



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-
Provence

Produire des champignons : pleurotes et shiitake 5 et 6 janvier 2026

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Produire et commercialiser des pleurotes et shiitake selon diverses méthodes de production (intérieur et extérieur) ;
- Fabriquer le substrat certifié bio avec les matières premières adaptées ;
- Reproduire et multiplier le mycélium.

Programme

Jour 1 :

- **Pleurotes et Shiitake** : explication de la biologie et des cycles de production
- Présentation de **diverses méthodes de production** : en fonction des objectifs et de la clientèle visée, mode de production en intérieur et en extérieur
- Production de **substrat certifié bio** : matières premières, compléments et calcul en fonction des MP disponibles, étapes de production et détails pratiques, équipements matériels
- **Mise en pratique** de préparation du substrat : présentation du matériel, broyage de la paille, préparation de la formulation, immersion, cuisson et pasteurisation

Jour 2 :

- Suite de la mise en pratique : égouttage, pesée, mélange, inoculation, mise en sac et tassage des blocs, répartition des sacs
- **Etapes suivantes** la production de substrat : mise en pièce d'incubation, production et récoltes
- Echange sur les **circuits de commercialisation**
- Préparation des **problèmes à venir** : contaminations, attaques, adaptation de l'ambiance en incubation et aménagement, corrections de l'ambiance en production (oxygène, CO2, humidité, lumière, t°C)
- **Reproduction et multiplication du mycélium** : matériel, récupération des spores, culture liquide, clonage, multiplication, conseils

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques :

- Présentation diaporama, photos, échanges dynamiques
- Mise en pratique

Moyens matériel et outils :

- Supports pédagogiques, matériel de fabrication de substrat et inoculation

Modalités d'évaluation

En début : analyse des acquis et des besoins par un tour de table. En fin : évaluation des acquis (questionnaire) et de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE
06 29 64 24 33 - conseillerppam@bio-provence.org

Mise à jour le 12/01/2024

INFOS PRATIQUES

Date : 5 et 6 janvier 2026

Horaires : 9h-17h

Lieu : Entrepierres (04)

Date limite d'inscription : 20/12/2025

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 12

Public ciblé : Agricultrices et agriculteurs du 04 et départements limitrophes

Repas : tiré du sac

Intervenant : Ken DELCOURT, producteur et formateur, Champignons du Val de Drôme

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 35€/h. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

[INSCRIPTION ICI](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

