

# Développer une production de champignons sur sa ferme

## Objectifs

- Acquérir les bases de la production mycicole de shiitakés et de pleurotes. - Connaître les conditions de mise en place d'un tel atelier, à la fois sur le plan technique mais aussi économique et organisationnel.

## Contenu

- Généralités sur les champignons : chiffres, organisation d'une production, différents schémas de production possible  
- Le pleurote et le shiitake : présentation et cycle de production, organisation de la production, substrat (et son recyclage), pasteurisation, ensemencement, incubation, fructification, récolte, stockage, vente, calcul des rendements, analyse technico économiques (résultats de la filière, prix de revient, investissements, temps de travail)  
- Mise en pratique : réalisation d'un substrat pour la culture de pleurote, ensemencement du substrat, culture sur bûche.

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**16 oct 2023** 46  
09:30 - 17:30 (7hrs)

**17 oct 2023** 46  
09:30 - 17:30 (7hrs)

## Financier(s)



Ken DELCOURT  
paysan champignoniste

Ken DELCOURT  
paysan champignoniste

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 16/10/2023

## Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA  
nous contacter

## Plus de renseignements

Aurore Péguin  
formation-adearlot@orange.fr  
ADEAR du Lot  
Place de la Halle  
46320 ASSIER  
Tel. 07 86 81 56 50  
N° d'organisme de formation : 73 46  
00282 46

**Taux de satisfaction :** %

repas partagé



**Modalités d'accès :**