KIT DE CULTURE DE CHAMPIGNONS · PSILOCYBE CUBENSIS

CAMBODIAN

Votre guide de culture pas à pas : de l'ouverture de la boîte à votre première récolte – et les vagues suivantes.



NIVEAU DE CULTURE	TEMPÉRATURE	PREMIERS PINS	DANS LA BOÎTE
2 sur 5 · adapté aux débutants	**22–26 °C**	**1–3 semaines**	**Kit, sac filtrant, 2 trombones**

1 Préparez un espace propre

À faire : Jusqu'au démarrage, conservez le kit au réfrigérateur (2–4 °C) et commencez dès que possible : c'est un produit vivant. Nettoyez la table ou l'étagère où votre kit sera posé. Lavez-vous les mains jusqu'aux coudes et portez des gants si vous en avez. Veillez à ce que la pièce soit rangée et sans poussière.

Pourquoi : Les moisissures et les bactéries sont le plus grand risque pour toute culture. Un départ propre protège le mycélium.

2 Faites tremper le kit (choc thermique)

À faire : Retirez délicatement le couvercle et remplissez le bac d'eau froide et propre (distillée, ou bouillie puis refroidie). Refermez le couvercle et placez le kit au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures. Ouvrez-le ensuite et videz toute l'eau.

Pourquoi : Le trempage réhydrate le mycélium, comme une averse dans la nature. Le choc thermique lui indique qu'il est temps de former des pins : les bébés champignons.

3 Créez un environnement humide

À faire : Placez le kit dans le sac filtrant et vaporisez les parois intérieures du sac avec un vaporisateur d'eau propre. Repliez le haut en gardant un peu d'air à l'intérieur et fermez-le avec les deux trombones. N'ouvrez le sac pour vaporiser à nouveau que lorsque les parois semblent sèches.

Pourquoi : Les champignons ont besoin d'une forte humidité. Trop sec, ils stagnent ; trop humide, les moisissures ont leur chance.

4 Gardez-le au chaud, en lumière indirecte

À faire : Maintenez la température entre 22 et 26 °C. Vous utilisez un tapis chauffant ? Ne laissez jamais le kit le toucher directement. Donnez au kit environ 12 heures de lumière indirecte par jour : la lumière du jour est idéale, mais pas de soleil direct.

Pourquoi : Cambodian, comme tout cubensis, pousse mieux au chaud, dans des conditions stables et en lumière indirecte.

5 Regardez-le pousser

À faire : En 1 à 3 semaines, de petits pins (bébés champignons) apparaissent. Une fois lancés, ils poussent vite et sont généralement prêts en quelques jours : jetez-y un œil chaque jour.

Pourquoi : Un mycélium sain est d'un blanc éclatant et s'étend de façon homogène. De minuscules bosses blanches ou brunâtres sont des pins : vos premiers champignons. Notre producteur décrit Cambodian comme bien adapté aux cultivateurs moins expérimentés : gardez-le au chaud et au calme.

Réservé aux 18 ans et plus · La législation sur les kits de culture varie selon les pays : vérifiez les règles là où vous vivez.

6 Récoltez la première vague

À faire : Récoltez lorsque le fin voile sous les chapeaux commence à se déchirer. Coupez chaque champignon à la base avec un couteau propre et bien aiguisé, et retirez tous les morceaux de pied du substrat. Vous pouvez aussi les détacher délicatement en les tournant, mais cela perturbe un peu plus le mycélium.

Pourquoi : Les restes de pied peuvent pourrir et provoquer une contamination. Une teinte bleue à l'endroit de la coupe est normale : c'est simplement de l'oxydation.

7 Recommencez pour la vague suivante

À faire : Après la récolte, répétez les étapes 1 à 6 : nettoyer, tremper, égoutter, mettre en sac, vaporiser et attendre. Beaucoup de kits donnent deux à quatre vagues, chacune généralement un peu plus petite que la précédente.

Pourquoi : Réhydrater après chaque vague permet au mycélium d'utiliser les nutriments restants, jusqu'à épuisement. Les vagues suivantes ne sont pas garanties.

8 Profitez-en, et racontez-nous

À faire : Félicitations pour votre culture de Cambodian ! Envoyez-nous une photo sur WhatsApp – nous adorons les voir – et si vous avez aimé votre kit, un avis nous aide à toucher plus de cultivateurs.

Pourquoi : Vous voulez sécher votre récolte ou vérifier que tout a l'air normal ? Nos articles de culture ci-dessous vous aident.

EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE BLOG

Mycélium sain ou moisissure ?
Comment faire la différence (en anglais)

Repérer une contamination
À quoi ça ressemble, que faire (en anglais)

Réhydrater votre kit
Prêt pour la vague suivante (en anglais)

Sécher votre récolte à l'air
Sans matériel (en anglais)

CULTIVONS ENSEMBLE

Vous connaissez quelqu'un qui aimerait cultiver son propre Cambodian ? Partagez ce guide. Des questions pendant la culture ? Notre équipe à Utrecht est à un message de vous.

Partager sur WhatsApp

Partager avec un ami
Scannez pour envoyer sur WhatsApp

Des questions ?
+31 6 41348960

Laisser un avis
Sur Google

C'est notre façon préférée de cultiver. Il existe beaucoup de guides et de méthodes, et aucune n'est « la bonne » – trouvez librement ce qui vous convient le mieux. Chaque culture est différente : aucun rendement ni résultat n'est garanti.

Réservé aux 18 ans et plus · La législation sur les kits de culture varie selon les pays : vérifiez les règles là où vous vivez.