

Breizh Bell



Producteurs de champignons bio Autonomie énergétique/alimentaire

Notice d'utilisation de notre chambre de culture et de nos produits

Nous vous recommandons de lire les notices d'utilisation et de sécurité des équipements fournis avant d'utiliser de notre chambre de culture.
En cas d'utilisation de notre kit par un/des enfant(s), la présence d'un adulte est obligatoire (utilisation de couteau/circuit électrique).

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Le choix de la variété de champignons

Étape 2 - Kit de culture - Branchement électrique

Étape 3 - Pleurotes - Phase primordia

Étape 4 - Pleurotes - Cueillette

Étape 5 - Pleurotes - Nettoyage

Étape 6 - Shiitakés - Primordia

Étape 7 - Shiitakés - Cueillette



Étape 8 - Shiitakés - Nettoyage du pain, des champignons et Commentaires

Introduction

Comment utiliser le kit de culture ?

Nous présenterons dans ce tutoriel les points pour une utilisation régulière du kit de culture.

Les points abordés :

- Le choix de la variété de champignons
- Le fonctionnement du brumisateur, des ventilateurs, de la lumière et de l'hygromètre.
- Comment cueillir vos champignons ?
- Cuisiner les champignons
- Comment assurer la bonne santé de votre pain de culture ?

Matériaux

[Kit de culture pour champignon](#)

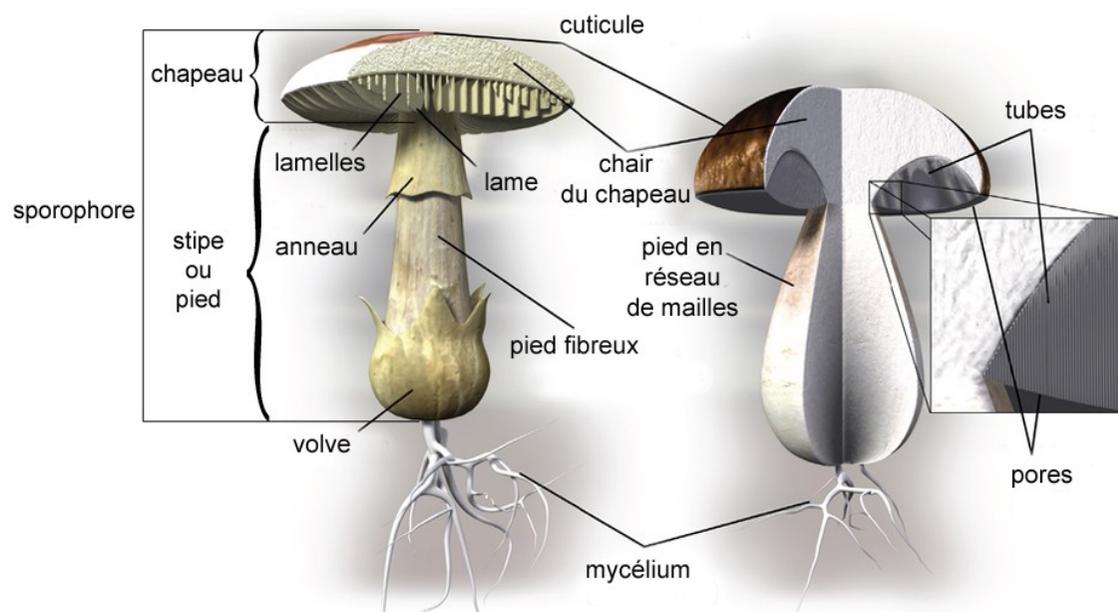
→ Tapis chauffant bientôt disponible sur notre site

Pain de culture, variété au choix sur notre site internet : www.breizhbell.bzh

Outils

Fourchette, couteau, sécateur

Alcool 70°C ou vinaigre blanc 14 %



Glossaire

Substrat = Composition du pain de champignons, c'est sa nourriture

Étape 1 - Le choix de la variété de champignons

Des pleurotes, des shiitakés, il est possible de faire pousser toutes les variétés avec le kit de culture !

Une fois votre kit de culture de prêt, vous pouvez insérer votre Pain de culture.

De nombreux tutoriels sont en cours de réalisation, afin de vous permettre de réaliser votre propre pain !

