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

ORGANISÉE PAR
Agribio 06

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/04/2016	Ferme du Collet 06 Alpes-Maritimes	Bertrand Ollivier, producteur de spiruline

THÈMES

Autre

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)