



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

Distiller des PPAM pour les hydrolats – 19 MARS 2025

Distillation traditionnelle – petit alambic

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Comprendre les processus et technologies de distillation
- Choisir son matériel et dimensionner son unité de distillation
- Connaître la réglementation en matière de distillation et de commercialisation des hydrolats

Contenu

Matin :

- Rappel du **processus de distillation** : entraînement des molécules aromatiques par la vapeur d'eau et recondensation. Différence entre **vapo-distillation** et **hydro-distillation**. Cas de la cohobation, pour la rose notamment.
- Les **hydrolats** : définition et synonymes (eau florale, rétentat...)
- **Choix et dimensionnement de l'unité de distillation** : choix du métal (cuivre ou inox), type d'alambic, capacité volumétrique, choix de l'apport de chaleur (feu nu (bois, gaz...), chaudière...); exemple de fournisseurs
- **Qualité de l'eau** : eau de forage, de source, de ville
- **Rendement** et rapport poids plantes/ volume d'hydrolat. Distillation sur plante fraîche ou sèche
- **Matériel annexe** : essencier, ampoule à décanter, filtre, matériel de stockage, embouteilleuse, etc. : liste, description et fournisseurs

Entre midi-et-deux : mise en pratique avec une démonstration de distillation !

Après-midi :

- Introduction à la **chimie des hydrolats** : composition, fragilité de conservation, intérêts, analyses en laboratoire possible
- **Stockage et conditionnement** des hydrolats pour la commercialisation, notion de propreté microbiologique
- **Commercialisation des hydrolats et réglementations** : choix des circuits de vente : cosmétique, alimentaire, compléments alimentaires... et contexte réglementaire pour chaque cas de figure, labels bio.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale, diaporama, support papier, démonstration de distillation, échanges entre les stagiaires et l'intervenant.

Modalités d'évaluation

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

Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, conseillerppam@bio-provence.org

Mise à jour le 12/01/2024

INFOS PRATIQUES

Date : 19 mars 2025

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-18h00

Lieu : Noves (13), ferme [Les Fleurs de Basile](#)

Date limite d'inscription : 10/02/2025

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 12

Public ciblé : producteurs et cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales de PACA

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Lucie Fleury, productrice-distillatrice de PPAM (gamme cosmétique) à Noves (13) et formatrice

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30 € TTC / heure. 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](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

