

ETAPES DE PRODUCTION



1. Préparation du substrat

- Séché
- S'assurer qu'elles sont sans pourriture.
- Trier les meilleurs pailles par exemple autrement dit ceux ayant les meilleurs aspect



2. Traitements thermiques du substrat

• **But : éliminer les organismes et ramollir le substrat**

• 3 Méthodes

Méthode 1



Méthode 2

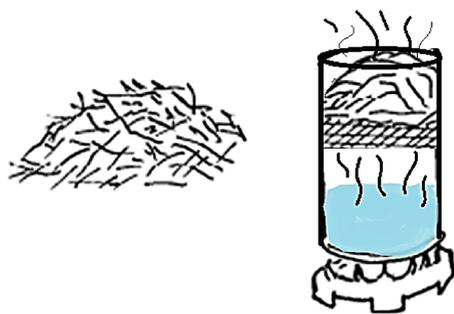
Trempage dans l'eau chaude jusqu'à ébullition pendant 30-60 mn



la stérilisation

la pasteurisation par immersion dans de l'eau chaude

Méthode 3

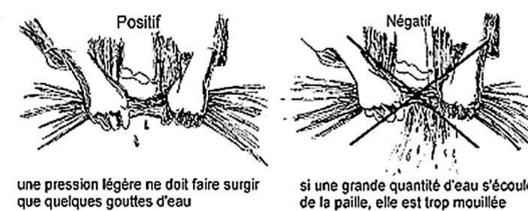


la pasteurisation à la vapeur



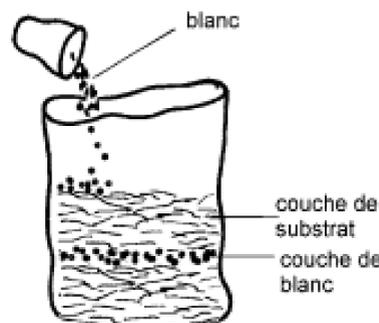
3. Ensemencement

Vérifier si le taux d'humidité du substrat est suffisant en le pressant



une pression légère ne doit faire surgir que quelques gouttes d'eau

si une grande quantité d'eau s'écoule de la paille, elle est trop mouillée



Ensemencer ensuite le blanc de semis de façon à ce que toutes les parties du substrat soient couvertes.

4. Phase d'incubation



Conditions optimales:
humidité constante, arrosage journalier, aération permanente, champignonnière non éclairée



- Disposer les paquets sur des étagères dans la champignonnière
- Phase d'incubation à l'abri des rayons solaires
- à partir de 7 jours la colonisation complète par le mycelium.

5. Ouverture des sachets: arrosage régulière jusqu'à l'apparition des primordia



- Deux (02) à trois (03) semaines après
- 3 ou 4 scarifications
- Utiliser rasoir
- Faciliter la sortie des champignons

6. Récolte



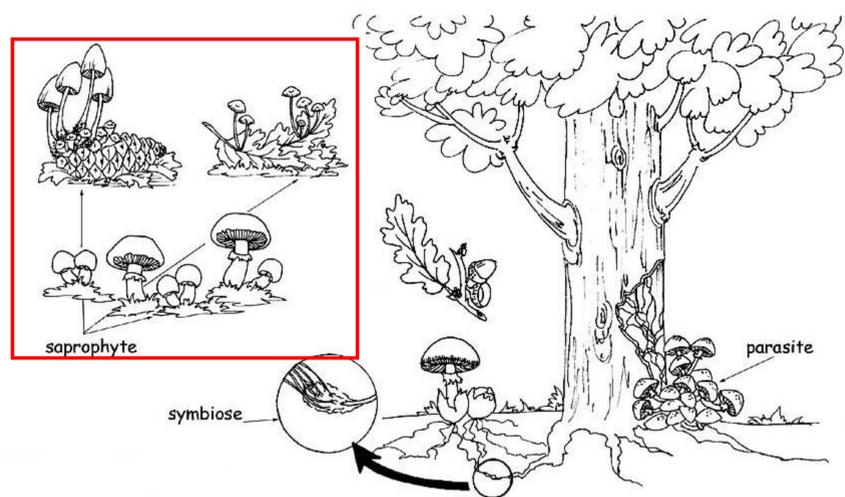
Récolte dure 2-3 semaines, 2-3 récoltes avec une régression en poids total des récoltes

Nous remercions la fondation Rufford

Généralités

La culture des champignons est l'activité parfaite de :

- 1- Réduction de la déforestation
- 2- Valorisation de déchets agricoles et industriels
- 3- Amélioration des revenus et Réduction de chômage
- 4- Sécurité alimentaire
- 5- Biofertilisation et Construction Matériaux



❖ Groupe de champignon facilement cultivable

Matériel nécessaires

Le substrat est le matériel dont se nourrit le mycélium

Plusieurs résidus peuvent être utilisés, nous pouvons citer



Son de riz



Tige de sorgho



Rafle de maïs



Copeaux de bois



Paille

Champignonnière

Maison de culture ou Champignonnière avec rangées d'étagères; **bonne aération, humidité constante, éclairage minimum, eaux**



Semence



Puits/pompe pour approvisionnement en eau.



Bâtiment additionnel ou abri simple de stockage

pour stockage résidu agricole servant de substrats pour la culture



Autres équipement à utiliser



Coupe-coupe



Bassine



Fourche



La natte ou bâche



Sachet ou sac recyclable



La lame



Un ciseau



La corde



Bâche



Un tonneau

ETAPES DE PRODUCTION

Les étapes de la production des champignons passent par :

- Préparation du substrat,
- Traitements thermiques du substrat
- Ensemencement ou Lardage,
- Incubation,
- Fructification (l'ouverture des sachets, l'arrosage régulier jusqu'à l'apparition des primordia)
- Récolte

Remerciements

Nous remercions la Fondation Rufford pour avoir permis la réalisation de ce projet.