

2019

# NOS FORMATIONS

**CULTURE DE CHAMPIGNONS SUR MARC DE CAFÉ**



---

**PERMAFUNGI SCRL-FS, SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À  
FINALITÉ SOCIALE**

[WWW.PERMAFUNGI.BE](http://WWW.PERMAFUNGI.BE)  
[INFO@PERMAFUNGI.BE](mailto:INFO@PERMAFUNGI.BE)

# 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 est une coopérative à finalité sociale créée en 2014 qui se base sur une innovation majeure : recycler un déchet urbain, le marc de café, pour cultiver des champignons bio.

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 des formations plus pointues nous ont amené à développer une formation complète sur la culture de champignons sur marc de café.

---

# FORMATION

## À LA CULTURE DE PLEUROTÉS SUR MARC DE CAFÉ



Nous fonctionnons sur une philosophie open source : nous voulons partager nos connaissances et nos techniques de culture avec les autres afin de voir éclore plein de champignonnières urbaines un peu partout dans le monde.

Lors de cette formation, vous allez voir qu'il est tout à fait possible d'entreprendre autrement en mettant en avant l'impact social et l'impact environnemental via l'agriculture urbaine. Vous repartirez avec des connaissances en culture de champignons sur marc de café ainsi qu'en gestion d'entreprise.

**LA FORMATION S'ADRESSE À QUICONQUE DÉSIRE EN SAVOIR PLUS SUR LE MONDE DES CHAMPIGNONS ET LES MÉTHODES DE PRODUCTION DE PLEUROTÉS SUR MARC DE CAFÉ.**



---

# PROGRAMME

LE PROGRAMME DE NOS FORMATIONS EST FLEXIBLE ET S'ADAPTE AUX OBJECTIFS ET SOUHAITS DES PARTICIPANTS.

## 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	PRIX	PARTICIPANTS	PRÉREQUIS
3 JOURS (UNE JOURNÉE COMPLÈTE ET 2 DEMIES-JOURNÉES)	750€ HTVA/P	MAX 2 PAR FORMATION	AUCUN

## CONTACT

JAN.LEMAITRE@PERMAFUNGI.BE - ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ

## LIEU

AVENUE DU PORT 86, 1000 BRUXELLES

