# Culture de champignons de souches en bio : pleurote et shiitake

### Objectifs
Au travers d'apports théoriques, témoignages et visites de terrain, cette formation vous permettra de découvrir une nouvelle production et de vous former à son itinéraire technique, tout en appréhendant sa faisabilité technico-économique.

### 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 de A à Z : 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.
• Conclusion : élargissement à l'ensemble des productions de champignons.

### Infos complémentaires

**Durée de la formation** 2 jour(s)
**Date limite d'inscription** 24/02/2021

**Tarifs**
Non agricole 350€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter

**Plus de renseignements**
Contactez Camille VILLAJOS Chargée de projet FD CIVAM 30 04.66.77.10.83 // 07.67.79.65.94
villajos@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

| | | |
|---|---|---|
| **24 févr 2021** (7hrs) | 30250 Sommières | Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons |
| **25 févr 2021** (7hrs) | 30250 Sommières | Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons |

### 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)