



**AGRIBIO 04**

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

## Distiller des PPAM pour les hydrolats

Distillation traditionnelle – petit alambic

18 février 2025

### 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, conseilppam@bio-provence.org**

Mise à jour le 12/01/2024

### INFOS PRATIQUES

**Date :** 18 février 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 :

