

INNERVISIONS
COLLECTION DE KIT DE
CULTURE



**MUSHROOM
GROW KIT EASY**
Disponible en
plusieurs variétés.



**MUSHROOM
GROW KIT BASIC**



**MUSHROOM GROW KIT
MASTER**



SPORES DE CHAMPIGNONS
Disponible en plusieurs variétés.



**MUSHROOM
GROW KIT
READY-TO-GROW**
Disponible en
plusieurs variétés.



**SCLEROTIA
GROW KIT
READY-TO-GROW**
Disponible en
plusieurs variétés.

INNERVISIONS
**MUSHROOM
GROW KIT**

BASIC
FRANÇAIS

KIT DE CULTURE DE CHAMPIGNONS 'BASIC' - MANUEL

INTRODUCTION

Ce kit de culture vous fera découvrir les rudiments de la culture intérieure de champignons. Pendant ces quatre étapes, vous en apprendrez plus sur la méthode des gâteaux de farine de riz (PF TEK), avec quelques ajustements. Une fois que vous aurez maîtrisé ces techniques, vous pourrez en expérimenter d'autres. Sans vous en rendre compte, vous deviendrez un pro !

Si vous êtes débutant dans la culture de champignons, vous devriez en apprendre davantage au sujet du cycle de vie et des conditions de culture des champignons. Avant de débiter, gardez à disposition le chapitre sur 'le cycle de vie' et le chapitre 'stérilisation'. Vous pouvez les trouver à la fin de ce manuel.

CONTENU:

- 900 ml de vermiculite
- 220 g de farine de riz
- 4 boîtes de cultures (300 ml) avec filtre
- 2 sacs de croissance avec filtre à air
- 1 paire de gants stériles
- 1 masque
- 1 seringue (rempli de 10 ml de spores en suspension)
- 4 trombones



AUTRES ACCESSOIRES REQUIS:

- Un autocuiseur ou une casserole normale avec le couvercle adapté (plus d'explication dans l'étape 2)
- Ruban adhésif
- De l'alcool (ou autres désinfectants)
- Un briquet
- Une feuille d'aluminium
- Un vaporisateur
- Une épingle à nourrice ou un clou

ÉTAPE 1 - PRÉPARATION DES BOÎTES DE CULTURE

1. FAIRE DES TROUS

Utilisez l'épingle à nourrice pour faire 4 petits trous dans le couvercle de chaque boîte. Ces trous seront utilisés plus tard pour injecter les spores dans le substrat.



2. REMPLIR LES BOÎTES DE CULTURE

Mélangez 2/3 de la vermiculite (600 ml) avec 220 g de farine de riz (*- voyez les conseils à la fin du manuel). Ajoutez 300 ml d'eau et mélangez le tout minutieusement. Remplissez les boîtes de culture jusqu'à 1 cm du sommet. Essuyez les bords, nettoyez les boîtes puis remplissez-les



d'une couche de 0.5 à 0.75 cm de la vermiculite restante. Fermez le couvercle, mais gardez un côté légèrement ouvert pour éviter une trop forte pression. Si vous ne le faites pas, vous risquez de déformer les boîtes pendant la stérilisation.



KEEP ¼ SIDE OPEN

Enveloppez entièrement les boîtes dans une double couche de papier aluminium.

ÉTAPE 2 – STÉRILISATION DU SUBSTRAT

La prochaine étape est de placer les boîtes de culture dans un autocuiseur pour tuer les bactéries. Vous pouvez également utiliser une casserole normale avec le couvercle adapté. Cependant un autocuiseur est préférable car il garantit la destruction de toutes les bactéries - ce qui n'est pas toujours le cas quand on utilise une casserole ordinaire.

1. STÉRILISER

Remplissez l'autocuiseur avec quelques centimètre d'eau et placez les boîtes à l'intérieur; elles ne doivent pas être en contact direct avec le fond ou elles pourraient craquer (**). Les boîtes ne devront pas flotter non plus. Stérilisez-les pendant 60 minutes à 121°C. Pendant la stérilisation, la cuisson a besoin d'une pression constante. La stérilisation commence à partir du



moment où il y a un flux constant de vapeur d'eau s'échappant de la goupille de sécurité. Baissez le feu de la cuisinière lorsque la cocotte est arrivée à sa pression. Si vous utilisez une casserole ordinaire, augmentez le temps de cuisson à 90 minutes ou plus. Vous pourriez avoir à ajouter de l'eau au cours du processus à cause de la vaporisation.

