



1. Inspection Initiale

À la réception du growbag, vérifie soigneusement qu'il ne présente **aucun dommage, déchirure ou signe de contamination**, comme une décoloration ou une odeur inhabituelle. Si tout semble normal, passe à l'étape suivante.

2. Ouvrir le Sac

Retire la **pince hermétique** située en haut du sac et ouvre-le délicatement. Laisse entrer de l'air frais afin que le sac se remplisse légèrement et devienne un peu gonflé. Cela permet une circulation d'air optimale à l'intérieur.

Attention : Ne souffle jamais directement dans le sac, car cela pourrait introduire des bactéries ou des moisissures. Referme ensuite le sac avec la pince.

Enroule un **élastique** autour de l'extérieur du sac, au niveau de la surface du substrat, pour limiter la formation de *side pins* (champignons latéraux).

3. Surveillance de la Croissance

Surveille attentivement le growbag dès que les champignons commencent à pousser. Les deux premières récoltes (*flushes*) ne nécessitent **pas d'arrosage** supplémentaire.

Dès que les chapeaux commencent à s'ouvrir, il est **temps de récolter**.

⚠ Ne les laisse pas devenir trop grands ! Plus ils grossissent, plus ils absorbent l'humidité du substrat, ce qui peut réduire la taille de la deuxième récolte.

Une récolte précoce permet de conserver davantage d'humidité et de nutriments pour les prochaines pousses.

4. Récolte

Assure-toi de travailler dans un environnement propre en **désinfectant tes mains avec de l'alcool** et, de préférence, en portant des **gants stériles en latex**.

Pour récolter, **tourne délicatement les champignons dans le sens des aiguilles d'une montre**.

Récolte-les dès que les chapeaux commencent à s'ouvrir pour **préserver leur puissance optimale**.

En fonction des conditions de culture et de la variété, les champignons sont prêts à être récoltés en **deux à quatre semaines**.

5. Entretien Après la Récolte

Après la **deuxième récolte**, ajoute **une petite quantité d'eau** (environ **1/3 de la hauteur du substrat dans le sac**).

Referme le sac avec la pince et assure-toi qu'il est **hermétiquement fermé**.

N'oublie pas d'ajouter de l'air frais en retirant brièvement la pince avant de la replacer.

Si l'eau n'a pas été absorbée dans les 12 heures, vide l'excédent.

6. Contrôle de la Température

Maintiens une **température stable entre 20 et 25°C** pour une croissance optimale.

Évite les variations extrêmes de température.

7. Récoltes Suivantes

Un growbag produit **au moins deux récoltes**, mais il est possible d'en obtenir trois voire quatre.

Après chaque récolte, répète le processus d'hydratation et de fermeture du sac pour **stimuler la croissance de nouvelles pousses**.

8. Conservation

Si tu n'utilises pas immédiatement le growbag, conserve-le **au réfrigérateur entre 2 et 8°C** pour préserver la viabilité du mycélium.

Conseils & Astuces

Travailler en Hygiène Parfaite

L'hygiène est essentielle pour cultiver des champignons. **Lave soigneusement tes mains et tes avant-bras avec du savon, utilise ensuite un gel désinfectant et porte des gants stériles.**

Un **masque** peut aussi aider à garder l'environnement propre.

Veille toujours à ce que ton espace de culture soit **exempt de toute contamination**.

Prêt pour l'Aventure ?

N'oublie pas que tu peux trouver un **calculateur de dosage** sur notre site, directement sur la page du produit correspondant.

Il t'aidera à déterminer **la bonne dose en fonction de la variété que tu cultives**, pour que ton expérience soit parfaitement maîtrisée !