

# 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** :