



Stage Spiruline 2 Semaines

Semaine 1 – avril et novembre 2025

« Spiruline : Nouvelles techniques de production » à la ferme spiruline de Mazaugues (Var)

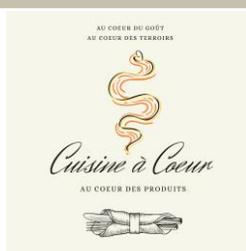
ENSEIGNANTS : Pierre Ancel, Sylvie Minier, Corinne Sanchez, Dominique Livet

ADMISSION : La formation est ouverte à tout public niveau Bac, elle est assurée par des intervenants professionnels de la spiruline. Il est retenu un maximum de 10 places.

VALIDATION : Une attestation de suivi est délivrée en fin de formation.

- ✓ **2 semaines 1200 €** - préinscription par virement bancaire de 600 € sur compte bancaire Africa'spi
 - ✓ **1 semaine 700 €** - préinscription par virement bancaire de 400 € sur compte bancaire Africa'spi
 - ✓ **2 jours 400 €** - préinscription par virement bancaire de 200 € sur compte bancaire Africa'spi
 - ✓ **1 jour 250 €** - préinscription par virement bancaire de 125 € sur compte bancaire Africa'spi
- Pour plus d'information, merci de contacter Pierre Ancel – Africa'spi - tel 06 70 46 32 97**

Dossier d'inscription à réclamer à pierrespiruline12@gmail.com
Chaque demande fera l'objet d'un entretien téléphonique avec Pierre



A QUI S'ADRESSE CE STAGE ?

- **Aux exploitants spiruliniers expérimentés et déjà installés**, désireux de mettre en pratique de nouvelles techniques de production, de réaliser beaucoup d'économies, de connaître comment conserver la spiruline fraîche.
- **A des futurs spiruliniers**, amoureux de la spiruline, intéressés par la vente de spiruline fraîche et que de gros investissements rebutent.

Plus généralement, cette formation est une initiation doublée d'un perfectionnement : elle s'adresse aux personnes qui souhaitent un autre mode de vie, plus proche de la nature et plus indépendant. Elle s'appuie sur le ressenti, l'intuition, l'intelligence émotionnelle tout en intégrant les connaissances scientifiques. Grâce aux exercices proposés, elle permet de renforcer la confiance en soi. Avec la spiruline fraîche, il est possible de limiter les investissements nécessaires à son indépendance financière. Toutefois, cette formation insiste sur le fait que la spiruline n'a jamais été un eldorado comme elle a pu être présentée par le passé, qu'elle nécessite beaucoup de travail et de persévérance, en s'efforçant de demeurer dans l'amour.



STAGE SPIRULINE 2 SEMAINES : NOUVELLES TECHNIQUES DE PRODUCTION

Les fermes de spiruline en France connaissent depuis 20 ans un engouement croissant, freiné il est vrai ces dernières années par l'appauvrissement de la France et l'effondrement du pouvoir d'achat des français, suite aux crises successives dévastatrices provoquées par nos gouvernements. On dénombre aujourd'hui environ 250 fermes de spiruline en France, réparties essentiellement dans sa partie sud.

Ce stage s'adresse tout autant :

- A de futurs spiruliniers
- A des spiruliniers confirmés déjà exploitants

Le premier objectif de ce stage est de **compléter les connaissances le plus souvent insuffisantes dans les techniques de culture « classiques »**. **C'est la méthode MGPP++.**

Le deuxième objectif de ce stage est de d'introduire aux **nouvelles techniques** comme :

- **le contrôle de la culture par radiesthésie**
- **le bassin à ruissellement**
- **La production et la vente de la spiruline fraîche**
- **La mesure directe de l'efficacité des aliments sur le corps humain**
- **l'autonomie en électricité**
- **La recherche d'eau sur son terrain pour un puits ou forage**

... amenées à transformer complètement le métier de spirulinier.

Ce stage est prévu en 2 semaines, avec possibilités de fractionner à la demande, 1 semaine ou quelques jours, selon l'intérêt de l'étudiant.



