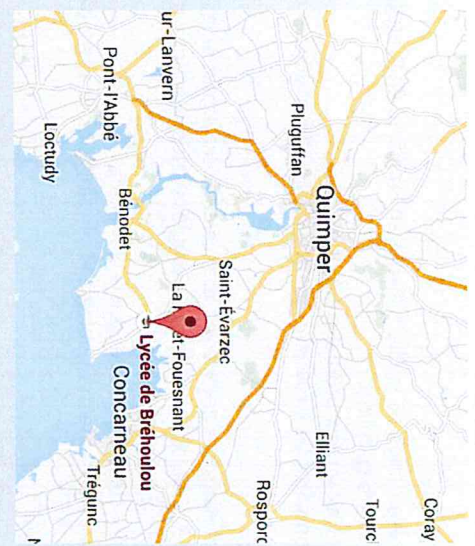


Carte d'accès à Bréhoulou

Par la route : A 20 minutes de Quimper et de Concarneau, à 1 heure de Brest, Morlaix, Carhaix, Lorient.
Gare de Quimper, un service de cars dessert Fouesnant quotidienne-ment.



Contacts :

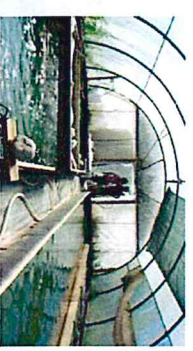
Gestion administrative : **Sandrine DELMOTTE**
sandrine.delmotte@educagri.fr
☎ 02.98.20.00.42

Référent pédagogique : **Jérôme MAHIEU**
jerome.mahieu@educagri.fr

CFPPA de Kerliver
Kerliver
29460 HANVEC
☎ 02.98.20.00.08
☎ 02.98.20.04.28
E-Mail : cfppa.hanvec@educagri.fr
Site : www.kerliver.com



CFA-CFPPA
KERLIVER-HANVEC
Tél: 02.98.20.00.08
Fax: 02.98.20.04.28



Initiation à la culture de spiruline



Formation courte spiruline

Du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2016



BREHOULOU

Lieu de réalisation :
Lycée de Bréhoulou
3 chemin de Kernoac'h
29170 FOUESNANT



LE FINANCEMENT DE LA FORMATION

En fonction de votre statut plusieurs financements sont possibles

Vous êtes demandeur d'emploi

Le chèque force : financement du conseil Régional de Bretagne
Procédure à suivre :

prendre contact avec votre conseiller Pôle Emploi afin d'obtenir une prescription.

Aide Individuelle à la Formation : financement Pôle Emploi

Procédure à suivre : Prendre contact avec votre conseiller Pôle Emploi

Vous êtes salarié du secteur agricole :

FAFSEA : Le centre a un accord de financement pour les frais pédagogiques

Procédure à suivre :

Nous expédier le bulletin d'inscription du FAFSEA dûment complété par votre employeur (vous pouvez le télécharger sur le site internet du FAFSEA)

Vous êtes chef d'entreprise ou assimilé du secteur agricole

VIVEA : Le centre a un accord de financement des frais pédagogiques

Public éligible : Actifs non-salariés qui relèvent du régime agricole

(chef d'entreprise, conjoints collaborateurs et aides familiaux)

Procédure :

Nous retourner la fiche d'inscription du centre ainsi qu'une attestation MSA précisant que vous êtes à jour de vos cotisations.



HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Hébergement possible sur la commune de Fouesnant

Prendre contact avec **Jérôme MAHIEU** jerome.mahieu@educagri.fr

Restauration possible le midi au service de restauration du lycée (4,68 € le repas)

Programme de la formation

Durée de la formation : 35 heures

Dates : Du lundi 20 au vendredi 24 juin 2016

Horaires de la formation : 9h-12h30 13h30-17h

Journée 1 :

- Présentation de la filière algues en France et en Bretagne, focus sur la filière spiruline;
- Définir un mix-produit cohérent;
- Connaître les structures de production, dimensionner un projet.

Journée 2 :

- Connaître les grandes différences entre les algues et les cyanobactéries;
- Présentation du milieu de vie et les vertus nutritionnelles de la spiruline;
- Apporter les nutriments à la spiruline;
- Caractériser la morphologie et physiologie des cyanobactéries.

Journée 3 :

- Contrôler les paramètres du milieu de cultures;
- Approcher la réalité professionnelle du métier.

Journée 4 :

- Appréhender les enjeux problématiques d'une entreprise de production de spiruline;
- Connaître les techniques de production et de récolte;
- Connaître les techniques de séchage;
- Approche économique de l'installation.

Journée 5 :

- Présentation des modalités d'installation d'une entreprise;
- Définir les différents niveaux de qualité;
- Réaliser un tour d'horizon des filières;
- Evaluer ses acquis;
- Evaluer la qualité de la formation.

