

# Initiation à la culture de spiruline

## Déroulé

- généralités sur le micro-organisme Arthrospira Platensis et intérêts écologiques et économique e sa culture
- conditions et milieu de vie
- visite des bassins de culture: étude des différents types de bassin, d'agitation, d'orientation, ... autoconstruction
- dvp une souche en phase de croissance
- fertilisation chimique et organique
- techniques de récolte puis récolte de spiruline à la ferme
- conservation, séchage
- choix commerciaux
- alternatives aux modes de culture conventionnels
- réponses spécifiques aux projets des stagiaires: budget, situation, ressources, ...

## Dates, lieux et intervenants

**20 avr 2016**

09:00 - 17:00

Ferme du Collet

06 La Penne

Bertrand Ollivier, producteur de spiruline

## Financeur(s)



## Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •  
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Nolwenn Yobé  
agribio06@bio-provence.org  
Agribio 06  
Box 58 - MIN Fleurs 6  
06 296  
NICE Cedex 3  
Tel. 04 89 05 75 47