Initiation à la récolte d'algues de rive et algoculture

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.

LES +
DE LA FORMATION

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

Durée : 10 jour(s) - 70h

Session(s)

- 19 avril 2027 au 30 avril 2027
  Lieu : Concarneau

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...

Pré-requis
Avoir des connaissances en biologie

Responsables(s) et intervenant(s)
Florent SPINEC : Ingénieur d'études Aquaculture et Pêche/Animateur thématique aquaculture de la DGER/BDAPI

Nombre de participants
10 maximum

Objectifs pédagogiques

- 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.

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.

Mis à jour le : 27/08/2026

Contacts

Service Alternance et Formation Continue
tél : +33 (0)2 23 48 55 26
fc.rennes-angers@institut-agro.fr

Informations et inscription

Inscription via le site internet : https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr
Les demandes d'inscription sont possibles jusqu'à 1 mois avant le début de la formation.
Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits
* Tarif en vigueur, révisé annuellement