



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-
Provence

Transformation du miel 12 et 13 décembre 2024

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Maîtriser les procédés de fabrication des produits à base de miel
- Connaître la réglementation liée à la transformation et commercialisation de ces produits

Contenu

Matin :

Etudier les procédés de fabrication des produits à base de miel :

- **Nougat** blanc et nougat noir
- **Pain d'épice** (plusieurs méthodes)
- **Bonbons au miel**, autres **confiseries** (guimauves, caramels)

Pour chaque produit seront abordées les techniques de transformation, le rôle des ingrédients, les contrôles à mettre en œuvre, les aspects réglementaires (dénomination du produits, règles d'étiquetage)

Après-midi :

Etudier le matériel nécessaire à la transformation : dimensionnement, exemple de coûts et liste de fournisseurs

Travaux pratiques en atelier / local de transformation (sous réserve de locaux et matériel disponible) : fabrication de nougat, pain d'épice, confiseries, ... ajustable en fonction de la demande des stagiaires.

INFOS PRATIQUES

Date : 12 et 13 décembre 2024

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Forcalquier (04)

Date limite d'inscription : 5/12/2024

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 :

Guillaume ANDRE, formateur au CFPPA de Lozère (Florac)

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](#)

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale, diaporama, visite d'atelier selon possibilité, échanges entre les stagiaires et l'intervenant.

Modalités d'évaluation

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

Renseignements

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

Mise à jour le 12/01/2024

Action réalisée avec le soutien financier de :

