

# Créer son atelier de production de pleurotes en AB

Labellisée Eco-phyto par Vivea

## Objectifs de la formation

Acquerir les bases de la production mycicole, connaître les conditions de mise en place d'un tel atelier

## Déroulé

Généralités sur les champignons : chiffres, organisation d'une production, différents schémas de production possible

Le pleurote : présentation et cycle de production, organisation de la production, substrat, pasteurisation, ensemencement, incubation, fructification, récolte, stockage, données technico-économiques, temps de travail

Conclusion, élargissement à l'ensemble des productions de champignons.

Cette formation est labellisée Eco-phyto par Vivea. Avec un module à distance complémentaire, elle vous permet donc de renouveler votre Certi Phyto. Pour plus de renseignements, nous contacter.

## Dates, lieux et intervenants

**23 févr 2021** 34000  
09:00 - 17:00 (7hrs)

Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons

**24 janv 2020** 34000  
09:00 - 17:00 (7hrs)

Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons

## Financier(s)



## Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Commune \_\_\_\_\_

--

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

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

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 23/02/2021

## Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Autres fonds de formation, nous contacter.

## Plus de renseignements

Céline Mendes

celine.mendes@bio34.com

CIVAM bio 34

Maison des Agriculteurs B

Mas de Saporta CS 50023

34875

LATTES

Tel. 04 67 06 23 90

N° d'organisme de formation :

91340782734

repas partagé