

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'insérera-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** : chiffres, organisation d'une production, différents schémas de production possible
- 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, stockage, vente, calcul des rendements, analyses technico-économiques (résultats de la filière, prix de revient, investissements, temps de travail).
- Mise en pratique** : réalisation d'un substrat pour la culture de pleurote, ensemencement du substrat, culture sur bûche.

● Produire ses petits fruits rouges en AB

nouveau
B2

Durée 2 jours

DATES 14, 15 Nov.
2023

Lieu Hérault

Intervenant

Stéphane Martignac, formateur en production de petits fruits, vie du sol et adaptation face au changement climatique - Ancien producteur de petits fruits rouges et plantes médicinales en Bio

 co-organisation CIVAM Bio 34

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Aurélie GIBERT - 07 69 91 39 93 - gibert@civamgard.fr

Cette formation s'adresse à toutes personnes souhaitant découvrir la production de petits fruits rouges en AB. Que vous ayez envie de construire un atelier principal, de diversifier votre production, d'exploiter des petites surfaces, etc., cette formation vous permettra d'acquérir les fondamentaux pour la production de petits fruits rouges en AB.

Objectifs

- Connaître les bases dans la conduite d'une production de petits fruits rouges bio.
- Connaître les démarches commerciales pour une production de petits fruits biologiques, les avantages et les limites de chacune : vente directe, transformation.
- Être capable de réaliser son propre atelier de production de petits fruits rouges.

Programme

- Aspects techniques** :
 - Choix de la parcelle, des espèces, des variétés.
 - Précédent cultural.
 - Sol, analyse et fumure.
 - Plantation et paillage.
 - Irrigation.
 - Plein air ou sous-abris.
 - Itinéraire cultural.
- Aspects économiques** :
 - Approche de l'investissement** et du fonctionnement pour les différents ateliers de fruits rouges : framboises, fraises, cassis, groseilles, mûres, myrtilles.
 - Transformation** : de quoi ai-je besoin ? La formation inclut une demi-journée de visite, le 9 novembre matin, chez Marie Perriquet, productrice de petits fruits rouges bio à Saint-Etienne de Gourgas (34).

