

## Formation continue - Module inter-entreprises



Cette formation vous permettra de vous initier au contexte professionnel de la filière des algues alimentaires. Vous découvrirez les métiers de la récolte d'algues de rive, de l'algoculture et de la transformation. Elle est construite autour de rencontres, de visites, d'échanges et de mise en situation afin de vous orienter dans votre projet professionnel.

### Durée

9 jour(s) - 63h

### Session(s)

### Responsables(s) et intervenant(s)

Florent SPINEC : Ingénieur d'études Aquaculture et Pêche/Animateur thématique aquaculture de la DGER/BDAPI

### Pré-requis

Avoir des connaissances en biologie

### Informations particulières

Prévoir bottes et ciré pour les sorties terrains

Salle équipée d'un vidéoprojecteur, d'un tableau blanc et d'une connexion wifi.

### Nombre de participants

10 maximum

### Objectifs

- Découvrir le contexte de la filière des algues et ses enjeux,
- S'initier à la biologie-écologie des macro-algues,
- Étudier les techniques de base autour de la récolte d'algues de rives et de l'algoculture des macro- algues,
- Identifier les traitements après récoltes ou cultures dont les biotechnologies marines liées aux algues,
- Valoriser une cuisine durable et locale / atelier de découverte de la cuisine aux algues.

### Publics concernés

Chefs d'entreprise aquacole, organismes certificateurs, chargés de mission en structures professionnelles (banque, bureau d'études, CRC, CRPMEM), enseignants en aquaculture, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion...

### Programme

La formation proposée combine des apports théoriques et des mises en situation pratiques (cas pratiques, visites, sorties terrain, expérimentations en laboratoire, atelier de cuisine), dans un objectif d'opérationnalité.

Le dispositif de formation intègre un réseau de partenaires et d'experts, mobilisables en fonction des demandes et besoins.

Notre formation articule des apports ciblés sur :

- \* La filière des algues,
- \* Les techniques de récolte, les techniques d'algoculture,
- \* La valorisation des produits (transformation, biotechnologies)
- \* Des analyses technico-économiques,
- \* Des mises en situations sous forme de rencontres avec les professionnels, des analyses de cas concrets, un atelier de cuisine et des sorties sur l'estran.

Les apports théoriques seront assurés par des formateurs, des chercheurs et les cas concrets seront abordés avec des professionnels en activité.

Module 1 : Filière algues marines, marché et territoire, réglementation

Module 2 : Écosystème aquatique et biologie des espèces

Module 3 : Production /technique de récolte d'algues de rive et équipements pour la récolte

Module 4 : Production aquacoles : algoculture

Module 5: Valorisation et commercialisation des algues marines

Modalité d'évaluation : Test de positionnement à l'entrée de la formation - Evaluation de la satisfaction à chaud.

Les participants auront accès aux réseaux professionnels de la filière algues.

Moyens pédagogiques : visite d'entreprise, sortie sur l'estran, mise en situation.

### LES +

#### DE LA FORMATION

Mise en réseau,  
Sortie terrain,  
Mise en situation,  
Technique d'écloserie labo,  
Pluridisciplinarité.

## Contacts

Service Alternance et Formation Continue

tél : +33 (0)2 23 48 55 26

fc.rennes-angers@institut-agro.fr

## Informations et inscription

<https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr>

Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits