



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 VÉCHAMBRE
06 29 64 24 33 - 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

Ingénierie spécialisée en transformations agroalimentaires
CFPPA Florac

Responsable de formation : Mégane VÉCHAMBRE, 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 :