



LA CULTURE DE PLEUROTES SUR MARC DE CAFÉ

Programme de formation





Présentation de PermaFungi

Dans la nature, les déchets n'existent pas ! Pourquoi ne pas s'en inspirer ? En effet, ce qui est un déchet pour une espèce est une ressource pour une autre.

PermaFungi se base sur une innovation majeure : produire des champignons et de l'engrais à partir du marc de café car ce dernier est un substrat idéal pour la culture des pleurotes. Cette technique permet de supprimer entièrement un déchet pour créer deux produits utiles.

L'une des activités de PermaFungi est la sensibilisation, à travers des workshops, des team-buildings, ou des présentations diverses. Le succès de nos activités ainsi que la demande grandissante pour une formation plus pointue nous a amené à développer une formation spécifique à la culture de pleurotes sur marc de café.





Présentation de la formation

La formation s'adresse à quiconque désire en savoir plus sur le monde des champignons et les méthodes de production de pleurotes sur marc de café. Le programme est flexible en fonction des souhaits et des objectifs des participants (max 2 participants par formation). Néanmoins, voici une base sur laquelle nous fondons la formation :



Jour #1

14h-16h | Avec le responsable production

- Présentation du projet PermaFungi
- Visite de la champignonnière
- Introduction au monde des champignons

Jour #2

9h-11h | Avec un collaborateur de production

Récolte des champignons

11h-13h | Avec le responsable production

Formation technique à la production de pleurotes

14h-16h | Avec le responsable financier

Formation à la gestion financière d'un projet de champignonnière.

Jour #3

9h-13h | Avec un collaborateur de production

Mise en pratique de l'étape d'inoculation.



Informations pratiques

Durée : 2 jours (répartis sur une journée complète et 2 demies-journées)

Prix : 750€ HTVA par personne

Prérequis : aucun

Rendez-vous : 14h à la réception de Tour & Taxis



Contact

julien@permafungi.be - Administrateur délégué - 0472 60 57 95

william@permafungi.be - Responsable production - 0496 39 52 58

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir de plus amples informations !

L'équipe PermaFungi