



**AGRIBIO 04**  
L'Agriculture **BIO**  
des Alpes de Haute-  
Provence

# Transformer des plantes aromatiques en produits alimentaires

## 10 et 11 mars 2026

### Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Connaître les conditions de culture, de récolte et de conservation des plantes.
- Comprendre les technologies de transformation des plantes en produits sucrés et salés.
- Connaître la réglementation en matière de transformation et de commercialisation des plantes. Connaître la réglementation en matière de traçabilité des produits.
- Apprendre à transformer des plantes en produits sucrés et salés. Choisir son matériel et mettre en œuvre des autocontrôles. Savoir dimensionner son projet.

### Programme

#### Jour 1 :

- Etude des bonnes pratiques de récolte-cueillette, de transport et des pré-traitements avant transformation
- Etude des technologies de transformation et de conservation :
  - **Séchage des plantes**
  - **Produits gélifiés (type confits) et sirops**
  - **Pestos et conserves type soupes**
  - Selon le temps disponible et les besoins : **vinaigres, huiles aromatisées, confiserie, biscuiterie**, etc.
- Protocoles de conservation
- Présentation du **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** et étude de la réglementation en vigueur : explication des textes

#### Jour 2 :

- **Autocontrôles** (manipulation d'outils de mesure) sur des échantillons apportés par les stagiaires
- **Travaux pratiques** en atelier : **fabrication des produits choisis en amont par les stagiaires**
- Etude des matériels de transformation : fournisseurs, dimensionnement et ordre de prix

### Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

#### Méthodes pédagogiques :

- Présentation diaporama, photos, échanges dynamiques
- Mise en pratique

#### Moyens matériel et outils :

- Supports pédagogiques, matériel de fabrication

### Modalités d'évaluation

En début : analyse des acquis et des besoins par un tour de table. En fin : évaluation des acquis (questionnaire) et de la satisfaction (questionnaire).

### Renseignements

**Mégane VECHAMBRE**  
06 29 64 24 33 - [conseillerppam@bio-provence.org](mailto:conseillerppam@bio-provence.org)

Mise à jour le 12/01/2024

### INFOS PRATIQUES

**Date : 10 et 11 mars 2026**

**Horaires : 9h-17h**

**Lieu : Alpes de Haute-Provence**

**Date limite d'inscription : 15/02/2026**

**Nombre de stagiaires :** minimum 6 et maximum 12

**Public ciblé :** Agricultrices et agriculteurs du 04 et départements limitrophes

**Repas :** tiré du sac

**Intervenant : Lorette REYNIER**  
Ingénieure spécialisée en transformations agroalimentaires  
CFPPA Florac

**Responsable de formation :** Mégane VECHAMBRE, Agribio04

**Prérequis :** Aucun.

**Tarif :** 30€/h. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

**Besoin de vous faire remplacer ?**  
Contactez votre service de remplacement.

**Personnes en situation de handicap (PSH) :** contactez-nous.

**Inscription :** formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

**[INSCRIPTION ICI](#)**

Action réalisée avec le soutien financier de :

