

NOS FORMATIONS

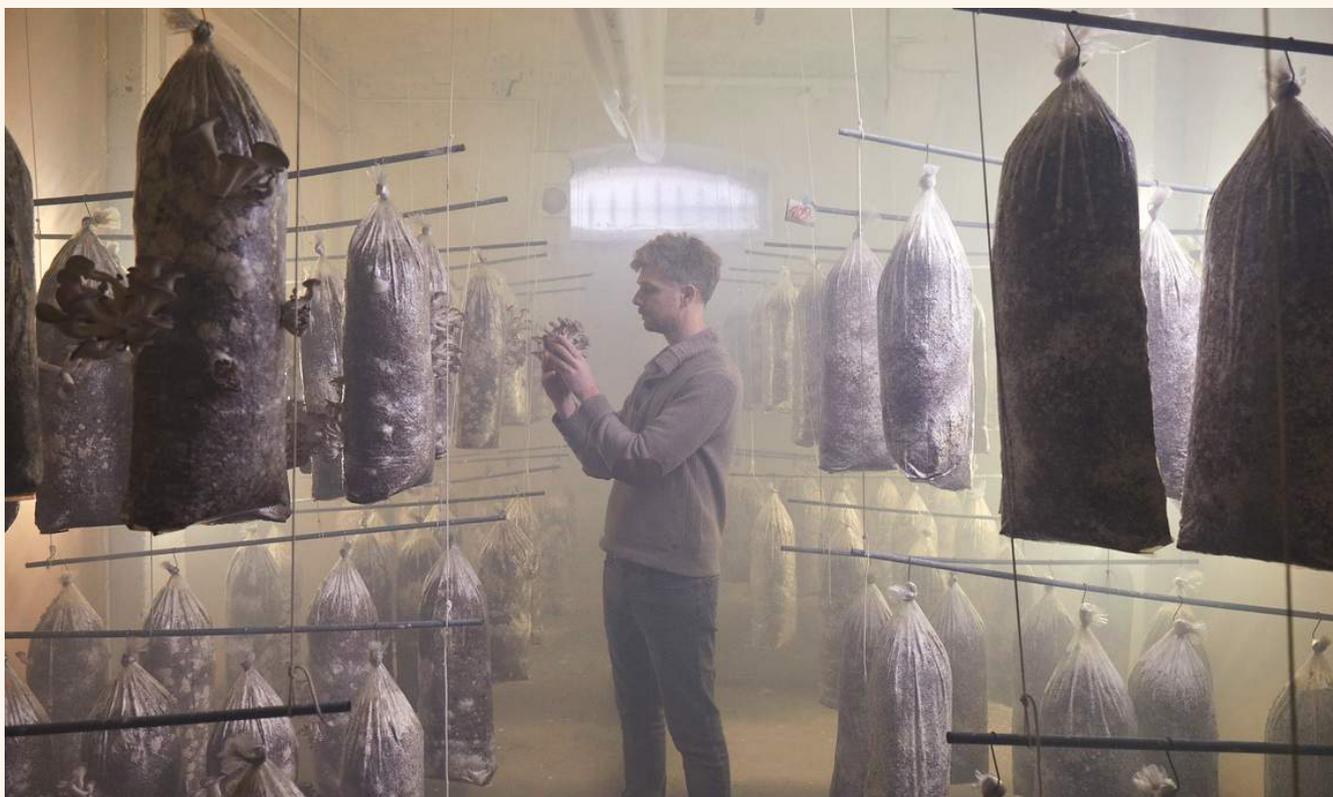
CULTURE DE CHAMPIGNONS SUR MARC DE CAFÉ



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

WWW.PERMAFUNGI.BE
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

8h30 - 10h30

Présentation projet Permafungi
Visite de la champignonnière
Introduction au monde des champignons

11h00 - 13h00

Formation technique à la production de pleurotes - inoculation

13h00 - 14h00

Repas offert par Permafungi

14h00 - 15h30

Formation technique à la production de pleurotes - incubation et récolte

16h00 - 17h30

Formation à la gestion financière d'une champignonnière



INFORMATIONS PRATIQUES

DURÉE	PRIX	PARTICIPANTS	PRÉREQUIS
1 JOUR COMPLÈTE	500 € HTVA/P	MIN 2 MAX 4	AUCUN

CONTACT

stijn@permafungi.be - projet Permacities - 0479 31 16 34

LIEU

Avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles - Entrepôt Royal

