

# LES ALGUES AU MENU : CULTURE, RECOLTE ET CUISINE



## J1

**MATINÉE : 8h30-12h30**

Découverte de l'algoculture et du métier d'algoculteur : nurserie, culture, récolte, transformation, conditionnement avec Mathilde Lemoine

Apprendre la cueillette des algues : sortie sur l'estran avec Scarlett Le Corre.

**APRÈS-MIDI : 14h00 - 17h00**

Identification des différents goûts et saveurs dans un menu incluant des algues de l'entrée au dessert.

Démonstration et défi culinaire en brigade encadré par le chef Arnaud Le Levier.

## J2

**MATINÉE : 8h30-12h30**

Compréhension des attitudes et des opinions des consommateurs. avec Marie-Loïc Garin.

Fillière, marché, réglementation, produits, nutrition, offre, acteurs avec Hélène Margaing.

**APRÈS-MIDI : 14h00 - 17h00**

Défi créatif en cuisine : production de 2 recettes en binômes sous la tutelle du chef Eric Labbé.

Présentation des recettes élaborées, dégustation commentée.

Bilan et intervention par Merci les Algues !

### LES FORMATEURS ET INTERVENANTS

#### LES CHEFS



Eric Labbé



Arnaud Le Levier

#### EXPERTES ALGUES



Hélène Marfaing



Marie-Loïc Garin

#### RÉCOLTANTES



Scarlett Le Corre



Mathilde Lemoine

EN COLLABORATION AVEC :



**Pré-requis :**  
Public professionnel.



**Quimper et Loctudy :**  
Informations communiquées par mail.



**Sessions au choix :**  
MARS / AVRIL 2025



**Format :**  
2 jours, soit 14 heures.



**Repas et hébergement :**  
Nous contacter si besoin.



**Coût de la formation :**  
452€ HT\*

\*Après financement par le plan de développement de compétences à hauteur de 308€.



**Transport :**  
Le transport est non compris, informations pratiques communiquées par mail.



**Contact :**  
contact@mercilesalgues.com



<https://www.mercilesalgues.com>

FLASH POUR TOUT SAVOIR



# OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'algue, souvent associée à la cuisine asiatique, a trouvé sa place dans les cuisines françaises en apportant une touche de raffinement et d'originalité aux plats traditionnels. Une poignée de chefs français ont su transcender les frontières culinaires en intégrant subtilement les algues dans leurs recettes. Ils ont ainsi révélé une nouvelle dimension de la cuisine française. L'union entre la tradition française et l'algue se traduit dans chaque bouchée, offrant aux gourmets une expérience gustative unique qui transcende les cultures...



## LE PRODUIT

Découvrir les algues : Modes de production (algues sauvages ou de culture, méthodes de production, de récolte et de traitement, saisonnalité)

Comprendre l'intérêt nutritionnel : Les atouts principaux, les spécificités par rapport aux végétaux terrestres, des bénéfices santé, comment en parler.

Comprendre la perception des algues par le consommateur : attentes, freins et motivations.



## LES TECHNIQUES DE CUISINE

Expérimenter les algues en cuisine : les bases pour bien démarrer, intérêt organoleptique, le bon à savoir.

Apprendre les techniques culinaires : préparation, découpe, cuisson, champs d'application par algue.

Développer sa capacité à mettre en œuvre les algues dans des recettes gourmandes et accessibles pour le consommateur.



## L'APPROVISIONNEMENT

Découvrir le métier d'algoculteur : humain, environnement de travail, enjeux et problématiques.

Connaître les marchés des algues et leurs débouchés dans le monde et en France, les volumes, les espèces, les prix.

Appréhender la réglementation et les points de vigilance, espèces autorisées en alimentaire, contaminants, algues et agriculture biologique.



## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Rencontre avec les producteurs.

Mise en application avec un formateur en cuisine.

Mise à disposition de fiches techniques.

Démonstration.

Cuisine en brigade.

Application culinaire personnalisée au projet professionnel de chaque stratégie.