»La culture des pleurotes«

»La culture des pleurotes«

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

Les champignons étant une source importante de nutriments et un bon complément à tout régime alimentaire, les méthodes de culture sont la platte-bande basse, la méthode traditionnelle de la fosse et du sac, où le substrat est un matériau pour faire pousser les champignons et pour 100 kg de sciure de bois, on ajoute 7 kg de chaux et 35 kg de blé.

La gestion des champignons

Ajoutez du fumier de poules, mélangez et laissez reposer pendant 30 à 50 jours. Ensuite, retournez le matériau tous les 4 jours et humidifiez-le avec de l’eau pour un compostage correct. Remplissez le sac en plastique par du compost, compactez-le et faites-le passer par le tuyau en PVC et attachez-le avec un élastique.

De même, placez un morceau de coton dans l’ouverture, maintenez les sacs dans la section suivante et

stérilisez le substrat. A l’aide d’une bouteille en métal, remplissez-la de
sacs de substrat avec les ouvertures vers le haut, fixez le couvercle de la bouteille
et mettez le feu à la vapeur pendant 4 heures, puis laissez les sacs refroidir.
La fraie est cultivée sur des grains de sorgho stérilisés.

Mettez les échantillons de grains
dans les bouteilles à l’aide d’un distributeur, puis cassez les touffes à
l’intérieur à l’aide d’une tige de métal stérilisée et mettez ensuite 3-4
grains dans chaque sac de substrat. Remettez de l’ouate dans chaque ouverture
du sac pour l’incubation dans un endroit sombre, sec, ventilé et propre.

Continuez en plaçant les sacs
horizontalement ou verticalement pendant l’incubation pendant 46 semaines et
vérifiez les signes de contamination et après, déplacez les sacs dans la salle
de culture. Laissez la lumière et l’air circuler dans la pièce pour favoriser
la croissance et retirez le coton, les élastiques et le sac en PVC. Ouvrez le
sac et placez-le avec l’ouverture orientée vers l’extérieur, tandis que le
substrat doit rester humide et frais, et épandez de l’eau sur l’ouverture.

Enfin, il faut se prémunir contre
les ravageurs et les maladies et commencer à récolter 3-4 jours pendant 3 mois.