

Comité VIVÉA sollicité : R075

**R075/2026/3875**

Priorité : P1 - CONFORTER LA POSITION DU CHEF D'ENTREPRISE

Domaine de compétence : Parcours à l'installation

Dossier transmis le : 07/04/2026

## 1. Titre de l'action de formation :

UCARE SPIRULINE

## 2. Identification du demandeur à la formation :

Nom de l'organisme :	CFPPA BOURCEFRANC
Sigle :	CFPPA BOURCEFRANC
Nom du contact	Monsieur Bruno GARCIA
Adresse	RUE WILLIAM BERTRAND
Code postal :	17560
Ville :	BOURCEFRANC LE CHAPUS
Téléphone :	05 46 85 98 20
Fax :	05 46 85 98 21
E-mail :	cfppa.bourcefranc@educagri.fr
N° d'activité DRTEFP :	5417P001217
SIRET :	19170091300012

## 3. Modalités de mise en oeuvre :

Durée prévue de l'action de formation (par stagiaire) : 70H00 (heures)

Dates prévues :

début : 18/05/2026

fin : 29/05/2026

VIVÉA ne prendra en charge que les formations démarrant au plus tôt 1 jours après la date d'agrément.

Lieu de réalisation : CFPPA BOURCEFRANC

Nombre total de stagiaires prévus : 6

dont stagiaire éligible à VIVÉA : 6

Titre de l'action de formation : UCARE SPIRULINE

- **Exposé des motifs de la formation (objet, contexte, porteur de projet) :**  
Création d'une unité de production de spiruline soit à titre principal soit en complémentarité d'une autre activité aquacole en eau douce et/ou agricole
- **Objectif professionnel général :**  
Etre capable de mobiliser les connaissances scientifiques, techniques et économiques nécessaires à la production de spiruline.
- **Public visé :**  
Chef d'entreprise agricole et/ou salarié et/ou demandeur d'emploi  
Recrutement national
- **Pré-requis des stagiaires :**  
Avoir un projet de création d'un module de production de spiruline.
- **Critères et modalités d'évaluation des résultats :**

#### **Les capacités acquises par chaque stagiaire.**

##### **Comment allez-vous les évaluer ?**

L'évaluation de la formation est réalisée selon le dispositif du Ministère de l'Agriculture en Situation professionnelle d'Evaluation ou SPE. Le contenu de l'évaluation ainsi que la grille sont validés en jury UC. Les candidats qui le souhaitent seront évalués selon cette modalité avec délivrance uniquement d'une attestation de réussite

##### **Quand ou à quel moment allez-vous les évaluer ?**

L'évaluation est réalisée en fin de formation.

#### **La satisfaction des stagiaires.**

##### **Comment allez-vous les évaluer ?**

Questionnaire de satisfaction individuel et évaluation à chaud via un bilan en groupe

##### **Quand ou à quel moment allez-vous les évaluer ?**

Evaluation en fin de formation.

# PROGRAMME DE L'ACTION DE FORMATION

## Liste des modules

### Module n° 1

**Durée :**  
31h30

**Type de module :**  
Module Présentiel

**Objectifs pédagogiques :**

Conduire une production primaire de spiruline, tout en conservant ses souches, depuis la mise en culture, le suivi jusqu'à la récolte et le séchage

**Contenus :**

Etre capable de concevoir les bassins de culture.  
Etre capable de décrire les principales caractéristiques biologiques et physiologiques de la spiruline  
Etre capable de préparer un milieu de culture propice au développement de la spiruline  
Etre capable de conduire une culture de spiruline démarrée  
Etre capable de récolter et sécher convenablement la spiruline  
Etre capable de conduire la démarche HACCP dans le cadre du Guide de Bonnes Pratiques Hygiène (GBPH)

**Méthodes pédagogiques et moyens matériels :**

Théorie en salle  
Visite d'entreprise de production, de récolte et de conditionnement de la spiruline  
Mise en pratique sur un bassin de production sur le hall technologique de l'EPLEFPA

**Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :**

THIEBAUT Lesly Formateur en Biotechnologie Aquacole  
DAUMUR Patrick Formateur Chimie

### Module n° 2

**Durée :**  
17h30

**Type de module :**  
Module Présentiel

**Objectifs pédagogiques :**

Stocker et conditionner la spiruline sèche (ou fraîche)

**Contenus :**

Etre capable d'échantillonner des récoltes en vue des analyses à effectuer.  
Etre capable de choisir et gérer un mode de stockage.  
Etre capable de conditionner la spiruline en contenants individuels  
Etre capable d'étiqueter les emballages selon les règles en vigueur

**Méthodes pédagogiques et moyens matériels :**

Théorie en salle  
Visite d'entreprise de production, de récolte et de conditionnement de la spiruline  
Mise en pratique sur une petite unité de production sur l'exploitation du Lycée

**Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :**

THIEBAUT Lesly Formateur en Biotechnologie Aquacole

**Module n° 3**

**Durée :**  
21h00

**Type de module :**  
Module Présentiel

**Objectifs pédagogiques :**  
Mobiliser les connaissances économiques et commerciales nécessaires à la gestion d'une ferme de spiruline

**Contenus :**  
Etre capable de mobiliser les connaissances économiques  
Etre capable de mobiliser les connaissances commerciales  
Etre capable de proposer un projet  
Etre capable d'assurer le suivi de la réalisation d'un projet

**Méthodes pédagogiques et moyens matériels :**  
Théorie en salle  
Conduite de projet et chiffrage : méthodologie et exercices pratiques de chiffrage du projet

**Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :**  
de POIX Nathalie ormatrice en comptabilité gestion et conduite de projet

Durée (en heures) : 70H00  
Nombre de stagiaires éligibles : 6

	Quantité(e) (Heure stagiaire)	Prix unitaire (TTC) Prise en charge VIVÉA	TOTAL (TTC) Prise en charge VIVÉA
Formation	420h00	30,00	12600,00
TOTAL			12600,00
Montant Total à verser			12600,00