

Culture de champignons de souches en bio : pleurote et shiitake

Objectifs de la formation

Au travers d'apports théoriques, témoignages et visites de terrain, cette formation vous permettra de découvrir une nouvelle production et de vous former à son itinéraire technique, tout en appréhendant sa faisabilité technico-économique.

Enjeux

Se lancer dans une nouvelle activité est un moyen de conforter son revenu. Certains marchés sont porteurs et offrent de belles opportunités. Pour autant, démarrer une nouvelle production ne s'improvise pas ! Quels sont les enjeux et les paramètres techniques et économiques à prendre en compte pour un projet de diversification ? Quelles compétences à acquérir pour cette nouvelle activité ? S'insèrera-t-elle dans un marché suffisamment porteur ?

Déroulé

- 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)
- Conclusion : élargissement à l'ensemble des productions de champignons.

Dates, lieux et intervenants

20 janv 2020 (7hrs)	30250 Sommières	Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons
21 janv 2020 (7hrs)	30250 Sommières	Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons

Co-organisateur(s)



Partenaire(s)



Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _____
Prenom _____
Adresse _____

Courriel _____
Tél _____

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 01/01/1970

Tarifs

Non agricole 280€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter

Plus de renseignements

Hosford Stéphanie
formation@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
N° d'organisme de formation :
91.30.00.40.930
pique-nique tiré du sac