

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

Contenu

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.

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

03 mai 2021 Pézenas
09:00 - 17:00 (7hrs) 34120

04 mai 2021 Pézenas
09:00 - 17:00 (7hrs) 34120

Co-organisateur(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

Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons

Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____

Prénom _____

Adresse : _____

--

Code postal : _____

Commune _____

--

Courriel _____

Téléphone _____

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : __

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 02/04/2021

Tarifs

Adhérent 378€

Non adhérent 378€

Non agricole 378€

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

Taux de satisfaction : %

repas individuel à prévoir



Modalités d'accès :