

## 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  
1 300 € HT  
Date : 14 & 15 oct. 2019

## 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  
1 300 € HT  
Date : 14 & 15 oct. 2019

## 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  
1 300 € HT  
Date : 14 & 15 oct. 2019

## 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  
1 300 € HT  
Date : 14 & 15 oct. 2019

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

2 journées  
CEVA Pleubian  
1300 € HT  
Date : 14 & 15 oct. 2019

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

2 journées  
CEVA Pleubian  
1 300 € HT  
Date : 14 & 15 oct. 2019

## 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*

1 journée  
CEVA, Pleubian  
600 € HT  
Date : 17 oct. 2019

## 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-clés/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*

1 journée  
1 200 € HT  
Formation + Acquisition  
base de données + 2h  
de elearning  
personnalisé  
Date : nous consulter

## 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 ensemercer et récolter des filières d'algues brunes
- Apprendre les principaux modes de traitement des algues

*Ostréiculteurs, aquaculteurs, mytiliculteurs*

2 journées  
CEVA Pleubian  
1 100 € HT  
Date : 28 & 29 mai 2019

## Culture de microalgues

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  
1 100 € HT  
Date : 24 & 25  
septembre 2019

## Culture de macroalgues en bassins

CODE FC16P

- Connaître les principaux marchés (volumes, prix)
- Connaître les principaux modes de production des macroalgues en bassins
- Appréhender la biologie et la spécificité liées aux espèces
- Apprendre les techniques de stabilisation des algues (séchage, saumurage, blanchiment)

*Techniciens de production, aquaculteurs, exploitants agricoles*

2 journées  
CEVA, Pleubian  
1 100 € HT  
Date : 04 & 05 juin 2019

## 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  
Tarif sur devis  
10-15 personnes

## Gestion du risque associé aux échouages d'algues

**CODE FC16G**

- 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  
Tarif sur devis  
10-15 personnes