Ceramyca

LES MORILLEURS · PROGRAMME DE FORMATION

Initiation à la culture de la morille

Du sol à la récolte, les repères pour votre première saison.



Le terrain, au cœur de la transmission. Exploitation de Saint-Jorioz.

3 heures à distance

Une visite d’exploitation complète le parcours.

Avec Lucas Arminjon, ingénieur agronome.

Sessions d’avril à septembre. Dates et inscription sur ceramyca.fr.

Préparer le terrain

01 État de l’art de la culture

02 Les phases clés de la culture

03 Choix du terrain

04 Analyse de sol

05 Amendement : Amendement organique, Amendement calcique

06 Précédent de culture

07 Préparation et travail du sol : Travail structural du sol, Faux semis

Équiper et implanter la culture

08 Matériel nécessaire à la culture : Types d’abris climatiques, Les différentes bâches, voiles et filets, Gestion du climat, Irrigation

09 Installation d’une Serre et d’un Tunnel-Flex

10 Réception et stockage du semis : Le mycélium, La nutrition, Les solutions : acide humique, bactéries

11 Aspect probiotique de la culture : ensemencement du sol en bactéries : Interaction avec les PODs

12 Types de semis : Un dispositif breveté en céramique

Accompagner le mycélium et la fructification

13 Le semis : inoculation du mycélium

14 La nutrition : nourrir le mycélium

15 Formation des sclérotes et vernalisation

16 Préparation de la fructification

17 Initiation de la fructification : apparition des primordia

18 Croissance des morilles

19 Synthèse de la gestion du climat et irrigation

Récolter et préparer la suite

20 Bonnes pratiques à la récolte

21 Ravageurs et pathogènes : Première partie : du semis à la vernalisation, Deuxième partie : de l’initiation de la fructification à la récolte

22 Réemploi des PODs

23 Morille d’été (Morchella rufobrunnea)