Créer son atelier de production de pleurotes et shitakés en AB

Objectifs
Acquerir les bases de la production mycicole, connaitre les conditions de mise en place d'un tel atelier

Contenu
Généralités sur les champignons : chiffres, organisation d'une production, différents schémas de production possible
Le pleurote : présentation et cycle de production, organisation de la production, substrat, pasteurisation, ensemencement, incubation, fructification, récolte, stockage, données technico-économiques, temps de travail
Le shitaké : présentation et cycle de production, organisation de la production, substrat, pasteurisation, ensemencement, incubation, fructification, récolte, stockage, données technico-économiques, temps de travail
Conclusion, élargissement à l'ensemble des productions de champignons.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 14/01/2019

Tarifs
Adhérent 336€
Non adhérent 336€
Non agricole 336€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
gratuit pour le public Vivea, pour les autres fonds de formation, nous contacter

Plus de renseignements
Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation : 91340782734

Taux de satisfaction : %

repas partagé

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

21 janv 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	34000	Christophe Bournoville, formateur et producteur de champignons
22 janv 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	34000	Christophe Bournoville, formateur et producteur de champignons

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _

Prénom _

Adresse : _

Code postal : _

Commune _

Courriel _

Téléphone _

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)