



Créer un atelier de production de champignons bios (pleurote, shiitake)

Objectifs de la formation

- Savoir produire du pleurote et du shiitaké ainsi que son substrat en bio
- Savoir identifier et gérer les problèmes potentiels lors de la production
- Gérer sa production et sa commercialisation
- Connaître le processus de reproduction et de multiplication du mycélium

Contenu

Jour 1

- Introduction
- **Présentation du pleurote et du shiitaké**: biologie et cycles de production, différentes méthodes de production en fonction des objectifs et de la clientèle visée, modes de production en intérieur et extérieur
- **Production de substrat certifié bio** : matières premières, compléments et calcul en fonction des matières premières disponibles, étapes de production (aspect pratique), équipement et matériel nécessaires
- **Visite d'une ferme** produisant des pleurotes et shiitake
- **Atelier pratique de production de substrat** (partie 1)

Jour 2

- **Étapes suivant la production de substrat** : Mise en pièce d'incubation, Production et récoltes, Circuits de commercialisation
- **Préparation aux problèmes potentiels**: Contaminations, Attaques et solutions utilisables en bio, Adaptation et correction de l'ambiance en incubation et aménagement
- **Reproduction et multiplication du mycélium** (En fonction du temps et de la demande)
- **Atelier pratique de production de substrat** (partie 2)

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques : utilisation du savoir initial des formés et de leurs représentations du sujet, mise en jeu des activités pédagogiques qui favorisent la participation, l'implication, la recherche et la réflexion.

Moyens matériels et outils : projection de support, présentation orale, atelier pratique, visite de ferme

Modalités d'évaluation

En début : recueil des attentes.
En fin : évaluation des acquis (quizz) et de la satisfaction.

INFOS PRATIQUES

>Inscriptions avant le 10 février 2026

Date : 24 et 25 février 2026

Durée : 14h

Horaires : 9h-17h

Lieu : à définir

Repas : tiré du sac

Intervenant : Ken Delcourt, producteur de champignons bios et formateur

Responsable de formation à contacter :

Pierrine Tobias, conseillère-animatrice grandes cultures et volailles à Agribio 84 et Agribio 13.

animationconseil13-84@bio-provence.org
0695961662

Public ciblé : Maraîcher-e-s et porteurs de projet du Vaucluse, Bouches-du-Rhône et des départements limitrophes.

Prérequis : Aucun

Tarif : 29 euros TTC/h (ou nous contacter).
Prise en charge par VIVEA selon éligibilité.

Pour les non éligibles : frais de participation de 175 euros par jour de formation (prise en charge financière par votre OPCA possible)

Inscription :

Conditions générales [ici](#).

Formulaire d'inscription

- En ligne en cliquant [ici](#).

- A envoyer par courrier [en cliquant ici](#).

Personne en situation de handicap, contactez-nous afin que nous étudions ensemble votre situation.



AGRIBIO 84



Fonds pour
la Formation
des Entrepreneurs
du Vivant