

Bloc de compétences de niveau IV Code RNCP 38093 Enregistrement : 01/01/2024  
Délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire



### Modalités d'entrée en formation

(sous réserve de places disponibles)

Contactez le centre de formation (téléphone ou mail)

### Les financements

En tant que salarié ou demandeur d'emploi, votre formation peut-être financée par le CPF + abondement complémentaire personnel ou abondement complémentaire France Travail mais également prise en charge par France Travail ou financement individuel (560€ parcours complet).

Personnel ou France Travail : contactez notre service administratif par e-mail : [cfppa-rungis-academie@educagri.fr](mailto:cfppa-rungis-academie@educagri.fr)  
Compte CPF : rendez-vous directement sur le site <https://www.moncompteformation.gouv.fr>

### Prérequis

Être âgé de 18 ans minimum

Sans autre prérequis

### Public ciblé

Demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion (+ de 18 ans), apprenants en BPREA, particuliers

Pour obtenir plus de renseignements, vous pouvez contacter :



**M. GAUTUN Eric**

*Directeur*

[cfppa-rungis-academie@educagri.fr](mailto:cfppa-rungis-academie@educagri.fr)

CFPPA Rungis Académie

Bâtiment H5, 102 rue de la Tour

94516 Rungis Cedex

Tél. : 01.85.00.15.15

Nouveau : accessible par la ligne de métro 14  
(Station Chevilly-Larue/Marché International)



Mise à jour le: 15/03/2026



## Objectifs de la formation

- Choisir les espèces, variétés et substrats adaptés aux objectifs et au milieu de production
- Définir et organiser le mode de conduite des cultures en tenant compte des exigences spécifiques des champignons
- Réguler les conditions d'ambiance et l'apport en eau pour optimiser le développement des champignons
- Produire, ensemercer et gérer le substrat tout au long du cycle de culture
- Surveiller l'état sanitaire et le développement des cultures pour garantir leur qualité
- Récolter, conditionner et conserver les champignons en vue de leur valorisation commerciale
- Valoriser les substrats en fin de cycle ainsi que les déchets liés à la production

## Contenus de la formation

Ce module est l'un des 7 blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, diplôme de niveau IV, reconnu par l'État et inscrit au RNCP. La formation est composée de plusieurs modules :

- Introduction à la mycologie et aux champignons comestibles
- Conditions de croissance et choix des espèces
- Techniques de culture en intérieur
- Techniques de culture en plein air
- Gestion des maladies et des ravageurs
- Commercialisation

### Modalités pédagogiques

Cours théoriques en distanciel, accessibles à votre rythme, avec des supports téléchargeables, des activités interactives et des contenus vidéos pour favoriser un apprentissage dynamique et autonome.

Un plan d'accompagnement peut être sollicité pour les personnes en situation de handicap. Pour ce faire, nous vous invitons à prendre contact en amont de la formation avec la référente handicap soit [referenthandicapbougainville@gmail.com](mailto:referenthandicapbougainville@gmail.com)

### Modalités d'évaluation

À l'issue de l'évaluation par questionnaire à choix multiples, un certificat de réalisation est délivré.



## DURÉE DE LA FORMATION

➤ 28 heures à distance (modalité asynchrone)

Période : 1 session/mois (toute l'année)

Délai moyen d'accès à la formation : entretien dans les 15 jours qui suivent le 1er contact

Chiffres clés : Taux de satisfaction : 93%