

## La culture des shiitakes à domicile

### Les kits

Contrairement à la culture des pleurotes, le substrat ne doit être recouvert avec du plastic. Par contre on commence à enlever tout emballage.

On obtient un bloc sec, dur et brun. Le cube est du miscanthus ensemencé et le processus de production est entièrement biologique.

Le mycélium du shiitake est très fort en poussant lentement.

Le bloc sec reste désormais inactivé, il n'y a aucune formation des pousses

### Activation du substrat

1. Humification dans un récipient assez grand par trempage. Utilisez un contrepoids pour que le bloc sec reste sous l'eau et ne revienne à la surface. (P.ex. avec un seau rempli d'eau)

2. L'absorption dure environ 8 à 10 heures, puis laisser égoutter.

### L'emplacement

Un lieu peu éclairé est suffisant. Par exemple un garage, une cabane de jardin, ...

En plus de la lumière le paquet a besoin d'air, mais pas de courants d'air. Ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil, ne pas le placer dans une véranda ou une serre.

La température optimale est minimum 12°, l'été quand il fait plus chaud les shiitakes poussent plus vite et sont plus légers.

### Humification intermédiaire

Par temps très sec vous pouvez arroser le bloc avec un pulvérisateur à gâchette. Vous pouvez également mettre le substrat dehors quelques jours par temps de pluie.

Après quelques semaines les premiers shiitakes se forment et peuvent obtenir un diamètre de 8 cm.

### La récolte des shiitakes

Évitez de dédommager le bloc.

Effectuez un mouvement tournant pour enlever les pousses.

### Temps de production

Le bloc produit environ une quinzaine de jours, ensuite le substrat se repose environ une autre quinzaine. Le processus continue à générer de l'énergie pour la phase suivante.

À condition d'avoir assez d'humification la deuxième récolte se forme automatiquement.

Après quelques mois, si le bloc est devenu trop sec, une activation par trempage est nécessaire.

Après 7 mois (voir un an) la formation des pousses se termine définitivement.

### Remarques

- Le shiitake forme des spores, il est préférable de récolter les champignons une fois qu'ils ont un diamètre d'environ 8 cm.
- Aucun danger de formation d'autres champignons sur le substrat.
- Le shiitake récolté assez jeune se conserve jusqu'à 4 semaines au frigo.
- En temps d'absence laisser le bloc à sec et recommence l'humification en revenant.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et bon appétit !

Visitez [www.pleurico.be](http://www.pleurico.be) pour photos et plus d'informations.