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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Aveyron

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 02/03/2022

MODALITÉS D'ACCÈS
Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

TARIFS

Adhérent	**406 €**
Non adhérent	**406 €**
Non agricole	**406 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

ATTESTATION
Remise en fin de formation

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

MENTIONS
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.

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

- Multiplication
- Conseils

Bilan de fin de formation

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques
Travaux pratiques
Un support de formation est remis à chaque stagiaire

MOYENS MATÉRIELS

Une bûche est mise à disposition de chaque stagiaire au prix de 15 euros

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert,qualiopi,datadock

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
09/03/2022	Ecole de l\'Hôpital du Larzac 12100 Aveyron	Robert Nagel, formateur et producteur
08/03/2022	Ecole de l\'Hôpital du Larzac 12100 Aveyron	Robert Nagel, formateur et producteur

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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