

**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.*

## **B1** • Culture de champignons de souches en bio : pleurote et shiitake

**Durée** 2 jours

**DATES** 11, 12 Déc.  
2024

**Lieu** Sommières

**Intervenant**

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

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Stéphanie HOSFORD  
06 33 29 91 44  
hosford@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.