



montmorot
— C F P P A —

AGRICULTURE

Concevoir un atelier de production de champignons

Bloc de compétences 6 du BPREA

RNCP 38093 BC06

Formation courte certifiante



Document mis à jour le 5/12/2023

OBJECTIFS

Concevoir un atelier de production de champignons

FORMATEURS / INTERVENANTS

Hélène Berger – Formatrice

Productrice de Shiitakés sur Bûches à Saint Vincent en Bresse en Saône et Loire – Ferme de la Marlière

Sébastien Deroux – Formateur

Cultivateur de champignons - Bouillon de Cultures

Florent Dierckx - Formateur – Mycéculteur dans le Morvan

Dominique Pascutto – Intervenant – Champiculteur

Responsable des Serres de Ney - champiculteur

ORGANISATION

5 journées de 7 heures - De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Formation certifiante de 35 h. Validation d'une UCARE – Bloc de compétences 6 du BPREA – Evaluation par Unités capitalisables (UC)

LIEUX DE FORMATION

Jour 1,2 et 5 : CFPPA de Montmorot

Jour 3 : Arinthod – Bouillon de Cultures

Jour 4 : CFPPA matin - Ney l'après-midi (départ bus du CFPPA)

PUBLIC

- Tous publics

Pré-requis : Aucun

Délai d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes

Accessible à tous publics en situation de handicap

FINANCEMENT ET TARIFS

- Compte Personnel de Formation (CPF)
- France Travail
- Autofinancement
- VIVEA
- OPCO

Tous financements

150 €/journée de formation

VIVEA

175 €/journée de formation

CONDITIONS D'INSCRIPTION ET CONTACTS

Référente de formation

Anne-Lise Boisson - cfppa.montmorot@educagri.fr

Référente handicap

Corinne Raquin - cfppa.montmorot@educagri.fr

Indicateurs
(BPREA)

2022

Stagiaires

57

Réussite

96,3%

Abandon

0%

Satisfaction

(taux retour enquêtes 58%)

4,3/5

Insertion

(Taux global formations)

64,9%

C F A - C F P P A - L Y C É E - E X P L O I T A T I O N

EPLEFPA/CFPPA - 514, avenue Edgar Faure - 39570 Montmorot - 03 84 87 20 02

cfppa.montmorot@educagri.fr - <https://montmorot.educagri.fr/cfppa>



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1 : culture de champignons sur bûches - Intervenante : Hélène Berger

- Découverte d'une culture ancestrale adaptée des champignons médicinaux ou de bouche dans un milieu naturel
- Connaissance des grandes familles de champignons, le choix des essences d'arbres et des différents champignons lignivores
- Enseignement des différentes méthodes d'inoculation et des conditions de culture ainsi que de temps de travail et de rentabilité mais aussi les champignons médicinaux et leur législation
- Découverte de champignons médicinaux sauvages

Jour 2 : Culture du mycélium - Intervenante : Florent Dierckx

- Connaissance du vocabulaire du mycélium et de sa culture, la vie et le cycle du champignon dans la nature
- Compréhension des besoins du mycélium et découverte des modes de multiplication et de duplication
- Le travail se fait en milieu aseptique, mise en pratique

Jour 3 : production de substrat pour les champignons - Intervenante : Sébastien Deroux – Bouillon de Cultures (Arinthod)

- Après un historique de la ferme, le formateur vous fera connaître les intérêts et les contraintes de produire son substrat : le cycle de production, les conditions nécessaires. Connaissance des composants et des étapes de la fabrication et finalement le stade de pasteurisation des sacs
- Visite de la ferme avec une présentation des ateliers (champignonnière et aviculture) et du matériel nécessaire et également présentation des enjeux du rendement, des choix d'investissements, du temps de travail, de l'ergonomie au travail, la santé...
- Vous aborderez toutes les problématiques rencontrées au quotidien, le prix et la provenance des matières premières
- Visite du laboratoire et mise en pratique l'après-midi avec la préparation des sacs de substrat

Jour 4 matin : les enjeux de la culture de champignons - Intervenante : Sébastien Deroux

- La théorie : quels sont les éléments techniques liés à la mise en place d'un atelier de production de champignons ?
- Aménagement des locaux, quelle ergonomie à prendre en compte, quel matériel : le coût de tous ces matériaux
- Diversification avec l'aviculture, la complémentarité des ateliers de production et l'organisation du travail
- Normes européennes pour le laboratoire de transformation

Jour 4 après-midi : Visite de la champignonnière de Dominique Pascutto (Ney)

- Production de pleurotes et shiitakés à partir du substrat acheté
- Analyse des frais d'exploitation et de la rentabilité de la structure
- Partage d'expérience (temps de travail, commercialisation)
- Découverte et gestion des serres à champignons (récolte, séchage, mention, bio)
- Calcul des rendements
- Stockage et préparation des commandes
- Idées de transformation et dégustation de champignons

Jour 5 : discussion sur le projet de culture des champignons - Intervenante : Hélène Berger

- Culture en plates-bandes et les rendements
- Connaissance de la culture des champignons de Paris
- Analyse de la rentabilité de deux structures et une discussion sur le projet de base des apprenants

METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : diaporama , supports papier
- Apports pratiques

