



Les Myciculteurs Low-Tech du Finistère !

Utilisation de votre kit prêt à pousser de Shiitakés Bio

Contenus dans une boîte et un sac **recyclables**, nos kits vous apporteront deux récoltes et un excellent intrant pour votre compost en fin de cycle !

À conserver deux semaines au frigo dans son sac, si vous ne souhaitez pas l'utiliser dans l'immédiat.

Sortez le ballot du sac, au dessus d'un évier et laissez le se vider de son eau. Posez le ensuite sur une surface grillagée propre (vos shiitakés pousseront sur toute les faces de votre ballot, même en dessous !).

Nous vous conseillons de cultiver vos champignons en intérieur (cuisine, garage, cave), à la lumière indirecte du soleil et entre 12 et 17°C.

Ne le laissez pas prêt d'un courant d'air, d'un radiateur ou au soleil. Cela le dessécherait ! Maintenez une humidité entre 80 et 90% et pulvérisez de l'eau dessus une à deux fois par jour si besoin.

À la suite de la première pousse, la surface de votre ballot va noircir et former une croûte.

Le mycélium se protège de l'air extérieur. C'est donc tout à fait normal !

Laissez votre ballot tranquille une à deux semaines à la suite de la première récolte. Immergez le ensuite une nuit et remettez le sur votre grille propre. La deuxième récolte sera moindre et ainsi de suite.

Vous trouverez les images ci-dessous vous indiquant les étapes de cueillettes. N'oubliez pas de couper le pied avec le substrat collé.

Vos shiitakés se conserveront environ dix jours au frigo. Vous pouvez aussi les faire sécher, les congeler ou en faire des conserves en bocaux.

Ces champignons se consomment **impérativement cuits**, 15 à 20 min à feu vif. Une coloration et une surface grillée en fin de cuisson indiquent une bonne cuisson.

Après deux trois mois de culture, vous pourrez mettre votre ballot au compost.

Nous ne garantissons pas les quantités de production indiquées. Elles dépendront de l'environnement que vous avez choisi pour vos cultures (propreté, température, absence de courant d'air...) et du soin que vous lui apporterez (bonne humidité, irrigation...).



Nous vous souhaitons une agréable culture !