2. REFROIDIR

Une fois stérilisées, les boîtes ont besoin de quelques heures pour refroidir. Ne soyez pas impatient - un substrat trop chaud peut tuer les spores. Quand les boîtes sont à température ambiante, elles peuvent être enlevées de la casserole. Fermez entièrement les couvercles mais ne retirez pas encore les feuilles d'aluminium. N'attendez pas trop longtemps avant la prochaine étape.

ÉTAPE 3 - L'INJECTION DES SPORES

Il est maintenant primordial de travailler proprement et stérilement. Un endroit bien adapté serait une salle de bain propre. Utilisez les gants et le masque fournis puis vaporisez la zone de travail avec un peu de désinfectant. Lorsque vous toucherez une partie non-stérile, essuyez vos mains avec de l'alcool avant de poursuivre.

1. CHAUFFER L'AIGUILLE

Agitez la seringue de spores pendant 5-10 secondes pour obtenir une meilleure fluidification. Enlevez le capuchon de protection et chauffez l'aiguille de la seringue jusqu'à ce qu'elle devienne rouge. Puis laissez-la refroidir pendant 15-20 secondes.



2. INJECTER

Retirez le papier aluminium et injectez un total de 2-3 ml de spores (par boîtes) dans les 4 trous que vous avez percé. Soyez conscient que cela est une étape cruciale dans le processus. Après l'injection, bouchez les trous avec du ruban adhésif.



3. INCUBATION

Placez les boîtes de culture dans un endroit chaud et noir (***). Une température de 20°C est acceptable, mais il est préférable d'augmenter la température à 28°C. Des températures plus basses peuvent ralentir la croissance. Une température de 15 °C et moins arrêtera la croissance du mycélium. Au bout de 2 à 4 semaines, tous les grains sont recouverts de mycélium blanc; il est temps de passer à la prochaine étape. Votre travail est terminé pour le moment. Les spores ont besoin de temps pour se développer en mycélium (****).



ÉTAPE 4 - LA CROISSANCE DU CHAMPIGNONS

Quand le substrat est recouvert par le mycélium blanc, la boîte à mycélium peut être exposée à la lumière et à l'air frais. La couche supérieure de la vermiculite servira maintenant de réservoir à eau. Cette couche doit être humide, mais ne doit pas être gorgée d'eau. Ne laissez jamais cette couche supérieure se dessécher. Tout comme la disponibilité de suffisance d'eau, l'humidité à l'intérieur du sachet est d'importance. Généralement, si vous remarquez de la condensation à l'intérieur du sac c'est que l'humidité est suffisante. Il est

difficile de donner des directives exactes sur l'apport d'eau que vous devriez ajouter. Cela demande de l'expérience et de l'intuition, mais c'est ce qui rend finalement la culture plaisante – expérimenter avec les paramètres de croissance pour atteindre des résultats optimaux.

1. ARROSAGE

Enlevez les couvercles et brumisez le sommet une fois (****). Mettez les boîtes de culture dans les sacs et humidifiez petit à petit l'intérieur. Pliez le haut du sac et fermez-le avec les trombones. Placez-le ensuite



dans un endroit chaud (20-25°C) à la lumière, mais pas au soleil ni sur un radiateur. La température aux alentours de 25°C permettra aux champignons de pousser plus vite. Vérifiez quotidiennement et brumisez la couche supérieure et à l'intérieur des sacs si nécessaire. Le premier champignon apparaîtra environ au bout de 14 jours et devrait être à maturité au bout de 7 jours.



2. PREMIÈRE RÉCOLTE

Les champignons n'apparaissent pas en une fois, mais en plusieurs récoltes. Cueillez-les, de préférence, quand l'hyménium (voile en dessous du chapeau) commence à se fendiller. Si vous attendez trop longtemps, les chapeaux s'ouvriront pour laisser tomber leurs spores. Cela donnera une couleur noire/violette aux champignons et à l'intérieur du sac. Ce n'est cependant qu'un problème esthétique. Cueillez tous les champignons en une fois (***) , sauf si un ou deux poussent plus rapidement. Il est préférable de laisser intacts les petits champignons qui se trouvent entre le substrat et le bord de la boîte.

