



Connaître la réglementation pour produire et commercialiser des huiles essentielles pour la vente directe – 6 décembre 2022 – Forcalquier (04)

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

- Appréhender la notion de réglementation selon l'usage
- Mettre en pratique l'étiquetage d'un flacon d'huile essentielle et adapter sa communication

Contenu

Matin :

- Tour de table avec présentation de chacun, des objectifs de la formation et du déroulé.
- Description des différentes réglementations applicables en fonction de l'usage :
 - « produits chimiques »
 - « arômes alimentaires »
 - « compléments alimentaires »
 - « produits cosmétiques »
- Communication autour du produit : qu'ai-je le droit de dire ou de faire ?

Après-midi :

- Mise en pratique sur des exemples concrets : travail en petits groupes sur des cas concrets, exercice de détermination d'un étiquetage pour une huile essentielle donnée
- Contrôles par les autorités : présentation des éléments à anticiper pour mieux préparer un éventuel contrôle des fraudes
- 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 (questionnaire et mise en pratique). *En fin* : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, 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 : 6 décembre 2022

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

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

Date limite d'inscription : 29 nov. 2022

Nombre de stagiaires : min. 4 et max. 12

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 : 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/1FAIpQLSdb5hp63qrw80P6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf_link

et conditions générales de formation :

https://www.bio-provence.org/formation/formation_structure_conditions.php?id=135