

Formation Myciculture

Formation professionnelle de Myciculture et de culture de champignons à partir de biodéchets

Breizh Bell est une entreprise **écologique et innovante** !

Basée sur l'une des possibilités de **l'économie bleue**, nous produisons nos champignons bio à partir de **biodéchets locaux** : sciure de bois, drêche de bière, marc de café.

Nos compétences de myciculteurs nous permettent de cultiver plusieurs variétés de champignons bio et tous nos systèmes se basent sur des principes Low-Tech.
Ils nous permettent d'être le plus **autonome possible** dans notre production, en eau et en énergie !



Vous avez un projet de recherche d'emploi ou de création d'activité dans le domaine de la production de champignons ?

Vous souhaitez découvrir le métier de myciculteur ou simplement tester vos compétences avant de vous lancer ?

Cette formation vous permettra d'affiner votre projet professionnel, d'acquérir des compétences et de développer votre pouvoir d'agir.

Contact

Breizh Bell

51 rue Traverse - 29200 BREST
07 67 52 51 62

Responsable Formation

Jefferson Le Bian,
Breizh.bell@ecomail.bzh

Breizh Bell

Producteurs de champignons bio
Autonomie énergétique/alimentaire



Objectifs de la formation :

Connaissances des champignons :

du règne fongique, des méthodes de cultures de souches/blancs en laboratoire et des différentes méthodes de production de champignons.

Connaissances en mycorestauration : apporter une approche utile afin de réparer ou de restaurer les systèmes immunitaires stressés ou épuisés de zones endommagées par des activités humaines ou une catastrophe naturelle.



Connaissances en cultures de champignons associées au jardin, au potager et en permaculture : production extérieure associée à de multiples cultures

Connaissances en logistique de production et de vente :

adaptation de sa production en fonction des besoins du secteur et de son plan de financement initial

Concevoir un atelier Low-Tech de production de champignons

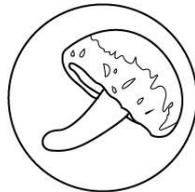


Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active basée sur le partage de connaissances

Apprentissage par l'expérience à travers des ateliers pratiques

Apports théoriques par trois journées de cours et des temps d'échanges



Moyens pédagogiques

Salle de laboratoire de 60m²

Salle de formation équipée de 50m²

Hangars agricoles de 300m² entièrement aménagés en Low-Tech

Déroulé de la formation

La formation s'organise autour de quatre modules en dix jours :

- 3 jours → Opérateur en laboratoire
- 3 jours : Gérant d'une exploitation agricole
 - 3 jours : Producteur/cultivateur
- 1 jour Chef de culture/ production agricole

Public cible

Toute personne âgée de 18 ans ou plus, qui :

- Souhaite travailler dans la culture/production de champignons et veut découvrir ce secteur d'activité.
- Souhaite créer une entreprise dans la culture/production de champignons ou dans un autre secteur d'activité.

Prérequis :

Être âgé de 18 ans révolus ET

- être titulaire d'un diplôme ou titre au RNCP, de niveau 3 (Certificat d'aptitude professionnelle, BEP) au minimum
- Ou avoir une année d'expérience ETP (pro, salarié, bénévole ou volontariat) dans le milieu agricole
- Ou 3 années d'expérience ETP dans tout autre domaine.

Accueil des publics en situation de handicap

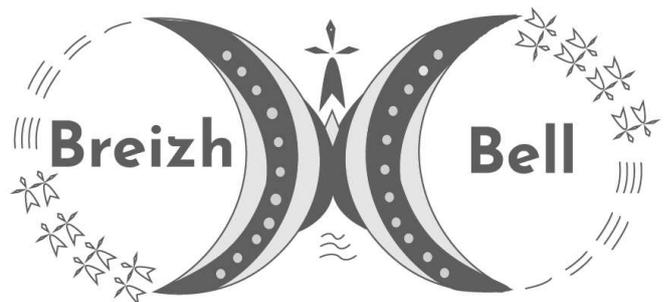
Toute demande sera étudiée avant le début de la formation afin de déterminer les adaptations nécessaires et possibles.

Contactez-nous pour nous faire part de votre situation.

