

## Microculture de champignons comestibles



## Résumé du projet de Microculture de champignons comestibles

Le but de ce projet est de concevoir un système permettant la culture de champignons dans un espace réduit avec un bon rendement, en contrôlant électroniquement le taux d'humidité et la ventilation. Une mesure du CO2 est également prévue.

Une version de test sera proposée à un jardin permaculturel communautaire.

Sans doute avez-vous vu ces petits kits pour faire pousser des champignons de Paris à la maison ? Il s'agit généralement d'une petite boîte en carton contenant un substrat et du mycélium.

Les champignons fascinent. En effet, ils n'ont pas besoin de lumière. Ils peuvent se nourrir de marc de café, de copeaux de bois, de paille, etc...

Du côté de la production commerciale, on utilise typiquement de grandes caves afin d'avoir un taux d'humidité, une aération et une température stables et contrôlés. En effet, ces conditions sont nécessaires pour une bonne production.

Il est difficile pour un petit producteur d'obtenir ces conditions dans un espace restreint. Cela est bien dommage, car la culture de champignons permet la valorisation de déchets (excédent de paille, BRF...)

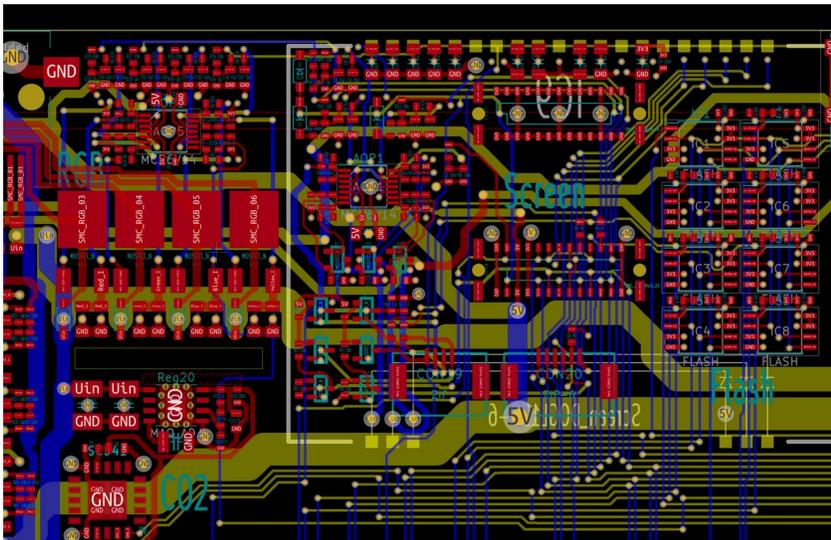
Nous tenterons avec ce projet d'adresser cette problématique. L'objectif à terme serait de pouvoir prêter le système aux paysans ou communautés afin qu'ils puissent faire des essais. L'idée est de mettre à disposition les plans de fabrication ainsi que la documentation.

Les champignons comestible ont une valeur nutritive intéressante. Cela ajouté au fait qu'il n'ont pas besoin de lumière pour pousser les rend intéressants dans le cadre de la production autonome.



# Étapes

Les schémas électroniques du prototype sont déjà terminés :



Avant la construction de la partie mécanique, il faut programmer le circuit électronique. Cette étape de programmation s'étalera sur une année.

## A quoi serviront les fonds récoltés ?

Le soutien financier servira à l'achat des composants électroniques du prototype et de l'électronique de mesure. Après correction d'erreurs et quelques tests initiaux, un démonstrateur sera construit. Nous l'utiliserons pour tester les paramètres de culture .

Dans une deuxième phase un démonstrateur sera mis à disposition (possiblement d'un jardin de permaculture) puis, de personnes désireuses de tester la micro-production.

L'idée est de mettre à disposition les plans de fabrication sur internet ainsi que la documentation pour le bien commun.

Les fonds sont gérés par l'ASMEO : une association à but non lucratif.

## Coordonnées

Association pour les Systèmes de

Mesure Embarqués Open Source (ASMEO)

PostFinance

IBAN

CH28 0900 0000 1516 5167 3

## Contacte

<https://aoems.ch/>

Lausanne, le 15.06.2023