

# LES ALGUES AU MENU : CULTURE, RECOLTE ET CUISINE



## J1

**MATINÉE : 8h45 - 11h**

Filière, marché, réglementation, produits, nutrition, offre et acteurs avec Hélène Marfaing.

**APRÈS-MIDI : 11h - 17h**

Élaboration / Préparation d'un repas iodé  
Initiation à la cueillette des algues : balade sur l'estran avec Scarlett Le Corre.

**15h30 - 16h30** : Compréhension des attitudes et des opinions des consommateurs avec Marie-Loïc Garin.

**16h30 - 17h** : Intervention Merci les algues !

## J2

**MATINÉE : 8h30 - 14h**

Défi créatif en cuisine en binôme : production d'un repas complet : entrée, plat et dessert à base d'algues encadré par le chef Éric Labbé

**13h-14h** : Échange et dégustation autour du repas préparé le matin.

**APRÈS-MIDI : 14h15- 16h**

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

Bilan de la formation

### LES FORMATEURS ET INTERVENANTS

#### CHEF CULINAIRE



Eric Labbé



MERCI LES ALGUES

#### EXPERTES ALGUES



Hélène Marfaing



Marie-Loïc Garin

#### RÉCOLTANTES



Scarlette Le Corre



ALGOLESKO

EN COLLABORATION AVEC :



**Pré-requis :**  
Professionnels de la cuisine



**Quimper / Loctudy et Pont-l'Abbé**  
Informations communiquées par mail



**Sessions au choix :**  
Le 31 mars et 1er avril 2025



**Format :**  
2 Jours / 14 Heures



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



**Coût de la formation :**  
760€ HT \* (Possibilité d'aide au financement par le plan de compétences.)



**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.