

Se diversifier par la culture de champignons



Contexte



Le contexte sanitaire, avec la crise, a remis la nécessité de se diversifier au cœur des entreprises agricoles et de produire de l'alimentation en local. Il a mis également en évidence l'intérêt du consommateur à acheter en circuits courts. Ce contexte fait que le champignon connaît un véritable essor, on l'aime frais et local, cueilli le matin et livré l'après-midi ! La vente par ce circuit de proximité est particulièrement appréciée du public et des professionnels. Une réelle opportunité pour les producteurs de se diversifier dans la culture de champignon.

Objectifs de la formation

- Acquérir les connaissances en mycologie : champignon dans son milieu naturel, reproduction, fructification
- S'appropriier les techniques de culture de certains champignons (pleurote, shiitake, polypore)

Taux de satisfaction 2021: Nouveauté 2022 !

Public concerné

Salariés et chefs d'entreprise de maraîchage, ou toute personne souhaitant se lancer dans une activité de production de champignon

Nombre de places : maximum 10 personnes

Prérequis des participants

Pratique écrite et orale de la langue française.

Contenu

- Le champignon dans son milieu naturel (reproduction, famille, étapes de développement, notion de volée (ou jet), paramètres de pousses, différence avec la production maîtrisée)
- Production de pleurote
- La phase d'incubation
- La phase de fructification
- La récolte, la vente et la mention « bio »
- La culture sur bûche
- Production de shiitakes et polypore
- La transformation alimentaire des champignons.

Méthodes et moyens

Le contenu de la formation est adapté aux attentes et aux connaissances actuelles des participants.
Les apports théoriques seront illustrés par des exemples, sorties, des photos en face à face, des démonstrations et des mises en situation, en alternance, dans la progression du stage.
Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis

Le formateur évalue la satisfaction du stagiaire en cours et en fin de formation
Une attestation de fin de formation est remise.

Intervenants

Responsable de la formation : Maud KIELWASSER, Horticultrice - Formatrice CFPPA

Coordinatrice des stages courts : Murielle LEPINOY



Le CFPPA dispose d'un service administratif, d'un service qualité, et d'une équipe pluridisciplinaire de formateurs.

Le CFPPA68 est certifié Qualiopi et Engagement de service référentiel 132 Quali'formAgri au titre des actions de formation, des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience (VAE) et des actions de formation par apprentissage. Son système de management de la qualité est certifié AFAQ ISO 9001.

Centre agréé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) du Grand 'Est
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL - n° Siret : 19680003100037 - n° d'activité : 4268P001168



4 jour(s)
28 heure(s)



Rouffach



14,15 & 16 novembre 2022

Tarifs 2022

896€ nets* par participant

*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut : par Opco, FAF, par l'entreprise Pôle Emploi,... : *Nous consulter*



Nous contacter :

-Katia SPENLE Assistante formations : 03 89 78 73 07 - katia.spenle@educagri.fr