

**EUROSUBSTRAT S.A.**  
**Z.A. de Kerguiniou**  
**22160 CALLAC**  
**Tél. : 02.96.45.51.17**  
**E-mail : [euro.substrat@orange.fr](mailto:euro.substrat@orange.fr)**

## FICHE DE CULTURE SHIITAKE

### EQUIPEMENT

Serre ou Bâtiment correctement isolé  
Ventilateurs (ventilateurs avec régulateur de 0 à 10 000 m3 voir plus pour 20 tonnes)  
Fog system ou cooling (système d'humidification) ; Système de chauffage  
Matériel de contrôle quotidien : thermomètre, hygromètre ; Matériel de contrôle des CO2  
Voilà l'équipement nécessaire que nous utilisons afin de produire dans les meilleures conditions.

### MISE EN CULTURE

#### Disposition des sacs

Dans une salle bien désinfectée, débarrassée de toute impureté et de tout déchet, disposez les bûches sur des étagères sans qu'elles ne se touchent et de façon à ce qu'elles reçoivent le maximum de lumière et d'humidité.

#### L'enlèvement du plastique

Il faut enlever le film plastique dès l'apparition des premiers champignons. Servez-vous d'une fiche de suivi de production pour vous permettre de bien noter vos résultats et n'oubliez pas d'indiquer le jour d'enlèvement du film.

#### La température

Il faut éviter de travailler avec des températures extrêmes : 20 degrés maximum l'été et 10 degrés minimum l'hiver, l'idéal étant autour de 17 degrés dans les salles.

Pour une bonne production, la température à l'intérieure des bûches doit se situer entre 16 et 18 degrés.

Par temps chaud il faut ventiler et humidifier pour faire descendre la température à l'intérieur des bûches, à l'inverse par temps froid il faut fermer et chauffer les salles sans dessécher les bûches.

Il convient à chaque producteur de faire sa propre analyse et d'adapter ces différents éléments en fonction des conditions climatiques extérieures.

#### L'air

C'est un élément déterminant pour une bonne production. Le taux de CO2 ne doit pas dépasser 2500 ppm, si c'est le cas ventiler en humidifiant.

#### La lumière

Il est préférable d'utiliser la lumière artificielle (120 à 200 lux) 8 à 10 heures par jour. Cette lumière artificielle est préférable car vitres, bâches, tôles... dessèchent les bûches.

#### L'humidité

Il vaut mieux humidifier régulièrement que trop d'un coup. Une bûche qui est sèche est impossible à humidifier de nouveau.

Le taux d'hygrométrie doit se situer entre 80 et 95 % en fonction du stade de la pousse.

#### La récolte

La production de shiitake est caractérisée par plusieurs volées qui atteignent les 15 à 25 % au final. Celles-ci sont plus ou moins précoces et abondantes en fonction des saisons. On estime qu'il pousse 30 % à la première volée, 25 % à la deuxième volée et le reste pousse régulièrement jusqu'à épuisement total de la bûche.

Bien évidemment, si la première volée est très abondante, la suivante le sera moins et inversement.

#### Les traitements

Il faut désinfecter les salles lors d'un changement de substrat. Il faut intervenir lorsque vous constatez l'apparition de moucheron (surtout par temps chaud). Les moucheron provoquent des tâches noires sur les champignons qui les font pourrir.

#### Les causes éventuelles de problèmes

Voici les premiers réflexes aux problèmes que vous pouvez rencontrer :

Longues queues : Trop de CO2, pas ou peu de lumière,  
Il faut augmenter l'air et la lumière.

Champignons piqués : Taux d'humidité trop élevé, présence de moucheron,  
Ventiler légèrement et traiter contre les moucheron.

Il y a bien sûr d'autres phénomènes et d'autres causes aux problèmes évoqués. Nous vous conseillons donc de poser votre première attention sur les causes évoquées ci-dessus et bien sûr de prendre contact avec nous pour tout problème éventuel.

#### CONCLUSION

Ce sont là quelques conseils afin d'avoir une première approche de la culture du shiitake. Nous vous conseillons de nous contacter afin d'analyser de plus près le type d'équipement utilisé, la mise en production des bûches, la récolte.