

# 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