



Catalogue de formations sur les algues

« Enrichissez-vous de notre expérience »

Les formations CEVA peuvent être prises en charge par votre organisme de formation
N'hésitez pas à nous consulter pour construire un programme de formation personnalisé adapté à vos besoins, au CEVA ou au sein de votre entreprise

Les Algues, généralités et applications

CODE FC09A

- Comprendre la biologie, l'écologie et la physiologie des macroalgues et microalgues
- Connaître les différents usages des algues (agriculture, cosmétique, alimentation humaine et animale, matériaux, énergie, chimie fine)
- Sortie découverte terrain sur estran

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifique, équipe commerciale et marketing

2 journées
CEVA Pleubian
13-14 déc. 2016
et 12-13 avril 2017
1300 € HT

Applications cosmétiques des algues

CODE FC09B

- Connaître les principales productions d'algues
- Connaître les applications existantes en cosmétique (ingrédients/actifs/formulation/image)
- Comprendre la biologie, l'écologie et la physiologie des macroalgues et microalgues
- Sortie découverte terrain sur estran

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifique, marketing scientifique

2 journées
CEVA Pleubian
13-14 déc. 2016
et 12-13 avril 2017
1300 € HT

Les algues en agro-alimentaire, Intérêts nutritionnels

CODE FC09C

- Connaître les principales productions d'algues (marchés, filières industrielles)
- Connaître les principales utilisations des algues dans l'industrie agroalimentaire
- Connaître les compositions des algues alimentaires et les intérêts nutritionnels
- Comprendre la biologie, l'écologie et la physiologie des macroalgues et microalgues
- Sortie découverte terrain sur estran

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifiques

2 journées
CEVA Pleubian
13-14 déc. 2016
et 12-13 avril 2017
1300 € HT

Les colloïdes d'algues

CODE FC09D

- Connaître les principales productions d'algues (marchés, filières industrielles)
- Connaître le positionnement des algues dans le marché des hydrocolloïdes
- Connaître les utilisations et applications des phycocolloïdes
- Découvrir de nouvelles sources de phycocolloïdes et applications innovantes
- Sortie découverte terrain sur estran

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifiques

2 journées
CEVA Pleubian
13-14 déc. 2016
et 12-13 avril 2017
1300 € HT



Centre d'Etude et de Valorisation des Algues – Presqu'île de Pen Lan, 22610 Pleubian, France

Tél.: +33 (0)2 96 22 89 25

Demandez les fiches détaillées : algue@ceva.fr ou sur web : www.ceva.fr

Les algues en agriculture et alimentation animale

CODE FC16E

- Connaître les principales productions d'algues (marchés, filières industrielles) et algoculture
- Connaître les principales utilisations des algues en agriculture et nutrition animale
- Découvrir les intérêts techniques des algues (biostimulants bio contrôle SDP adjuvants)
- Découvrir le potentiel des algues en nutrition et santé animale
- Connaître le cadre réglementaire de ces applications
- Sortie découverte terrain sur estran

2 journées
 CEVA Pleubian
 13-14 déc. 2016
 et 12-13 avril 2017
 1300 € HT

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifiques

Algo-raffinerie des micro et macroalgues, Chimie, Matériaux et Energie

CODE FC16F

- Connaître les principales productions d'algues (marchés, filières industrielles)
- Découvrir l'algo-raffinerie et son intérêt technico-économique
- Connaître la place des algues dans la substitution des produits d'origine pétrochimique (chimie fine)
- Découvrir le potentiel des algues dans les matériaux biosourcés
- Connaître les techniques de production de bio-carburants algaux
- Sortie découverte terrain sur estran

2 journées
 CEVA Pleubian
 13-14 déc. 2016
 et 12-13 avril 2017
 1300 € HT

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifiques

Stabilisation et pré-traitement des algues

CODE FC16K

- Connaître le marché des algues
 - Connaître les principaux modes de traitement des algues
 - Connaître les éléments réglementaires de mise en marché des algues
 - Apprendre à manipuler les algues après récolte (transport lavage)
 - Apprendre les techniques de stabilisation des algues (séchage, saumurage, congélation, sous vide)
- Techniciens R&D en industrie agroalimentaire, techniciens de production en industrie agroalimentaire, transformateurs, Ingénieurs & techniciens R&D/production, récoltants*

Nouveau

1 journée
 CEVA, Pleubian
 18 mai 2017
 600 € HT

Valorisez vos algues en circuit court

CODE FC16L

- Apprendre à préparer et transformer vos productions et récoltes d'algues
 - Réaliser une gamme courte de produits : Tartares/Paillettes/Condiments/Salade d'algues
 - Connaître les contraintes réglementaires et sanitaires de ces produits
- Ingénieurs, techniciens agroalimentaire, ostréiculteurs, pêcheurs à pieds*

Nouveau

2 journées
 CEVA, Pleubian
 Dates : nous consulter
 1990 € HT



Catalogue de formations sur les algues

« Enrichissez-vous de notre expérience »

Les formations CEVA peuvent être prises en charge par votre organisme de formation
N'hésitez pas à nous consulter pour construire un programme de formation personnalisé adapté à vos besoins, au CEVA ou au sein de votre entreprise

