

# Module 1

#### Découverte du monde des champignons (1h)

- Qu'est-ce qu'un champignon ?
  Description, cycle de vie, classification simplifiée
- Quels rôles jouent-ils ?
  Fonctions éco-systémiques, relations écologiques (champignons parasites, mycorhize), usages anthropiques (toxiques, comestibles, médicinaux, artisanaux, hallucinogènes)

### Lançons une culture! (45min)

- Comprendre la culture de pleurote : collecte de substrat, inoculation, incubation, fructification, récolte.
  - Systèmes de collecte ?, faut-il inoculer avec des spores ?
- Préparation de la champignonnière
  - Conditions essentielles
- Substrat et ensemencement de pleurotes (marc de café frais, paille)
- Mise en incubation
  Quels paramètres contrôler ?

# Module 2

#### Cultiver sur marc de café : enjeux actuels (45min)

- Enjeux environnementaux et alimentaires
  Valorisation des déchets, circuit court, aspect nutritif, système de recyclage
- Vers une économie circulaire...
  Un mode de culture original, pour une économie originale
  Enjeux d'une production à grande échelle

## Récoltons le fruit de notre travail ! (45 min)

- Point sur les problèmes fréquents liés à la culture de pleurotes
- Récolte des pleurotes
- Partage d'idées recettes avant de rapporter votre précieuse récolte chez vous !
- Temps d'échange

# Calendrier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Septembre						
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2

#### Octobre

26	27	28	29	30	1	2
3	4		6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

#### **Novembre**

31	1	2	3	4	5	6
7	8		10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

Envoyer un mail à trivialcompost@gmail.com, avec pour objet « inscription atelier champiculture », contenant :

- vos coordonnées : Nom, prénom, mail, téléphone
- vos disponibilités selon les dates proposées : violet/ noir/ orange/ gris/ bleu/ vert/ jaune/ rouge

Suite aux réponses de chacun, plusieurs dates vous seront proposées en septembre et octobre.