

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 15 & 16 Mars
2022

Lieu Sommières

Intervenant

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

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 - villajos@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, récolte, réalisation d'un substrat pour la culture de pleurote, ensemencement du substrat, culture sur bûche.