

# Produire de la spiruline en BIO

## Methodologie et utilisation d'intrants végétaux disponibles

### Public cible

La formation vise les aquaculteurs installés mais des postulants aquaculteurs bénéficiant déjà d'une expérience en agriculture biologique peuvent être admis sous réserve d'avoir bénéficié d'une formation ou expérience à la culture de spiruline.

### Objectifs

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.

### Enjeux

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

### Contenu

Jour 1 :

Objectif :

- Acquérir les compétences réglementaires nécessaires à la culture de spiruline BIO.
- Connaître les éléments pertinents de la réglementation biologique européenne, de la conversion et de la certification spécifiques à la culture de la spiruline.
- Être capable de rédiger et mettre à jour les documents techniques.

Contenu :

- Accueil des participants
- Recueil des attentes
- Contexte réglementaire
- Retour d'expérience sur le processus de certification
- Choix du certificateur
- Retour d'expérience sur le choix de l'intrant bio et méthodologie

Méthodes pédagogique/ moyens matériel :

- Exposé des expériences
- Travail de groupe et restitution des travaux du groupe
- Paper-board
- Diaporama

Jour 2 :

Objectif :

- Acquérir les compétences économiques nécessaire à la culture de Spiruline BIO
- Acquérir les compétences techniques nécessaire à la culture de Spiruline BIO
- Être capable de calculer les coûts et impacts de la certification biologique, par rapport au prix de revient de la Spiruline
- Prendre connaissance des substituts d'intrant de synthèse
- S'approprier les outils de mesures

Contenu :

- Visite de la ferme certifiée bio
- Présentation et échange avec les participants
- Etude des données du milieu spiruline/intrants.
- Présentation du matériel de mesures des paramètres des milieu
- En salle : Travail sur le matériel de mesure à partir d'échantillons Exportation et exploitation des données

Méthodes pédagogique/ moyens matériel :

- Visite de la ferme
- Manipulation d'appareil de mesure et exportation tableur
- Diaporama,
- Ordinateur
- Questionnaires évaluation acquis

Jour 3

### Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •  
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 3 jour(s)

**Date limite d'inscription** 09/03/2021

### Tarifs

Adhérent 360€

Non adhérent 400€

Non agricole 400€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

### Plus de renseignements

Mélanie DESGRANGES

agribio06@bio-provence.org

Agribio Alpes-Maritimes

10-12 rue des Arbousiers

06510 CARROS

**Taux de satisfaction :** %

Merci à chacun d'apporter son repas pour le midi



**Modalités d'accès :**

Durée : 7h00

Objectif :

- Acquérir les principes techniques et économiques de la culture de Spiruline en fonction de sa localisation
- Renforcer les acquis des deux premières journées de formations

Contenu :

Travail de groupes

- SWOT intrants locaux selon localisation participants
- Travail sur le PGD nécessaire à la certification

En plénière :

- Reprise des attentes du jour 1 et traitement des réponses apportées ou à fournir
- Bilan d'une saison de production en bio et perspectives.
- Bilan de la formation

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

### Modalité d'enseignement

présentiel

### Dates, lieux et intervenants

<b>10 mars 2021</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	06530 SPERACEDES	Sébastien GAUDEMER, Spiruline de Grasse
<b>11 mars 2021</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	06530 SPERACEDES	Sébastien GAUDEMER, Spiruline de Grasse
<b>12 mars 2021</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	06530 SPERACEDES	Sébastien GAUDEMER, Spiruline de Grasse