



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 : 36 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 OPCO 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