La culture des champignons se divise en plusieurs phases :



- Phase primordia
- Phase cueillette
- Phase Nettoyage



Étape 2 - Kit de culture - Branchement électrique

Le montage électrique se réalise selon le schéma qui suit. Voici des détails sur les éléments électroniques de gauche à droite :

- Ventilateur, extrait l'air filtré pour l'envoyer dans le brumisateur. Il fonctionne en continu et se branche sur une prise secteur.
- Brumisateur à ultrasons, posé sur son flotteur dans l'eau, il génère de la brume. Il fonctionne par intermittence à raison de 15min de brumisation, puis 45 min de pause, le cycle se répète. Il se branche sur un programmeur.
- La lumière se branche sur un programmeur. Elle s'allume 12 heures, puis s'éteint 12h, le cycle se répète.
- Le tapis chauffant (bientôt disponible) se branche sur le thermostat. La sonde du thermostat s'insère dans le pain.

En fonction de la température de consigne et de la température du pain, le tapis chauffant se mettra ou non en route. Le thermostat se branche sur une prise secteur.



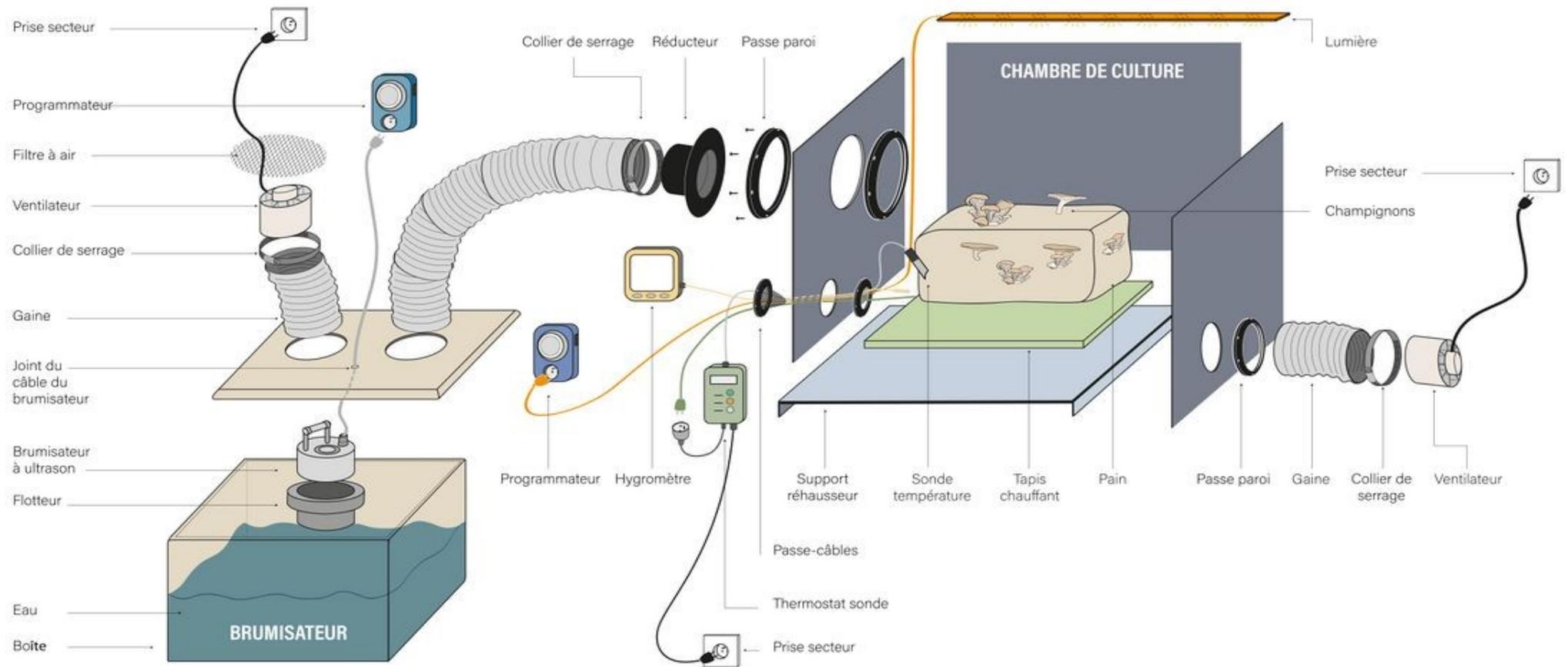


Schéma de notre chambre de culture et branchements électriques

Certains éléments du kit ont un fonctionnement séquentiel. Le programmeur est un appareil permettant d'automatiser votre production.



