# 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.
Prérequis : avoir pris connaissance des RCE 834/2007 et 889/2008 dernière version.
PC portable

### 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

### Pré-requis
Connaissances en aquaculture et en agriculture biologique

### 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 milieux 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,

Infos complémentaires

**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

**Taux de satisfaction :** %

**Modalités d'accès :**

- 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
- 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.

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **10 févr 2021**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 06130 GRASSE | Sébastien GAUDEMER |
| **11 févr 2021**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 06130 GRASSE | Sébastien GAUDEMER |
| **12 févr 2021**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 06130 GRASSE | Sébastien GAUDEMER |