

CHAMPIGNONS

Introduction à L'idée de Culture de
Champignons pour Entrepreneurs
Débutants



Afripriz

Guide pour entrepreneurs africains

CHAMPIGNONS

Sommaire

Introduction	3
Une idée d'affaires déjà exploitée en Afrique	3
La culture de champignons	5
D'abord, le matériel nécessaire pour une petite production	5
Espaces de production nécessaires	6
Le laboratoire	6
La zone de préparation	7
La chambre de culture ou de croissance	7
ETapes de la culture de champignons	7
1- Trouver du mycélium sain.	7
2- L'incubation	8
3- La production	9
Quelques astuces	9

Introduction

Idée d'affaires pourtant rentable, la culture de champignons n'est pas beaucoup répandue en Afrique.

Tout le monde raffole les champignons, non seulement pour leur goût agréablement délicieux, mais aussi pour leurs richesses nutritionnelles: Il est étonnamment nutritif, fournissant plusieurs minéraux et vitamines, dont le cuivre, le sélénium, les vitamines B2 et B3, l'acide pantothénique et la vitamine D. En dépit de ces valeurs, le champignon demeure un légume saisonnier en Afrique, alors que les techniques de production de champignons sont à portée de tous et ne requièrent pas beaucoup de temps d'apprentissage. Dans ce document, je partage les grandes lignes de la production de champignons pour la consommation ou la commercialisation à petite échelle, ainsi que des astuces pour réussir ce business en Afrique.

Une idée d'affaires déjà exploitée en Afrique

Cultiver les champignons! Cette idée pourrait vous paraître étonnante, originale, peut être impossible pour l'Afrique... Elle est cependant déjà exploitée dans certaines parties du continent.

La production, sous le contrôle humain, des champignons est, en effet, une pratique assez courante sur le continent Africain. Certains pays, comme le Burundi, ont entretenu même des programmes au haut niveau du gouvernement de promotion de cette activité.

Il y a aussi plusieurs entrepreneurs individuels qui créent des entreprises rentables dans ce secteur.

Au Zimbabwe, trois sœurs (Eléonore, Kunda et Rumbidzai), pour répondre à la grande demande en champignons à Harare, créèrent "Soko Mushrooms" en 2012, après une profonde étude du marché. Armées des connaissances nécessaires pour la culture de champignons à travers vidéos, lectures, cours intensifs, les sœurs Soko ont réussi à transformer leur idée en entreprise rentable. Aujourd'hui, Soko Mushrooms approvisionne tous les supermarchés, restaurants et hôtels d'Harare en champignons frais ou séchés et en épices de champignons. Elles ont également ouvert une école de formation sur la culture de champignons à Harare.

CHAMPIGNONS

En côte d'ivoire, Mr Loba Zakari, technicien en bâtiment, découvre la culture de champignons lors de son séjour en Europe. De retour en Côte d'Ivoire, il se lance dans la production de pleurotes, une variété de champignons délicieux et ignorée des Ivoiriens. Il bâtit un hangar d'environ 200 mètres carrés pour faire office de sa champignonnière d'où il produit depuis 2010 trois tonnes de pleurotes par an, pour un revenu annuel de 15 à 20 millions CFA. Le kilogramme de pleurotes vendu entre 3 et 5 mille FCFA est un deal bien au-dessus du business café. Dans le but de croître son entreprise, Mr Zakari qui a ouvert deux nouvelles champignonnières à Abidjan compte tripler sa production.

En Afrique Centrale, un entrepreneur reconnu à travers le continent pour ses multiples inventions technologiques, Monsieur Tsengué-Tsengué a mis en place deux technologies de production de champignons qui sont commercialisés à partir du Congo Brazzaville vers les autres pays de la sous-région. Monsieur Tsengué-Tsengué offre également un programme complet de production de champignons pour les entrepreneurs Africains.



La culture de champignons

Primo, à la différence des légumes verts, la plupart des espèces de champignons ne poussent pas en sol et ne croissent pas à la lumière. Aussi, le champignon ne produit pas de graines, donc ne se cultive pas aux graines. Enfin, sa culture exige un respect méticuleux des conditions d'hygiène et une bonne gestion de température.

Cependant, comme pour la culture des légumes verts, la culture des champignons nécessite plusieurs étapes à accomplir dans le bon ordre pour obtenir les résultats souhaités. Les composants d'une ferme de champignons fonctionnent ensemble et tous les éléments doivent être en harmonie. Bien sûr, la création de ces pièces peut être aussi simple que complexe comme vous le souhaitez. Jetons-y un coup d'oeil.

