matériel ligneux maintenant humide. Défaire le bloc de mycélium de votre trousse en grumeaux, et introduire une seule variété de mycélium à la fois pour un espace donné, dans un ratio égal ou supérieur à 20% du poids sec. La règle de base devrait être d'au moins 1Kg de mycélium pour 1 mètre carré de surface

par 3 pouces de profondeur. Garder à l'esprit que plus la quantité de mycélium introduite dans un espace donné est élevée, plus il se propagera rapidement pour produire des champignons et assurer sa survie!

Problèmes et solutions

P: Les champignons forment de longues tiges et leurs chapeaux restent très petits. *Cela arrive quand les champignons manquent d'oxygène.*

S: Assurez-vous de soulever la tente pour la vaporiser, cela apportera de l'air frais dans le sac. Ventiler et vaporiser le mycélium 2 à 4 fois par jour. Si le problème persiste, coupez plus d'ouverture dans la tente d'humidité.

P: **Les champignons ont séché.** *Cela se produit lorsque l'air ambiant est trop sec. L'humidité ambiante à l'intérieur de la serre devrait se trouver entre 50% et 95%!*

S: Assurez-vous que le mycélium est loin des sources de chaleur, de la ventilation, de la climatisation ou de la lumière directe du soleil. Assurez-vous de pulvériser la tente d'humidité suffisamment. Quand il n'y a plus de gouttelettes dans la tente, il est temps de pulvériser à nouveau. Si le problème persiste, vous pouvez couvrir certaines ouvertures de la tente d'humidité avec du papier collant.

P: **De la moisissure est apparue.** *Cela peut être causé par un mycélium épuisé (substrat usé) ou un environnement poussiéreux.*

S: Dans le cas d'une moisissure verte, avec des mains propres, tamponnez la zone infectée avec du peroxyde. À l'aide d'un couteau propre, découpez la zone infectée et jetez-la. Répétez en nettoyant le couteau entre chaque opération. Il est possible que la moisissure réapparaisse. Dans le cas d'une moisissure noire, rose ou orange, jeter le mycélium sera la meilleure option.

Visitez notre site web ou assistez à l'un de nos ateliers pour plus d'information. Bonne récolte!!