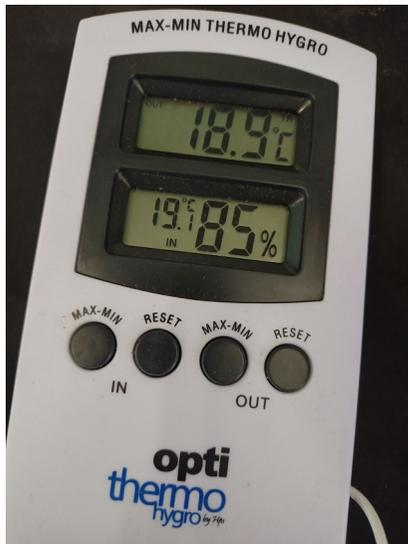
Sur le cadran, les 24 nombres représentent les heures d'une journée.

Chaque heure est divisé en 4 (en noir). En actionnant ou non , le plastique, le programmeur s'allume ou s'éteint. Il est ainsi possible de l'activer ou non pendant chaque quart d'heure de la journée.

Le brumisateur s'actionne un quart d'heure toutes les heures.

On activera donc un cadran noir sur quatre. De manière analogue, la lumière s'actionne 12 heures de suite sur toute une journée.

On actionnera donc la moitié des cadrans noirs.



L'hygromètre, à gauche, permet de mesurer la température et l'humidité dans la chambre de culture.

Une température moyenne de 20 degrés vous permettra de cultiver la majorité des champignons.

Le thermostat, à droite, sera bientôt disponible sur notre site internet (lien ci dessous).

Une notice d'utilisation accompagnera le produit.



6 Propriété exclusive de la SAS Breizh Bell, SIRET 887805117 00017



La sonde du thermostat se positionne dans le pain.

Des informations supplémentaires sur la culture des champignons sont disponibles sur notre site internet : www.breizh-bell.bzh

Étape 3 - Pleurotes - phase primordia



Un primordium (au pluriel primordia) est le premier stade, invisible à l'œil nu, de la pousse d'un champignon.

C'est l'agglomération de plusieurs filaments, appelés hyphes, qui permet ce miracle !

Le développement d'un primordium aboutit à la formation d'une sclérote.
Celle-ci est aussi appelée bouton dans le jargon mycologique.



La première montre le stade de sclérote. Les deux dernières images montrent plusieurs carpophores : dernier stade de pousse.



Étape 4 - Pleurotes - Cueillette

Les photos ci-contre montrent le stade où les pleurotes peuvent être cueillis.

Au cours de sa croissance, le chapeau va progressivement se relever, jusqu'à devenir verticale.

Les pleurotes libèrent leurs spores.

Les pleurotes sont prêts à être cueillis lorsque le chapeau est horizontal.



Comment cueillir des pleurotes ?

- Lavez-vous soigneusement les mains et les bras au savon.
- Prenez la grappe de pleurotes par son pied avec votre main.
- Tirez la grappe vers vous afin de récupérer un peu de substrat.
 - Enlevez la partie blanche du substrat avec une fourchette propre. Sinon le substrat va moisir. Voir l'étape suivante pour plus de détails.
- Coupez le pied de votre grappe de pleurotes pour enlever le substrat non-comestible.



Vos pleurotes sont prêts ! Ils peuvent être consommés immédiatement ou conservés au réfrigérateur.

Cuisiner les pleurotes ?

Coupez la base du pleurote avec un ciseau. Le substrat n'est pas comestible.

Les pleurotes frais ne se lavent pas à l'eau. Ils peuvent être consommés directement.

Vous trouverez toutes nos idées de recettes sur notre site internet !



Étape 5 - Pleurotes - nettoyage

Comment nettoyer votre pain de culture ?

Après avoir récolté vos pleurotes, il est nécessaire d'enlever le substrat restant sur le pain : Prenez une fourchette et enlever une partie du mycélium (comme indiqué sur ces images)



Lors de la fructification de votre pain de pleurotes, de nombreux problèmes peuvent survenir. Le nettoyage du pain permet d'améliorer sa durée de vie. Les problèmes suivants peuvent apparaître :

- Pleurotes trop secs-> augmenter l'arrosage
- Pleurotes trop humides -> diminuer l'arrosage
- Pleurotes allongés -> manque de dioxygène, besoin d'une meilleure ventilation
- Pleurotes en forme de boule (comme un hérisson) -> manque de lumière, augmenter la luminosité

Ces éléments doivent être retirés du pain avec une fourchette.

