

LES ALGUES AU MENU: CULTURE, RÉCOLTE ET CUISINE



J1

MATINÉE 8h30 - 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.

Découvrez l'algue sous toutes ses formes, récoltée en Bretagne par des goémoniers passionnés.

Explorez la diversité des produits disponibles : algues brutes, séchées, fraîches salées, en saumure, surgelées, en poudre...

J2

MATINÉE 8h30 - 14h

Compréhension des attitudes et des opinions des consommateurs avec Marie-Loïc Garin. Présentation des différents produits disponibles

Défi créatif en cuisine en binôme : production d'un repas complet : entrée, plat et dessert à base d'algues encadré par la cheffe Émilie Robin.

14h - 15h : Échange et dégustation autour du repas préparé le matin.

APRÈS-MIDI : 15h - 16h

Intervention Merci les algues !
Bilan de la formation

LES FORMATEURS ET INTERVENANTS

CHEFFE CULINAIRE



ÉMILIE ROBIN

EXPERTES ALGUES



HÉLÈNE MARFAING

RÉCOLTANTS



SCARLETTE LE CORRE



ASSOCIATION MERCI LES ALGUES !



MARIE-LOÏC GARIN



TRANSFORMATEUR
ALGUES



Pré-requis :
Professionnels de la cuisine



GUILVINEC (FINISTÈRE)
Informations communiquées par mail



Session au choix :
Les 23 et 24 mars 2026



Format :
2 Jours / 14 heures



Repas et hébergement :
Nous contacter si besoin



Coût de la formation :
760€ HT * (Profitez d'un soutien financier grâce au plan de compétences. Selon votre OPCO, un financement complet (100%) est parfois possible.)



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



Contact :
contact@mercilesalgues.com

Flash pour en savoir plus !



LES 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.