

Créer son atelier de production de pleurotes et shiitaké en AB sur bois ou substrat

Public cible

Agriculteur·rices

Objectifs

Acquérir des connaissances générales sur la culture de champignons et mettre en place un atelier de myciculture en agriculture biologique.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

J1 :

Généralités sur les champignons :

- les champignons dans leur milieu naturel et leur rôle
- les principaux champignons saprophytes cultivables sur substrat ou bois
- les différents schémas économiques et les pratiques de production possibles
- les étapes de fabrication du substrat en rondin ou souche ou paille
- la notion de jet ou volée

Les pleurotes et les shiitakés :

- présentation des différentes variétés des pleurotes et shiitakés et ses cycles de production
- l'organisation de sa production et le remplissage de la salle de production
- détails des investissements selon schéma de production, matériel et espace nécessaire
- les principaux obstacles

J2 :

Les pleurotes et shiitakés (suite):

- la phase d'incubation en bois
- la phase de fructification sous différentes conditions de culture
- la phase de récolte, de stockage et de vente

L'analyse technico-économique : résultats de la filière, prix de revient, investissements, temps de travail, chemins de commercialisation

Atelier mise en pratique sur place : Inoculation culture sur rondin (Shiitaké) et souche (Pleurotes). Présentation d'un substrat préfabriqué.

Des exemples de transformation : séchage, cuisine, produits dérivés, la mention bio, le recyclage du substrat

Méthodes et moyens pédagogiques : Apports théoriques, échanges collectifs, démonstration et exercices pratiques d'inoculation sur rondin et souches. . Bilan et auto-évaluations.

Un certificat de réalisation ainsi qu'un support de formation seront remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Une formation réalisée en partenariat avec Nature & Progrès Aude

Modalité d'enseignement

présentiel

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

Maison Paysanne de l'Aude

N° OF : 76110169011

Dates, lieux et intervenants

02 avr 2026

09:30 - 17:30 (7hrs)

Maison Paysanne de l'Aude

11300 LIMOUX

Robert Nagel, agriculteur et producteur de champignon, formateur indépendant

03 avr 2026

09:30 - 17:30 (7hrs)

Maison Paysanne de l'Aude

11300 LIMOUX

Robert Nagel, agriculteur et producteur de champignon, formateur indépendant

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom :

Courriel :

Téléphone :

Pour s'inscrire : merci de contacter le responsable de stage par téléphone, mail ou de renvoyer ce bulletin (ou mentions identiques sur papier libre), et éventuellement votre chèque. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 26/03/2026

Tarifs

Frais pédagogiques : 434€. Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA (dans la limite de l'enveloppe disponible). Non éligible VIVEA, nous contacter

Plus de renseignements

Mélissa Martin

communication@mp11.fr

Maison Paysanne de l'Aude

11300 LIMOUX

Tel : 07 63 54 23 85

N° OF : 76110169011

Repas tiré du sac à prévoir.

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès : Vous êtes en situation de handicap ? Vous pouvez contacter Marie Coupet pour plus d'informations : 07 55 67 96 43 / mcoupet@mp11.fr

[Conditions générales de formation](#)