D'abord, le matériel nécessaire pour une petite production

La culture de champignons nécessite le matériel ci dessous:

- Du mycélium, considéré comme la souche qui donnera naissance aux champignons (une sorte de graines).
- Du substrat ou compost; un support, un socle sur lequel faire pousser les champignons. Cela peut être des épis de céréales, des déchets de cannes à sucre, de la sciure, du bois mort, ou tout autres déchets agricoles.
- Des céréales, des déchets de café ou fiente de poules dans lequel élever le mycelium.
- Des sacs en plastique (sachets), des caisses en bois, en plastique ou métalliques dans lesquels faire pousser les champignons.
- Une salle noire pour l'incubation des champignons.
- Un gestionnaire de températures tel que le climatiseur ou le ventilateur (optionnel).

CHAMPIGNONS

- De l'eau. Si possible un système d'arrosage.
- Un système de stérilisation: les plus utilisés pour les petites productions sont l'alcool et/ou une source de chaleur.

Espaces de production nécessaires

La culture du champignon requiert une certaine configuration du lieu de production. Dans cette culture le tout ne se fait pas dans un même lieu, en fonction des niveaux d'hygiène nécessaire pour chaque étape de la production. Vous avez essentiellement besoin de trois espaces distincts dans le processus: le laboratoire, la zone de cultivation et la zone d'incubation.

Le laboratoire

Le laboratoire est le point de départ du processus de culture des champignons. Si vous comptez produire votre propre mycélium, configurer un laboratoire sera une exigence.

À vrai dire, les opérations au labo sont aussi les plus exigeants et difficiles du cycle de croissance de champignons pour les nouveaux producteurs. Il peut être difficile de créer un environnement propice à la croissance du mycélium du champignon; parce qu'il nécessite un milieu humide et riche en nutriments pour se développer, comme un pot plein de céréales ou une boîte de Pétri remplie d'agar.

Pendant que vous préparez le compost, il est nécessaire d'avoir un laboratoire ou un endroit sûr pour faire développer le mycélium. Idéalement, cet espace doit être isolé des autres compartiments de votre unité de production. Il doit être gardé dans une propreté absolue. Assurez-vous que vous pouvez laver cet espace avec de l'eau de Javel. Vous aurez besoin d'une table et d'une étagère.

Lorsque vous entrez dans le laboratoire, vous aurez également besoin d'une bonne hygiène, car vous ne voulez pas introduire des bactéries qui pourraient rivaliser avec le mycélium. Un filtre d'air et un ventilateur sont nécessaires pour fournir un flux d'air propre dans la salle. Si votre maison possède des chambres supplémentaires, vous pouvez en aménager une pour en faire votre labo.

La zone de préparation

La zone de préparation est une zone qui doit être propre mais peut-être pas au niveau de propreté du laboratoire. Un hangar ou un garage feront une bonne affaire pour cela. C'est là que vous préparerez la culture en tant que telle par mélange de mycélium et des nutriments sous des conditions de stérilisation élevées. Comparée à la production à grande échelle, cette zone est où les grands producteurs mijotent les grains et les égouttent.

La chambre de culture ou de croissance

La salle de culture est l'endroit où le champignon va prendre naissance et va se développer jusqu'à maturité. Une salle de culture peut être de n'importe quelle taille, dépendamment de la quantité de champignons que vous souhaitez produire. Si votre production sera basée sur des journaux, vous aurez besoin d'une barre rigide pour accrocher les journaux. Si vous choisissez d'utiliser des sacs de culture, vous pouvez utiliser des étagères. La seule chose est que vous devez être en mesure de contrôler cette zone - les niveaux de CO2, l'humidité et la température.

ETapes de la culture de champignons

La culture de champignons passe par les étapes essentielles suivantes:

Trouver du mycélium sain

Il est conseillé de s'en procurer auprès des institutions de recherches agricoles telles que les lycées ou universités agricoles, des laboratoires biologiques ou agricoles, des centres de recherche, etc.

Mais il est aussi possible de produire son propre mycélium par le procédé de [clonage](#) ou par celui d'[empreinte de spores](#). L'un ou l'autre, le procédé est simple mais très exigeant en terme d'hygiène. Si, pendant la production de mycélium, vos outils ou les tissus de champignons prévus pour l'opération se trouvent contaminés, vos efforts seront vains. Il est important de stériliser votre surface de travail, vos outils et vos mains à l'alcool ou à l'eau bouillante avant d'opérer l'une ou l'autre des opérations.

CHAMPIGNONS



L'incubation

La deuxième étape consiste à inoculer ou “planter” le mycélium dans du substrat: stérilisez vos outils et votre surface de travail à l'alcool. Stérilisez aussi votre substrat: ça peut être de la paille, des déchets de canne à sucre ou autres déchets agricoles. Pour le faire, trempez et laissez émerger votre substrat dans de l'eau bouillante pendant 3 à 4 heures en maintenant la température entre 160 et 180 degrés F. Ajouter de l'eau bouillante si la température commence à baisser.

