

# Récolter et transformer des PPAM en bio

## Objectifs de la formation

Etre capable de maîtriser les aspects techniques et réglementaire de la transformation des PPAM.

## Déroulé

J1: Plantes sauvages: rappel des principes de demande d'autorisation et qualité du prélèvement (cahier des charges SIMPLES), identification de la plante cueillie

Plantes cultivées

Stade de récolte

Différentes techniques de récolte, démonstrations

Matériel de cueillette et de stockage des plantes fraîches

Séchage : différents modes de séchage (à chaud, par déshumidification, solaire, air libre)

Déparasitage et conditionnement

Conservation, DLUO

J2: Réglementation, traçabilité des produits, étiquetage des huiles essentielles, des hydrolats et des plantes sèches

Pratique de la cueillette

Mise en application des critères de récolte

Les différents outils de cueillette

Préparation des produits de cueillette pour la distillation

Cueillette en groupe

J3: Transformation des PPAM :

Réglementation concernant la fabrication et la vente de produits cosmétiques,

Les bonnes pratiques de fabrication

Etiquetage

DLUO

Distillation des plantes cueillies: démonstration d'un alambic

Description du processus de distillation,

les différents alambic, cuivre inox...

les rendements en huile essentielle selon les plantes,

le stade optimal pour distiller selon chaque type de plante,

la distillation pour l'hydrolat

La fabrication de produits originaux: macérâts, teintures mères et gemmothérapie,...

## Dates, lieux et intervenants

**06 déc 2017**

09:00 - 17:00 (7hrs)

48330 Ste Croix Vallée Français

Claire Moucot, productrice et membre fondateur du GIE Plantes Infuses

**07 déc 2017**

09:00 - 17:00 (7hrs)

48330 Ste Croix Vallée Français

Claire Moucot, productrice et membre fondateur du GIE Plantes Infuses

**08 déc 2017**

09:00 - 17:00 (7hrs)

48330 Ste Croix Vallée Français

Claire Moucot, productrice et membre fondateur du GIE Plantes Infuses

## Partenaire(s)



## Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 3 jour(s)

**Date limite d'inscription** 22/11/2017

## Tarifs

Non agricole 525€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Caution de 50€ (non encaissée et

restituée si présence à la formation) /

Adhésion obligatoire à l'ADDEARG (15€

ou 7€ petits budgets)

## Plus de renseignements

Anne Sophie Robast

addearg.formation@gmail.com

ADEAR Gard

26 rue Centrale

30190 Saint Geniès de Malgoirès

Tel. 04 66 63 18 89

N° d'organisme de formation :

91300275330

repas tiré du sac à midi

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))