Créer sa culture de champignons

Public cible
Agriculteurs.trices et porteurs de projets de l'Aveyron et départements limitrophes

Objectifs
S'initier à la culture de champignons (pleurotes, shiitake) afin de mettre en place un atelier de diversification sur sa ferme

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
Le pleurote et le shiitake : présentation et cycle de production, organisation, substrat, etc. Méthodes de culture et de stockage
Calcul des rendements et analyse technico-économiques
Mise en pratique : ensemencement du substrat, culture sur bûche

I. Pleurotes et Shiitake
- Biologie et cycles de production
- Diverses méthodes en fonction des objectifs et de la clientèle visée, mode de production en intérieur, modes de production en extérieur

II. Production de substrat certifié en AB *
- Matières premières
- Compléments et calcul en fonction des matières premières disponibles
- Étapes de production (détails pratiques)
- Équipement matériel*

III. Partie pratique (à cheval sur les 2 jours)
- Présentation du matériel
- Broyage de la paille
- préparation de la formulation
- Immersion
- Cuisson (pasteurisation)

IV. Suivi de la pasteurisation (sur le site expérimental)
Si prêt en fin de journée : sortie égouttage
- Pesée, mélange
- Inoculation
- Mise en sac et tassage des blocs, identification
- Répartition des sacs entre les participants

V. Étapes suivant la production du substrat (Matin 2 en salle)
- Mise en pièce d’incubation
- Production et récoltes
- Circuits de commercialisation

VI. Préparation aux problèmes à venir
- contaminations (identifier et trouver la source du problème)
- attaques (parades utilisables en AB)
- adaptation de l’ambiance en incubation et aménagement
- corrections de l’ambiance en production (oxygène, dioxyde de carbone, humidité, lumière, température)

VIII. Reproduction et multiplication du mycélium
- Matériel nécessaire
- Récupération des spores
- Clonage
- Multiplication
- Conseils

Bilan de fin de formation

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 02/03/2022

Tarifs
Adhérent 406€
Non adhérent 406€
Non agricole 406€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

Plus de renseignements
Elisa MICHEL
addear12@orange.fr
ADDEAR de l'Aveyron
La Maison des Paysans
7 Côte d’Olemps
12510
Olemps
Tel. 05-65-67-44-98
N° d'organisme de formation : 73120041012

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d’adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d’étudier ensemble les possibilités d’adaptation.

Taux de satisfaction : %

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par tél. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite. Le repas est partagé

Modalités d'accès : Les modalités d’accès seront précisées lors de la confirmation d’inscription.

Dates, lieux et intervenants

08 mars 2022 09:30 - 17:30 (7hrs)	Ecole de l'Hôpital du Larzac 12100 Millau	Robert Nagel, formateur et producteur

09 mars 2022
09:30 - 17:30 (7hrs)

Ecole de l'Hôpital du Larzac
12100 Millau

Robert Nagel, formateur et producteur

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _