



PRODUIRE NATURELLEMENT DE LA SPIRULINE



Jeudi 14 et vendredi 15
octobre 2010

- ▶ Présentation et développement de la culture (condition de vie, système d'aquaponie, risques sanitaire, fertilisation,)
- ▶ Techniques de récoltes
- ▶ Analyse des circuits de commercialisation
- ▶ Analyse des divers projets d'installation (matériel, infrastructures, ...)
- ▶ Choix des techniques de prodction
- ▶ Visite des bassins de culture et mise en situation : récolte, pressage et séchage

Bertrand OLLIVIER
Producteur de spiruline à La Penne

- **Horaires** : de 9h00 à 17h00
- **Coût** : Gratuit pour les agriculteurs (financements VIVEA et FSE) - 30€ (+ 10€ non adhérents)/jour pour les autres
- **Repas** : Tiré du sac : chacun amène un casse croûte à mettre en commun
- **Public** : Producteurs bio et non-bio des Alpes-Maritimes, du Var et/ou toute personne concernées par la production de spiruline.
- **Lieu** : chez Bertrand Ollivier, ferme du Collet, à La Penne.

BULLETIN D'INSCRIPTION



Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

Mail : _____@_____

Situation professionnelle / Productions :

Je m'inscris à la formation :

Formation : Produire naturellement de la spiruline

1 journée : 30 € (40€ si non adhérents Agribio 06)

Gratuit pour les agriculteurs (financements VIVEA et FSE)
Joindre une attestation d'affiliation MSA

Je joins un chèque de € à l'ordre de Agribio Alpes-Maritimes avec mon bulletin d'inscription.

A renvoyer à :

*Agribio Alpes-Maritimes
MIN Fleurs 6 Box 58*

06296 NICE CEDEX

Tel : 04 89 05 75 47- 06 66 54 07 96

Mail : agribiotechnique06@yahoo.fr

Signature :



Région
PACA

