



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



S'initier à la distillation des PPAM bio

29 mai 2024 – Valensole

INFOS PRATIQUES

Date : 29 mai 2024

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Valensole, Moulin Bonaventure :
route d'Oraison 04210 Valensole. [Ici](#).

Date limite d'inscription : 22 mai 2024

Nombre de stagiaires : minimum 6 et
maximum 12

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

Repas : tiré du sac

Intervenants :
Ludovic STRUYVE, ingénieur en
distillation au CRIEPPAM, et **Julie
DIXON**, cueilleuse-productrice-
distillatrice sur la PAPAMobile

Responsable de formation : Mégane
VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30 € 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](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :



Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Connaître l'outil de distillation
- Mettre en service l'alambic (inox, 1500 L) et suivre le processus de la distillation par extraction à la vapeur, jusqu'à l'obtention de l'huile essentielle

Contenu

Matin :

- Tour de table : connaissances, attentes et questions des stagiaires
- Présentation exhaustive des 4 principaux éléments composant l'unité de distillation, avec un focus sur l'extraction à la vapeur d'eau:
 - 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
- Echanges sur le processus de distillation et les facteurs impactant la qualité des huiles essentielles produites

Après-midi :

L'après-midi sera intégralement consacré à une **distillation de THYM THUJANOL, dans une cuve inox de 1500 L.**

- 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
- Les stagiaires pourront suivre tout le processus, à l'aide des commentaires de Julie Dixon, productrice et distillatrice.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale à l'aide d'un diaporama, mise en pratique sur l'alambic, échanges entre les stagiaires.

Modalités d'évaluation

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

Renseignements

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

Mise à jour le 12/01/2024