

Production et valorisation des microalgues (spiruline, chlorelle) : de la culture à la commercialisation

Lien : https://afrique-formation.com/formation/production-et-valorisation-des-microalgues-spiruline-chlorelle-de-la-culture-a-la-commercialisation

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA217

CATÉGORIE
Aquaculture, Pêche et Apiculture

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes biologiques, techniques et économiques de la production des microalgues.
- Identifier les espèces les plus adaptées aux différents marchés et applications.
- Concevoir et gérer une unité de production de spiruline ou de chlorelle.
- Maîtriser les techniques de culture, de récolte, de séchage et de conservation.
- Garantir la qualité, la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire des produits.
- Développer des produits innovants à forte valeur ajoutée à partir des microalgues.
- Élaborer une stratégie de commercialisation adaptée aux marchés locaux et internationaux.
- Optimiser les coûts de production et améliorer la rentabilité de l'exploitation.
- Intégrer les principes de développement durable et d'économie circulaire dans la filière.
- Identifier les opportunités de financement et construire un modèle économique viable.
- Développer un projet entrepreneurial dans la filière des microalgues.
- Élaborer un projet complet allant de la production à la commercialisation des produits à base de spiruline ou de chlorelle.

POUR QUI ?

- Entrepreneurs et porteurs de projets en agroalimentaire
- Producteurs de spiruline, de chlorelle et autres microalgues
- Ingénieurs agronomes et agroalimentaires
- Biotechnologistes et biologistes
- Responsables de production agroalimentaire
- Responsables Recherche & Développement (R&D)
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Investisseurs et promoteurs de projets AgriTech et BioTech
- Cadres des ministères de l'Agriculture, de l'Industrie, de la Santé et de l'Environnement
- Toute personne souhaitant développer, gérer ou investir dans une activité de production, de transformation ou de commercialisation de microalgues.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux des microalgues et de leur potentiel économique

- Biologie, caractéristiques et classification des microalgues
- Présentation de la spiruline, de la chlorelle et des principales espèces d'intérêt
- Applications dans l'alimentation, la nutraceutique, la cosmétique, l'alimentation animale et la bioéconomie

2 / Choix des espèces et conception d'une unité de production

- Critères de sélection des microalgues selon les marchés visés
- Étude de faisabilité technique et économique
- Dimensionnement des infrastructures de production

3 / Technologies de culture des microalgues

- Culture en bassins ouverts et photobioréacteurs
- Paramètres de culture : lumière, température, pH, nutriments et CO_2
- Optimisation de la croissance et de la productivité

4 / Gestion opérationnelle de la production

- Préparation des milieux de culture
- Suivi des paramètres biologiques et physico-chimiques
- Prévention des contaminations et gestion des risques de production

Afrique Formation

5 / Récolte, concentration et séchage

- Techniques de récolte : filtration, centrifugation et floculation
- Déshydratation par séchage solaire, atomisation et lyophilisation
- Préservation de la qualité nutritionnelle et des composés bioactifs

6 / Contrôle qualité et sécurité sanitaire

- Critères microbiologiques, chimiques et nutritionnels
- Traçabilité et assurance qualité
- Bonnes pratiques de fabrication et conformité réglementaire

7 / Transformation et développement de produits à valeur ajoutée

- Formulation de compléments alimentaires et aliments fonctionnels
- Valorisation des pigments, protéines, lipides et antioxydants
- Développement de produits innovants pour différents secteurs

8 / Conditionnement, conservation et logistique

- Choix des emballages adaptés aux microalgues
- Conditions optimales de stockage et de transport
- Gestion de la durée de conservation et de la qualité

9 / Commercialisation et accès aux marchés

- Étude de marché et analyse de la demande
- Positionnement, stratégie marketing et développement de marque
- Distribution nationale et exportation des produits à base de microalgues

10 / Rentabilité, financement et modèles économiques

- Analyse des coûts de production et des marges
- Élaboration d'un business model rentable

Afrique Formation

- Mobilisation des financements publics, privés et investisseurs

11 / Innovation, durabilité et économie circulaire

- Valorisation des coproduits et réduction des déchets
- Production bas carbone et utilisation des ressources renouvelables
- Innovations technologiques et perspectives de développement du secteur

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'une unité de production de spiruline ou de chlorelle
- Élaboration d'un plan d'exploitation intégrant production, transformation et commercialisation
- Construction d'un business plan complet avec analyse de rentabilité et stratégie de mise sur le marché

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 17 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 09 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 04 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 29 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA217
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation