

Champignons comestibles et médicinaux : myciculture tropicale

Lien : https://afrique-formation.com/formation/champignons-comestibles-et-medicinaux-myciculture-tropicale

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA213

CATÉGORIE
Agronomie, Élevage et Résilience Territoriale

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes biologiques et techniques de la myciculture tropicale.
- Identifier les principales espèces de champignons comestibles et médicinaux adaptées aux climats tropicaux.
- Concevoir et aménager une unité de production performante.
- Maîtriser la préparation des substrats et les techniques d'ensemencement.
- Optimiser les conditions de culture afin d'améliorer les rendements et la qualité des productions.
- Prévenir et gérer les maladies, les contaminations et les ravageurs.
- Maîtriser les techniques de récolte, de conservation et de transformation des champignons.
- Valoriser les champignons médicinaux dans les secteurs de la nutraceutique et des produits naturels.
- Développer des stratégies efficaces de commercialisation et de création de valeur.
- Évaluer la rentabilité économique d'une exploitation mycicole.
- Élaborer un business plan et mobiliser les financements adaptés.
- Concevoir un projet complet de production et de commercialisation de champignons adapté aux conditions tropicales.

Afrique Formation

POUR QUI ?

- Agriculteurs et exploitants agricoles
- Entrepreneurs agricoles et porteurs de projets
- Producteurs de champignons
- Responsables de coopératives agricoles
- Ingénieurs agronomes et techniciens agricoles
- Responsables de projets de développement rural
- ONG, agences de développement et organisations internationales intervenant dans les filières agricoles
- Cadres des ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et du Développement rural
- Toute personne souhaitant développer une activité rentable dans la production, la transformation ou la commercialisation des champignons comestibles et médicinaux.

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la myciculture tropicale

- Biologie et classification des champignons
- Intérêt nutritionnel, médicinal et économique des champignons
- Espèces adaptées aux climats tropicaux (Pleurotus, Lentinula, Ganoderma, Auricularia, Volvariella, etc.)

2 / Choix des espèces et planification de la production

- Critères de sélection des espèces selon le marché
- Adaptation aux conditions climatiques locales
- Élaboration d'un calendrier de production

3 / Infrastructures et équipements de production

- Conception d'une champignonnière tropicale
- Contrôle de la température, de l'humidité, de la ventilation et de la lumière
- Matériel de culture, d'incubation et de fructification

4 / Préparation des substrats de culture

- Valorisation des résidus agricoles (paille, sciure, coques, rafles, bagasse, etc.)
- Formulation et enrichissement des substrats
- Pasteurisation, stérilisation et contrôle de la qualité

Afrique Formation

5 / Production du mycélium et ensemencement

- Notions de culture mère et de semences (spawn)
- Techniques d'inoculation des substrats
- Bonnes pratiques d'asepsie et prévention des contaminations

6 / Conduite de la culture et gestion des paramètres

- Incubation et développement du mycélium
- Déclenchement de la fructification
- Gestion des facteurs de production pour optimiser les rendements

7 / Gestion sanitaire et biosécurité

- Identification des maladies, moisissures et ravageurs
- Mesures de prévention et de lutte
- Protocoles d'hygiène et de biosécurité

8 / Récolte, transformation et conservation

- Techniques de récolte selon les espèces
- Séchage, conditionnement et stockage
- Transformation en poudres, extraits et autres produits à valeur ajoutée

9 / Valorisation des champignons médicinaux

- Principales espèces et composés bioactifs
- Applications dans les compléments alimentaires et la nutraceutique
- Exigences de qualité et de sécurité pour les produits médicinaux

10 / Commercialisation et développement de la filière

- Analyse des marchés locaux et internationaux
- Stratégies de commercialisation et de distribution

Afrique Formation

- Développement de chaînes de valeur et de coopératives

11 / Rentabilité, financement et entrepreneuriat

- Analyse économique d'une exploitation mycicole
- Élaboration d'un business plan
- Accès aux financements et développement d'une entreprise mycicole

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'une unité de production de champignons tropicaux
- Réalisation d'un cycle complet de culture, de la préparation du substrat à la récolte
- Élaboration d'un projet de création d'entreprise ou d'exploitation mycicole rentable

Approche pédagogique

- ✔ Support Ecrit et Projection
- ✔ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✔ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✔ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✔ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✔ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 17 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 09 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 04 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 29 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA213
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation