

Conversion biologique de la culture de spiruline

OBJECTIFS

- Connaître le contexte et les enjeux de la certification biologique de la spiruline et cerner les différentes approches : les trois voies possibles en France.
- Être capable d'analyser les fondements de la culture biologique, l'écosystème naturel, les équilibres biologiques
- Savoir reconnaître les intrants "bio" pour s'approvisionner et acquérir les bases pour maîtriser leur utilisation.
- Connaître les méthodes de gestion des milieux usés pour une culture biologique - identifier les améliorations possibles à mener pour répondre aux exigences du cahier des charges biologique.
- Connaître le processus de certification et valorisation du produit fini et avoir une vision réaliste des contraintes administratives et économiques liées au passage en « spiruline biologique.
- Établir un Projet personnalisé « Ferme de Spiruline Bio » avec des objectifs et un plan d'action réaliste.

CONTENUS

Présentation des différents organismes. Historique de la démarche de conversion bio, description des aspects réglementaires. Principe de maîtrise des apports d'intrants. Présentation de la démarche pour une conversion biologique de la culture de spiruline. Description d'un plan d'action, moyens et freins pour la conversion biologique. Présentation PowerPoint, fiches techniques, ateliers pratiques. Evaluation par questionnaires individuels

RESPONSABLE DE STAGE :

*Laurent Lecesve (14),
producteur de spiruline
chevronné, maîtrise de la
culture biologique depuis
plusieurs années,
formateur OF-FSF*

Des sessions de formation supplémentaires pourront être prévues, contactez nous et consultez régulièrement notre catalogue actualisé :-)

**100 % DES
BÉNÉFICIAIRES
SATISFAITS
(DONNÉES 2020)**

**Infos supplémentaires & pré-inscriptions via
of-fsf@spiruliniersdefrance.fr**

**Inscription validée à la réception du contrat
individuel par courrier avec chèque de
caution**

Catalogue des formations OF-FSF 2021

Public

Spirulinier en production

Pré-requis

Avoir à minima une saison de production derrière soi et justifier de connaissances en gestion des intrants

Durée

14h00

2 jours consécutifs (2*7h)

Dates & lieux

23-24 mars 2021 à Tourbes (34)

27-28 mai 2021 à St-Pierre-Azif (14)

17-18 novembre 2021 lieu à définir

CONFIRMER

Coût

462 €
(33€/h)
(Tarif 2021)

Pour toute situation de handicap, une adaptation est possible, nous consulter



Fédération
des Spiruliniers
de France