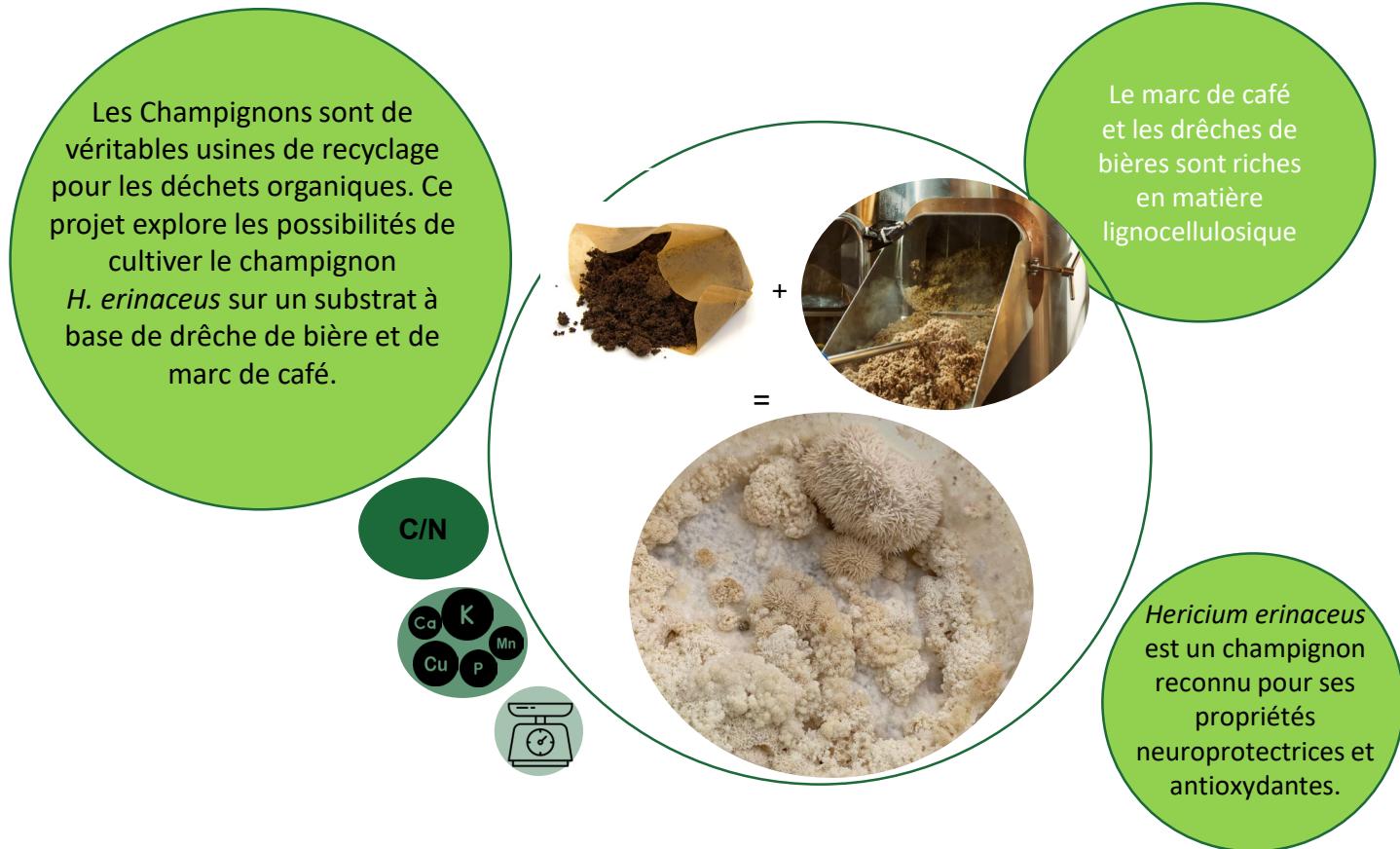


# Mémoire de Bachelor en Systèmes Naturels

## Culture de champignons comestibles sur déchets alimentaires

Par Hugo Tinelli, année académique 2024/2025



## OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Le but de ce travail était d'identifier les meilleures proportions de drêche de bière et de marc de café pour obtenir un substrat de culture optimal pour *H. erinaceus*. Pour ce faire, nous avons étudié différents facteurs tels que le rapport carbone/azote, la concentration en oligo-éléments et le rendement pour différents ratios. Les substrats les plus riches en drêche (70% et 90%) ont montré les meilleurs résultats en termes de rendement et de qualité. La présence de marc de café semble être utile mais devient néfaste lorsqu'elle est utilisée en trop grande quantité.

Cette étude propose des pistes pour optimiser des méthodes de production à petite échelle, qui ciblent les ressources disponibles localement tout en produisant des denrées alimentaires de qualité, de façon économique et durable.

**Auteur :** Hugo Tinelli

**Responsable interne :** Saskia Bindschedler, Unine