



ETAPE 1

- Placer le kit de culture dans une pièce fraîche, cave, grange, cellier (à une température de 15° à 20°).
- Penser à mettre le film sur les abords du carton.
- Mélanger la terre avec ¼ de Litre d'eau. Puis, étaler-la sur la « paille » en faisant des sortes de petites boules pour oxygéner la matière. (⚠ ne surtout pas tasser).



ETAPE 2

- Laisser incuber pendant 7 jours.
- Arroser (1 bon verre d'eau/15cl, 1 à 2 fois par jour). Surveiller que la terre ne dessèche pas, **mais** trop arroser risque de pourrir le compost.
- Au bout d'une dizaine de jours (suivant la température ambiante), formation de minuscules champignons.



ETAPE 3

- Arrêter d'arroser durant 3 à 4 jours. Quand ils arrivent à une taille de 1cm, reprendre l'arrosage (15cl, 1 à 2 fois par jour).
- Maintenir une ambiance humide (si vous avez des tâches marron c'est que vous avez trop arrosé, arrêter alors durant 2 à 3 jours).
- Les champignons se développent, continuer à arroser sans abus.

ETAPE 4

- Récolter les champignons entre 3 à 6 cm de diamètre en arrachant le pied de sorte qu'il ne reste aucun résidu sur la terre.
- Arroser durant une semaine et reprendre l'étape 2.
- Quelques jours plus tard, de nouveaux champignons apparaissent.
- Dans de bonnes conditions, si la culture est bien menée on peut faire 3 récoltes.



ETAPE 5

- A l'issue, mettre le tout au compost ainsi que le film qui est biodégradable.