DIET HORIZON

Les champignons biologiques

Charte de Garantie sur la Qualité de la Matière Première

LE MEDIA DE CROISSANCE

- Le riz brun utilisé comme substrat de culture pour les champignons est certifié biologique et pousse aux Etats-Unis.
- Le riz brun biologique est stérilisé à la vapeur afin d'éliminer tout organisme parasite pouvant influer sur la culture des champignons. Ceux-ci se développent donc dans un environnement pur et sain.

LES CHAMPIGNONS

- Les souches utilisées sont rigoureusement sélectionnées. Une fois réceptionnée, chaque souche est plantée et seules celles qui poussent rapidement sont conservées. Toutes les autres sont détruites.

LE PROCESSUS DE CROISSANCE ET DE TRANSFORMATION DES CHAMPIGNONS

- Les souches d'inoculum sélectionnées sont placées dans le media de croissance à l'intérieur de sacs préalablement stérilisés.
- Les sacs sont recouverts de filtres HEPA permettant aux champignons de respirer. Ces filtres préservent également la pureté du milieu de culture.
- Chaque sac contient plusieurs kilos (milieu de culture + souches de champignons).
- Les champignons sont cultivés en intérieur pendant 2 ou 3 mois suivant la variété.
- Lorsque le cycle de culture des champignons arrive à son terme (c'est à dire lorsque le fruit du champignon pousse), les mycéliums sont alors récoltés.
- Ils sont ensuite séchés dans un séchoir à convection afin d'enlever l'humidité.
- Le mycélium est alors réduit en poudre (ce n'est donc pas une extraction) afin d'être encapsulé.
- La poudre est placée dans des sacs.
- Enfin le mycélium est stérilisé par autoclave.

Les avantages de la chaleur:

- La chaleur par autoclave permet de rendre les polysaccharides bio-disponibles. En effet la chaleur « casse » la membrane de chitine dans laquelle sont emprisonnés les polysaccharides.
- Pour être plus actifs, les champignons ont besoin de chaleur, comme le suggérait la Médecine Traditionnelle Chinoise il y a de cela 5000 ans. La façon ancestrale de préparer les champignons médicinaux était d'ailleurs de les chauffer dans du thé, comme la plupart des remèdes.
- Le processus de macération à froid n'utilise pas de chaleur et n'est donc pas un moyen efficace pour préparer des champignons médicinaux.

LES CONTRÔLES

- Chaque lot de matière première est testé. Des analyses chimiques et micrologiques sont effectuées afin d'avoir la certitude que les champignons sont sains et en accord avec la législation en vigueur.
- Les caractéristiques organoleptiques sont également systématiquement vérifiées (afin de s'assurer de la qualité constante des champignons).
- Les champignons sont aussi testés afin de garantir une haute teneur en polysaccharides.

LES CERTIFICATIONS

- Le riz brun utilisé comme substrat de culture est certifié biologique.
- Les champignons sont certifiés casher par l'organisme "Diamond K".
- Les souches de champignons sont certifiées biologiques par Organic Certifiers, USA.

N° Vert Conseil 0805 102 563