

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, le 19 février 2021

Sensalg' lance sa deuxième session de cours en ligne le 22 mars

[Sensalg'](#) est une plateforme numérique destinée aux entreprises désireuses de mieux connaître les atouts de l'algue alimentaire. Portée par des scientifiques de centres techniques bretons des secteurs agri, aqua et agroalimentaire, cette plateforme propose à partir du 22 mars 2021 une deuxième session de cours en ligne.

Malgré le contexte sanitaire, les professionnels de l'agroalimentaire ne cessent d'innover pour trouver de nouveaux produits qui sauront satisfaire l'appétit des consommateurs. Et parmi ces nouveaux aliments qui répondent aux aspirations gustatives, nutritionnelles, mais aussi d'écoresponsabilité, l'algue se présente comme une alternative particulièrement attrayante.

C'est ainsi que depuis sa mise en ligne en juin 2020, la plateforme Sensalg' a convaincu plus de cent cinquante adhérents : récoltants, producteurs, transformateurs ou utilisateurs. Ce site propose des synthèses d'études scientifiques, des pistes d'innovation, des webinaires et à partir du lundi 22 mars 2021 une nouvelle session de la formation intitulée : « **Développez vos compétences sur les algues alimentaires** ».

Une formation collaborative

La première session de ce cours en ligne s'est déroulée au mois de novembre dernier. Parmi les participants, Cécile Bury et Victoire de Lapasse, créatrices d'entreprise, témoignent : « **Ayant le souhait de participer au développement de la filière, cette formation nous a permis de renforcer nos connaissances techniques et d'élargir notre réseau d'experts.** »

Outre les différents modules vidéos proposés au fil des cinq semaines de cours, des sessions collaboratives en visioconférence étaient également prévues. « **La formation nous a permis de rencontrer d'autres personnes en lien avec la filière algue. Nous sommes aujourd'hui toujours en contact et réfléchissons à la manière de travailler ensemble.** »

Rien d'étonnant si l'on en croit Jean-Yves Thébaudin, directeur d'ACT food Bretagne et coordinateur du projet : « **Sensalg' diffuse de l'information scientifique sur les micro et macro-algues, mais a aussi vocation à animer la filière et à promouvoir une ressource pleine d'avenir.** »

Comme la précédente, la formation complète durera cinq semaines, à raison de 1 à 2 heures par semaine. Elle débutera donc le 22 mars 2021 et est ouverte à tous les collaborateurs des entreprises adhérentes PREMIUM à Sensalg'. Les participants suivront ces cours à leur rythme, en autonomie, accompagnés par des experts et prolongeront sans nul doute ensuite l'expérience en tant que membre de la communauté Sensalg'.



Contact presse :

Sensalg' - Cédric DESSAINT

Tel. : 06 27 62 04 82

info@sensalg.fr

<https://www.sensalg.fr/>

<https://twitter.com/Sensalg>