

Atelier Champiculture

A l'automne, nos forêts se remplissent de petits êtres étrangement camouflés. Leurs longs corps filamenteux s'impatientent et profitent de la douce brume pour s'élancer hors du sol. Mais qu'est-ce qu'un mycélium ? un sporophore ? Suivons la vie d'un champignon de très près, pour en décrypter le mystère. Venez découvrir la biologie de ces créatures, leurs rôles, et les usages que nous, humains, en faisons au quotidien.

Pas d'apprentissage sans pratique: cultivons en champignonnière des pleurotes sur marc de café, jusqu'à récolter le fruit de notre travail que vous pourrez ensuite ramener chez vous pour le savourer ! Ecologique, économique, convivial, très nutritif, et local ... nous ferons le tour des enjeux actuels.

Module 1

1h

Qu'est-ce qu'un champignon ?
Quels rôles jouent-ils ?

45min

Lançons une culture :
préparation de la
champignonnière, du substrat,
ensemencement et incubation.

5 semaines plus tard...

Module 2

45min

Cultiver des champignons
sur marc de café : enjeux.

Vers une économie circulaire...

45min

Récolte et idées recette.



Infos

Public : tout adulte, voulant découvrir le monde des champignons, portant un intérêt à la production de champignons et à ses enjeux, ou simplement curieux.

Pré-requis : aucuns

20€ /module

Pré-inscription

Envoyer-nous un mail avec vos coordonnées, avec pour objet « inscription atelier champiculture », en indiquant vos disponibilités selon le calendrier proposé. Suite aux réponses de chacun, plusieurs dates vous seront proposées en septembre et octobre.

