


 3  
 OCT  
 2022

## PRODUIRE ET COMMERCIALISER DES CHAMPIGNONS LIGNIVORES EN AB

### Objectif

Comprendre les cycles de vie des différents champignons lignivores comestibles en AB. Mettre en place un système de production adapté aux différents circuits de commercialisation.

### Pré-requis

Pas de connaissances pré-requises

### Description

**I- Introduction aux différents champignons lignivores et de couche : pleurotes shiitaké, agarics :** cycle de vie. Besoins. Intérêt commercial, gustatif et nutritionnel.

**II - L'itinéraire technique de production :** Préparation et conservation de l'inoculum. Préparation du substrat. Inoculation et fructification. Gestion sanitaire et du parasitisme. Récolte et conservation. Transformation. Certification AB.

**III. Dimensionner et planifier sa production et adapter ses besoins matériels et sa stratégie commerciale.** Les volumes et périodes de production en fonction du mode de production (artisanal ou achat de sacs pré incubés). Besoin en matériels et en équipements selon le volume de production visé. Stratégie de production et de commercialisation en circuit courts ou en circuit long.



### Public visé

- Agriculteur bio ou en conversion, agriculteur, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial
- Porteur de projet en agriculture
- Salarié du secteur agricole ou agro-alimentaire

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Présentation en salle et échanges avec les participants  
 Présentation Powerpoint et tableau papier

### ÉVALUATION

Fiche d'évaluation des acquis en début et fin de session et un questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation

## INFORMATIONS PRATIQUES

Date limite d'inscription : **Mercredi 28 septembre**

Nombre de places : 12

Dates : lundi 3 octobre 2022

Adresse(s) : 7 impasse de la truffe 24430 Coursac

Durée : 7 heures (1 jour)

Horaires : 9h30-13h00 et 14h00-17h30

Repas : Amener son repas

Intervenant : David Becourt, producteur de champignon dans le Lot

## TARIFS ET PRISE EN CHARGE

- Selon le statut du bénéficiaire, voir les [Conditions Générales de Services](#)
- Le montant à régler, en fonction de votre statut, vous sera communiqué via la convention de formation venant finaliser votre inscription.

### EN CHIFFRE

**287** stagiaires et **33** formations en 2021.

Taux de satisfaction 2021 : **92.6%**

## Responsable de stage

Orlane SALVADORI – Technicienne animatrice,  
maraîchage et semences potagères  
06 86 38 86 41 – o.salvadori@agrobioperigord.fr

**À RENVoyer AU RESPONSABLE DE STAGE AVANT LE MERCREDI 28 SEPTEMBRE**

## Bulletin d'inscription —

PRODUIRE ET COMMERCIALISER DES CHAMPIGNONS LIGNIVORES EN AB

Nom : ..... Prénom : .....

Entreprise : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

Date de naissance (exigée par Vivéa) : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Votre statut  chef d'exploitation  cotisant solidaire  conjoint collaborateur

aide familiale  porteur de projet en agriculture  salarié secteur agricole et para-agricole

salarié hors secteur agricole ou fonctionnaire  autre, préciser : .....

Adhérent à une association du réseau FNAB :  Non  Oui, laquelle : .....

Quelles sont vos attentes pour la formation ? .....

.....

Je souhaite covoiter  Je souhaite trouver une solution d'hébergement

J'ai lu les conditions générales de service  J'ai joint le chèque de caution relative aux frais de dossier de 50 €

Je veux être recontacté.e pour échanger sur de possibles adaptations des modalités de formation à ma situation (Personne en situation de handicap)

Fait à : ..... le .....

Signature :