

# Valorisation de l'utilisation d'alfa comme un milieu alimentaire pour la culture d'un champignon comestible du genre *Pleurote*.

**Soumaya AISSA**<sup>1,2</sup>, **Noureddine ROUEG**<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Laboratoire pour l'optimisation de la production agricole en zones subhumide

<sup>2</sup>Université 20 Out 1955 Skikda (Algérie).

<sup>3</sup>Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université de Setif.

**Email : [soumia.aissa2@yahoo.com](mailto:soumia.aissa2@yahoo.com)**

La culture est un processus biotechnologique simple qui permet de faire la bioconservation de déchets agricoles locaux en carpophores connus pour leurs valeurs alimentaires et médicinales, ce travail porte sur la culture de pleurotus et leur production sur des substrats alfa et paille de blé. L'objectif principal de l'étude est la comparaison de l'efficacité biologique pour la culture des pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) de deux substrats dont la paille représente une sorte de valorisation de déchets. Ces substrats se composent de paille de blé, de l'alfa. Le champignon a été cultivé au départ sur le milieu PDA et multiplié sur des grains d'orge stérilisés. L'incubation du champignon a pris moins de temps, c'est-à-dire 20 jours sur de la paille de blé, par rapport à d'autres substrats. Il en ressort des résultats obtenus que le substrat à base d'alfa (*Styria tenacissima*) supplémentée de son, de levure boulangère et de 1% CaCO<sub>3</sub> a généré la meilleure efficacité biologique de l'ordre de 117,69%, ce qui a été traduit par le plus grand nombre de grappe moyen égal à 4 et du poids total de production le plus élevé de l'ordre de 945,33g. Celle-ci est aussi conjuguée aux périodes d'émergence des primordia et de fructification les plus courtes.

**Mots clés :** Valorisation, champignon *pleurote*, efficacité biologique, alfa, paille.