

# Créer sa culture de champignons

## Public cible

Agriculteurs.trices et porteurs de projets de l'Aveyron et départements limitrophes

## Objectifs

S'initier à la culture de champignons (pleurotes, shiitake) afin de mettre en place un atelier de diversification sur sa ferme

## Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

## Contenu

Le pleurote et le shiitake : présentation et cycle de production, organisation, substrat, etc. Méthodes de culture et de stockage  
Calcul des rendements et analyse technico-économiques  
Mise en pratique : ensemencement du substrat, culture sur bûche

### I. Pleurotes et Shiitake

- Biologie et cycles de production
- Diverses méthodes en fonction des objectifs et de la clientèle visée, mode de production en intérieur, modes de production en extérieur

### II. Production de substrat certifié en AB \*

- Matières premières
- Compléments et calcul en fonction des matières premières disponibles
- Étapes de production (détails pratiques)
- Équipement matériel\*

### III. Partie pratique (à cheval sur les 2 jours)

- Présentation du matériel
- Broyage de la paille
- préparation de la formulation
- Immersion
- Cuisson (pasteurisation)

### IV. Suivi de la pasteurisation (sur le site expérimental)

Si prêt en fin de journée : sortie égouttage

- Pesée, mélange
- Inoculation
- Mise en sac et tassage des blocs, identification
- Répartition des sacs entre les participants

### V. Étapes suivant la production du substrat (Matin 2 en salle)

- Mise en pièce d'incubation
- Production et récoltes
- Circuits de commercialisation

### VI. Préparation aux problèmes à venir

- contaminations (identifier et trouver la source du problème)
- attaques (parades utilisables en AB)
- adaptation de l'ambiance en incubation et aménagement
- corrections de l'ambiance en production (oxygène, dioxyde de carbone, humidité, lumière, température)

### VIII. Reproduction et multiplication du mycélium

- Matériel nécessaire
- Récupération des spores
- Clonage
- Multiplication
- Conseils

Bilan de fin de formation

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**05 avr 2023**

09:30 - 17:30 (7hrs)

Ecole de l'Hôpital du Larzac  
12100 Millau

Ken Delcourt, formateur et producteur

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 29/03/2023

### Tarifs

Adhérent 378€

Non adhérent 378€

Non agricole 378€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

### Plus de renseignements

Elisa MICHEL-MAYNIER

addear12@orange.fr

ADDEAR de l'Aveyron

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510

Olemps

Tel. 05-65-67-44-98

N° d'organisme de formation :

73120041012

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

**Taux de satisfaction : 100%%**

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par tél. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite. Le repas est partagé



**Modalités d'accès :** Nous contacter

**Financier(s)**



**Bulletin d'inscription**

Nom et Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_