

Développer une production de champignons sur sa ferme

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.

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 16/10/2023

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
nous contacter

Plus de renseignements

Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER
Tel. 07 86 81 56 50
N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46

Taux de satisfaction : %

repas partagé



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

16 oct 2023 46
09:30 - 17:30 (7hrs)

17 oct 2023 46
09:30 - 17:30 (7hrs)

Financier(s)



Ken DELCOURT
paysan champignoniste

Ken DELCOURT
paysan champignoniste