

Développer une production de champignons en AB sur sa ferme

Objectifs de la formation

Acquérir les bases pour développer sur sa ferme un atelier de culture de champignons en agriculture biologique.

Déroulé

Maîtriser la biologie du champignon. Introduction dans le monde des Fungis : classification, habitats, rôle écologique, nutrition (symbiotique, parasite ou saprophyte). Acquérir les notions théoriques de base de la culture du champignon. Identifier les principales espèces cultivées, l'histoire, le rôle économique et médicinal. Connaître les méthodes de production de Shiitaké et Pleurotes sur bois en différentes façons: Choix du bois, du mycellium, d'environnement et saison, les maladies et les ravageurs. Préparation et insémination des rondins de chênes. Visite d'une ferme spécialisée dans la production de champignons en agriculture biologique sur substrat : comparaison des différentes méthodes de production, des investissements réalisés, du travail demandé.

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR Lot

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
nous contacter

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46
00282 46
repas partagé

Dates, lieux et intervenants

09 mars 2020

46 Belfort du Quercy

Robert NAGEL, myciculteur

09:30 - 17:30 (7hrs)

10 mars 2020

Robert NAGEL, myciculteur

09:30 - 17:30 (7hrs)

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADEAR du Lot par mail ou courrier.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))