



## S'initier à la distillation des PPAM bio 14 juin 2022 – Manosque et Valensole (04)

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

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

### Contenu

Matin (en salle, au CRIEPPAM à Manosque) :

- Tour de table : connaissances, attentes et questionnements des stagiaires
- Présentation exhaustive des 4 principaux éléments composant l'unité de distillation, avec un focus sur l'extraction à la vapeur :
  - 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.*

Matin (à la distillerie – la PAPAMobile - à Valensole) :

- L'après-midi sera intégralement consacré à une distillation de romarin (cueilli en sauvage).
- 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 l'intervenant.*

### Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale par le formateur, avec supports projetés (diaporama, photos).  
Distillation en direct.

### Modalités d'évaluation

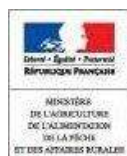
*En début* : analyse des besoins et du niveau de pratique par un tour de table.  
*En fin* : évaluation des acquis et de la satisfaction par des questionnaires.

### Renseignements

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

Mise à jour le 09/02/2022

Action réalisée avec le soutien financier de :



### MODALITES D'ACCES

Date : mardi 14 juin 2022

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 8h45-17h00

Lieu : la localisation de la salle sera indiquée par mail avant le début de la formation

Date limite **d'inscription** : 8 juin 2022

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 12

Public ciblé : producteurs-trices de PPAM bio

### INFORMATIONS PRATIQUES

Repas : tiré du sac

Intervenant : Bert CANDAELE, ingénieur en distillation et Directeur du CRIEPPAM / Julie DIXON, cueilleuse-productrice-distillatrice sur la PAPAMobile

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, conseillère PPAM bio chez Agribio 04

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

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.

Inscription : formulaire **d'inscription** en ligne :  
[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qwr80P6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qwr80P6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/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)