Produire des champignons en bio (pleurotes et shiitake)

Contenu

Alternance d'apports théoriques en salle et de mise en pratique

Apports théoriques en salle :
- Biologie des champignons (shiitake et pleurotes) et leur cycle de production
- Comparaison de différentes méthodes de productions (en intérieur / en extérieur) ; choix en fonction des objectifs de la clientèle visée
- Étapes de préparation d'un substrat
- Inoculation du substrat
- Commercialisation
- Identifier et résoudre les problèmes à venir (contaminations, attaques, adaptation et correction de l'ambiance en production : oxygène, CO2, humidité, lumière, température)
- Multiplier son mycélium

Mise en pratique :
- Préparation et pasteurisation du substrat
- Inoculation du substrat
- Inoculation de bûches pour atelier en extérieur

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhérent 150/jour€
Non adhérent 150/jour€
Non agricole 150/jour€
Gratuit pour les agriculteur(trices) pris en charge par VIVEA mais réservation de 50 € à l'ordre d'Agribiovar à faire parvenir par courrier pour valider votre inscription. 150€/jour pour les participant(e)s non- éligibles* aux fonds VIVEA et pour les sala

Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne
83 340
CANNET DES MAURES
Tel. 04 94 73 24 83
www.bio-provence.org

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

08 mars 2021 08:30 - 17:30	83690 SILLANS-LA-CASCADE (à con	Ken DELCOURT : producteur de champignons dans la Drôme et formateur sur cette thématique
09 mars 2021 08:30 - 17:30	83690 SILLANS-LA-CASCADE (à con	Ken DELCOURT : producteur de champignons dans la Drôme et formateur sur cette thématique