Etude des algues marines

Sans prérequis

Cette formation s'adresse aux :

- professionnels de santé
- producteurs de plantes aromatiques et médicinales
- personnels des magasins biologiques et diététiques
- professionnels de l'éducation à l'environnement également à tous ceux qui souhaitent acquérir des connaissances pratiques sur les plantes aromatiques et médicinales.

Objectifs

Découverte des algues marines présentes sur notre territoire et étude de leurs usages notamment culinaires. Sorties botaniques, réalisation d'alguier et visite d'une entreprise de cueillette et transformations.

Groupe de 12 à 18 personnes maximum

Formateurs

Annie FRERE

Enseignante, Océanographe option biologie, Herboriste certifiée EBH, Formatrice Ecole Bretonne d'Herboristerie.

Florence CREACHCADEC

Ethnobotaniste, Herboriste certifiée ARH, Formatrice Ecole Bretonne d'Herboristerie, Ancienne médiatrice culturelle pour le Musée des goémoniers, Professionnelle de la récolte d'alques de rive.

Christophe FAVROT

Ingénieur agronome, Docteur en microbiologie, Herboriste certifié EBH, Formateur Ecole Bretonne d'Herboristerie.

Programme de la semaine :

Jour 1 : Introduction à l'étude des algues marines

Présentation du programme de la semaine de formation et des stagiaires.

Notions de base et histoire et évolution des algues.

Des algues et des hommes : histoire et législation.

Biologie des algues, écologie et explication des marées.

Table de découverte des algues marines.



Jour 3: Pratique

Technique de l'alguier et détermination des algues. **Travaux pratiques** : mise en évidence des composants. des algues, intérêts nutritionnels et thérapeutiques.



Jour 2 : Sortie sur l'estran

Pharmacognosie: Etude des principes actifs des algues. Marée de coefficient de 115/116, étude des algues sur l'estran.



Jour 4 : Cuisine et cosmétique

Cuisine aux algues.

Importance nutritionnelle des algues.

Travaux pratiques : méthodes de transformation et élaboration de cosmétiques.

Validation des acquis (QCM) et bilan de la formation.

Dates:

du lundi 11 au jeudi 14 mars 2024 De 9h à 17 h

(4 journées de 7 heures, soit 28 heures)

Pensez à prendre des bottes, un ciré et un tablier...

Lieu:

Ecole Bretonne d'Herboristerie Rue Jules Ferry—29410 Plounéour-Ménez Finistère Bretagne

Tarifs sans hébergement :

400.00 €* Tarif personnel

506.00 €* Tarif formation continue

340.00 €* Tarif réduit (demandeur d'emploi & étudiant sur justificatif)

*+ Etre à jour de son adhésion annuelle 15.00 €

(valable du 1 janvier au 31 décembre)

Ce tarif comprend les 4 jours de formation et les repas du midi.

Financement:

Nos stages peuvent être pris en charge dans le cadre de la formation professionnelle.

Numéro de déclaration d'activité prestataire de forma-

tion: 53 29 08228 29 N° Siret: 40257330700046

Bulletin de préinscription :

Téléchargeable sur notre site : <u>www.ebh.bzh</u> Ou nous contacter directement au 02 98 78 96 91

Conditions d'accès à la formation:

Formation accessible sans prérequis

Bulletin de pré-inscription disponible sur notre site internet www.ebh.bzh Un dossier d'inscription sera transmis et sera à compléter et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le début de la formation.

L'inscription est validée uniquement à la réception complète du dossier.

Les modalités d'évaluation de la formation :

La formation se conclura par un QCM de validation des acquis et par un bilan de la semaine.

Pour tout autre renseignement et inscription :

Ecole Bretonne d'Herboristerie

Rue Jules Ferry—29410 Plounéour-Ménez

Tél. 02 98 78 96 91 Port. 07 66 80 83 48

Mail: accueil.ebh@gmail.com Site internet: www.ebh.bzh

L'Ecole est accessible :

Par **train** : arrêt gare de **Morlaix**

Par avion : aéroport de Brest Guipavas

En voiture: N12 sortie Pleyber-Christ puis D785 jusqu'à

Plounéour-Ménez



Permanence secrétariat :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

L'Ecole Bretonne d'Herboristerie propose tout au long de l'année des sorties botaniques, journées de formation et formations courtes!

N'hésitez pas à consulter notre site internet <u>www.ebh.bzh</u> pour retrouver notre programme annuel.

Retrouvez nos actualités :

Abonnez-vous à notre page Facebook : facebook.com/EcoleBretonneDHerboristerie



Etude des algues marines

Connaissance et usages des algues marines



Plounéour-Ménez

du 11 au 14 mars 2024