FORMATION CULTURE DE LA SPIRULINE

Formez-vous aux techniques professionnelles - validez votre UCARE SPIRULINE

Objectifs de la formation

- Préparer un milieu de culture adapté
- Maîtriser le développement de la spiruline
- Récolter et conditionner la production
- Savoir réagir et ajuster en cas de déséquilibre

Public concerné

- Futurs spiruliniers / spirulinières
- Porteurs de projet
- Salariés du secteur

Dates : Du 18 mai au 29 mai 2026 - Durée : 10 jours – 70 heures

Lieu : CFPPA
Rue William Bertrand
17560 Bourcefranc-le-Chapus

Les + de la formation

✓ Formation pratique et concrète
✓ Encadrement par des professionnels
✓ Approche technique et scientifique
✓ Validation UCARE possible

C.F.P.P.A.-C.F.A. de la mer et du littoral
BOURCEFRANC LE CHAPUS

✎ Programme de la formation

1. Préparer le milieu de culture

- Conception des bassins
- Qualité de l'eau (pH, salinité, minéraux…)
- Ajustement du milieu (nutriments, sels…)
- Ensemencement

2. Maintenir la culture

- Nourrissement et suivi
- Analyses régulières
- Gestion HACCP
- Hivernage et gestion des déchets

3. Récolter et conditionner

- Techniques de récolte
- Séchage adapté
- Stockage et conservation
- Conditionnement et étiquetage

4. Réagir et réguler

- Diagnostic des anomalies
- Actions correctives
- Gestion des situations critiques

💰 **Financement :** Personnel, Entreprise, VIVEA, OCAPIAT, CPF, France Travail
(démarches à effectuer avant la formation)

🛏 **Hébergement & restauration** 👉 Nous contacter : Chambres individuelles disponibles
Restaurant scolaire accessible

📞 **Contact & inscription :** 👉 Fiche d'inscription disponible au CFPPA

📱 05 46 85 98 20
📧 cfppa.bourcefranc@educagri.fr

C.F.P.P.A.-C.F.A. de la mer et du littoral
BOURCEFRANC LE CHAPUS