Etude des algues marines

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2202888F — Mise à jour : 22 septembre 2026

Organisme responsable : **Ecole Bretonne d'Herboristerie**

Présentation de la formation

Objectifs

Découverte des algues marines présentes sur notre territoire et étude de leurs usages notamment culinaires. Sortie botanique, cueillette, atelier cuisine...

Programme

Jour 1 : **Découcerte des algues marines**
Matin :
Accueil, présentation de l'EBH, des déroulés des 2 journées
Sortie sur l'estran dans l'archipel de Lilia, sortie sensorielle et reconnaissance des principales algues alimentaires
Cueillette selon la règlementation actuelle
Après-midi :
Atelier de cuisine aux Algues
Préparation du repas du soir

Jour 2 : **Propriété des algues marines**
Matin :
Petit cours théorique :
Conservation des Algues
Propriétés nutritionnelles
Sortie « Algues » sur un autre estran de Plouguerneau :
Reconnaissance
Réglementation de la cueillette
Après-midi :
Atelier « cosmétique »

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2402096S	Présentiel	Plounéour-Ménez	10/04/2027	11/04/2027

Source : GREF Bretagne #2202888F