

# Les champignons bruns de Paris

## Etape 1 : préparation du kit

Le kit est composé d'une caisse, d'une couche de compost ensemencée de mycélium ainsi que d'un sachet de terreau de gobetage pour recouvrir le mycélium.

Pour commencer, mettez le sachet de terre de gobetage de côté (hors de la caisse). Laissez la caisse pendant 3 jours un peu ouverte afin que le compost ensemencé puisse encore se développer un petit peu. Pour que cette étape soit réussie, placez la caisse dans un endroit où la température se trouve entre 20 et 25°C dans une véranda ou autre pièce de votre maison.

## Etape 2 : humidification

Après ces 3 jours, percez avec un couteau le sachet de terre de gobetage (faites entre 5 et 6 trous au dessus et au dessous du sachet).

Mettez le sachet dans 1/2 litre d'eau pendant 30 minutes. Enfin, sortez le sachet de l'eau et laissez égoutter pendant une demi heure.

## Etape 3 : mise en place du kit

Sortir la terre de gobetage du sachet et recouvrir le compost mycélium avec celle ci.

Mettez le couvercle sur la caisse, mais de travers pour qu'elle soit bien aérée. Sinon, placez des cures dents aux 4 coins afin de poser le couvercle dessus et ainsi, que la caisse ne soit pas complètement fermée.

Placez à nouveau votre kit dans un endroit où la température se trouve entre 20 et 25°C durant 6 à 9 jours (véranda ou autre pièce de votre maison).

Contrôlez régulièrement si le mycélium commence à pousser dans la terre de gobetage.

## Etape 4 : le développement des champignons

Quand le mycélium arrive à la surface de la terre de gobetage placez la caisse dans un endroit plus frais (entre 13 et 18°C), veillez à ce que la caisse soit à l'abri du vent pour que la terre ne sèche pas (l'idéal est de placer la caisse dans une cave)

Nous vous conseillons d'humidifier la caisse une fois par jour avec un petit vaporisateur, attention à ne pas non plus tremper la terre.

Au bout de quelques semaines, vous allez apercevoir les premiers petits champignons, ne les touchez pas, ils sont encore fragiles. Attendez encore une semaine pour pouvoir les récolter.

## Etape 5 : la récolte des champignons

Prenez doucement un champignon avec la chapeau entre les 2 doigts et bougez-le un peu. Tournez délicatement le champignon et sortez le de terre. Veillez à ne pas tirer trop fortement sur le champignon, vous risquez d'abîmer la terre de gobetage pour la deuxième volée.

Si la terre commence à sécher, vous pouvez arroser doucement.

La première récolte dure environ 5 jours.

Passé ces 5 jours, arrosez avec 1/2 litre d'eau.

## Un peu d'histoire...

Le champignon de Paris est cultivé en couche depuis deux siècles en France. Il aurait été vu pour la première fois à Versailles à l'époque de Louis XIV puis sa culture se développa dans les catacombes de Paris sous Napoléon 1er. Lorsque les projets de métro commencèrent, les champignons furent déplacés en Anjou à Saumur.

## Le saviez-vous ?

Les champignons de Paris n'ont pas besoin d'être épluchés, il suffit de couper les pieds et de les rincer à l'eau voire de les brosser délicatement avec une brosse à champignon.

**La culture des champignons se déroule entièrement dans la boîte d'origine.**