SEMAINE 1 : INITIATION

Spiruline : nouvelles techniques de production – avril et novembre 2025

Semaine 1 (lundi au vendredi)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>9h00 à 10h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation - Présentation des formateurs - Présentation des stagiaires et de leurs projets <p>Formateurs et stagiaires 1^{ère} semaine</p> <p><u>10h45 à 12h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les bassins et le labo Présentation <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>8h30 à 10h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire sa culture Cours 12.1 Méthode classique MGPP++ (3/3) <p>Pierre Ancel</p> <p><u>10h45 à 12h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire sa culture Cours 12.2 Méthode par analyses chimiques <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>8h30 à 10h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Biochamp humain Cours 13.3 Mesure du champ d'énergie vitale Humain. <p>Pierre Ancel</p> <p><u>10h45 à 12h30 : dehors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Biochamp humain Travaux pratiques <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>8h30 à 12h30 : serre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Récolte fraîche -TP Récolte et pressage spiruline fraîche <p>Sylvie Minier</p> <p><u>10h45 à 12h30 : labo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement fraîche - TP Conditionnement en pots de la spiruline fraîche <p>Sylvie Minier</p>	<p><u>8h30 à 12h30 : laboratoire/cuisine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recettes « fraîche » Cours et Travaux pratiques Préparations de plats à base de spiruline fraîche et sèche <p>Corinne Sanchez</p>
<p><u>14h00 à 14h30 : serre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire sa culture Cours 12.1 Méthode classique <p>MGPP++ (1/3)</p> <p>Pierre Ancel</p> <p><u>15h30 à 17h45 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire sa culture Cours 12.1 Méthode classique <p>MGPP++ (2/3)</p> <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>14h00 à 15h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire sa culture Cours 12.3 Méthode par radiesthésie <p>Pierre Ancel</p> <p><u>15h45 à 17h45 : serre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesures journalières Travaux pratiques - Mesure du pH - Mesure du Secchi - Mesure salinité <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>14h00 à 15h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recherche d'eau sur votre terrain : Cours 5.3 et Travaux pratiques au dehors Recherche d'eau par radiesthésie <p>Pierre Ancel</p> <p><u>15h45 à 17h45 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruissellement : Cours 5.2 (1/2) Bassins à ruissellement <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>14h00 à 15h30 : salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Spiruline fraîche Cours 15.3 Produire et vendre la spiruline fraîche <p>Pierre Ancel</p> <p><u>15h45 à 17h45 : dehors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruissellement : Cours 5.2 (2/2) Bassins à ruissellement <p>Pierre Ancel</p>	<p><u>14h00 à 17h45 : dehors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recettes « fraîche » Dégustation en groupe, notation <p>Corinne Sanchez</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debriefing de la première semaine Tous formateurs et tous stagiaires 1^{ère} semaine

Légende : INTERVENANTS : Pierre Ancel – Corinne Sanchez – Sylvie Minier
 Contact : pierrespiruline@gmail.com - Tél :+ (33) 6 70 46 32 97

- **Conduire sa culture – Jours 1 et 2 :** Cette formation a pour but de faire comprendre un certain nombre d'éléments clefs le plus souvent inconnus de bon nombre de spiruliniers (salinité, rinçage, gestion du Secchi, gestion du pH, ombrage, température de l'eau, spirulines droites, morts subites, nourriture en fer, redémarrage annuel, etc.), de casser aussi certains mythes (choc de pH, photolyse, phycocyanine, comprimés, etc.) et de présenter les dangers de la spiruline bio « **AB** » (cours 15.3). Elle permet ainsi de réaliser, même à partir des bassins classiques en hippodrome, **des gains importants en intrants, en productivité, en temps de démarrage**, et surtout **en qualité finale de la spiruline**. Elle reprend tout d'abord la méthode de culture classique selon J.P. Jourdan tout en la précisant et en la simplifiant considérablement (cours 12.1 – MGPP++), puis présente la méthode par analyses chimiques qui s'intéresse, non plus à la spiruline récoltée, mais à la composition du milieu nutritif (cours 12.2) et enfin la culture par radiesthésie à partir du pendule, qui, après quelques mois de pratique, permet d'obtenir **les meilleurs résultats** (cours 12.3). **Il est prévu concernant cette technique par radiesthésie un perfectionnement d'une journée en semaine 2.**

La formation insiste plus particulièrement sur l'observation, le ressenti et l'intuition dans les techniques de culture appliquées, tout en gardant toujours présent l'aspect scientifique, en corrélant intuition et science en cas de problème rencontré. Elle intègre des cours, des TD et TP.

Elle présente enfin les problèmes de culture le plus souvent rencontrés à partir d'observations sur les bassins, en indique la source et les corrections à apporter (cours 12.4).

