Culture de champignons de souches en bio : pleurote et shiitake

Objectifs

■ Acquérir les bases de la production mycicole de shiitakés et de pleurotes. ■ Connaître les conditions de mise en place d'un tel atelier, à la fois sur le plan technique mais aussi économique et organisationnel.

Enjeux

Se lancer dans une nouvelle activité est un moyen de conforter son revenu. Certains marchés sont porteurs et offrent de belles opportunités. Pour autant, démarrer une nouvelle production ne s'improvise pas ! Quels sont les enjeux et les paramètres techniques et économiques à prendre en compte pour un projet de diversification ? Quelles compétences à acquérir pour cette nouvelle activité ? S'insèrera-t-elle dans un marché suffisamment porteur ?

Contenu

• Généralités sur les champignons : chiffres, organisation d'une production, différents schémas de production possible
• Le pleurote et le shiitake : présentation et cycle de production, organisation de la production, substrat (et son recyclage), pasteurisation, ensemencement, incubation, fructification, récolte, stockage, vente, calcul des rendements, analyse technico économiques (résultats de la filière, prix de revient, investissements, temps de travail)
• Mise en pratique : réalisation d'un substrat pour la culture de pleurote, ensemencement du substrat, culture sur bûche.

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Non agricole 280€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter

Plus de renseignements

Hosford Stéphanie
formation@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

pique-nique tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

15 mars 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	30250 Sommières	Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons dans la Drôme (Auti'champi)
16 mars 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	30250 Sommières	Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons dans la Drôme (Auti'champi)

Partenaire(s)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tél _

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