

FORMATION

SUR LA

Production de champignons

14hrs

Collaboration



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

et



Violon &
Champignon



Opportunités :

Cultivez vous-même vos champignons

Première étape vers une production commerciale

Formation de deux jours

- 1- Méthodes et techniques de culture des champignons
- 2- Initiation à la production commerciale, expérimentales ou pour consommation personnelle
- 3- Espèces gastronomiques d'intérêt

Éléments traités pendant la formation

- Fonctionnement des installations dédiées à la culture des champignons chez Violon et Champignon
- Aspects de la culture en laboratoire
- Préparation et traitements des substrats pour une culture stérile et non stérile
- Techniques d'implantation et propagation du mycélium (laboratoire, champignonnière, jardin)
- Design et composantes du laboratoire et de la champignonnière (salle de fructification)
- Comment fabriquer une hotte à flux laminaire
- Ventilation et gestion de l'humidité dans la champignonnière
- Présentation des différentes stratégies afin d'augmenter la productivité
- Lutte biologique et prévention des maladies et des ravageurs

Évaluation

Compétences reconnues après la formation

- Savoir-faire à propos des notions de production de champignon: culture en laboratoire, préparation et traitement des substrats de croissance stades de développement, identification, etc.
- Savoir-faire pour le fonctionnement d'une unité de production de champignons
- Savoir-faire concernant les risques de contamination
- Savoir-faire sur les techniques de production

DATES :

8 avril 2018 - cours théorique en Mauricie

14 avril 2018 - cours pratique chez

Violon et Champignon

1047, chemin du 3e Rang

Sainte-Lucie-des-Laurentides

Cette formation est un prérequis pour suivre la formation de spécialisation pour la production commerciale et expérimentale

Formateur : Vincent Leblanc, agr. M. Sc.



Filière mycologique
de la Mauricie

FORMATION

SUR LA

Production de champignons

14hrs



Collaboration



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

et



Violon &
Champignon

Réservez votre place au 819 370-8368, poste 0.

*** Les places seront octroyées aux personnes qui auront acquitté les frais d'inscription en totalité**

Frais de formation :

300 \$/personne (344.93 \$ avec taxes)

Ce qui est inclus dans les frais d'inscription

- Formation de 2 jours;
- Émission d'une attestation de réussite de la formation de production de champignons par le Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie - agréé par Emploi-Québec no : 0051150, après l'évaluation et la réussite de la formation;
- Prérequis acquis pour la formation de spécialisation pour la production commerciale et expérimentale
- 1 sac de format de départ de culture de strophaire rouge-vin
- 1 sac de format de départ de mycélium d'un champignon gastronomique
- 1 pot de mise en culture avec mycélium de pleurote en forme d'huître

Valeur de
100 \$

Ce qui n'est pas inclus :

- Repas, frais de déplacement et hébergement

Faites votre chèque au nom du **SPBM** et envoyez-le au **2410, rue de l'Industrie, Trois-Rivières, Qc G8Z 4R5**

Vous pouvez également vous déplacer à nos bureaux. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h.

*Aucune carte de crédit acceptée.



Filière mycologique
de la
Mauricie