

## FORMATION : « Cultivez votre spiruline familiale - Apprendre à conduire sa propre production de spiruline »



La spiruline est de plus en plus consommée pour ses vertus nutritionnelles et ses effets sur les défenses naturelles. Sa culture utilise très peu d'eau, d'énergie et de surface pour un rendement exceptionnel, en particulier en terme de protéine. Enfin, la production ne nécessite l'usage d'aucun produit phytosanitaire, ce qui répond aux critères d'une agriculture durable.

Ainsi, la culture de la spiruline se développe avec aujourd'hui plus de cent fermes de productions en France, dont une majorité regroupée au sein de la Fédération des Spiruliniers de France.

La culture peut se faire au même titre qu'un jardin pour cultiver ses propres légumes. En plus, la culture familiale permet d'avoir de la spiruline fraîche à sa table, ce qui est très rare, car impossible à trouver actuellement en boutique.

Nous proposons grâce à cette formation d'apprendre à la produire chez soi, dans un petit bassin ou éventuellement dans un aquarium.



### Objectifs :

Cette formation a pour objectif de fournir tous les éléments techniques et économiques, afin de se lancer dans cette culture innovante.

#### Les objectifs de la formation :

- Connaître les avantages nutritionnels de la spiruline
- Être capable d'autoproduire sa spiruline
- Savoir la transformer et l'utiliser fraîche ou sèche dans l'alimentation

**Le stage est ouvert à toutes et à tous**, aucune compétence requise, si ce n'est la volonté de développer sa production de spiruline. Pour garantir un maximum d'interactivité entre les stagiaires et le formateur, et favoriser l'apprentissage par des cas pratiques, nous limitons le groupe à 12 stagiaires maximum.

#### Le stage se déroule sur deux jours 2 jours :

**Intervenant :** Laurent Lecesve, ingénieur Arts et Métiers et formateur sur les énergies renouvelables, producteur de spiruline depuis 2010 au sein de l'Eco-domaine du Bouquetot, et ce avec la mention Ecocert depuis 2014, gérant de la SCOP HYES depuis 2009 ([www.hyes.eu](http://www.hyes.eu))

## **Jour n° 1 : Présentation générale de la spiruline, historique, usages et modes de culture**

### **Approche théorique** (*salle de formation au sein de l'Eco-domaine de Bouquetot*) :

- Présentation de la ferme, de l'atelier et du mode d'organisation
- Historique : les usages traditionnels de la spiruline et son rôle dans le monde
- Les bienfaits nutritionnels : protéines, vitamines, fer, acides aminés essentiels, antioxydants...
- Présentation générale de la spiruline : milieu naturel & modes de culture
- Particularités des différentes souches

### **Approche pratique** (*ferme pilote de production de spiruline au sein de l'Eco-domaine de Bouquetot*) :

- Visite de la ferme avec questions-réponses
- Apprentissage du suivi des paramètres (pH, Température, Secchi)
- La multiplication des souches : stimuler la production
- Intrants : engrais naturels de qualité ou engrais de synthèse ?
- Les investissements nécessaires pour une production familiale et les fournisseurs : bassin, aquarium, pompe, intrants, presse, séchoir ...

## **Jour n° 2 : Comment cultiver et récolter la spiruline ?**

### **Approche pratique** (*ferme pilote de production de spiruline au sein de l'Eco-domaine de Bouquetot*) :

- Présentation du matériel de récolte
- Récolte familiale de la spiruline (chacun effectue une partie)
- Préparation individuelle des souches à emporter
- Préparation du milieu de culture en fonction de la récolte
- Dégustation de spiruline (pressée fraîche, séché)

### **Projet personnalisé « Votre future culture familiale de Spiruline » :**

- Quel bassin est envisagé (taille, matériau...) ? Quels intrants sont envisagés ?
- En intérieur ou en extérieur (serre) ?
- Votre organisation de la journée et organisation sur l'année
- Prévoir le séchage : séchoir solaire ou déshydrateur à fruits

## **Détails**

**Horaires** : de 9h30 à 18h – (durée de la formation : 14h)

**Lieu** : Eco-domaine de Bouquetot (Calvados - 14)

**Tarifs** : Stagiaire individuel : 180 € - Stagiaire éligible aux fonds d'assurance formation, nous consulter pour constituer le dossier.

**Infos pratiques** : Possibilité de se restaurer et de cuisiner sur place – hébergement possible sur place en cabanes dans les arbres : nous consulter.