



Distillation des plantes à parfum, aromatiques et médicinales en agriculture biologique

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les processus et technologies de distillation
- Connaître la réglementation en matière de distillation et de commercialisation des huiles essentielles et notamment des hydrolats.

CONTENU

- Rappel du processus de distillation : entraînement des molécules aromatiques par la vapeur d'eau et recondensation. Différence vapo-distillation/ hydrodistillation. 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...) ; mise en comparaison/application avec le matériel acquis à l'aromatique Fablab
- 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... : liste, description et fournisseurs
- 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 ET MOYENS MATÉRIELS

Modalités pédagogiques :

Présentation orale, comparaison/ application avec le matériel sur place

Échanges entre les stagiaires et l'intervenant.

Moyens matériels :

Diaporama/ paperboard, support papier, alambic du Fablab

INFOS PRATIQUES

Lieu : Aromatic Fablab, Mouans Sartoux (06370)

Date : vendredi 30 janvier 2026

Durée : 7 heures

Horaires : 9h00 - 17h00

Repas : tiré du sac

Intervenante : Lucie FLEURY (Les Fleurs de Basilic)

Responsable de formation : Lorena FIORUCCI (Agribio06), animatrice conseillère en agroécologie et futurs bio, agribio06.lorena@bio-provence.org // 06 64 42 07 97

Public : Agriculteurs installés et porteurs de projet

Prérequis : Aucun

Tarif :

Prise en charge à 100 % par les fonds VIVEA
190 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.
160 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

Validation de la formation : Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

Modalité d'évaluation : A la fin : évaluation des acquis et de la satisfaction.

Besoin de vous faire REMPLACER ?

Contactez votre service de remplacement !

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- **Date limite d'inscription** : 25/01/2026
- **Inscription** via le formulaire [ICI](#)
- **Conditions Générales des Services** (CGS) à lire [ICI](#)
- **Nombre de stagiaires** : maximum de 15
- **Délais d'annulation** : le stagiaire peut annuler jusqu'à 14 jours avant le début de la formation (détail dans les [CGS](#)). Agribio06 se réserve le droit d'annuler une formation jusqu'à 3 jours ouvrés avant son début initialement prévu.
- **Pour toute personne en situation de handicap (PSH), nous contacter.**

Indicateurs spécifiques sur les formations en productions végétales en 2024 :

Nombre de participants total : 63 (6 formations)

Taux de satisfaction : 96.5 %