

Formation

« Initiation à la culture des champignons »

Dates et lieu : 22 Mars (journée, de 9h30 à 17h30) &
23 Mars (Après-midi, dès 13h30) à LAROQUE DE FA

Objectifs : La formation a pour objectif de découvrir la culture des Shiitakés et Pleurotes sur bois et leur implication dans la flore et la faune, puis s'initier aux méthodes de production.

Programme :

- Introduction dans le monde des Fungi (champignons) : classification, rôle écologique des champignons
- La culture des champignons : principales espèces cultivées, histoire, rôle économique et médicinal.
- Méthodes de production
- insémination des rondins de chêne : Démonstration et mise en pratique, apports et conseils pour l'entretien

Intervenant : Robert NAGEL, Myciculteur à Laroque de Fa (11 330).

Durée : 2 jours, 11 heures (1 jour + ½ journée)

Date limite d'inscription : 6 Mars 2017

Tarifs : pas de participation pour les personnes Eligibles VIVEA
Autres : 100,00 €
Pts Budgets : 60,00 € (sur Justif).

Adhésion N&P Aude Obligatoire (20 €)

Inscriptions : Nature & Progrès Aude
04 68 20 94 75
np11@laposte.net



Pour info :

Alternance entre exposés en salle, échanges avec le groupe à partir des expériences personnelles, et atelier pratique (prévoir vêtements de travail adaptés) ; Repas tiré du sac.

Nature & Progrès Aude met en place cette formation à la demande des producteurs et des personnes en installation, pour apporter des solutions et des pratiques et permettre ainsi une modification durable des pratiques et des systèmes de production, permettant de combiner performance économique et environnementale.

Nature & Progrès gère une mention (marque collective privée) garantissant des produits sains, de qualité, qui respectent le vivant par une approche globale, environnementale, énergétique et sociale.

