

Produire de la spiruline en BIO

METHODOLOGIE ET UTILISATION D'INTRANTS VÉGÉTAUX DISPONIBLES

Objectifs de la formation

Acquérir des compétences techniques, réglementaires et économiques sur la culture de spiruline BIO

Déroulé

La formation se déroule sur 3 jours et alterne entre temps en salle et visite d'exploitation.

Contexte réglementaire, processus de certification, choix de l'intrant bio et méthodologie

Visite de la ferme certifiée bio, présentation et échange avec les participants

Travail sur le matériel de mesure à partir d'échantillons, travail de groupes, ...

Pour plus de détails concernant le programme, n'hésitez pas à contacter Agribio06.

Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 3 jour(s)

Date limite d'inscription 15/10/2020

Tarifs

Adhérent 360€

Non adhérent 400€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Plus de renseignements

Justine CUSTOJA

agribio06.justine@bio-provence.org

Agribio Alpes-Maritimes

10-12 rue des Arbousiers

06510 CARROS

Dates, lieux et intervenants

19 oct 2020

09:00 - 17:00 (7hrs)

06130 GRASSE

Sébastien GAUDEMER

20 oct 2020

09:00 - 17:00 (7hrs)

06130 GRASSE

Sébastien GAUDEMER

21 oct 2020

09:00 - 17:00 (7hrs)

06130 GRASSE

Sébastien GAUDEMER