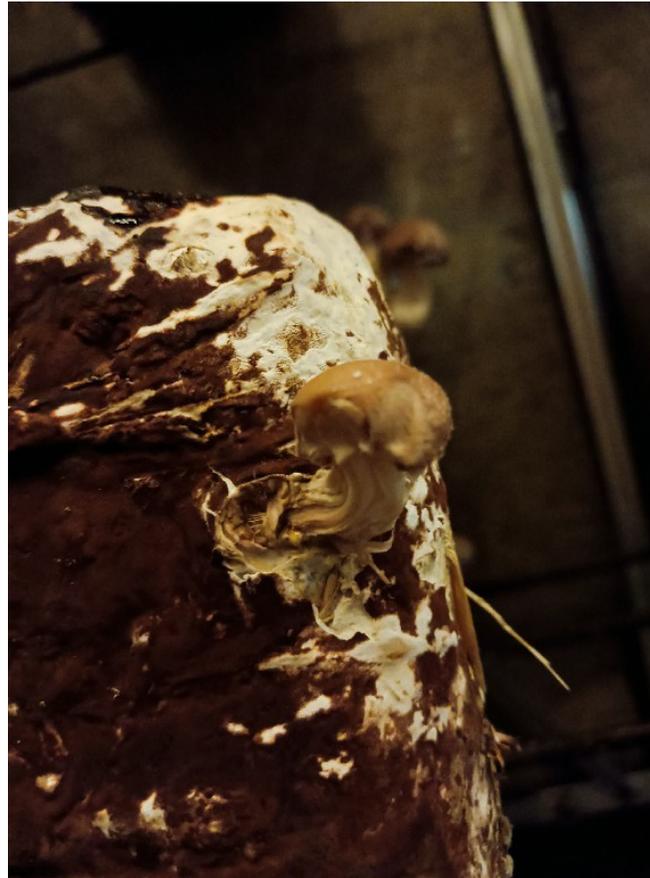


Étape 6 - Shiitakés - Primordia

Un primordium (au pluriel primordia) est le premier stade, invisible à l'œil nu, de la pousse d'un champignon. C'est l'agglomération de plusieurs filaments, appelés hyphes, qui permet ce miracle !

Le développement d'un primordium aboutit à la formation d'une sclérote. Celle-ci est aussi appelée bouton dans le jargon mycologique.

Les deux premières images montrent le stade de sclérote. La dernière image montre le stade carpophore : dernier stade de pousse.



Étape 7 - Shiitakés - Cueillette

Les deux premières photos ci-contre montrent le stade où les shiitakés peuvent être cueillis. Au cours de sa croissance, le chapeau va progressivement s'ouvrir et se relever, jusqu'à devenir verticale. Les shiitakés libèrent leurs spores.

Les shiitakés sont prêts à être cueillis lorsque les lamelles sont visibles.

Comment cueillir des shiitakés ?

- Lavez-vous soigneusement les mains et les bras au savon
- Prenez le shiitaké par son pied avec votre main
- Tirez le shiitaké de façon à retirer une partie du substrat. S'il reste une petite partie du substrat, elle doit être enlevée avec un couteau propre.
- Enlevez la partie blanche du substrat avec un couteau propre. Sinon le substrat va moisir.
- Coupez le pied de votre shiitaké pour enlever le substrat non-comestible et enlevez le substrat du champignon si un morceau est collé sur le chapeau.



Étape 8 - Shiitakés - Nettoyage du pain et du champignon

Comment nettoyer votre pain ?

Après avoir récolté vos shiitakés, il est nécessaire d'enlever le substrat restant sur le pain :

Prenez un couteau et enlever une partie du mycélium

Comment cuisiner les shiitakés ?

Coupez la base du shiitaké avec un ciseau. Le substrat n'est pas comestible.

Les shiitakés frais ne se lavent pas à l'eau.

Ne pas consommer les shiitakés frais, ils vont provoquer une réaction immunitaire. Les shiitakés doivent impérativement être cuits à feu vif pendant 15min minimum à 20min.

Pour garantir la bonne cuisson des shiitakés, le plus simple est de les cuire avec des oignons.

Vous trouverez le plein d'idées de recettes sur notre site internet !

Comment nettoyer votre pain de culture ?

Lors de la fructification de votre pain de shiitaké, de nombreux problèmes peuvent survenir. Le nettoyage du pain permet d'améliorer sa durée de vie.

Les problèmes suivants peuvent apparaître :

- Shiitaké trop sec -> augmenter l'humidité
- Shiitaké trop humide -> diminuer l'humidité
- Shiitaké allongé -> manque d'oxygène, vérifier une probable obstruction de votre ventilation

Ces éléments doivent être retirés du pain avec une coupure nette au couteau.

Nous vous souhaitons d'agréables cueillettes !

