SPIRULINE BIO

METHODOLOGIE ET UTILISATION D'INTRANTS VÉGÉTAUX DISPONIBLES

Public cible
Agriculteurs installés et porteurs de projet.

Objectifs
- Connaître la réglementation générale et AB vis-à-vis de la culture de spiruline. - Comprendre les spécificités techniques de la culture de spiruline en Bio et les changements à réaliser pour mener à bien sa conversion (aspects techniques, économiques et administratifs).

Enjeux
Acquérir des compétences techniques, réglementaires et économiques sur la culture de spiruline BIO

Contenu
Jour 1 :
- Contexte réglementaire sur la base des RCE.
- Le processus de certification Bio et retours d'expérience.
- Les possibilités d'intrants en Bio et la manière de les utiliser.

Jour 2 :
- Aspects techniques de la culture de spiruline (ITK, substituts d'intrants de synthèse…)
- Aspects économiques (prix de revient, coûts et impacts d'être en bio…).
- Visite de ferme avec étude des données du milieux spiruline/intrants.
- Utilisation du matériel de mesures : cas pratiques à partir d'échantillons, exportation et exploitation des données

Jour 3 :
- Les intrants locaux (selon la localisation des participants) et leurs caractéristiques.
- Le PGD nécessaire à la certification.
- Bilan d'une saison de production en bio et perspectives.

Pour vous inscrire
https://forms.gle/Tt8YFGd68p3gu3mM7

Modalité d'enseignement
présentiel

Dates, lieux et intervenants

02 nov 2021 (7hrs)	06130 GRASSE	Sébastien GAUDEMER
03 nov 2021 (7hrs)	06130 GRASSE	Sébastien GAUDEMER
04 nov 2021 (7hrs)	06130 GRASSE	Sébastien GAUDEMER

Infos complémentaires

Durée de la formation 3 jour(s)
Date limite d'inscription 30/10/2021

Tarifs
Adhérent 360€
Non adhérent 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 :