

SPIRULINE BIO : méthodologie et approche des intrants végétaux

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les principaux piliers techniques, environnementaux, économiques et réglementaires de la production de spiruline en bio
- Comprendre les aspects techniques et les pratiques atténuant l'impact environnemental de la production
- Comparer les techniques à mettre en œuvre et élaborer un plan d'action appliqué à sa propre situation

CONTENU

Jour 1 :

- Identifier les problématiques environnementales liées à la production de spiruline
- Comprendre la réglementation Bio et processus de certification
- Identifier les intrants végétaux de substitution et comment les obtenir

Jour 2 :

- Approfondir les aspects techniques de la culture de spiruline (Itinéraire technique, substituts d'intrants de synthèse...)
- Evaluation des aspects économiques (prix de revient, coûts...)
- Maîtriser le matériel de mesures

Jour 3 :

- Comparer les intrants locaux (selon la localisation des participants) et leurs caractéristiques
- Identifier les points à inclure dans le Plan de Gestion Durable nécessaire à la certification

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET MOYENS MATÉRIELS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques en salle, échanges stagiaires/intervenant.
- Présentation orale, support diaporama, vidéoprojecteur et paperboard.
- Trame de formation comme support de réflexion personnelle
- Visite d'Azur Naturel avec grille d'analyse (Jour2)
- Manipulation de matériel de mesure.
- QCM d'évaluation des acquis et des compétences.

Moyens matériels :

Les stagiaires ne doivent pas apporter de matériel spécifique.

INFOS PRATIQUES

Lieu : secteur Grasse

Date : lundi, mardi et mercredi 13/14/15 février 2023

Durée : 21 heures.

Horaires : 9h00 - 17h00.

Repas : tiré du sac.

Intervenant(s) : Sébastien GAUDEMER et Valérie GAUTHIER, Spiruliniers à Grasse (AZUR NATUREL).

Responsable de formation : Agnès SARALE animatrice conseillère
agribio06.agnes@bio-provence.org ou 06 64 42 07 97

Public : Agriculteurs installés et porteurs de projet

Prérequis : Aucun

Tarif :

- Prise en charge par les fonds VIVEA selon éligibilité (vérifier la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour plus d'informations, consulter nos CGS.
500 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.
- 420 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

Validation de la formation : Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

Modalité d'évaluation : *En amont* : analyse des besoins. *En cours* : recueil des attentes. *A la fin* : évaluation des acquis et de la satisfaction.



Taux de satisfaction de la formation, des 3 sessions précédentes : 94,5 %

Besoin de vous faire REMPLACER ?

Contactez votre service de remplacement !

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Date limite d'inscription : 10/02/2023

Validation de l'inscription : via le formulaire suivant <https://forms.gle/Tt8YFGd68p3gu3mM7>, se référer aux CGS pour les informations complémentaires.

Nombre de stagiaires : maximum 7

Délais d'annulation : le stagiaire peut annuler jusqu'à 10 jours avant le début de la formation. Agribio06 se réserve le droit d'annuler une formation jusqu'à 3 jours ouvrés avant son début initialement prévu.

Pour tout porteur de PSH, nous contacter.