



AGRIBIO 04

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

Distiller des PPAM pour les huiles essentielles

Distillation traditionnelle – petit alambic

25 octobre 2024

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Connaître l'outil de distillation, apprendre à le dimensionner et à maîtriser le processus
- Maîtriser la qualité de ses huiles essentielles, en lien avec ses circuits de commercialisation

Contenu

Matin :

- **Comment choisir son alambic ?** Présentation d'une méthode de dimensionnement de son ou de ses alambics : exercices de dimensionnement en fonction des plantes et des surfaces cultivées (ou les volumes de plantes cueillies en sauvage) ;
- Présentation des 3 alambics présents sur la ferme, de leur usage respectif et de leurs complémentarités (**alambics de 50 L, 500 L et 650 L**) ;
- Présentation du **processus de distillation "traditionnelle"**
- Présentation et échanges autour des **matériaux** utilisés (cuivre, inox...) et **matériels nécessaires**

Après-midi :

- Présentation des **durées de distillation et des rendements de distillation potentiels selon les plantes** ;
- Présentation des **facteurs qui peuvent impacter la qualité des huiles essentielles** (et des hydrolats) : qualité de la plante à la récolte, préfanage, type d'alambic, durée de distillation, eau... ;
- Réflexion sur la **posture du métier de paysan.ne-distillateur.rice** :
 - * Organisation des étapes du métier, de la production à la commercialisation : capacités requises, organisation dans l'année, etc.
 - * Qualités d'huiles essentielles et d'hydrolat que je peux espérer produire et comment l'évaluer : couleur, olfaction, chromatographie
 - * Posture vis-à-vis des clients, dans l'acte de vente : comment réagir face à une demande de conseil sur les usages, ce que j'ai le droit de dire ou pas.

INFOS PRATIQUES

Date : 25 octobre 2024

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Rosans (05), ferme [La Rivière des Arômes](#)

Date limite d'inscription : 20/10/2024

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 12

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

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Jean-François ROUSSOT

Paysan-herboriste-distillateur, producteur-cueilleur de PPAM, porte-parole du Syndicat SIMPLES et formateur

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 :



Renseignements

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

Mise à jour le 12/01/2024