



Maîtriser la distillation en PPAM biologiques

PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...

Expérimenter la technique de distillation par extraction à la vapeur d'eau et la mise en marche d'un alambic (2000 L).

Contenu

Matin – Connaître l'outil de distillation et les contraintes liées à l'unité de distillation

- Chaudière : fonctionnement, contraintes sur la qualité de l'eau et son suivi
- Réseau vapeur : vérifications, identifications
- Alambic : remplissage, ouverture, fermeture, manutention
- Condensateur : besoins en eau, qualité de l'eau, surveillance

Après-midi – Savoir mettre en service l'alambic et suivre le processus de distillation par extraction à la vapeur d'eau, jusqu'à l'obtention de l'huile essentielle

- Démarrage de la chaudière, réglages, modes opératoires
- Remplissage de la cuve de végétaux
- Réalisation d'une distillation, conduite, réglage de base
- Détermination de l'arrêt de distillation
- Analyse des eaux de chaudière, bêche, circuit de refroidissement

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques : utilisation du savoir initial des formés et de leurs représentations du sujet, mise en jeu des activités pédagogiques qui favorisent la participation, l'implication, l'interrogation, la recherche et la réflexion.

Moyens matériels et outils : projection de support et travaux pratiques.

Modalités d'évaluation

En amont : analyse des besoins. *En cours* : recueil des attentes. *En fin* : évaluation des acquis, évaluation de la satisfaction.

Renseignements

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

COVID-19 : A cette occasion, nous vous prions de vous munir d'un masque et de respecter les gestes barrière en vigueur. Pour les repas du midi, merci d'apporter votre propre repas.

INFORMATIONS PRATIQUES

Date : 20 mai 2021

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h30

Lieu : Visioconférence le matin / Valensole l'après-midi / Alpes de Haute-Provence

Date limite d'inscription : 12 mai 2021

Repas : tiré du sac

Intervenant : Bert CANDAELE (CRIEPPAM) et Paolo CHABOT (producteur, Moulin Bonaventure)

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, conseillère en PPAM bio pour Agribio04 et Bio de PACA

Public ciblé : Producteurs et cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales de PACA.

Pré-requis : Aucun.

Tarif : 45 € TTC / heure pour le distanciel (3,5h) et 25 € TTC / heure pour le présentiel (3,5h). Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables, contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer? contactez votre service de remplacement.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw80P6dYHAhYuyTuzel1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf_link
et conditions générales de formation :

Action réalisée avec le soutien financier de :