Durée de la formation

Formation de dix jours sur deux semaines

Durée hebdomadaire de 35 heures



Équipe pédagogique

Formateurs experts en Myciculture et en production de champignons :

- M Lambert Xavier
- M Le Bian Jefferson
- Dr Bonnet Pierre

Formateurs ayant une expérience avérée en entreprises et des compétences d'animation



Modalités et délai d'accès

Entretien individuel

Dossier de candidatures (disponible sur demande et sur www.breizh-bell.bzh)

Entretien individuel d'analyse du projet

Réservations sur demande
Deux semaines de constitution du dossier



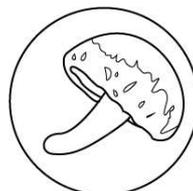
Modalités de suivi d'évaluation

Suivi de la progression et accompagnement individuel tout au long du parcours

Entretien individuel en début et fin de parcours

Débriefing collectif à la fin de chaque journée

Évaluation en fin de formation



Coût de la formation et aide financière

70 heures, sur 10 jours ouvrés, à 26€ par heure

Plusieurs solutions de financement sont possibles, en fonction de votre situation :

- Votre compte personnel de formation : [cliquez sur ce lien](#)
- VIVEA -> Contacter l'IREO de Lesneven au 02 98 83 33 08
- Fonds Personnels
- Le plan de développement des compétences de votre entreprise
- Le dispositif FNE-Formation.
- Pour les salariés agricoles, il existe une possibilité de financement par votre OPCO, OCAPIAT -> Contacter l'IREO de Lesneven au 02 98 83 33 08
- Pôle Emploi sous réserve de l'acceptation de votre dossier par votre conseiller Pôle Emploi.
- Le FAF si vous êtes travailleur indépendant

Validation et sanction

Une attestation de formation sera délivrée à chaque stagiaire en fin de Formation.

Elle permettra d'obtenir le module UCARE culture de champignons, bloc 7 du BPREA

Débouchés et suite de parcours

Accès à l'emploi salarié

Création d'activité

Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction

Taux d'abandon

Nombre de stagiaires formés

Lieux de la formation

L'Iréo de Lesneven

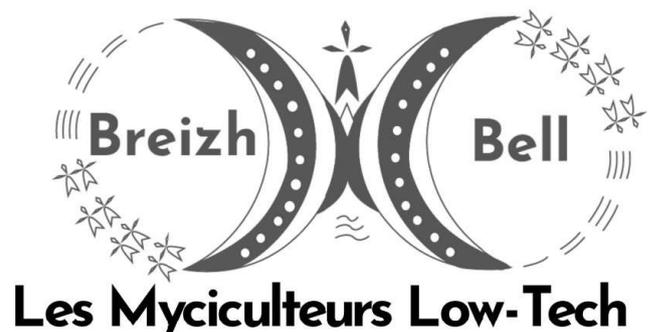
Route de Plouider, 29260 Lesneven

Hangar de production de Breizh Bell

Kerdévez, 29800 Plouirdy

Date de mise à jour du document

Août 2024



Déroulé de la formation par Modules

Formation professionnelle de Myciculture et de culture de champignons à partir de biodéchets

Intitulés du module	Déroulé par module + évaluation de 3h	Volume horaire
Théorie sur les mycètes	<p>Cours théorique en salle de cours</p> <p>Cours en participation collective et réponses aux questions autour du document Myciculture</p>	21h
Opérateur en laboratoire Mesures d'hygiène associées	<ul style="list-style-type: none"> - Production de souches et de blancs de champignons en laboratoire - Application des mesures sanitaires drastiques du laboratoire (salle blanche) - Gestion des stocks de souches et de blancs de champignons pour les futures productions - Gestion et anticipation de l'importation des matières premières. 	14h
Producteur/cultivateur	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des stocks de production : préparation du substrat par pasteurisation ou stérilisation, inoculation du substrat par les blancs de champignons = lardage, gestion de l'incubation et mise en fructification des cultures, cueillettes - anticipation des approvisionnements en matières premières - Gestion du stock actuel et des récoltes à venir - Production extérieure associée à de multiples cultures 	14h
Gérant d'une exploitation agricole Mesures d'hygiène associées	<ul style="list-style-type: none"> - gestion du stock d'importation en matières Premières - Analyse des dangers, identification des CCP, application d'un système de surveillance et plan HACCP - Gestion commerciale : Relation clientèle, démarchage, fichiers clientèle et logistique, communication sur les différents canaux publicitaires (site internet, journaux, réseaux sociaux, marchés...), gestion des ventes et des Livraisons - Conception d'un atelier Low-Tech : gagner en autonomie en eau/en énergie, économies et enjeux climatiques 	14h
Chef de culture/d'une production agricole	<ul style="list-style-type: none"> - méthodes de gestion et de sensibilisation du personnel sur les EPI/cueillettes/CCP/point critiques/plans HACCP. 	4h

