



## Connaître la réglementation pour produire et vendre ses huiles essentielles en direct 5 avril 2022 – Oraison (04)

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

- Connaître les principales réglementations et étiquetages associés à la vente directe des huiles essentielles
- Connaître les principales réglementations associées à la production et à la manipulation des huiles essentielles dans une distillerie

### Contenu

**Matin** - Connaître les principales réglementations et étiquetages associés à la vente directe des huiles essentielles.

- Tour de table et relevé des attentes
- **Les différentes réglementations applicables en fonction de l'usage** : « produits chimiques », « arômes alimentaires », « compléments alimentaires »
- Communication autour du produit (étiquetage)

**Après-midi** - Connaître les principales réglementations associées à la production et à la manipulation des huiles essentielles dans une distillerie.

- Retour sur les précédents modules, questions-réponses, exercices pratiques
- Réglementation REACH : obligations et conséquences pour les distillateurs
- Réglementation « santé et sécurité au travail » : principales obligations
- Bilan de la formation : questionnaire d'évaluation des acquis et de satisfaction

### Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale de l'intervenante à l'aide d'un diaporama, échanges entre les stagiaires et l'intervenante, mise en pratique avec des exercices de composition d'étiquettes.

### Modalités d'évaluation

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

### Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, [conseillerppam@bio-provence.com](mailto: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. **Merci d'apporter votre propre repas.**

Mise à jour le 07/10/2021

Action réalisée avec le soutien financier de :



### MODALITES D'ACCES

Date : 5 avril 2022

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Oraison (04) (la localisation exacte de la salle sera indiquée par mail avant le début de la formation)

**Date limite d'inscription** : 15 janvier 2022

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 15

Public ciblé : producteurs PPAM de PACA.

### INFORMATIONS PRATIQUES

Repas : tiré du sac

Intervenante : Charlotte BRINGER-GUERIN, CIHEF

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

*Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.*

Prérequis : Aucun.

Tarif : 27 € 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.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw80P6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw80P6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf_link)

et conditions générales de formation : [https://www.bio-provence.org/formation/formation\\_structure\\_conditions.php?id=135](https://www.bio-provence.org/formation/formation_structure_conditions.php?id=135)