

**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**

EASY
FRANÇAIS

KIT DE CULTURE DE CHAMPIGNONS 'EASY' - MANUEL

FR Ce kit de culture est basé sur une méthode de culture simple mais approuvée. Préparer une boîte de culture qui fournit plusieurs récoltes en trois étapes faciles. Demande un minimum d'attention une fois mis en place. Vous n'avez plus qu'à récolter les champignons et donner de l'eau à la boîte pour le prochain cycle.

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 votre disposition le chapitre sur le cycle de vie et le chapitre travailler propre. Vous pouvez les trouver à la fin de ce manuel.

CONTENU:

- 1 Mushbag contenant 425 g de seigle stérilisé
- 1 seringue (remplie de 5 ml de spores en suspension)
- 1 boîte de culture (1200 ml) avec filtre à air
- 1 sachet de culture avec filtre à air
- 200 ml de vermiculite
- 400 ml de perlite
- 1 compresse d'alcool
- 2 trombones
- 1 autocollant



AUTRES ACCESSOIRES REQUIS:

un briquet, une cuiller propre, des ciseaux propres

ÉTAPE 1 - L'INJECTION DES SPORES

ACCESSOIRES REQUIS: briquet



1. NETTOYER LA ZONE D'INJECTION

Lavez-vous les mains et utilisez la compresse d'alcool fournie afin de désinfecter la zone d'injection, puis n'y touchez plus.



2. CHAUFFER L'AIGUILLE

Agitez la seringue de spores pendant 5 à 10 secondes pour obtenir une meilleure fluidification. Enlevez le capuchon de pro-

tection et chauffez l'aiguille de la seringue jusqu'à ce qu'elle devienne rouge. Puis laissez-la refroidir pendant 15 à 20 secondes.



3. INJECTER LES SPORES

Insérez avec précaution l'aiguille à travers le caoutchouc et injectez le contenu de la seringue. Si le flux bloque, tirez alors doucement l'aiguille. Une fois terminé, recouvrez le trou avec l'autocollant.

4. INCUBATION

Placez le sac dans un endroit chaud et sombre (*- voyez les conseils à la fin du manuel). Une température de 20 °C est acceptable mais il est préférable de monter 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.

5. CROISSANCE

Après environ 7 jours, quand le mycélium commencera à pousser, et que le sac se gonflera un peu, séparez avec précaution les gros morceaux et secouez le sac doucement. Cela vous permettra d'accélérer la croissance du champignon. Veillez à ne pas endommager le filtre et à rassembler de nouveau tous les morceaux au fond du sac. Après 2 à 4 semaines, tous les grains sont recouverts par du 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 2 - PRÉPARATION DES BOÎTES DE CULTURE

AUTRES ACCESSOIRES REQUIS: une cuiller propre, des ciseaux propres

Quand tout le seigle sera recouvert par le mycélium, il sera temps de préparer la boîte de culture. Les champignons sont composés de plus de 90% d'eau. En appliquant une couche de perlite et en recouvrant le mycélium de vermiculite, nous obtenons une réserve d'eau pour les champignons. La couche de vermiculite aide aussi à maintenir un niveau d'humidité élevé à l'intérieur du sachet de culture.

1. CASSER LE GRAIN COLONISÉ

Prenez le Mushbag et secouez doucement les grains pour les séparer. Vous pourrez rencontrer quelques difficultés car le seigle s'est transformé en solides morceaux de mycélium. Avec précaution, pressez le sac pour casser ces morceaux afin d'obtenir des grains. Ceci est nécessaire pour remplir facilement la boîte de culture.



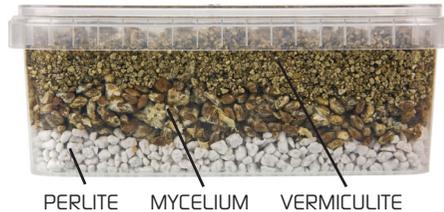
2. PRÉPARER LA VERMICULITE

Nettoyez une partie de table comme espace de travail. Prenez une cuillère propre et une paire de ciseaux propre. Avant de commencer, lavez-vous les mains avec du savon et séchez-les minutieusement à l'aide d'une serviette ou d'un essuie-tout. Ajoutez 50 ml

d'eau au sachet de vermiculite et refermez le sachet. Mélangez la vermiculite jusqu'à ce qu'elle soit complètement humide en pressant le sachet. Cela est plus facile quand le sachet contient peu d'air.

3. REMPLIR LE BOÎTE DE CULTURE

Il est maintenant important de travailler de manière propre et précise. Rincez l'intérieur de la boîte et le couvercle à l'eau courante. Videz le sachet de perlite dans la boîte de culture et secouez légèrement



la boîte pour obtenir une couche uniforme. Ouvrez le Mushbag avec la paire de ciseaux et remplissez la boîte d'une couche de mycélium (les grains du Mushbag). Évitez le contact avec les mains. De nouveau, secouez le bac légèrement pour que les grains se tassent et forment une couche uniforme. Avec la cuillère, recouvrez le mycélium avec la vermiculite. Mettez le couvercle sur la boîte de culture et placez-la dans un environnement chaud dans

l'obscurité, sous les mêmes conditions décrites précédemment (*).

