



## Stage Spiruline 25 au 29 septembre 2023 : « Nouvelles techniques de production » 35h à la ferme spiruline de Mazaugues (Var)

### MODALITÉS D'ADMISSION

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

### MODALITÉS DE VALIDATION

Une attestation de suivi est délivrée en fin de formation.

**COÛT 600 €** - préinscription par virement bancaire de 300 € 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 en écrivant à [p.ancel@yahoo.fr](mailto:p.ancel@yahoo.fr).**  
*Chaque demande fera l'objet d'un entretien téléphonique.*



## A QUI S'ADRESSE CE STAGE ?

- Aux exploitants spiruliniers déjà installés, désireux de connaître de nouvelles techniques de production, de réaliser des économies, de connaître comment produire et 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 : elle s'adresse aux personnes qui souhaitent un autre mode de vie, plus proche de la nature et plus indépendant. Il s'appuie sur le ressenti, l'intuition, l'intelligence émotionnelle tout en intégrant les connaissances scientifiques. Grâce aux exercices proposés, il 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'est pas un eldorado comme elle a pu être présentée par le passé, qu'elle nécessite beaucoup de travail et de persévérance dans l'amour.



## SPIRULINE : 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 suite aux différentes crises successives. 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 déjà exploitants

L'objectif de ce stage est de compléter les connaissances souvent insuffisantes dans les techniques de culture utilisées et d'introduire aux nouvelles techniques comme le ruissellement ou la vente de la spiruline fraîche, amenées à révolutionner le métier de spirulinier.

**Culture** : Cette formation a pour but de faire comprendre un certain nombre d'éléments souvent mal compris par bon nombre de spiruliniers (salinité, gestion du Secchi, gestion du pH, température de l'eau, spirulines droites, morts subites, nourriture en fer, redémarrage annuel, etc.) et de casser certains mythes (spiruline « bio », choc de pH, photolyse, phycocyanine, etc.). Elle permet ainsi de réaliser, même à partir des bassins classiques en hippodrome, des gains substantiels en intrants, en productivité, en temps de démarrage, et surtout en qualité finale du produit. Elle reprend tout d'abord la méthode de culture classique selon JP Jourdan tout en l'améliorant et en la simplifiant considérablement (cours 12.1), 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 souvent *les meilleurs résultats* (cours 12.3). 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)

**Ruissellement** : Cette formation présente les avantages remarquables des bassins à ruissellement sur les bassins en hippodrome, leur construction et leur gestion. Ces bassins, quoique plus chers et plus complexes à construire, constituent une véritable avancée en terme de durée de vie, productivité, de propreté du milieu nutritif, de la qualité de la spiruline récoltée. *Ils sont une passerelle indispensable vers la production et la commercialisation de la spiruline fraîche.* Un bassin en ruissellement de petite taille est présenté à Mazaugues, chez l'exploitant du domaine de l'Émeraude. Cours 5.2 + TP.

## SPIRULINE : NOUVELLES TECHNIQUES DE PRODUCTION (SUITE)

**Spiruline Fraîche** : La spiruline commercialisée fraîche est à notre avis 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 coût 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. Un compte de résultat prévisionnel comparatif sèche/fraîche est présenté qui met en valeur l'avantage économique.

**Spiruline et Biochamp** : 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 produits que le corps humain a en contact 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 auront sur les corps physiques humains après consommation. Le champ vital permet aussi de vérifier si le consommateur présente des *contreindications* à la spiruline telles que l'hémochromatose ou la présence d'acide urique, ou toute autre inadaptation. 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.

**Spiruline et Autonomie en eau** : Au vu des problèmes actuels liés à l'eau, l'approvisionnement en eau à partir d'un puits ou d'un forage sur son propre terrain est aujourd'hui très intéressant. Cette formation vous permet de vous rendre sensible à la présence de l'eau, situer le passage exact des veines d'eau, elle vous permet de savoir si votre terrain est éligible pour un fonçage ou forage, de préciser leurs emplacements, 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



Ce stage est organisé par une équipe de 3 intervenants, Il préfigure un stage plus complet de 6 semaines, qui reprendra en détail les thèmes présentés ici, plus des aspects spécifiques aux nouveaux étudiants. Pierre Ancel, son organisateur a réalisé en tant que chef de projet 11 fermes en Afrique de l'Ouest (dont celle de Nyalgué 3600 m<sup>2</sup>) et contribue à aider des 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 de préparation de la spiruline fraîche.
- Lobe-antennes pour mesure du biochamp
- Kits d'analyse chimiques courants