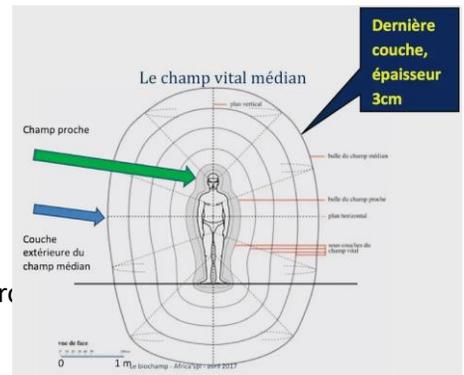
Enseignant : Pierre Ancel

- **Ruissellement – Jours 3 et 4 :** Cette formation présente les avantages remarquables des bassins à ruissellement sur les bassins en hippodrome, ainsi que leur construction et leur gestion. Ces bassins, quoique plus chers et plus complexes à construire, constituent **une révolution en terme de durée de vie, productivité, de propreté du milieu nutritif, de qualité de la spiruline récoltée**. **Ils sont une passerelle indispensable vers la production et la commercialisation de la spiruline fraîche, permettant des DLC record (3 semaines sans conservateur)**. Un bassin en ruissellement de petite taille (34m2) est présenté à Mazaugues, permettant d'obtenir une production record de 100 kg/an chez l'exploitant du domaine de l'Émeraude. Cours 5.2 + TP.

Enseignant : Pierre Ancel

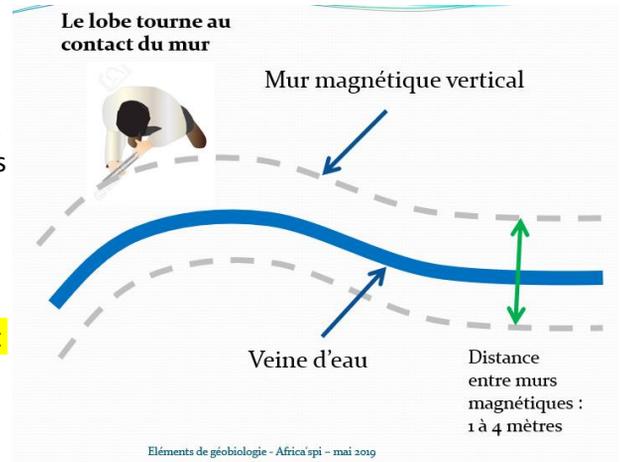
- Spiruline et Biochamp humain – Jour 3** : Le champ vital humain entoure notre corps de la naissance à la mort. Il est facilement mesurable grâce au lobe-antenne. Le champ vital réagit instantanément aux aliments ou aux produits en contact physique avec le corps humain au niveau du plexus solaire. Bien plus qu'une simple composition chimique, le champ vital permet notamment de *mesurer* en particulier la *qualité* des spirulines en fonction leur mode de fabrication, leur Présentation (poudre, comprimés, paillettes...); il permet ainsi de mesurer à l'avance l'impact que ces spirulines (ou tout autre aliment) aura sur les personnes après consommation. Cette mesure objective, réalisée en unité du système international SI, le mètre, met en évidence de très grandes différences d'efficacité selon les spirulines et notamment leurs méthodes de production. Le champ vital permet aussi de vérifier si le consommateur présente des *contre-indications* à la spiruline telles que l'hémochromatose ou l'acide urique, ou toute autre inadaptation. Les contre-indications présentées dans la littérature sont souvent erronées (comme la vitamine K), par simple ignorance. Ce cours 15.3 et son TP associé permettent de vous rendre sensible à ce paramètre en quelques heures. A pratiquer évidemment par la suite.

Enseignant : Pierre Ance!



- Trouver l'eau sur son terrain – Jour 4** : Au vu des problèmes de qualité de l'eau, l'approvisionnement en eau à partir d'un puits ou d'un forage sur son propre terrain devient aujourd'hui essentiel, parfois indispensable. Cette formation vous permet de vous rendre sensible à la présence de l'eau sur votre terrain, situer le passage exact des veines d'eau : elle vous permet sans investissement de savoir si votre terrain est éligible pour un fonçage ou forage, de préciser son emplacement, sa profondeur grâce à une procédure de recherche utilisant la radiesthésie. Bien sûr il ne s'agit que d'une introduction car le métier de sourcier nécessite des années d'apprentissage, mais vous serez étonnés de vos capacités qui pourront se révéler pour la plupart en moins d'une heure. Cours 5.3 et TP. Cette formation est complétée en semaine 2 par un travail plus approfondi.

Enseignant : Pierre Ance!