Une autre méthode de stérilisation ou pasteurisation de substrat se fait à la vapeur. Chez Loba Zakari par exemple, on remplit le substrat dans des sachets (qu'on ferme en y laissant une petite ouverture qui servira d'introduction de mycélium plus tard) qu'on suspend, pendant plusieurs heures au dessus d'une barrique d'eau bouillante. Au Ghana, on utilise un procédé presque similaire; mais ici, les sachets de substrat sont placés sur un grillage à l'intérieur d'un fût contenant de l'eau. Le niveau d'eau reste en dessous du grillage. Fermé, le fût est placé sur du feu pendant quelques heures. Vous pourrez adoptez l'une de ces techniques ou mettre en place votre propre technique. L'objectif est de tuer toutes bactéries dans le substrat avant de l'inoculer de mycélium.

Une fois votre substrat pasteurisé, à l'aide d'une cuillère ou un couteau stérilisé, prélevez deux à trois morceaux du mycélium que vous introduisez dans chacun des sachets.

CHAMPIGNONS

Puis, placez les sachets dans votre chambre noire pour l'incubation. Celle-ci se fait à l'abri de la lumière, généralement dans une salle noire et dans des températures contrôlées, entre 20 et 25 degrés. Elle peut durer jusqu'à 8 semaines. Pendant cette période, aspergez légèrement vos sachets d'eau, deux fois par jour. Une membrane blanchâtre se formera dans le sachet: c'est l'enracinement de mycélium. A partir du 20ème jour, observez de plus près vos sachets. C'est là que commence la phase de formation pour certaines espèces de champignons. Vous remarquerez de petites formes noirâtres commencer à prendre naissance dans vos sachets. Ce sont de jeunes champignons.

La production

Quand vous le voyez apparaître, il est temps de déplacer vos sachets vers un endroit un peu éclairé, plus aéré, et plus humide. Arrosez vos champignons quotidiennement en évitant de les submerger. Arrivés à leur taille mature, cueillez-les avec tact, évitant de détruire la souche. Ainsi, vous pourrez réaliser jusqu'à quatre récoltes par sachet.

Ces deux [videos](#) pourraient être [utiles](#).

Quelques astuces

- Commencez petit: Ainsi vous réduirez les risques. De plus, vous apprendrez à petite échelle, les différents défis associés à cette culture pour vous armer à bien les affronter au fur et à mesure que votre business évolue.
- Trouver une source sûre de mycéliums sains: Avant même de lancer votre activité, identifiez les points d'approvisionnement en mycélium. Si votre localité en dispose plusieurs, choisissez le meilleur. Si non, apprenez d'abord à cultiver le mycélium.
- Identifier vos clients avant même de commencer: Le champignon est un aliment facilement périssable. Vous devrez le liquider aussitôt après la récolte, à moins que vous disposiez d'équipement de séchage. Contactez vos éventuels clients et parlez-leur de votre projet. Si possible, discutez de vos prix et signez des contrats. Les grands consommateurs de champignons sont en ville: les restaurants, hôtels, supermarchés, et sites touristiques.

CHAMPIGNONS

- La formation: Plus vous vous documenterez mieux se portera votre business. Il existe en ligne de nombreux documents sur la culture de champignons, des vidéos; mais aussi des bouquins. Vous pouvez aussi prendre un mentor... Ensuite, tachez de bien former vos employés. [Lectures utiles](#).
- Se préparer aux défis: comment agir en cas de coupure d'électricité, d'eau, etc?
- Aimez ce que vous faites.

Personnellement, j'aime cette idée d'affaires. Le champignon est l'une des rares cultures qui requiert très peu d'espace. Dire que l'on peut le cultiver même dans une maison, un appartement, une chambre. Il est aussi la seule culture capable de vous rapporter beaucoup sur un minimum d'espace. En effet, 1 mètre carré d'espace peut vous produire jusqu'à 30 kg de champignons.

J'espère que vous avez aimé l'idée et que cet article vous a été informatif. Si c'est le cas ne manquez pas d'aimer.

CHAMPIGNONS

Introduction à L'idée de Culture de Champignons pour Entrepreneurs Débutants

Le champignon est un aliment riche et savoureux que presque tout le monde aime. Aussi, la culture de champignons est une excellente activité pour se garantir ce met dans son plat sans rupture, toute l'année. Mais vous pouvez la transformer vraiment en activité bien rentable, comme beaucoup d'entrepreneurs que nous voyons se lancer dans ce secteur.

Ce document n'est qu'une introduction à cette idée d'affaires. Il ne contient, nous direz-vous, pas de toute l'information nécessaire pour se lancer réellement dans ce business.

Nous en sommes conscients. Mais Afripriz est sur le point de publier, et très prochainement, un ebook qui enseigne toutes les techniques que vous pourriez brûler d'apprendre. Nous vous informerons de la disponibilité de ce bouquin.