Le mycélium a maintenant besoin de pénétrer la vermiculite. L'étape suivante aura lieu dans environ une semaine, quand tout le seigle sera recouvert par le mycélium et quand il deviendra visible à travers la vermiculite (environ 10 à 20%).

ÉTAPE 3 - LA CROISSANCE DES CHAMPIGNONS

Vous avez maintenant une boîte 'prêt-à-pousser' avec du substrat colonisé. Vous n'aurez pas à attendre longtemps avant de voir les premiers champignons sortir. Mais d'abord, nous devons donner de l'eau à la boîte de culture afin qu'il y ait suffisamment d'eau disponible pour la croissance des champignons.



1. DONNER DE L'EAU

Ouvrez prudemment un coin du couvercle de la boîte, ouvrez le robinet avec un faible débit et laissez la boîte se remplir. Veillez à ce que le substrat soit totalement submergé. Fermez le couvercle et laissez la boîte reposer pendant 12 heures.



2. LAISSER L'EXCÈS D'EAU S'ÉCOULER

Après 12 heures, ouvrez un coin du couvercle et laissez l'excès d'eau s'écouler.



3. LA CROISSANCE

Lavez-vous les mains, ouvrez le couvercle et placez la boîte à l'intérieur du sac de culture. Pliez le dessus du sachet et maintenez-le fermé avec les trombones. Ne jetez pas le couvercle, nettoyez-le et conservez-le, vous en aurez encore besoin. Mettez le kit de culture dans un endroit chaud (20 à 25 °C), à la lumière mais pas au soleil ou au-dessus d'un radiateur. Une température d'environ 25 °C permettra d'accélérer la croissance des champignons. Laissez le sac fermé et les premiers champignons apparaîtront dans



approximativement 14 jours. Ils seront à maturité environ 7 jours après.

4. 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.

5. RÉCOLTE SUIVANTE

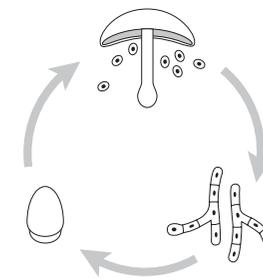
Immédiatement après la récolte, la boîte a besoin d'être ré-arrosée pour la prochaine récolte. Enlevez tous les champignons qui n'ont pas réussi à pousser correctement, mais essayez de garder le substrat intact pour ne pas amener de bactéries. Remettez le couvercle sur la boîte. Ajoutez-y de nouveau de l'eau et laissez-la s'écouler au bout de 12 heures. Mettez la boîte dans le sac et fermez-le. Le cycle d'arrosage, de croissance et de la récolte peut être répété jusqu'à ce que le substrat soit appauvri. Ça ne se produit la plupart du temps qu'après 3 récoltes ou plus, les meilleurs rendements se produisant en général à la seconde récolte.



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. Par injection de spores dans le Mushbag, nous simulons une partie de ce procédé. Les spores se développent en mycélium en utilisant les nutriments présents dans le seigle. L'exposition à la lumière et à l'air frais ensuite déclenchera la formation des champignons.



CONSEILS

(*) Une armoire au dessus du réfrigérateur serait un bon endroit pour mettre le Mushbag. La chaleur produite par l'appareil augmentera la température de quelques degrés.

Des coussins chauffants peuvent aussi être utilisés, mais ne placez jamais le Mushbag directement sur une source de chaleur, vous risqueriez de dessécher le substrat.

(**) Il est important que toutes les graines soient recouvertes de mycélium. Quelquefois, après quelques semaines de colonisation, la croissance du mycélium s'arrête. Il vous suffira alors de le casser délicatement et de secouer le sac. Le mycélium continuera ainsi son chemin.

(***) Si le Mushbag est contaminé, il ne pourra pas être sauvé. Il ne faut jamais ouvrir un Mushbag contaminé.

(****) Avant la récolte, lavez minutieusement vos mains avec du savon. 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.

TRAVAILLER PROPRE

Le mycélium est très sensible à la contamination, en particulier durant sa croissance. A l'intérieur du Mushbag, le mycélium croît parfaitement quand il est sous des conditions stériles. Une fois à maturité, il sera moins sensible aux contaminations. Cependant, afin de réduire les risques, il est important de toujours travailler proprement. Il est donc préférable de se laver les mains avec du savon avant chaque étape et de faire bien attention à suivre les instructions. 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 davantage d'informations sur nos produits et la Foire Aux Questions, visitez

www.innervisions.nl