

Les Pleurotes sur marc de café et copeaux de bois

 Low Tech Developer



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Les_Pleurotes_sur_marc_de_caf%C3%A9_et_copeaux_de_bois

Dernière modification le 29/04/2022

 Difficulté Très difficile

 Durée 1 mois

 Coût 30 EUR (€)

Description

Ce tutoriel présente la culture de Pleurotes sur un substrat composé de marc de café et de copeaux de bois. Il est réalisé en partenariat avec l'entreprise Biofiled (Pleurotes de Paris®).

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Video d'introduction

Étape 1 - Préparation de la culture mère

Étape 2 - Incubation du champignon

Étape 3 - Fructification du champignon

Commentaires

Introduction

Le pleurote est un champignon se développant très rapidement et se nourrissant de lignine et de cellulose.

Les Pleurotes de Paris® est une jeune entreprise basée à Paris. Après deux années de recherches et de développement, la société Biofield est créée, la marque Pleurotes de Paris® est déposée et la certification biologique acceptée !

L'originalité de la culture de pleurotes réside dans le fait que le mycélium peut se nourrir de marc de café et de copeaux de bois, des matériaux habituellement considérés comme des déchets. Le champignon peut être utilisé comme aliment, le mycélium peut être utilisé comme isolant. Le champignon est le fruit, le mycélium est le substrat colonisé.

La préparation de la culture mère (ou blanc) doit être réalisée dans un environnement stérile, il est très difficile d'avoir ces conditions chez soi. Le meilleur moyen de cultiver des pleurotes est d'acheter des blancs déjà préparés. Les Pleurotes de Paris® récupère des blancs (ou mycélium en grains) déjà préparés dans un laboratoire.

[Lien vers le tutoriel pour réaliser le brumisateur.](#)

Matériaux

Sciure, copeaux de bois
Marc de café frais
Sac de congélation
Blanc de pleurotes

Outils

Thermomètre humidité
Humidificateur, lumière, ventilateur

Étape 1 - Préparation de la culture mère

Le blanc de pleurote (la culture mère) est déjà prête.

Le substrat peut être préparé à partir de marc de café frais et de copeaux de bois. La recette de base du substrat est la suivante :

- 10% de marc de café frais (l'eau chaude a stérilisé le marc de café)
- 90% de copeaux de bois

Le marc de café, les copeaux de bois et le blanc de pleurote peuvent être ajoutés dans les sacs stérilisés et micro-perforés.

Étape 2 - Incubation du champignon

24 °C – 25 °C, obscurité, 1 mois

Le mélange peut être stocké dans un environnement stable en température, en humidité et sans lumière. Le substrat doit être humidifié régulièrement. Le champignon va se développer progressivement. Cette phase se termine lorsque le champignon a envahi tout le substrat, la poche plastique doit être toute blanche. Si la poche est foncée, une bactérie est apparue, le sac peut être jeté au compost.



Étape 3 - Fructification du champignon

60 % - 90 % d'humidité, 18°C - 19°C, ventilation et lumière, 5 à 10 jours

Le champignon peut maintenant se fructifier sous l'effet du stress. De petits trous peuvent être réalisés dans le sac à 15 cm d'interval.

Le stress se réalise via la baisse de température, une humidité plus importante et la lumière. Ces conditions sont destinées à imiter les conditions réelles en forêt.

La température et l'humidité permettent d'optimiser la fructification des champignons. La ventilation permet d'éliminer le CO₂. L'humidité élevée peut être remplacée par une vaporisation journalière d'eau.

