



# Réutiliser nos trousses de culture de champignons

## **Matériel nécessaire :**

1. Trousse de culture de 1kg de la Mycoboutique : [Pleurote huître](#), [djamor](#) (rose), [hydne hérisson](#).
2. 40ml de [peroxyde d'hydrogène 30%](#) ou 400ml de peroxyde 3% (optionnel)
3. [Éthanol](#) ou alcool 70-95% pour assainir l'environnement de travail
4. Deux sacs de polypropylène avec filtre type [14A](#) (8''x 5''x 19'' soit environ 12,5 litres) ou deux contenants bien nettoyés et passés à l'alcool de même volume.
5. 2 kg de substrat : marc de café, drêches de brasserie, papier recyclé ou carton non cirés, [granules de bois](#) dur compressé. Les dernières ayant déjà été chauffées, elles n'ont pas à être stérilisées : la pasteurisation suffit. Si vous n'utilisez pas le marc de café ou les drêches de brasserie dans les 24 heures suivant l'infusion, vous devez les congeler jusqu'au moment de procéder. Le rendement est faible si vous n'utilisez que le marc comme substrat. Un mélange contenant 50-75% de sciure de bois donne un meilleur rendement.
6. 400g de [son de blé](#) (omettre si vous utilisez du marc de café ou des drêches de brasserie)
7. 80g de gypse [sulfate de calcium](#) (facultatif)
8. 4 litres d'eau sans chlore de préférence

## **Information générale :**

Les champignons sont constitués de mycélium, un réseau enchevêtré de filaments cellulaires (ce que l'on mange n'est que la fructification de cet organisme). Ils libèrent des enzymes digestives qui décomposent les sucres de leur environnement immédiat pour être en mesure de les ingérer à travers leurs parois. Les espèces dont il est question ici, pleurotes blanc, bleu, rose, hydne hérisson, trouvent ces sucres dans la cellulose, la lignine, le fumier, le papier, le carton, le marc de café, les drêches de brasserie et dans de nombreux autres résidus de l'industrie agroalimentaire. Les substrats peuvent n'être que pasteurisés. Par contre, d'autres espèces sont plus sélectives : le shiitake, par exemple, se développe lentement sur la lignine et la cellulose enrichies stérilisées.

Nos trousses de 1kg suffisent pour inoculer 5 kg de substrat.

## **Procédures :**

1. Bien nettoyer l'espace et les outils utilisés avec de l'éthanol ou alcool.
2. Traiter votre substrat et votre son de blé avec de l'eau bouillante à laquelle vous aurez ajouté votre peroxyde d'hydrogène. Ceci afin de l'hydrater, mais surtout de le pasteuriser (dilution finale 0,3% peroxyde). Pour ce faire, placer votre substrat dans une taie d'oreiller déposée dans un grand contenant de manière à ce qu'il soit complètement immergé et l'ébouillanter. Ajouter le peroxyde. Bien mélanger. Laisser reposer 2 heures et drainer l'excédent d'eau. Ajouter le gypse et mélanger. Le taux d'humidité de votre substrat est essentiel. Il devrait varier entre 55-65%. Pour le vérifier, presser votre substrat jusqu'à ce qu'il en sorte seulement quelques gouttes.
3. Si le substrat est réparti dans des contenants de plus petit volume, fragmenter la trousse de culture et la mettre en parts égales dans ces contenants. Bien mélanger. Refermer les sacs avec une attache à tête d'équerre ou une scelleuse à impulsion.
4. Laisse reposer à 20°C dans un endroit sombre pendant 2-3 semaines. Le mycélium, blanc et cotonneux, devrait progressivement coloniser tout le substrat. Si ce dernier devient vert, bleu, rose, il y a contamination. Si le sac est contaminé à plus de 10%, le jeter.
5. Lorsque le sac est entièrement colonisé pour la fructification, suivre [les instructions de nos trousses de culture](#).