



Cultiver le Shiitake (*Lentinula edodes*) chez soi

Conditions générales

Le sac de culture contient du mycélium (racine) de champignon, de la sciure de bois (dont le champignon se nourrit), des grains, de l'eau et du sulfate de calcium. Il peut se garder au frigo un mois, après quoi les champignons se développent à l'intérieur du sac.

Pour fructifier, le shiitake requière lumière et air frais. Le soleil direct et les courants d'air sont à éviter parce qu'ils tendent à assécher le champignon : une lumière ambiante ou fluorescente à une distance de trois mètres suffit.

Température de fructification : 16 - 20°C, ne supporte pas le gel.

Instructions :

1. Pour la première récolte, ne pas ouvrir le sac avant l'apparition de boutons de champignons. Taper fortement sur le bloc sans le briser contribue à leur apparition. Quand ils apparaissent, faire des incisions autour de ceux-ci pour les laisser croître librement.
2. Mettre 2 cm de perlite (optionnel) au fond d'un large contenant (ex : aquarium ou contenant de plastique), et la saturer d'eau et y déposer le bloc de mycélium. A défaut de perlite, déposer le bloc sur un treillis surélevé au-dessus de l'eau. Le bloc de mycélium ne doit pas être en contact direct avec l'eau.
3. Récolter les champignons quand les chapeaux sont épanouis, avant la libération des spores.
4. Après avoir récolté tous les champignons, placer le bloc au réfrigérateur pour une période d'au moins 8h. Avant de reprendre à l'étape 2, enlever complètement le sac de plastique, exposer le bloc et l'immerger quelques heures. Bien égoutter pour éliminer tout excès d'eau.
5. Si l'humidité est faible, au besoin, vaporiser les parois du contenant. Une repousse devrait apparaître une à deux semaines plus tard. Le cycle peut être repris jusqu'à 3 fois.