



La qualité des huiles essentielles explorée par l'approche sensorielle Mardi 4 et mercredi 5 avril 2023 – Alpes de Haute-Provence (04)

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

- Approfondir les connaissances d'une douzaine d'huiles essentielles fréquemment cultivées dans la région PACA
- Développer des techniques d'appréciation par l'olfaction et comprendre la plasticité des huiles essentielles en fonction des techniques de distillation et des types de culture.

Contenu

Généralités sur le contenu :

La technique de l'approche sensorielle, développée par Christian Escriva (distillateur et auteur de nombreux ouvrages), permettra, en plus des aspects chimiques et botaniques, de se plonger dans les odeurs des plantes par l'olfaction. En plus de l'approche purement scientifique, vous vous exercerez à une approche qui pourrait un peu s'apparenter à l'œnologie dans le métier du vin, qui vous permettra d'aller beaucoup plus en profondeur et d'apporter beaucoup de subtilités et de nuances dans les analyses. Pour chaque plante, environ 3-4 olfactions de lots différents seront réalisées.

Jour 1 – Mardi 4 avril 2023 :

- Tour de table avec présentation de chacun, des objectifs de la formation et du déroulé
- Présentation de l'approche sensorielle des huiles essentielles
- Approche sensorielle dans la pratique, par plante :
 - o Le romarin officinal avec tour d'horizon des autres chémotypes
 - o La sauge sclérée
 - o Les lavandes fines et aspic
 - o Les thymus linalol, thuyanol, et tour d'horizon des autres chémotypes

Jour 2 – Mercredi 5 avril 2023 :

- Retours/questions diverses sur la journée précédente
- Suite de l'approche sensorielle en pratique, par plante :
 - o La menthe poivrée
 - o Le pin sylvestre
 - o Le laurier noble
 - o L'héliochryse italienne
- Echanges autour des aspects réglementaires (fiche technique, fiche de sécurité, IFRA, BPF...) et des conséquences sur les débouchés pour les distillateurs
- 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

Mise à jour le 07/10/2021

Action réalisée avec le soutien financier de :



MODALITES D'ACCES

Date : 4 et 5 avril 2023

Durée : 2 jours (14 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Alpes de Haute-Provence (la localisation exacte de la salle sera indiquée par mail avant le début de la formation)

Date limite d'inscription : 20 mars 2023

Nombre de stagiaires : min. 6 et max. 15

Public ciblé : producteurs PPAM de PACA.

INFORMATIONS PRATIQUES

Repas : tiré du sac

Intervenante : Ludivine BUCHIN : stagiaire auprès de Christian Escriva depuis 10 ans, directrice d'une entreprise de cosmétiques sous mention Nature et Progrès, intervenante en master class d'école de chimie, gérante d'une herboristerie bio, conseil en aromathérapie et phytothérapie, passionnée des plantes tout simplement.

<https://www.lasavonneriebourbonnaise.fr/>

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 [ici](#) et conditions générales de formation disponibles [ici](#)