



Stage Spiruline 2 Semaines

Semaine 2 – 28 avril au 2 mai 2025

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

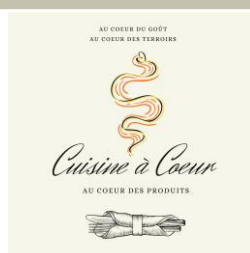
ENSEIGNANTS : Pierre Ancel, Sylvie Minier, Corinne Sanchez, Dominique Livet

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.



- **Radiesthésie et spiruline – Jour 2 :**

- La culture de la spiruline est complexe : la méthode MGPP++ (semaine 1) résout certes bon nombre problèmes courants rencontrés par les spiruliniers avec l'ancienne méthode MGPP.

Mais pour une bonne qualité finale, et aussi pour un maximum d'économies, il est indispensable tôt ou tard de passer à la technique la plus sérieuse et la plus efficace : **la procédure par radiesthésie.**

Cette technique vous mettra à l'abri de la plupart des problèmes rencontrés avec les méthodes « d'épicerie » (type méthode classique MGPP++), qui sont sujettes aux fluctuations physiques, aux erreurs humaines ou matérielles (températures, climat, qualité des intrants, défaillances des moyens de mesure, des étalonnages ou des test chimiques, etc.).

Elle vous permettra de plus progressivement de mettre au point et d'adopter vos propres intrants locaux et d'abandonner progressivement certains intrants « en sacs », qu'ils soient bio ou non bio.

En vous reliant à votre inconscient et à l'univers, vous constaterez l'inutilité de certaines contraintes (ex : stérilisation de l'eau par UV à l'alimentation des bassins, etc.). **La procédure par radiesthésie se révèle à la longue beaucoup plus performante et beaucoup plus fine que la méthode par analyse chimique (semaine 1), elle-même meilleure que la MGPP++, enfin elle-même bien meilleure que la MGPP classique.** Ainsi vous créerez progressivement votre propre technique de culture avec le ressenti de maîtriser enfin votre procédé et non plus de travailler avec une recette de cuisine. Quelle différence !!!

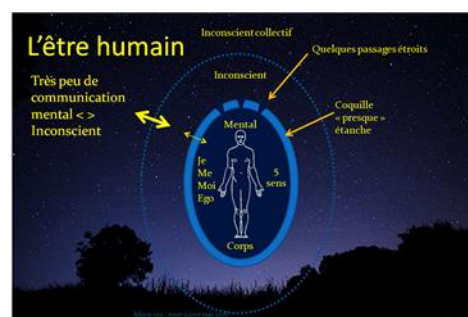


- Durant cette journée, il est rappelé l'essentiel de la manipulation du pendule et la liaison avec son inconscient.
- Il est réalisé ensuite un travail de groupe pour la nourriture journalière de la spiruline, où les résultats de chaque étudiant sont regroupés et comparés. Les résultats sur le terrain sont souvent... étonnants !
- Par la suite, il est analysé un problème de culture concernant la spiruline et il en est recherché la cause par l'utilisation du pendule.
- Enfin, il est évalué l'utilisation du pendule pour le dimensionnement des installations de production de spiruline (volumes, surface, mètre, paramètres physiques tels que débit d'eau, vitesse linéaire, etc.)

- **Enseignant : Pierre Ancel**

- **Matériel requis pour ce cours :**

Pendule avec bout effilé.



• Installations photovoltaïques - Jour 3 et Jour 4

Cette formation s'adresse à des spiruliniers qui souhaitent, soit **alléger leur facture d'électricité** en réalisant une installation « raccordée réseau », soit être **totalelement autonomes sur leur terrain** vis-à-vis du réseau ERDF, ceci grâce à l'utilisation de batteries.

Elle utilise des boites pédagogiques.

1-notions d'électricité

- tensions AC et DC, intensités, résistance, puissance, énergie
- utilisations des appareils de mesures : multimètre, mesureur de terre
- sécurité: risques et protections électriques

2-installations photovoltaïques(solaire) :

- principes de la conversion
- les types d'installations, les schémas, visite d'installation

dimensionnement avec tableau Excel

et: https://re.jrc.ec.europa.eu/pvg_tools/en/

- A - calcul des besoins énergétiques
- B - calcul du champ solaire, installation, inclinaison et orientation
- C - stockage batterie, calcul, autonomie, précautions d'emploi

matériels

- caractéristiques des modules solaires: fiches technique(F.T.), mesures
- les différents onduleurs utilisés, F.T.
- les types de batteries, les protections associées
- contrôleur de charge MPPT, choix, F.T.
- choix des protections, calculs des sections des conducteurs (ΔU)
- supervision des installations en local ou à distance
- les fiches techniques(F.T.) et manuels d'installations
- maintenance

divers

- projet: démarches administratives à entreprendre

3-installations intérieures

- les différents schémas des circuits
- le tableau des protections

Enseignant : Dominique Livé



Dominique Livé
Au Bénin avec association AGIR



Votre enseignant :
Dominique Livé

• Installation et création d'une entreprise agricole : points importants - Jour 5

Attention : Il s'agit d'un cours magistral sans support informatique, il est donc conseillé à l'étudiant de prendre un maximum de notes.

Matinée :

Éléments du projet professionnel et personnel

Nous abordons dans un premier temps la présentation de chacun des projets professionnels des stagiaires présents.

Étude de marché à intégrer ou à développer

Un point général est fait par chacun des stagiaires sur leurs connaissances dans le domaine du commerce de la spiruline.

Nous verrons ici l'importance de l'étude de marché, outil capital pour la mise en place d'un projet d'installation.

Nous insisterons sur les marchés à conquérir notamment autour de la **Spiruline FRAICHE**.

Formations nécessaires pour la mise en œuvre

Cette partie de la formation concerne surtout les obligations demandées pour l'installation en agriculture.

Recherche du terrain

Ce volet est important pour la pérennisation d'un projet agricole. Nous étudierons le bail à fermage et l'acquisition d'une terre agricole.

APRES-MIDI

Statut de l'exploitation et de l'exploitant

C'est un point capital pour le devenir de l'exploitation.

Financement de votre projet

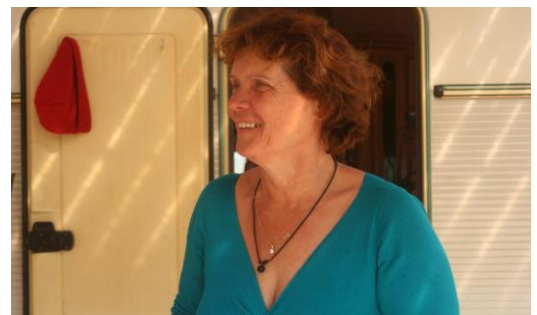
Nous aborderons dans son ensemble les différents moyens de financement en essayant d'être au plus près de la réalité du terrain et des exigences des financeurs.

Formalités administratives

Un point est fait sur les différentes formalités obligatoires pour son installation agricole.

Nous terminerons cette fin de journée par un tour de table et l'inventaire de l'ensemble des sujets traités.

Enseignante : Sylvie Minier



Votre enseignante :
Sylvie Minier
Spirulinienne – 3S Bio Sainte Baume

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

