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 09:00 - 17:00	Ferme du Collet 06 La Penne	Bertrand Ollivier, producteur de spiruline

Financeur(s)