

La culture des champignons: Guide étape par étape

La culture des champignons est l'un des types d'agriculture les plus rentables et les moins coûteux. Les champignons sont une excellente source de protéines, d'antioxydants et de vitamines essentielles et sont très nutritifs.

Les champignons peuvent pousser dans toutes les régions du pays. Vous aurez besoin d'une structure permanente pour créer un bon environnement pour les champignons. Ils ont besoin de l'humidité et d'une protection contre les intempéries. Les champignons sont indépendants des précipitations.

Structure des champignons

Utilisez des matériaux disponibles localement, tels que du bois et de la boue, pour maintenir l'humidité. Construisez une structure de 10 x 17 pieds car la température doit être inférieure à 25 °C et le taux d'humidité doit être de 75%.

Pour les structures en tôle, vous pouvez atteindre cette condition en tapissant le plafond des polyéthylènes pour contrôler la chaleur. Tapissez le sol de la polyéthylène et recouvrez-le d'une couche de copeaux de bois imbibés d'eau. Couvrez les fenêtres

avec de la toile
moustiquaire pour que l'air circule et qu'aucun insecte n'y
pénètre. Ne bloquez
pas toute la lumière.

Préparation du substrat

Pour faire pousser des
champignons, il faut un substrat agronomiquement traité.
Utilisez du blé, de la
balle du riz, des feuilles du bananier sèches, des noix
moulues, des déchets des
haricots ou de café et préparez le substrat pendant cinq
semaines avant de
faire pousser les champignons.

Arrosez régulièrement le substrat
et, le quatrième jour, ajoutez du fumier de poule pour
apporter les nutriments
azotés nécessaires. Laissez reposer pendant 2 jours et
continuez à arroser.
Ajoutez de l'urée pour augmenter la teneur en azote du
substrat. Placez le
substrat dans un endroit ombragé pour qu'il commence à se
décomposer.

Les semences de champignons

Pendant l'incubation, placez les
sacs en toile dans le coin le plus sombre de la structure, à
l'abri du soleil,
pendant environ 21 jours. Une fois que blanc
de mycélium est visible, ajoutez environ 2
pouces de bonne terre sur le sac de culture.

Si le champignon présente des
taches, il peut s'agir d'une infection fongique ou virale.
Aspergez un peu de blanc

de mycélium sur la surface du substrat afin d'éviter toute contamination.

Récoltez les champignons pendant un mois et demi. Après la récolte, nettoyez la structure et désinfectez-la.