Produire de la spiruline en BIO

Methodologie et utilisation d'intrants végétaux disponibes

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

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

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,
- Ordinateur
- Questionnaires évaluation acquis

Infos complémentaires

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 : %

Modalités d'accès :

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.

Modalité d'enseignement
présentiel

Dates, lieux et intervenants

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