# Initiation à la culture de spiruline

## Contenu

- 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, ...

## Infos complémentaires

**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

**Taux de satisfaction :** %

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **20 avr 2016**<br>09:00 - 17:00 | Ferme du Collet<br>06 La Penne | Bertrand Ollivier, producteur de spiruline |

## Financeur(s)