

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS	RESPONSABLE DE STAGE	FORMATEURS
<b>Installer une ferme de spiruline – niveau 1</b>	3	Sessions mensuelles (sauf juin et août) Pour + d'information : <a href="http://www.spiruliniersdefrance.fr">www.spiruliniersdefrance.fr</a>	34 30 17 14 26	Porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaitre le contexte et les acteurs de la filière</li> <li>- Gérer une activité agricole-aquacole dans des statuts adaptés à sa situation</li> <li>- Mettre en place et suivre les techniques de production de base de l'ensemencement des bassins à la récolte et gérer chaque étape du processus</li> <li>- Remplir un outil de suivi des paramètres physicochimiques d'un bassin de production</li> </ul>	Emmanuel GORODETZKY Nathalie de POIX	Emmanuel GORODETZKY Nathalie de POIX Emilie ROUSSELOU Olivier CHARMONT Laurent LECESVE
<b>Mise en place de l'étiquetage de son produit et de la traçabilité alimentaire sur sa ferme</b>	1	4 décembre 2017	13	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place un étiquetage de son produit en adéquation avec les normes européen et le code de la consommation.</li> <li>- Identifier les allégations nutritionnelles et de santé utilisables pour promouvoir la spiruline.</li> <li>- Adapter le processus de production au contexte réglementaire et juridique</li> <li>- Mettre en place un système d'échantillonnage adapté aux quantités produites et représentatives de la totalité de la production.</li> <li>- Établir et suivre les procédures de contrôle : créer les outils d'enregistrement adaptés à son exploitation.</li> <li>- Mettre en place le processus d'analyses par des laboratoires agréés.</li> <li>- Analyser les résultats et savoir les interpréter pour mettre en place les mesures correctives</li> </ul>	Vincent RIOUX	Vincent Rioux
		14 mars 2018					
<b>Concevoir son process de production : matériel et équipement</b>	2	9-10 avril 2018	40 Selon inscriptions	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir son process de production en choisissant matériel et équipement adaptés aux besoins, au dimensionnement et au personnel mobilisé sur l'exploitation.</li> <li>- Définir un modèle de processus adapté à chacune des fermes ou projet avec un chiffrage économique.</li> <li>- Mettre en place un schéma général d'adaptation ou de modernisation de l'équipement étapes par étapes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recensement du matériel et des équipements déjà en place</li> <li>- Analyse et réflexion des modifications à envisager pour favoriser la compétitivité de l'exploitation.</li> </ul> </li> </ul>	Camille DAMERON	Camille DAMERON

# CATALOGUE FORMATIONS OF - FSF 2018

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS	RESPONSABLE DE STAGE	FORMATEUR
<b>La réglementation en agro-alimentaire et le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène spiruline</b>	4	9-10 janvier 6-7 février 2018	34 Ou 69 selon inscriptions	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Être capable de cerner les obligations en matière de réglementation.</li> <li>- Être capable de comprendre et d'appliquer l'analyse des dangers du GBPH.</li> <li>- Être capable de gérer les prérequis en production et de respecter la réglementation</li> <li>- Comprendre et savoir lire un bulletin d'analyses</li> <li>- Être capable de tracer un produit et de gérer les non-conformités. / Savoir réagir en cas de crise sanitaire.</li> </ul>	Patricia MONTAGNON	Patricia MONTAGNON
		27-28 mars 24-25 avril 2018					
<b>Piloter son atelier spiruline à partir de l'analyse de ses coûts de production et indicateurs de gestion</b>	2	17 janvier 2018 1 <sup>er</sup> mars 2018	38	Producteurs	Conforter et développer la culture économique et l'autonomie de décision des spiruliniers à partir des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>-identification et analyse des critères de gestion</li> <li>-identification et analyse des grands postes de charges</li> <li>-identification des impacts de ses choix techniques sur ses résultats économiques</li> <li>-identification de ses marges de progrès</li> <li>-élaboration d'un plan d'actions à mettre en œuvre pour améliorer ses résultats techniques et économiques</li> </ul>	Clotilde GENEVE	Clotilde GENEVE
<b>Les intérêts nutritionnels de la spiruline : acquérir un socle de connaissance et savoir communiquer dans le respect de la réglementation</b>	2	23 - 24 nov 2017 Rencontres d'Automne	34	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Être capable de cerner les principaux nutriments et savoir expliquer leurs rôles chez les humains.</li> <li>- Être capable d'évaluer la dépense énergétique totale qui correspond à l'énergie utilisée journalièrement.</li> <li>- Être capable d'identifier les différents groupes d'aliments et savoir expliquer son importance de consommation.</li> <li>- Être capable de transmettre la différence des besoins nutritionnels concernant les individus et les apports conseillés</li> <li>- Être capable d'identifier les groupes d'aliments dans la pyramide alimentaire et savoir les interpréter dans le schéma.</li> <li>- Savoir identifier les divers nutriments de l'Arthrospira platensis et évaluer leurs biodisponibilités.</li> <li>- Être capable de transmettre avec une base scientifique, les bénéfices de santé de l'Arthrospira platensis.</li> <li>- Être capable d'identifier et interpréter les différents parts de l'étiquetage nutritionnel.</li> <li>- Être capable de construire un étiquetage nutritionnel en accord avec la norme européenne.</li> <li>- Être capable de mentionner les allégations de santé de la Arthrospira platensis selon la norme européenne actuelle.</li> </ul>	Vincent RIOUX	Nataly ALARCON
		22 -23 janvier 2018	Sud-Ouest				Nataly ALACON
		2 - 3 mai 2018	13				Déborah CHARLEMAGNE

