



Se lancer dans une nouvelle activité est un moyen de conforter son revenu.

Certains marchés 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 ? Comment pourra-t-elle s'intégrer dans mon système d'activité ?

Ces journées de formation vous permettront de découvrir de nouvelles productions et de vous former à leurs itinéraires techniques, tout en appréhendant leur faisabilité technico-économique.

● Culture de champignons de souches en bio : pleurote et shiitake

B1

Durée 2 jours

DATES 23, 24 Nov.
2023

Lieu Sommières

Intervenant

Ken Delcourt, formateur et producteur de champignons dans la Drôme (Auti'champi)

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Pauline L'HOTE -
07 66 56 06 08- lhote@civamgard.fr

Objectifs

- Acquérir les bases de la production mycicole de shiitakés et de pleurotes.
- Connaître les conditions de mise en place d'un tel atelier, à la fois sur le plan technique mais aussi économique et organisationnel.

Programme

- Généralités sur les champignons : stockage, vente, calcul des rendements, chiffres, organisation d'une production, analyses technico-économiques (résultats de la filière, prix de revient, investissements, temps de travail).
- Le pleurote et le shiitake de A à Z : présentation et cycle de production, organisation de la production, substrat (et son recyclage), pasteurisation, ensemencement, incubation, fructification, récolte, mise en pratique : réalisation d'un substrat pour la culture de pleurote, ensemencement du substrat, culture sur bûche.