

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

ORGANISÉE PAR
ADEAR du Lot

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 16/10/2023

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

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

NOTE : repas partagé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
17/10/2023	46 Lot	Ken DELCOURT paysan champignoniste
16/10/2023	46 Lot	Ken DELCOURT paysan champignoniste

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

Autres

Création d'activité / diversification

Pratiques et productions agricoles

FINANCEURS

VIVEA

Pôle Emploi

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