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS	RESPONSABLE DE STAGE	FORMATEUR
<b>Maîtrise des apports d'intrants par le contrôle de leurs teneurs dans les milieux de culture de spiruline</b>	3	12 - 13 - 14 février 2018	34	Spiruliniers ayant au minimum une saison de production ou connaissances de la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguer les conditions de développement de la spiruline en milieu naturel de celui des cultures.</li> <li>- Différencier les méthodes de culture raisonnée de celles de la culture conventionnelle.</li> <li>- Calculer les dosages optimaux des éléments nutritifs dans les milieux de culture.</li> <li>- Contrôler les éléments nutritifs présents dans les milieux de culture.</li> <li>- Nourrir la spiruline suivant ses réels besoins.</li> <li>- Maîtriser la composition du milieu de culture.</li> <li>- Maîtriser la concentration des nitrates dans les cultures et les effluents.</li> <li>- Transposer les acquis théoriques et pratique dans le contexte des productions.</li> <li>- Se procurer le matériel d'analyse nécessaire.</li> <li>- Maîtriser l'utilisation du spectrophotomètre</li> </ul>	Gilles PLANCHON	Gilles PLANCHON
		16 - 17 - 18 avril 2018					
<b>Réussir la commercialisation de la spiruline en vente directe</b>	2	23-24 nov 2017 Rencontres d'Automne	34	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conforter et développer les compétences commerciales et l'autonomie de décision des spiruliniers à partir des éléments suivants :</li> <li>- Connaître la base des techniques de vente</li> <li>- Connaître le marché de la spiruline en France et ses acteurs</li> <li>- Comprendre l'importance de la vente directe sans intermédiaires</li> <li>- Connaître les différents profils de consommateurs et l'argumentaire adapté</li> <li>- Gérer un fichier clients avec efficacité</li> <li>- Élaborer une stratégie commerciale de vente directe</li> <li>- Développer et fidéliser sa clientèle dans le temps</li> </ul>	JB SIMIAN	JB SIMIAN
		19 - 20 février 2018	83				
<b>Maîtriser les interactions chimiques liées à la culture de spiruline</b>	2	8 - 9 mars 2018	38	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reconnaître les éléments chimiques présents dans ses bassins</li> <li>- Connaître les différents facteurs influant une culture (facteur environnementaux, équilibre intrants)</li> <li>- Être capable de maîtriser les intrants apportés et d'en comprendre les conséquences</li> <li>- Être capable de choisir son approvisionnement en eau sur son exploitation en fonction de la qualité et la chimie de celle-ci.</li> </ul>	Vincent LIBEAUT	Vincent LIBEAUT

# CATALOGUE FORMATIONS OF - FSF 2018

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS	RESPONSABLE DE STAGE	FORMATEUR
<b>Maîtriser les spécificités biologiques de la spiruline pour améliorer les pratiques de production</b>		<b>23-24 nov 2017 Rencontres d'Automne</b>	<b>34</b>	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître la cellule bactérienne : classification, composition, particularités.</li> <li>- Connaître la génétique des cyanobactéries : ADN et division cellulaire.</li> <li>- Connaître le métabolisme : Respiration et photosynthèse</li> <li>- Connaître le milieu de vie et de culture de la spiruline.</li> <li>- Identifier les interactions entre la spiruline et son milieu.</li> <li>- Appréhender l'évolution du milieu de culture de la spiruline.</li> <li>- Connaître la composition de la spiruline.</li> <li>- Comprendre les relations entre composition et techniques de récolte et de conservation.</li> </ul>	Morgane GUENO BRUNEAU	Morgane GUENO BRUNEAU
	<b>2</b>	<b>19 – 20 mars 2018</b>	<b>17</b>				