

# Produire de la spiruline en BIO

## METHODOLOGIE ET UTILISATION D'INTRANTS VÉGÉTAUX DISPONIBLES

### 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.

### Enjeux

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

### Pré-requis

Connaissances en aquaculture et en agriculture biologique

### Déroulé

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 milieux
- 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

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

### Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •  
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 3 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### 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