

PRODUIRE DE LA SPIRULINE EN AGRICULTURE BIO

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Fournir les principes techniques, réglementaires et économiques de la culture de spiruline biologique, elle inclue une visite de ferme et l'utilisation de matériel de mesures.

CONTENU

Jour 1 :

Recueil des attentes, contexte réglementaire sur la base des RCE, retour d'expérience sur le processus de certification, choix du certificateur, agence bio, système de notification, retour d'expérience sur le choix de l'intrant bio et méthodologie.

Jour 2 :

Visite de la ferme certifiée bio, étude des données du milieu spiruline/intrant, présentation du matériel de mesures des paramètres des milieux, travail sur le matériel à partir d'échantillons.

Jour 3 :

SWOT de chaque participant, travail sur le PGD nécessaire à la certification, reprise des attentes du jour 1 et traitement des réponses apportées ou à fournir, bilan d'une saison de production bio, bilan de la formation.

METHODES PEDAGOGIQUES

Jour 1 :

Tour de table et présentation d'un diaporama

Jour 2 :

Visite de ferme, manipulation d'appareil de mesure, utilisation d'ordinateurs

Jour 3 :

Travail de groupe, échange autour des attentes de chaque participant, questionnaire de satisfaction

INFOS PRATIQUES

Lieu : Spéracèdes & Grasse (06)

Date : mercredi 10, jeudi 11
& vendredi 12 mars 2021

Durée : 21 heures

Horaires : 9h00 - 17h00

Repas : tiré du sac

Intervenants : Sébastien & Valérie GAUDEMER,
producteurs de spiruline bio

Responsable de formation : Justine CUSTOJA,
conseillère élevage Agribio06

Public : Agriculteurs installés en spiruline ou
porteurs de projet

Prérequis : Aucun

Tarif :

GRATUIT : pour les agriculteurs pris en charge par VIVEA.

400 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes

360 € 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 et évaluation de l'atteinte des objectifs. *En fin* : évaluation des acquis, évaluation de la satisfaction.