Comment cultiver des champignons de Paris à la maison

Les champignons de Paris prospère dans un climat frais et humide, la température idéale pour leur croissance se situant entre 15 et 24 degrés Celsius et le taux d'humidité entre 85 et 95 %.
La réussite de la culture des champignons de Paris exige une attention méticuleuse à la lutte contre les maladies et les ravageurs. Une surveillance régulière et des pratiques d'hygiène rigoureuses, ainsi que l'utilisation de fongicides efficaces, sont essentielles pour prévenir et gérer les maladies et les parasites. Se lancer dans la culture du champignon de Paris nécessite des connaissances, des investissements, une infrastructure adéquate et un sens développé du détail.

Plantation et récolte

Les champignons de Paris sont généralement cultivés sur des substrats compostés, qui comprennent des matériaux tels que du fumier de cheval composté, de la paille, du gypse et d'autres composants organiques. Le processus de compostage crée un environnement favorable à la croissance des champignons en décomposant les composés

organiques complexes. Le processus de culture commence par l'obtention du blanc de champignon, qui est une culture de mycélium végétatif du champignon. Le blanc est ensuite mélangé au compost préparé pour lancer le processus de croissance. Les plateaux ou lits de culture sont remplis du mélange de compost et de blanc de champignon. Ces plateaux doivent être stérilisés ou pasteurisés afin d'éliminer les concurrents et les agents pathogènes potentiels. Le compost est étalé uniformément et compacté afin de créer un substrat solide pour la croissance des champignons.

Après avoir été remplis, les plateaux sont placés dans une pièce contrôlée où la température et l'humidité sont soigneusement régulées pendant la période d'incubation afin de favoriser la croissance du mycélium et la colonisation du compost. Une fois le compost entièrement colonisé par le mycélium, une couche de matériau d'emballage est appliquée pour stimuler la formation des champignons. La couche d'enveloppe fournit un environnement protecteur pour l'épinglage et la fructification des champignons. Les plateaux avec la couche d'enveloppe sont ensuite transférés dans une salle de fructification où les conditions environnementales sont appropriées. Ces conditions comprennent des niveaux de dioxyde de carbone plus bas, un échange d'air frais plus important et une humidité réduite.

Le maintien d’une ventilation et d’une température adéquates dans la salle de fructification favorise le développement des champignons.

Les champignons de Paris sont récoltés à différents stades en fonction de la demande et des préférences du marché. Les stades les plus courants sont le stade du bouton, où le champignon est petit et rond, et le stade de la coupe ouverte, où la coupe du champignon commence à s’ouvrir. La récolte s’effectue en tordant ou en coupant soigneusement les champignons à la base. Après la récolte, les champignons sont nettoyés, triés, emballés et conservés dans un environnement frais et bien ventilé afin de préserver leur fraîcheur.