

# cultivez vos champignons à l'extérieur

## Utilisation de blocs de culture usagés



Les blocs de culture usagés ont déjà fructifié deux fois à l'intérieur de notre ferme dans des conditions très stables. Ces blocs ont encore beaucoup à offrir que ce soit pour enrichir le sol ou pour cultiver à nouveau des champignons frais. Découvrez les deux façons de valoriser cette matière encore tellement riche, le tout à petit prix!

*Ce guide a été conçu pour proposer des façons générales d'utilisation des blocs en fin de vie. Tous nos conseils y sont soigneusement écrits. Comme nous sommes une petite équipe, il n'est pas possible de réaliser des plans personnalisés d'implantation ou d'offrir des conseils sur la culture via un autre mode de culture (ex : en chaudière ou sur bûche). Nous vous invitons à fouiller sur le web pour générer un maximum de connaissances en vue de réaliser vos propres apprentissages.*

## Mode d'emploi pour cultiver les champignons à l'extérieur à partir des blocs usagés

### Quand commencer?

Idéalement, l'implantation des blocs de culture doit être réalisée entre les mois de mai et d'octobre.

Le début du printemps est idéal compte tenu des grandes variations de températures entre le jour et la nuit. Ces changements choc le mycélium et le stimule à générer son fruit.

Pour une implantation à l'automne, vous devez compter un minimum de 4 semaines pour que le mycélium colonise la matière organique et puisse possiblement survivre à l'hiver.

### Matériel suggéré

- Blocs de culture usagés
- Sac transparent
- Matière organique comme granule de bois franc (pas de résineux), paille ou bois raméal fragmenté (BRF) naturel (optionnel)
- Eau

# 1

## Sélectionnez le bon lieu de culture



Pour favoriser la réussite de votre culture de champignons avec les blocs usagés, sélectionnez un endroit idéalement ombragé.

Endroits idéaux : Boisée, plate-bande ou jardin mi-ombre ou ombre, section de terrain avec herbes hautes, sous un arbre, etc.

*\* Il sera possible d'obtenir des résultats en milieu plein soleil, toutefois votre implication devra être plus importante.*

# 2

## Retirez les sacs des blocs de culture



Si vous souhaitez positionner les blocs par variété, faites des tas de blocs en repérant les noms des variétés disponibles sur les étiquettes des blocs. Retirez complètement les sacs du bloc de culture. Faites un sac de sacs en utilisant un sac transparent. Vous pourrez mettre les sacs au recyclage.

# 3

## Positionnez les blocs de culture



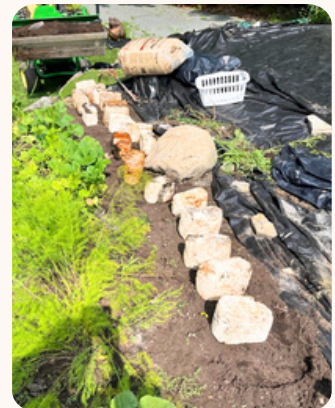
**Pour une gestion 100% naturelle OU pour les blocs de shiitake en particulier :**

Positionner les blocs de culture à 6 pouces les uns des autres dans des herbes haute OU en milieu boisé ombragé.

**Pour organiser une tale de champignons (ne pas faire pour le shiitake):**

Positionnez les blocs de culture entiers à 6 pouces l'un des autres. Enterrez les blocs de culture à moitié dans le sol dans un endroit frais et humide comme un sous-bois ou un coin ombragé de votre jardin ou de votre plate-bande. Ajoutez de la paille, du BRF ou des granules de bois franc sur le dessus de vos blocs de culture afin de créer un milieu humide.

**Astuce :** Pour limiter les insectes et les limaces, implantez un filet sur les blocs.



# 4

## Arrosez et laissez la nature faire son œuvre



Arrosez généreusement vos blocs surmontés de matière organique pour bien humidifier le substrat de manière initiale. Si vous avez un milieu plus ensoleillé, vous pouvez prévoir un arrosage chaque jour.

Laissez la nature faire son œuvre. La vitesse de croissance dépend du lieu de positionnement, des variétés implantées et des conditions météo. Nous ne pouvons pas garantir de récolte sur les blocs en fin de vie. Après une pluie, les champignons auront des tendances à pousser. Il faut être réactif pour cueillir, car la croissance peut être très rapide.

# 5

## Récoltez et nettoyez les champignons



Pour cueillir, coupez le champignon à la base du bloc. utilisez un pinceau pour enlever les résidus de bois, de terres et inspectez chacun de vos champignons pour vous assurer qu'aucun petit insecte n'est présent dans vos champignons. Félicitations! Vous avez réussi votre projet de culture! Nous vous suggérons de faire cuire tous les champignons avant consommation.



## Cuisinez les champignons



Pour connaître nos astuces de conservation des champignons frais, les techniques de cuisson et nos recettes préférées, balayez ce code QR avec votre appareil mobile.

Vous trouverez des dizaines des recettes faciles et simples dans la section *Recette* de notre site web.

# Mode d'emploi utiliser les blocs comme compost

Le compost de champignons est composé de 100% à partir de matière organique composé de granule de bois franc, de résidus de grains et de mycélium (haute teneur en carbone). Il est vraiment génial pour améliorer l'aération et la rétention de l'eau dans le sol. Naturellement exempt de mauvaises herbes, il améliore la structure et la texture du sol, ainsi que son aération pour améliorer la capacité des racines à absorber les nutriments et l'oxygène dans le sol. Il aide également à la rétention de l'eau pour diminuer le risque de déshydratation des plants. L'ajout de blocs de culture usagés dans votre bac de compost favorise l'accélération de la décomposition de vos matières organiques. Notez que le mycélium de pleurote est reconnu pour se nourrir de nématodes.

Le compost de champignon peut être utilisé comme un paillis, conditionneur de sol ou additif au terreau.

# 1

## Retirez les sacs des blocs de culture



Retirez complètement les sacs du bloc de culture. Faites un sac de sacs en utilisant un sac transparent. Vous pourrez mettre les sacs au recyclage.

**ATTENTION :** Faire cette opération à l'extérieur avec des vêtements dont vous ne tenez pas. Il y aura un liquide qui sortira des sacs.

# 2

## Émiettez le substrat et enrichissez votre sol



Émiettez le substrat dans un jardin, une plaque-bande, sur une pelouse, au pied d'une haie, d'arbustes, d'un arbre ou dans un sous-bois.

\* Notez qu'en émiettant le substrat, aucun champignon ne poussera.

# Qu'est-ce qu'un champignon?



## Ni plante, ni animal

Les biologistes classent le champignon dans une catégorie à part : **celui du règne fongique**.



## Essentiel à la biodiversité

Il participe au recyclage des matières organiques et participe à l'équilibre de la vie de nos forêts.



## Se reproduit par des spores

Les spores sont de minuscules cellules reproductrices produites par les lamelles situées généralement sous le chapeau. Ils sont comparables aux graines des plantes et peuvent être dispersés dans la nature par le vent ou les animaux.



## Un aliment avec plein de bienfaits pour la santé

On le recherche pour sa texture, sa saveur et l'umami qu'il apporte aux plats. On l'utilise aussi beaucoup dans la cuisine végétarienne et végane.

## L'anatomie d'un champignon typique

