

»Culture des champignons : Guide étape par étape«

»Culture des champignons: guide étape par étape«

La culture des champignons est un investissement potentiel générateur des revenus pour les agriculteurs étant donné la simplicité de la technologie utilisée dans la production.

Étant très nutritifs, indépendants du sol et des précipitations, les champignons poussent dans presque toutes les régions du pays grâce à la présence de bons abris, d'un approvisionnement en eau fiable et d'une température stable de 15 à 30 degrés centigrades.

Gestion des champignons

Tout d'abord, les champignons sont des fructifications sporulées des champignons qui constituent une excellente source de protéines, d'antioxydants et de vitamines potentielles.

Ils sont cultivés dans des structures permanentes de 10*17 pieds à une température inférieure à 25°C et avec un taux d'humidité supérieur à 75%.

Recouvrez le sol de polyéthylène et placez-y une couche des copeaux de bois imbibés d'eau, sans oublier de ne pas bloquer la lumière dans la pièce.

De même, utilisez un substrat traité, arrosez-le et, le quatrième jour, ajoutez du fumier de poule pour apporter les nutriments azotés nécessaires et laissez-le reposer pendant deux jours supplémentaires tout en l'arrosant continuellement. A ce stade, ajoutez de l'urée et de la mélasse au substrat, placez-le à l'ombre et retournez-le tous les jours sans ajouter de l'eau.

Ajoutez de l'engrais azoté, de la chaux pour équilibrer le pH et du gypse pour absorber l'eau. Amenez le substrat dans une salle stérile pendant 7 jours où il est traité à 65 degrés centigrades pour éviter toute contamination. Le substrat est alors prêt pour la culture à grande échelle et il est mis dans des sacs de conserve. Le substrat est alors prêt pour la culture à grande échelle et il est mis dans des sacs de conserve. Il est ensuite placé dans une salle de culture propre à une température de 23-28 degrés centigrades.

En outre, stérilisez les gants, mélangez les spores avec le substrat et emballez le mélange dans de petits sacs de conserve. Plantez les spores à un écartement de 9-12 pouces et après, épandez-les sur la surface du substrat pour accélérer la colonisation et prévenir la contamination, et placez les sachets colonisés dans le coin le plus sombre de la structure pendant l'incubation de 21 jours. Une fois que les

spores sont visibles, ajoutez 2 pouces de bonne terre sur les sachets de culture, ce que l'on appelle l'enveloppe, dont la préparation se fait à l'extérieur de la champignonnière.

Enlevez les pierres, pulvérisez du formol et couvrez avec du polyéthylène pendant 2 jours, puis appliquez une couche de 2 pouces de profondeur sur le mycélium. Lorsque le mycélium apparaît, introduisez de l'humidité dans la pièce et après 10-14 jours, les champignons sont récoltés.

Enfin, préparez le marché avant la récolte.