



## Transformer les plantes aromatiques, sauvages ou cultivées, en produits alimentaires : perfectionnement 22 avril 2022 – Forcalquier (04)

Cette formation peut faire suite à la formation « initiation » *Transformer les plantes aromatiques sauvages ou cultivées, en produits alimentaires* organisée par [Agribiovar](http://agribiovar.com) les 20 et 21 avril 2022. Ceci dit, les deux jours de formation dans le Var ne sont pas obligatoires pour s'inscrire à celle-ci.

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

- Revoir la réglementation en vigueur et les règles d'étiquetage
- Approfondir les technologies de transformation et conservation
- Approfondir le dimensionnement et le choix des matériels de transformation
- Appréhender des procédés de transformation originaux

### Contenu

Matin :

- Tour de table et relevé des attentes et besoins
- Rappels sur la réglementation en vigueur et les règles d'étiquetage
- Etude des technologies de transformation et de conservation : approche basée sur les retours d'expérience des stagiaires, avec un recueil des problèmes rencontrés :
  - o Produits gélifiés
  - o Pestos
  - o Conserves (type soupes)
- Diagnostic d'échantillons apportés par les participants.

Après-midi :

- Etude approfondie des matériels de transformation et des évolutions possibles chez les stagiaires : dimensionnement, ordres de prix, etc.
- Ouverture vers des procédés de transformation moins « classiques » : confiserie, biscuiterie, liqueurs, lactofermentations, etc.
- Bilan de la formation : questionnaire d'évaluation des acquis et de satisfaction

### Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale de l'intervenant. Tours de parole et échanges renforcés, sur la base des problématiques rencontrées par les stagiaires.

### 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 : 22 avril 2022

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

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

**Date limite d'inscription** : 1er mars 2022

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 15

Public ciblé : producteurs PPAM de PACA.

### INFORMATIONS PRATIQUES

Repas : tiré du sac

Intervenante : Yoann ROBERT, formateur au CFPPA de Lozère

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

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

Prérequis : connaissances de base en : hygiène en transformation végétale, notions de pasteurisation et stérilisation, notion de pH, mesure au réfractomètre.

Tarif : 28 € 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)