3. RÉCOLTE SUIVANTE

Le substrat a besoin d'être ré-arrosé tout de suite après la récolte. Enlevez tous les champignons qui n'ont pas réussi à pousser correctement, mais essayez de garder le substrat intact pour ne pas amener des bactéries. Brumisez la couche supérieure de la vermiculite et l'intérieur des sachets une fois de plus et placez-y les boîtes de culture. Le cycle d'arrosage, de croissance et de récolte peut être répété jusqu'à ce que le substrat soit appauvri. Cela se produit souvent au bout de 3 récoltes ou davantage.

CONSEILS

(*) Vous pouvez aussi commencer au début par 1 ou 2 boîtes. Il sera ainsi plus facile de se familiariser avec la manière de cultiver, et on peut aussi apprendre de ses erreurs. Répartissez de façon homogène la vermiculite sèche avec la farine de riz et stockez le reste dans un endroit sec. La seringue de spore peut être gardée dans le sac ziplock (bien refermer le capuchon après usage).

(**) Si l'autocuiseur que vous utilisez n'est pas livré avec un support en métal, vous pouvez utiliser

un coaster (athermique). Ceci est aussi nécessaire si vous utilisez une casserole ordinaire.

(***) Une armoire au dessus du réfrigérateur serait un bon endroit pour mettre les boîtes de culture. La chaleur produite par l'appareil augmentera la température de quelques degrés. Des coussins chauffants peuvent aussi être utilisés, mais ne placez les boîtes jamais directement sur une source de chaleur, vous risqueriez de dessécher le substrat.

(****) Si le substrat est d'une autre couleur que blanc, il est probablement contaminé, et ne pourra pas être utilisé. N'ouvrez jamais de boîte contaminée, débarrassez-vous en.

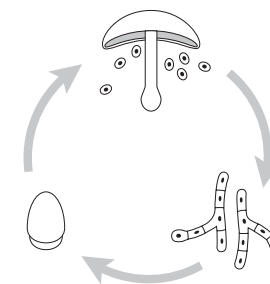
(*****) Avant de récolter, lavez-vous soigneusement les mains. Ouvrez le sachet et sortez la boîte. Cueillez les champignons en les prenant par la base de la tige, et en les tirant du substrat vers le haut tout en les faisant tourner sur eux-mêmes. Essayez de toucher le moins possible au substrat.

LE CYCLE DE VIE

Le cycle de vie du champignon est mieux compris lorsqu'il est comparé à celui d'une plante.

Les spores sont les graines, le mycélium souterrain est la plante et le champignon est le fruit. Le mycélium (blanc) se reproduit en formant des champignons. Quand les champignons sont à maturité ils produisent des spores. Ceux-ci tombent, germent et se développent de nouveau en mycélium, complétant ainsi le cycle de vie du champignon.

En injectant des spores en suspension dans un substrat (milieu de culture) de farine de riz et de vermiculite, on simule une partie de ce processus. Les spores se développeront en mycélium utilisant les nutriments présents dans la farine de riz. L'exposition à la lumière et à l'air frais en suite déclenchera la formation des champignons.



STÉRILISATION

Un environnement parfaitement stérile est crucial pour la formation du mycélium. Pour cette raison le substrat a toujours besoin d'être chauffé dans un autocuiseur afin de tuer toutes les bactéries avant utilisation. Après la stérilisation, un plan de travail propre et un environnement stérile sont très importants.



DÉCLIN DE RESPONSABILITÉ

Les produits Innervisions sont expédiés à condition qu'ils ne soient pas utilisés par des clients en conflit avec n'importe quelle loi applicable, dans n'importe quel pays. Innervisions n'accepte aucune responsabilité pour les personnes qui ne sont pas conformes aux lois locales ou internationales.

Pour plus d'informations sur nos produits et la Foire Aux Questions, aller sur:

www.innervisions.nl

Graphic design: DBXL.nl