

## *Pleurotus Ostreatus,* le pleurote en huître

### Description

Chapeau : 5-20cms de diamètre

Exhalaison : sucrée, riche et plaisante - anisée voire amande

Famille : **Pleurotaceae**

Nom scientifique : *Pleurotus ostreatus*

Caractéristique du mycélium: cotonneux, blanc, teintes jaunes/orangées à maturité

Culture sur agar : OMYA ou DFA, MYPA ou PDYA

Substrat de colonisation : grains et sciure conseillés

pour inoculation sur souches/rondins

Substrat de fruitaison : paille ou sciure de feuillus pasteurisée, déchets agricoles: chapitre substrat

Récolte potentielle: environ 75 à 200 %



### Paramètres de culture

*Incubation:*

Température: 24°C

Taux d'humidité : 85-95 %

Durée : 12 à 21 jours

CO<sub>2</sub> : 5000-20000 ppm

Echange d'air frais : 1 par heure

Lumière requise: non

*Formation des primordia:*

Température: 10 à 15,6°C

Taux d'humidité: 95-100 %

Durée: 3 à 5 jours

CO<sub>2</sub> : < 1000 ppm

Echanges d'air frais : 4 à 8 par heure

Lumière requise : 1000 à 2000 lux

*Fruitaison:*

Température : 10 à 21°C

Taux d'humidité : 85-90 %

Durée: entre 4 et 7 jours

CO<sub>2</sub> : <1000 ppm

Echange d'air frais : 4 à 8 par heure

Lumière requise : 1000-2000 lux

Récolte : trois à quatre pousses espacées de 7 à 14 jours sur 45 à 60 jours