



Sensibilisation à la production artisanale de spiruline à vocation humanitaire

Déclinaison simplifiée, partielle : « Spécialisation d'Initiative Locale (S.I.L.) » des objectifs du **Certificat de Professionnalisation**

Parcours de formation 2005 **CFPPA Agricampus** 32 chemin Saint Lazare -83400 Hyères les palmiers

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>8.30h à 11h Accueil Historique - Présentation générale sur la spiruline et les divers installations de part le monde Visionnage d'un film</p> <p>11h à 12h Présentation individuelle des projets Doc. (VLA)</p>	<p>8.30h à 9h30 Paramètres de suivi des cultures</p> <p>9h30 à 12h en groupe - Récolte - Fabrication milieu de culture - Constitution des souches</p> <p>dégustation</p>	<p>8.30h à 12h Dans les serres -Les tests de qualité : En salle - Tests de qualité - Analyse des milieux de culture - - les paramètres influencent la culture -l'épuration doc. (JPJ)</p>	<p>8.30h à 9.30h Suivi des cultures</p> <p>9.30h à 12h - Visite de trois exploitations de spiruline</p>	<p>8.30h à 12h - Suivi des souches -Récolte -Préparation individuelle des souches pour les emporter -Préparation du milieu de culture</p> <p>- Conditionnement</p>
<p>14h à 17h - Biologie de la spiruline - Observations microscopiques - Présentation de la serre - Schéma général de culture</p>	<p>14h à 17h Chimie de la spiruline doc. (JPJ)</p>	<p>14h à 17h <u>(Salle informatique)</u> programme de simulation doc. (JPJ)</p>	<p>14h à 17h Coûts pour une exploitation de spiruline</p>	<p>14h à 17h Le séchoir solaire Le Biogaz</p>

Légende: INTERVENANTS : Villard (VLA) Charlemagne (DBR) Jourdan (JPJ) Kissar (KK)

Contact : cfppa.hyeres@educagri.fr tél : (33) 4 94 00 55 55 fax : (33) 4 94 00 55 56