
Programme de Formation

Produire et valoriser la spiruline fraîche

Organisation

Durée : 17 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

- Spiruliniers professionnels déjà installés désirant produire et commercialiser de la spiruline fraîche de qualité.
- Professionnels agricoles en reconversion ou en cours d'installation.
- Particuliers désirant apprendre à mieux produire et valoriser leurs spiruline fraîches.
- Personnes ayant déjà effectué la formation Initiation à la culture de la spiruline et Perfectionnement à la culture de spiruline.



Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants auront acquis la capacité de :

- Produire une spiruline fraîche de qualité répondant aux exigences légales.
- Respecter les règles d'hygiène.
- Savoir analyser et contrôler la culture pour produire une spiruline de qualité.
- Définir la DLC (date limite de consommation).
- Commercialiser et organiser la logistique de distribution.
- Valoriser la spiruline fraîche à travers des produits transformés.



Description

Séance n° 1

Durée : 3h30.

Objectif pédagogique : intégrer les particularités de la permaculture de spiruline de la ferme écologique expérimentale de la roquette.

Contenus :

- Permaculture de spiruline.
- Optimisation de l'apport des intrants(culture raisonnée de spiruline).
- Bassin profond naturel résilient et plans inclinés hyper productifs.
- Présentation du système de récolte, de pressage et de séchage innovant, recyclage et épuration des milieux de cultures, production sans apport de CO2 artificiel, phyto épuration des eaux de lavages et dynamisations des milieux de cultures.

Séance n° 2

Durée : 7 heures.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir les caractéristiques de la spiruline fraîche.



- Rappel des bases de la culture de la spiruline.
- Définition du processus de récolte.
- Contrôle et analyse de la récolte.

Contenus :

- Présentation des participants et de leurs objectifs.
- Les caractéristiques de la spiruline fraîche/sèche/congelée.
- Les intérêts nutritifs et thérapeutiques.
- Spécificités d'une production de spiruline fraîche (visite d'une production).
- L'importance de la souche utilisée, de l'eau utilisée, des fertilisants utilisés et de la propreté du milieu.
- Quel type de récolte, rinçage, pressage de la spiruline fraîche, et l'intérêt de la cellule de refroidissement.
- Conditionnement.
- Hygiène, contrôle et analyse de la spiruline fraîche.

Séance n° 3

Durée : 7 heures.

Objectifs pédagogiques :

- Découverte du matériel nécessaire à la production de spiruline fraîche.
- Conservation.
- Stratégie commerciale et organisation de la logistique de distribution.
- Préparer des produits transformés.

Contenus :

- Visite d'une installation : laboratoire de transformation et matériel nécessaire à la production de spiruline fraîche.
- Définition d'une spiruline fraîche de qualité.
- Comment obtenir une spiruline fraîche qui se conserve plus de 7 jours ?
- Définir la DLC de sa spiruline fraîche.
- Analyse de routine de la spiruline fraîche produite.
- Stratégie commerciale, logistique de distribution.
- Préparation de produits stabilisés (augmentation de la conservation de la spiruline fraîche) : tapenades, lactofermentation, faux-mages, fromages, glaces, tartares, desserts, yaourts, à base de miel, etc.
- Dégustation de préparation à base de spiruline fraîche.
- Tour de table et points sur la formation, évaluation de la formation.

Prérequis

Avoir les bases de connaissance de la culture de la spiruline et avoir une culture en place.

Modalités pédagogiques

- En salle, vidéo projetée.
- Visite de la ferme et du laboratoire.
- Atelier pratique.
- Questions/réponses.
- Dégustation.

Moyens et supports pédagogiques

Le support projeté reprenant les objectifs à atteindre sera transmis par mail à l'issue de la formation.



Modalités d'évaluation et de suivi

- Une auto-évaluation sur les compétences sera à remplir par chaque participant avant et après la formation.
- Une évaluation individuelle pour vérifier l'atteinte des objectifs de la formation sera réalisée oralement par le formateur.
- Une évaluation de la satisfaction sera à remplir par chaque participant.



Formateur

Gilles Planchon a pris contact avec Ripley et Denise Fox, pionniers de la culture de spiruline pour l'aide au développement. Cette rencontre décida de la suite de sa vie, qu'il consacra désormais à la recherche et l'expérimentation sur la culture de spiruline afin de la rendre accessible à tous.

Depuis 1990, il a parcouru le monde à étudier les lacs de spiruline afin de comprendre son écosystème et ses réels besoins naturels. Gilles a été à l'initiative et a co-organisé la première rencontre panafricaine des producteurs de spiruline au Niger en 2006.

Depuis 2010, il poursuit son travail en France, où il conseille, forme et apporte ses compétences aux particuliers et professionnels. Associé au bureau d'études Hyes en Normandie, il a participé de 2010 à 2014 à la mise au point de la première culture de spiruline certifiée « Ecocert » en Europe, élaborée à partir d'effluents de méthaniseur.

En 2015 il s'installa sur sa Ferme Écologique Expérimentale de la Roquette où depuis il réside. Après 2 ans d'expérimentation de culture de spiruline inspiré de ses observations des lacs naturels, c'est en 2018 qu'il commença à commercialiser sa « propre » spiruline écologique sous la marque Spiruline le vert luisant. Il fut le premier producteur en Europe à commercialiser officiellement la spiruline fraîche qui fait partie maintenant de plus de 90% de ses ventes.

Gilles Planchon est maintenant consultant, et formateur pour la FAO.