

CATALOGUE FORMATIONS OF - FSF 2018

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS
Installer une ferme de spiruline – niveau 1	3	Sessions mensuelles (sauf juin et août) Pour + d'information : www.spiruliniersdefrance.fr	34 30 17 14 26	Porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître le contexte et les acteurs de la filière - Gérer une activité agricole-aquacole dans des statuts adaptés à sa situation - 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 - Remplir un outil de suivi des paramètres physicochimiques d'un bassin de production
Mise en place de l'étiquetage de son produit et de la traçabilité alimentaire sur sa ferme	1	4 décembre 2017	13	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place un étiquetage de son produit en adéquation avec les normes européen et le code de la consommation. - Identifier les allégations nutritionnelles et de santé utilisables pour promouvoir la spiruline. - Adapter le processus de production au contexte réglementaire et juridique - Mettre en place un système d'échantillonnage adapté aux quantités produites et représentatives de la totalité de la production. - Établir et suivre les procédures de contrôle : créer les outils d'enregistrement adaptés à son exploitation. - Mettre en place le processus d'analyses par des laboratoires agréés. - Analyser les résultats et savoir les interpréter pour mettre en place les mesures correctives
		14 mars 2018			
Concevoir son processus de production : matériel et équipement	2	11-12 décembre 2017	40	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> - Concevoir son processus de production en choisissant matériel et équipement adaptés aux besoins, au dimensionnement et au personnel mobilisé sur l'exploitation. - Définir un modèle de processus adapté à chacune des fermes ou projet avec un chiffrage économique. - Mettre en place un schéma général d'adaptation ou de modernisation de l'équipement étapes par étapes : <ul style="list-style-type: none"> - Recensement du matériel et des équipements déjà en place - Analyse et réflexion des modifications à envisager pour favoriser la compétitivité de l'exploitation.
		9-10 avril 2018	Selon inscriptions		
La réglementation en agro-alimentaire et le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène spiruline	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"> - Être capable de cerner les obligations en matière de réglementation. - Être capable de comprendre et d'appliquer l'analyse des dangers du GBPH. - Être capable de gérer les prérequis en production et de respecter la réglementation - Valider et renforcer les connaissances des personnes formées. - Être capable de gérer les prérequis en production et de respecter la réglementation. - Comprendre et savoir lire un bulletin d'analyses - Être capable de tracer un produit et de gérer les non-conformités. - Savoir réagir en cas de crise sanitaire
		27-28 mars 24-25 avril 2018			

CATALOGUE FORMATIONS OF - FSF 2018

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS
Piloter son atelier spiruline à partir de l'analyse de ses coûts de production et indicateurs de gestion	2	17 janvier 2018 1 ^{er} mars 2018	38	Producteurs	Conforter et développer la culture économique et l'autonomie de décision des spiruliniers à partir des éléments suivants : -identification et analyse des critères de gestion -identification et analyse des grands postes de charges -identification des impacts de ses choix techniques sur ses résultats économiques -identification de ses marges de progrès -élaboration d'un plan d'actions à mettre en œuvre pour améliorer ses résultats techniques et économiques
Les intérêts nutritionnels de la spiruline : acquérir un socle de connaissance et savoir communiquer dans le respect de la réglementation	2	23 - 24 nov 2017 Rencontres d'Automne	34	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> - Être capable de cerner les principaux nutriments et savoir expliquer leurs rôles chez les humains. - Être capable d'évaluer la dépense énergétique totale qui correspond à l'énergie utilisée journalièrement. - Être capable d'identifier les différents groupes d'aliments et savoir expliquer son importance de consommation. - Être capable de transmettre la différence des besoins nutritionnels concernent les individus et les apports conseillés - Être capable d'identifier les groupes d'aliments dans la pyramide alimentaire et savoir les interpréter dans le schéma. - Savoir identifier les divers nutriments de l'Arthrospira platensis et évaluer leurs biodisponibilités. - Être capable de transmettre avec une base scientifique, les bénéfices de santé de l'Arthrospira platensis. - Être capable d'identifier et interpréter les différents parts de l'étiquetage nutritionnel. - Être capable de construire un étiquetage nutritionnel en accord avec la norme européenne. - Être capable de mentionner les allégations de santé de la Arthrospira platensis selon la norme européenne actuelle.
		1 ^{er} et 2 février 2018	13		
		2 - 3 mai 2018	Selon inscriptions		
Maîtrise des apports d'intrants par le contrôle de leurs teneurs dans les milieux de culture de spiruline	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"> - Distinguer les conditions de développement de la spiruline en milieu naturel de celui des cultures. - Différencier les méthodes de culture raisonnée de celles de la culture conventionnelle. - Calculer les dosages optimaux des éléments nutritifs dans les milieux de culture. - Contrôler les éléments nutritifs présents dans les milieux de culture. - Nourrir la spiruline suivant ses réels besoins. - Maîtriser la composition du milieu de culture. - Maîtriser la concentration des nitrates dans les cultures et les effluents. - Transposer les acquis théoriques et pratique dans le contexte des productions. - Se procurer le matériel d'analyse nécessaire. - Maîtriser l'utilisation du spectrophotomètre
		16 - 17 - 18 avril 2018			

INTITULE	DUREE (J)	DATE	LIEU (DEP)	PRE- REQUIS	OBJECTIFS
Réussir la commercialisation de la spiruline en vente directe	2	23-24 nov 2017 Rencontres d'Automne	34	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	Conforter et développer les compétences commerciales et l'autonomie de décision des spiruliniers à partir des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Connaître la base des techniques de vente - Connaître le marché de la spiruline en France et ses acteurs - Comprendre l'importance de la vente directe sans intermédiaires - Connaître les différents profils de consommateurs et l'argumentaire adapté - Gérer un fichier clients avec efficacité - Élaborer une stratégie commerciale de vente directe - Développer et fidéliser sa clientèle dans le temps
		19 - 20 février 2018	83		
Maîtriser les interactions chimiques liées à la culture de spiruline	2	8 - 9 mars 2018	38	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les éléments chimiques présents dans ses bassins - Connaître les différents facteurs influant une culture (facteur environnementaux, équilibre intrants) - Être capable de maîtriser les intrants apportés et d'en comprendre les conséquences - Être capable de choisir son approvisionnement en eau sur son exploitation en fonction de la qualité et la chimie de celle-ci
Maîtriser les spécificités biologiques de la spiruline pour améliorer les pratiques de production	2	23-24 nov 2017 Rencontres d'Automne	34	Producteurs ou porteurs de projet en démarche d'installation	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître la cellule bactérienne : classification, composition, particularités. - Connaître la génétique des cyanobactéries : ADN et division cellulaire. - Connaître le métabolisme : Respiration et photosynthèse - Connaître le milieu de vie et de culture de la spiruline. - Identifier les interactions entre la spiruline et son milieu. - Appréhender l'évolution du milieu de culture de la spiruline. - Connaître la composition de la spiruline. - Comprendre les relations entre composition et techniques de récolte et de conservation.
		19 – 20 mars 2018	17		