



**AGRIBIO 04**

L'Agriculture **BIO**  
des Alpes de Haute-  
Provence

# Maîtriser l'approche sensorielle pour améliorer la qualité des huiles essentielles bio

16 et 17 janvier 2024 – Forcalquier (04)

## Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- 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, 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 s'apparente à l'œnologie dans le métier du vin, qui vous permettra d'aller plus en profondeur et d'apporter plus de subtilité dans les analyses. Pour chaque plante, environ 3-4 olfactions de lots différents seront réalisées.

### Jour 1 :

- Tour de table et relevé des attentes
- Présentation de l'approche sensorielle des huiles essentielles
- Approche sensorielle dans la pratique, par plante : 1/ le **romarin officinal** (et tour d'horizon des autres chémotypes), 2/ la **sauge sclarée**, 3/ les **lavandes fine et aspic**, 4/ les **thyms linalol et thujanol** (et tour d'horizon des autres chémotypes)

### Jour 2 :

- Debrief de la journée précédente
- Suite de l'approche sensorielle par la pratique, par plante : 5/ la **menthe poivrée**, 2/ le **pin sylvestre**, 3/ le **laurier noble**, 4/ l'**hélichryse italienne**
- Echanges autour des aspects réglementaires : fiche technique, fiche de sécurité, IFRA, BPF
- Echanges sur les débouchés pour les agriculteurs-distillateurs
- Bilan de la formation

## Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale à l'aide d'un diaporama, échanges avec les stagiaires, mise en pratique par des exercices d'olfaction (échantillons apportés par l'intervenante et les stagiaires).

## Modalités d'évaluation

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

## Renseignements

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

Mise à jour le 13/10/2023

## INFOS PRATIQUES

**Date :** 16 et 17 janvier 2024

**Durée :** 2 jours (14 heures)

**Horaires :** 9h00-17h00

**Lieu :** Forcalquier (04). La salle vous sera précisée avant la formation.

**Date limite d'inscription :** 20 déc. 23

**Nombre de stagiaires :** minimum 4 et maximum 16

**Public ciblé :** producteur.ice.s de plantes aromatiques et médicinales de PACA

**Repas :** tiré du sac

**Intervenant : Ludivine BUCHIN :** stagiaire auprès de Christian ESCRIVA pendant 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, conseillère en aroma et phytothérapie.  
<https://www.lasavonneriebourbonnaise.fr/>

**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 :

