

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 28/12/2020

 Difficulté **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 Pleurotes de Paris®

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

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 champignon 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 et comme isolant.

La culture de champignon est difficile, la préparation du blanc doit être réalisée dans un environnement stéril. Il est très difficile de préparer la culture mère. Les Pleurotes de Paris® récupère des blancs déjà préparés dans un laboratoire.

Matériaux

Sciure, copeaux de bois
Marc de café frais
sac plastique avec trous [Donner lien]
Blanc de pleurotes :
- out-grow.com
- gluckpilze.com

Outils

Thermomètre humidité
Humidificateur, lumière

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 :

[Est-il possible d'avoir des précisions sur les masses ?]

[Est-il possible d'avoir des images sur le marc de café, les copeaux de bois et/ou la culture mère ?]

[Faut-il stériliser le substrat ?]

- 45% de marc de café frais
- 42% de copeaux de bois, mélangé à 3% de gypse, de craie ou de CaCO_3
- 10% de paille (optionnel)

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

[Je vais rajouter des images des sacs, du marc de café et des copeaux de bois, si tu en as, je suis preneur]

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.

[Est-il possible d'avoir une photo du sac blanc ?]



Étape 3 - Fructufication du chamignon

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

Le champignon peut maintenant se fructifier sous l'effet du stress. Le sac transparent va être recouvert d'un sac noir opaque. 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 fructufication des champignons. La ventilation permet d'éliminer le CO₂.

