

Initiation à la culture de spiruline

Déroulé

- 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

Dates, lieux et intervenants

20 avr 2016
09:00 - 17:00

Ferme du Collet
06 La Penne

Bertrand Ollivier, producteur de spiruline

Financier(s)