



Cultiver les pleurotes chez soi

Le bloc de culture est composé de mycélium de champignon, d'un mélange de sciure de bois, de paille, de son de blé (dont le champignon se nourrit), de grains et d'eau. Une fois pleinement colonisé, garder fermé au réfrigérateur pour ralentir la croissance et reporter la fructification. Maintenir le sac fermé jusqu'au moment de procéder aux instructions. Pour fructifier, le pleurote requiert lumière, humidité et air frais. Toutefois, le soleil direct et les courants d'air constants sont à éviter parce qu'ils tendent à assécher le champignon : une lumière ambiante ou fluorescente à une distance de trois mètres suffit.

Instructions

Pour faire fructifier les pleurotes, il faut un environnement humide nécessaire à la maturation des boutons (primordia) en champignons (85% d'humidité relative). Une petite serre à pousses, un bac en plastique, un aquarium, un terrarium ou même un sac plastique assez grand et rigide pour en faire une cloche sont autant d'options viables. Le contenant ne doit pas être hermétiquement fermé ; les champignons dégagent du CO₂ et doivent respirer de l'oxygène pour croître correctement. On peut perforer le contenant et/ou laisser une ouverture et éventer quelques fois par jour.

- Lorsque prêt à produire, faire une incision de 6 à 10 cm de long en «X» au centre du sac en prenant soin de ne pas abimer le mycélium. Ensuite, rabattre le dessus du sac (partie supérieure vide), faire sortir l'air et le maintenir en place avec un papier collant ou un élastique. N.B.** Si des primordia sont déjà apparus à la surface, couper et enlever la partie supérieure du sac juste au-dessus des bébés champignons au lieu de faire un « X ».
- Dans le contenant, verser de l'eau au fond ou y placer un bol d'eau. Placer le sac dans le contenant. Attention de ne pas submerger le sac et de maintenir la partie ouverte à l'extérieur de l'eau.** Selon l'espèce, la température idéale pour favoriser le développement des primordia peut varier.

Condition de fructification idéales des pleurotes

	Bleu	Blanc	Gris	Pulmonaire	Jaune	Rose	Orme
Température		10-20°C		15-28°C		20-35°C	12 - 22°C

- Tous les jours, asperger légèrement les parois intérieures du contenant avec de l'eau. Prendre soin aussi d'éventer le CO₂.** Vérifier l'état des champignons occasionnellement. Si les chapeaux restent petits et que les tiges s'allongent ou se tordent dans tous les sens, c'est un signe que les champignons manquent d'oxygène. S'ils craquent, jaunissent ou stagnent, c'est un signe qu'ils se sont asséchés. Les champignons trop secs cessent de croître. Dans ce cas, retirer tous les champignons secs à leur point d'attachement et laissez le bloc reproduire de nouveaux primordia.
- Les champignons seront prêts à récolter quand la marge du chapeau commence tout juste à se dérouler.** S'ils sont laissés plus longtemps, ils répandront leurs spores et commenceront à se dégrader. Sous les bonnes conditions la récolte va de 1/3 à 1/2 du poids initial du bloc en plusieurs volées successives. Entre les récoltes, le mycélium peut bénéficier d'une période de repos de quelques jours sans humidité au réfrigérateur. S'il semble trop sec, le submerger ou faire couler de l'eau dessus, égoutter et le réintroduire dans le contenant. Faire des incisions autour des primordia s'ils se forment ailleurs sous le sac. Bientôt de nouveaux champignons apparaîtront!
- Après quelques récoltes, le substrat ne contient plus de nutriments pour les champignons. Le bloc peut être composté ou utilisé comme semence en le mélangeant à un nouveau substrat.**