

Création d'un atelier de production de champignons bio (pleurote, shiitake)

Public cible

Agriculteur.rice.s installé.e.s, porteur.se.s de projet

Objectifs

Savoir mettre en place et conduire un atelier de production de pleurotes en bio

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Jour 1

- Introduction : tour de tables, objectifs, attentes
- Présentation du pleurote et du shiitake (en salle) : biologie, cycle de production, différentes méthodes de production
- Production de substrat certifié bio (en salle) : matières premières, compléments, étapes de production, matériel
- Atelier pratique de production de substrat (jusqu'à la pasteurisation)

Jour 2

- Etapes suivant la production de substrat : incubation, production, récolte, commercialisation
- Préparation aux problèmes potentiels : contaminations, attaques et solutions utilisables en bio, adaptation du lieu et des conditions de production
- Atelier pratique de production de substrat (suite et fin)
- En fonction du temps et de la demande : reproduction et multiplication du mycélium

BULLETIN D'INSCRIPTION : <https://forms.gle/wYjrxVHCABDSAjGx6>

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

06 févr 2024 06510
09:00 - 17:00 (7hrs)

Ken DELCOURT, producteur de champignon, formateur

07 févr 2024 06510
09:00 - 17:00 (7hrs)

Ken DELCOURT, producteur de champignon, formateur

Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/02/2024

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Non VIVEA, nous contacter

Plus de renseignements

Agnès Sarale

agribio06.agnes@bio-provence.org

Agribio 06

10-12 RUE DES ARBOUSIERS

06510

CARROS

Tel. 06 64 42 07 97

N° d'organisme de formation :

93060714306

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)