Innover avec les algues en cosmétique et nutrition-santé

CODE FC160

- Découvrir les 50 principales espèces d'algues des côtes bretonnes
- Fourniture d'une base de données comptant plus de 1500 articles scientifiques et 700 brevets sélectionnés et catégorisés par nos experts
- Apprendre à utiliser la base de données (Recherche par mots-clefs/Gestion des catégories/Recherche croisée)
- Cartographier les ingrédients cosmétiques algaux
- Cartographier le potentiel des algues en nutrition humaine
- Accompagnement à distance (2h) pour effectuer des recherches et vous assister dans l'amorçage de vos projets

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifique

Nouveau

1 journée
 CEVA 15-16 déc. 2016
 Rennes : 20 avril 2017
 1200 € HT
 Formation +
 Acquisition base de données+ 2h de elearning personnalisé

Atelier algues alimentaires

CODE FC16M

- Découvrir les algues alimentaires, leurs intérêts en cuisine et leurs atouts nutritionnels
- Développer des formulations selon les gammes de produits ciblés
- Formuler et préparer des produits selon vos objectifs
- Préparation de prototypes et dégustation

Ingénieurs et techniciens R&D, ingénieurs d'applications, créateurs d'entreprise, chefs de projets techniques/scientifiques, consultants

Nouveau

2 journées
 CEVA Pleubian
 Possibilité toute l'année
 1860 € HT

Algoculture : complément de revenu à votre activité sur le DPM

CODE FC14A

- Connaître le marché des algues alimentaires
- Connaître l'environnement réglementaire de la production d'algues
- Connaître les principales techniques de culture (Approche du Business-model)
- Apprendre à semer et récolter des filières d'algues brunes
- Apprendre les principaux modes de traitement des algues

Ostréiculteurs, aquaculteurs, mytiliculteurs

2 journées
 CEVA Pleubian
 Journée 1 : 24 oct. 2016 et 25 janv. 2017
 Journée 2 : 18 mai 2017
 1100 € HT

Récolte d'algues : complément de revenu à votre activité de pêche à pieds sur le DPM

CODE FC16J

- Connaître les différents marchés possibles des algues de rives
- Connaître l'environnement réglementaire du récoltant et du produit
- Comprendre les bonnes pratiques de récolte et de manipulation
- Savoir reconnaître les espèces d'algues d'intérêt économique
- Sortie découverte terrain sur estran

Pêcheurs à pieds sur le DPM

Nouveau

2 journées
 CEVA, Pleubian
 11-12 avril 2017
 1100 € HT



Les formations CEVA peuvent être prises en charge par votre organisme de formation
N'hésitez pas à nous consulter pour construire un programme de formation personnalisé adapté à vos besoins, au CEVA ou au sein de votre entreprise

Culture de microalgues

Nouveau

CODE FC16N

- Connaître les principaux marchés des microalgues
 - Connaître les principales techniques de cultures de microalgues
 - Connaître les principales techniques de récolte et de stabilisation des microalgues
 - Apprendre les techniques différentes techniques de production de microalgues (maintien d'un inoculum / ensemencement de PBR / raceway / hygiène /....)
 - Apprendre à utiliser différentes techniques pour récolter des microalgues
- Techniciens de production, aquaculteurs, exploitants agricoles*

2 journées
 CEVA, Pleubian
 29-30 juin 2016
 1 100 € HT

Culture de macroalgues en bassins

Nouveau

CODE FC16P

- Connaître les principaux marchés (volumes, prix)
 - Connaître les principales techniques de cultures de microalgues Connaître les principales techniques de récolte et de stabilisation des microalgues
 - Apprendre les techniques différentes techniques de production de microalgues (Maintien d'un inoculum / ensemencement de PBR / Raceway / hygiène /....)
 - Apprendre à utiliser différentes techniques pour récolter des microalgues
- Techniciens de production, aquaculteurs, exploitants agricoles*

2 journées
 CEVA, Pleubian
 15-16 juin 2017
 1 100 € HT

Sécurité des opérations sur algues d'échouage

CODE FC16H

- Savoir mettre en œuvre les recommandations sécurité opérationnelles dans le dossier technique Algues vertes et les fiches de prévention.
 - Savoir mettre en œuvre le plan de prévention des risques de son donneur d'ordre pour la manutention des algues d'échouages
 - Connaître la réglementation et les responsabilités
- Opérateurs des services techniques des collectivités, opérateurs des entreprises sous-traitantes*

Suivant demande
 0.5 journée
 CEVA, Pleubian ou sur site
 531 € HT / groupe
 10-15 personnes

Gestion du risque associé aux échouages d'algues

CODE FC16HG

- Savoir mettre en œuvre les recommandations sécurité dans le dossier technique algues vertes et les fiches de prévention
 - Etre capable d'intégrer la gestion du risque « algues Vertes » dans les procédures de sécurité de l'organisation.
 - Etre capable de mettre en place un plan de prévention des risques
 - Savoir intégrer les clauses de sécurité dans un appel d'offre pour les sous-traitants
- Services techniques des collectivités, Responsable sécurité des entreprises sous-traitantes, collectivités*

Suivant demande
 1 journée
 CEVA, Pleubian ou sur site
 1062 € HT / groupe
 10-15 personnes

