

Distiller des PPAM pour les hydrolats (distillation traditionnelle, petit alambic)

Objectifs

- Comprendre les processus et technologies de distillation
- Choisir son matériel et dimensionner son unité de distillation
- Connaître la réglementation en matière de distillation et de commercialisation des hydrolats

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Matin :

- Rappel du processus de distillation : entraînement des molécules aromatiques par la vapeur d'eau et recondensation. Différence entre vapodistillation et hydro-distillation. Cas de la cohobation, pour la rose notamment.
- Les hydrolats : définition et synonymes (eau florale, rétentat...)
- Choix et dimensionnement de l'unité de distillation : choix du métal (cuivre ou inox), type d'alambic, capacité volumétrique, choix de l'apport de chaleur (feu nu (bois, gaz...), chaudière...) ; exemple de fournisseurs
- Qualité de l'eau : eau de forage, de source, de ville
- Rendement et rapport poids plantes/ volume d'hydrolat. Distillation sur plante fraîche ou sèche
- Matériel annexe : essencier, ampoule à décanter, filtre, matériel de stockage, embouteilleuse, etc. : liste, description et fournisseurs

Entre midi-et-deux : mise en pratique avec une démonstration de distillation !

Après-midi :

- Introduction à la chimie des hydrolats : composition, fragilité de conservation, intérêts, analyses en laboratoire possible
- Stockage et conditionnement des hydrolats pour la commercialisation, notion de propreté microbiologique
- Commercialisation des hydrolats et réglementations : choix des circuits de vente : cosmétique, alimentaire, compléments alimentaires... et contexte réglementaire pour chaque cas de figure, labels bio.

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

19 mars 2025

09:00 - 18:00 (7hrs)

217 chemin Grande Draille

13550 NOVES

Lucie Fleury, productrice-distillatrice de PPAM (gamme cosmétique) à Noves (13) et formatrice

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform

Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs Bio des Alpes
de Haute-Provence

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Plus de renseignements

Mégane Véchambre
conseillerppam@bio-provence.org
Agribio 04
Village Vert - 5 Place de Verdun
04300
FORCALQUIER
Tel. 04 92 72 53 95
N° d'organisme de formation :
93040050504

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)