- Spiruline Fraîche – Jours 4** : La spiruline commercialisée fraîche est une voie de développement extraordinaire pour les spiruliniers français. Elle offre beaucoup d'avantages par rapport à la spiruline sèche, notamment son goût, à condition de l'agrémenter avec d'autres aliments frais, son prix de revient beaucoup plus faible, l'absence totale de concurrence vis-à-vis d'exportateurs étrangers, l'énergie vitale encore accrue qu'elle contient : tout comme il est plus intéressant de consommer des tomates fraîches que de la pâte ou de poudre de tomate. Ce cours et ces TP présentent l'intérêt croissant de la production et de la vente de spiruline fraîche en France, la technique particulière de production et de conservation qui permet d'étendre sa DLC à 3 semaines, les possibilités remarquables de préparation culinaires. Cours 15.3 + TD et TP inclus. Vous participerez au matin du 4ème jour à la récolte de spiruline fraîche, son pressage et son conditionnement en bocaux de verre, en respectant une procédure qui vous permettra d'obtenir une DLC de 3 semaines.

Enseignants : Pierre Ance! et Sylvie Minier



SEMAINE 1 : INITIATION (SUITE 2)

- **Spiruline Fraîche – Jour 5 (toute la journée):**

Public : Toute personne intéressée personnellement et/ou professionnellement à la cuisine de la spiruline

Prérequis : Aucun

Objectif de la formation : expérimenter et créer des plats et des desserts à base de spiruline, fraîche ou sèche.

Programme de la formation : fabrication de smoothies à base de spiruline, fabrication de wraps et bagels, fabrication de fromages végétaux, fabrication de desserts à base de spiruline, utilisation de fiches techniques, évaluation par utilisation de fiches organoleptiques, Quiz

Enseignant : Corinne Sanchez

Corinne : Je suis Formatrice en Cuisine entre autres domaines. Ma cuisine est éclectique tout en étant soucieuse du local, du bien-être animal, de l'intérêt santé et écologique de végétaliser notre alimentation. La spiruline s'est imposée à moi comme un aliment à part entière, intéressante à utiliser en cuisine. Nutritionnellement intéressante, elle ouvre un espace d'expériences culinaires nouveau qui stimule l'imaginaire. C'est dans cet esprit-là que j'ai créé cette journée de formation, qui vous apportera des idées d'utilisation de la spiruline fraîche dans la perspective d'ouvrir votre champ de possibilités à intégrer dans votre projet.



Cette semaine 1 est organisée par une équipe de 3 intervenants, Elle donne les bases essentielles de la formation et sera complétée par les semaines 2 et 3. **Pierre Ancel**, son organisateur a réalisé en tant que chef de projet 11 fermes en Afrique de l'Ouest (dont celle de Nayalgué 3600 m2) et contribue à aider les spiruliniers français. Il enseigne au CFPPA de Hyères depuis 2005 dans le cadre du BPREA et des SIL. **Sylvie Minier**, exploitante agricole à Mazaugues a commercialisé parmi les premières la spiruline fraîche. **Corinne Sanchez**, professionnelle de la restauration vous enseignera les préparations avec la spiruline fraîche.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- 1 salle de cours avec rétroprojecteur
- 1 bassin à ruissellement
- 1 laboratoire/cuisine de préparation de la spiruline fraîche.
- Lobe-antennes pour mesure du biochamp,
- Pendules pour la conduite de procédé par radiesthésie
- Kits d'analyse chimiques courants



MODALITES PRATIQUES

ACCÈS & TRANSPORT

La ferme spiruline de Mazaugues est située au sein du parc naturel de la Sainte Baume, dans le département du Var.

Elle est accessible par motos, véhicules léger, caravanes et van cars.

Un parking est à disposition des stagiaires au sein du domaine de 3ha.

HÉBERGEMENT

(Frais à la charge de l'apprenant)

Caravanes ou van cars :

le domaine de Mazaugues dispose d'emplacements réservés (8 € la nuit).

Il existe aussi autour du site les gîtes suivants à faible distance et dans un cadre agréable :

Mazaugues :

Martine GONTHIER

06 69 34 99 13.

LAISSER UN MESSAGE, elle vous rappellera.

Nans les Pins

Joyce BLASEAU

06 19 44 63 13.

LAISSER UN MESSAGE,

Bras

Valérie DA SYLVA.

06 61 79 24 71

LAISSER UN MESSAGE,

Pour plus

d'information, merci de nous contacter.



Ferme spiruline, Domaine de l'Emeraude
246 route de la Sainte Baume
83136 MAZAUGUES



Renseignements

06 61 42 07 66 Sylvie Minier

06 70 46 32 97 Pierre Ancel



Préinscriptions : sur demande par mail
Pierre Ancel : pierrespiruline@gmail.com

