

Développer une production de champignons en AB sur sa ferme

Objectifs de la formation

Acquérir les bases pour développer sur sa ferme un atelier de culture de champignons en agriculture biologique.

Déroulé

Maîtriser la biologie du champignon. Introduction dans le monde des Fungis : classification, habitats, rôle écologique, nutrition (symbiotique, parasite ou saprophyte). Acquérir les notions théoriques de base de la culture du champignon. Identifier les principales espèces cultivées, l'histoire, le rôle économique et médicinal. Connaître les méthodes de production de Shiitaké et Pleurotes sur bois en différentes façons: Choix du bois, du mycellium, d'environnement et saison, les maladies et les ravageurs. Préparation et insémination des rondins de chênes. Visite d'une ferme spécialisée dans la production de champignons en agriculture biologique sur substrat : comparaison des différentes méthodes de production, des investissements réalisés, du travail demandé.

Dates, lieux et intervenants

09 mars 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

46 Belfort du Quercy

Robert NAGEL, myciculteur

10 mars 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Robert NAGEL, myciculteur

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

nous contacter

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo

adearlot@wanadoo.fr

ADEAR Lot

Place de la Halle

46320

ASSIER

Tel. 05 65 34 08 37

N° d'organisme de formation : 73 46

00282 46

repas partagé