

Samedi
28

La spiruline : une production locale pour un aliment exceptionnel

conférence - débat animée
par **Jean-Bernard SIMIAN**

10h-12h Auditorium, RDC - Entrée libre

Place Théodore Lefebvre
83400 Hyères 04 94 00 11 30
mediatheque.ville-hyeres.fr



VILLE D'HYÈRES
LES PALMIERS

La spiruline : une production locale pour un aliment exceptionnel



Vous découvrirez les vertus étonnantes de cette micro-algue reconnue par l'Organisation Mondiale de la Santé comme : « l'aliment du 21e siècle ».

En 15 ans, près de 20 « spiruliniers » se sont installés dans la région hyéroise et le Lycée Agricole est l'un des premiers centres de formation pour cette culture.

De ce fait, Hyères peut être considérée aujourd'hui comme la capitale mondiale de la spiruline !

Une production locale, respectueuse de l'environnement et source de tonus et de vitalité pour les milliers de consommateurs qui en bénéficient chaque jour.

Une conférence pour tout comprendre sur « la petite algue magique ».

Intervenant : **Jean-Bernard SIMIAN**, Ingénieur en Agriculture de formation, il créé en 2005 la première ferme de spiruline de la région PACA. Membre fondateur de la Fédération des Spiruliniers de France, il a également participé à tous les colloques internationaux sur le sujet. Il intervient également en tant que maître de stage et formateur au Lycée Agricole de Hyères.