



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

## Transformer des plantes aromatiques en produits alimentaires 28 et 29 novembre 2023 – Lieu à définir (PACA)

### Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Connaître la réglementation en vigueur sur la transformation des plantes et la commercialisation des produits transformés
- Appréhender les bonnes pratiques de récolte-cueillette, transport et pré-traitements
- Maîtriser les technologies de fabrication et de conservation
- Choisir les matériels de transformation

### Contenu

#### Jour 1 :

- Tour de table et relevé des attentes
- Etude de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, étiquetage, locaux de transformation
- Etude des bonnes pratiques de récolte-cueillette, de transport et des pré-traitements avant transformation
- Etude des technologies de transformation et de conservation :
  - Produits gélifiés (type confits) et sirops
  - Pestos et conserves type soupes
  - Séchage des plantes
  - Selon le temps disponible et les besoins des stagiaires : vinaigres, huiles aromatisées, confiserie, biscuiterie, etc.

#### Jour 2 :

- Autocontrôles (manipulation d'outils de mesure) sur des échantillons apportés par les stagiaires
- Visite d'un atelier de fabrication de produits transformés à base de plantes (selon disponibilité)
- Etude des matériels de transformation : dimensionnement, ordre de prix

### Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale à l'aide d'un diaporama, visite d'un atelier de transformation, réalisation d'auto-contrôles sur des échantillons apportés par les stagiaires, 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. En fin : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

### Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, [conseillerppam@bio-provence.org](mailto:conseillerppam@bio-provence.org)

Mise à jour le 19/09/2023

### INFOS PRATIQUES

**Date :** 28 et 29 novembre 2023

**Durée :** 2 jours (14 heures)

**Horaires :** 9h00-17h00

**Lieu :** PACA, lieu à définir

**Date limite d'inscription :** 20 nov. 23

**Nombre de stagiaires :** minimum 4 et maximum 12

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

**Repas :** tiré du sac

**Intervenant :** Yoann Robert, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers

**Responsable de formation :** Mégane VECHAMBRE, Agribio04

**Prérequis :** Aucun.

**Tarif :** 25 € 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](#)