

# Mission #6 : Des pleurotes maison

## Cultiver des pleurotes et les déguster !

Les champignons sont de véritables magiciens de la nature, capables de transformer les déchets celluloseux comme la paille et le bois en délicieux aliments riches en nutriments et en eau. Malgré leur potentiel nutritif et leur saveur exquise, la consommation de certains types de champignons demeure peu accessible financièrement pour de nombreuses personnes. Et pourtant, ce frein pourrait être levé en réalisant sa propre culture de champignons ! Prêts à plonger dans l'univers fascinant des champignons ?

### Implication



### Complexité



**Adapté pour** Entreprises, étudiants, particuliers, écoles

### Pré-requis

Disposer d'un endroit visible et de faible luminosité (pas de lumière directe) comme une salle de bain ou une cave

### Budget

Le coût financier correspond à l'achat de mycélium en grains et de pellets de paille et à la fabrication de modules. Il est estimé à moins de 15€ et sera à la charge des participants.

### Mission

Expérimentez la culture de pleurotes maison. À partir d'un mélange de mycélium en grains et de pellets de paille, et après une phase d'incubation d'un mois, vous obtiendrez un pain de mycélium complètement blanc, prêt à fructifier. Ce dernier devra être placé dans un environnement visible, aéré et avec une faible luminosité (pas de lumière directe) comme une salle de bain ou une cave. Il n'y a plus qu'à attendre et observer les pleurotes grandir... avant de les déguster ! Un partenariat avec des entreprises permettra aux participants d'acheter à moindre coût du mycélium en grains et des pellets de paille.

### Objectifs

Tout le monde est capable de réaliser sa propre culture de champignons ! En plus d'apporter un plaisir gustatif et de nouvelles pratiques culinaires, cette culture offre l'opportunité de se reconnecter avec le vivant, même en plein cœur de la ville. Ce défi vise à démocratiser la culture de pleurotes en évaluant son efficacité et son potentiel de répliquabilité chez tout un chacun.

### Données récoltées

- techniques : efficacité de la culture de pleurotes
- économiques : gain financier
- d'usage : ergonomie, temps de maintenance
- psychologiques : rapport au vivant, à la nature

Ces données seront récoltées grâce à un protocole que les participants s'engagent à suivre avec assiduité.

## Déroulé

15 mars - 15 avril 2024

### CANDIDATURE À LA MISSION

Suivez ce [lien](#) pour remplir le formulaire de candidature. La sélection se fera principalement sur la motivation et la disponibilité des candidats.

16 avril - 31 mai 2024

### SÉLECTION DES PARTICIPANTS

Le jury dévoile les participant(e)s sélectionné(e)s pour participer à la mission ! Sur un même territoire, vous êtes mis en relation via un canal de discussion mis en place par l'association.

1er juin - 31 août 2024

### PRÉPARATION DES PARTICIPANTS

Sur base de plans fournis, les participants fabriquent les contenants qui hébergeront les pains de mycélium pour être prêts à débiter l'expérience le 1er septembre. Le canal de discussion permet aux participants d'échanger, de s'entraider et de partager leurs astuces.

1er septembre - 31 octobre 2024

### EXPÉRIMENTATION (2 MOIS)

En début d'expérience, les participants reçoivent par la poste les pellets de pailles et le mycélium en grain. Ces derniers préparent leur pain de mycélium dans un environnement sain (type cuisine) puis le place pendant un mois à l'abri de la lumière, à une température d'environ 20 °C. À ce stade, le pain est prêt à fructifier !

Au quotidien, il faut penser à le pulvériser d'eau minimum 3 fois par jour (il ne faut pas qu'il devienne sec). Pendant 1 mois, pour pourrez récolter les pleurotes et expérimenter leur consommation en élaborant des recettes créatives.

Durant tout le déroulé de l'expérimentation, les participants suivent le protocole fourni et s'engagent à répondre aux divers questionnaires nous permettant de recueillir un panel de données fiables.