# LA MÉTHODE ORGANIQUE DE CULTURE DES CHAMPIGNONS DE PARIS

Les champignons de Paris, scientifiquement connus sous le nom d'Agaricus bisporus, sont non seulement délicieux, mais aussi un ajout nutritif à votre menu culinaire. Pour cette méthode organique, un sac bloom de culture en terreau bio est utilisé. Ce sac spécialement conçu offre plus d'espace, réduit la chaleur, est facilement pliable, traité contre les UV et il est réutilisable, ce qui en fait un choix idéal pour la culture des champignons. Les champignons de Paris ont besoin d'un environnement riche en azote, et en suivant ce guide complet, vous créerez les conditions parfaites pour leur croissance. Que vous soyez un jardinier chevronné ou un débutant curieux, préparez-vous à découvrir les secrets de cultiver votre propre culture des champignons de Paris. Explorons le monde fascinant de la culture des champignons.

**Etapes à suivre:**

1. Commencez par préparer le substrat du champignon. Créez un mélange du lombricompost, du fumier de vache et du terre dans un espace bien ventilé. Sachez que ce mélange peut produire une forte odeur.

2. Une fois que le substrat est prêt, déplacez-le dans un endroit sombre. Surveillez continuellement la température et l'humidité du sol pour vous assurer qu'il reste dans la norme appropriée; Il ne doit pas devenir trop chaud ou trop sec.

3. Pulvérisez

abondamment le mélange de substrat avec de l’eau deux fois par jour pour
maintenir des niveaux d’humidité adéquats. Maintenez la température ambiante à
21 degrés Celsius (70 degrés Fahrenheit). Si la température descend en dessous,
envisagez d’utiliser un radiateur d’appoint pour maintenir l’environnement
idéal.

4. Versez
soigneusement le mélange de substrat préparé dans un sac, en laissant au moins
un pouce d’espace en haut pour la croissance des champignons.

5. Préparez quelques
feuilles de bananier en les coupant en petits morceaux. Les feuilles de
bananier sont choisies pour leur composition fibreuse, qui favorise le
développement des champignons comestibles.

6. Faites chauffer
le son de blé pendant environ 10 à 15 minutes pour le stériliser et le rendre
exempt de germes. Saupoudrez uniformément le son de blé chauffé sur le mélange
du substrat, puis mélangez-le soigneusement.

7. Étalez
uniformément le mycélium de champignon sur le mélange de compost et
mélangez-le pour créer une couche uniforme.

8. Continuez à pulvériser
le mélange de substrat avec de l’eau pour maintenir l’humidité. Lorsque toute
la surface est recouverte par du mycélium (le réseau fongique), réduisez la
température à environ 10 degrés Celsius (50 degrés Fahrenheit) pour favoriser
la croissance des premiers champignons.

9. Recouvrez le
mycélium d’une couche d’un pouce de terreau. Cette couche sert à

protéger le
mycélium délicat et à fournir des nutriments aux nouveaux champignons au fur et
à mesure de leur croissance.

10. Maintenez
l’arrosage quotidien pour s’assurer que la quantité d’humidité dans le mélange du
substrat reste consistante à travers tout le processus de croissance du
champignon.