

Culture de champignons de souches en bio: pleurote et shiitake

Des opportunités pour se diversifier

OBJECTIFS

- Identifier les bases de la production mycicole de shiitakés et de pleurotes et connaître les conditions de mise en place d'un tel atelier.

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'insérera-t-elle dans un marché suffisamment porteur ? Comment pourra-t-elle s'intégrer dans mon système d'activité ?

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.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
04/12/2025	30250 Gard	Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons dans la Drôme (Auti'champi)
03/12/2025	30250 Gard	Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons dans la Drôme (Auti'champi)

THÈMES

Création d'activité / diversification

Pratiques et productions agricoles

PARTENAIRES

CIVAM Bio 34

FINANCEURS

VIVEA

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Hosford Stéphanie

formation@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

216 Chemin de campagne

30250 SOMMIERES

Tel: 0633299144

NOTE : Apporter son pique-nique !

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