

Formation

Produire naturellement de la spiruline

jeudi 15 et vendredi 16 mai 2014

Contenu de formation

Bertrand OLLIVIER, producteur de spiruline dans les Alpes-Maritimes

- Présentation et développement de la culture (condition de vie, système d'aquaponie, risques sanitaire, fertilisation, ...)
- Techniques de récoltes
- Analyse des circuits de commercialisation
- Analyse des divers projets d'installation (matériel, infrastructures, ...)
- Choix des techniques de production
- Visite des bassins de culture et mise en situation : récolte, pressage et séchage

Infos pratiques

- Horaires : de 9h00 à 17h00
- Coût : gratuit pour les agriculteurs et les porteurs de projet (financements VIVEA-FSE). Cette formation reçoit le soutien de l'Union Européenne.
- Repas tiré du sac : chacun amène son casse-croûte.
- Public : agriculteurs contributeurs VIVEA, cotisants solidaires bio et non-bio, porteurs de projet, personnes voulant produire de la spiruline.
- Lieu : La Penne, chez Bertrand OLLIVIER, Ecolieu la ferme du Collet, producteur de spiruline.



Inscription



Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Mail : _____ @ _____

Tel : _____ date de naissance : ____/____/____

Je m'inscris à la formation :

Produire naturellement de la spiruline

- 1 journée : 100 € (80 € si adhérents Agribio 06)
- 2 journées : 200 € (160 € si adhérents Agribio 06)
- Gratuit pour les agriculteurs (financements VIVEA et FSE)

Joindre une attestation de contributeur Vivea ou une attestation Vivéa de démarche d'installation pour les porteurs de projet

Joindre un chèque de € à l'ordre de Agribio Alpes-Maritimes avec mon bulletin d'inscription.

A renvoyer à :

Agribio Alpes-Maritimes- Cécile Roques
MIN Fleurs 6 Box 58 06296 NICE CEDEX 3
Tel : 04 89 05 75 47- 06 66 54 07 96
Mail : agribio06-technique@bio-provence.org

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93.06.07143.06 auprès du préfet de région de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Signature: