

# Catalogue de formation

## Bio de Provence (F)

Organisé par



Financé par



# Structure(s)

**Agribio 04**

**E-mail** : agribio04@bio-provence.org

**Téléphone** : 04 92 72 53 95

**Site d'internet** : <https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation>

**Adresse** : Village Vert - 5 Place de Verdun 04300 FORCALQUIER

---

# Sommaire

Tout savoir sur les réglementations des PPAM Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 4
Boulangier des variétés paysannes Organisé par : Agribio 04, , , , ,	Page 5
Connaître la réglementation cosmétique Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 6
Maîtriser l'itinéraire technique du chou en bio Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 7
Optimiser son itinéraire de récolte et les réglages de sa moissonneuse-batteuse Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 8
Optimiser son installation de triage Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 9
Calculer mes prix de revient pour pérenniser ma ferme Durée: 2jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 10
Stocker et conserver ses grains Organisé par : Agribio 04	Page 11
Distiller des PPAM pour les hydrolats (distillation traditionnelle, petit alambic) Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 12
Réduire le travail du sol en grandes cultures biologiques Durée: 2jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 13
Connaître les priorités et usages des hydrolats Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 14

# Tout savoir sur les réglementations des PPAM

## Objectifs de la formation

- Réaliser ses démarches administratives de façon autonome et sereine. Comprendre les enjeux de la réglementation et se sentir libre de choisir son cadre réglementaire. Connaître toutes les réglementations pour les produits à base de PPAM.
- Maîtriser les principales règles d'hygiène et sécurité dans la fabrication.
- Appréhender un contrôle par les fraudes.

## Déroulé

Matin :

- Généralités : présentation et définition des usages et des réglementations associées pour la production et la commercialisation ;
- Présentation des réglementations pour : les produits multi-usages, la vente de plantes sèches, les produits vétérinaires, les huiles essentielles (réglementation REACH et étiquetage et allégations pour la production et vente d'huiles essentielles pour les circuits courts) ;
- Présentations des structures et réseaux qui travaillent sur la réglementation, principales sources d'infos réglementaires.

Après-midi :

- Présentation des réglementation pour : les produits cosmétiques, les compléments alimentaires (poudres, gélules, teintures mères, etc.) ;
- Hygiène et sécurité : présentation des principales règles d'hygiène et sécurité, et rappels sur le règlement HACCP pour l'alimentaire, ainsi que les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) pour les produits cosmétiques ;
- Contrôles : présentation des organismes de contrôle, présentation des différents types de contrôles, discussions sur la posture à adopter pendant un contrôle.

## Dates, lieux et intervenants

**07 nov 2024**

DISTANCIEL

09:00 - 17:00 (7hrs)

04000

Sylvain TURINA

Paysan-savonnier, producteur-cueilleur de PPAM et formateur pour le Syndicat SIMPLES

## Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**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

# Boulangier des variétés paysannes

## Déroulé

Dates à définir

Pré-inscription : <https://www.bio-provence.org/Formations-boulangerie>

Contacts & renseignements : [anim.grandes-cultures@bio-provence.org](mailto:anim.grandes-cultures@bio-provence.org)

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Village Vert - 5 Place de Verdun  
04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

<https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation>

N° d'organisme de formation :  
93040050504

## Dates, lieux et intervenants

**11 nov 2024** 04300

09:00 - 17:00 (7hrs)

## Co-organisateur(s)

## Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

# Connaître la réglementation cosmétique

## Objectifs de la formation

- Apprendre les bases de la réglementation cosmétique (Règlement (CE) N° 1223/2009). Connaître les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) des produits cosmétiques fermiers.
- Comprendre les exigences réglementaires liées au Dossier Information Produit (DIP) et aux BPF.

## Déroulé

Matin :

- Les bases de la réglementation cosmétique
1. Introduction : Quelles sont les obligations d'un fabricant de cosmétiques ?
  2. Le Règlement (CE) N° 1223/2009 : grands principes
  3. L'ANSM : déclaration d'établissement, Règles du jeu
  4. Les responsabilités : la personne responsable - l'évaluateur de sécurité
  5. Les mentions d'étiquetage
  6. Notification électronique sur le portail européen CPNP
- Les Bonnes Pratiques de Fabrication des produits cosmétiques :
    1. Les BPF cosmétiques (Norme Iso 22716) : Pas aussi complexe que ça ? Implications dans une pratique professionnelle artisanale.
    2. Compréhension des risques : leur nature, leurs causes et comment les éviter ?
    3. Méthodes et Process : sensibilisation à la Norme Iso 22 716 (locaux, matériel, personnel, flux, gestion documentaire...)

Après-midi :

- Le DIP (Dossier Information Produit) :
  - Nomenclature INCI,
  - Formules qualiquantitatives
  - Qualité des matières premières et du produit fini
  - Stabilité du produit fini
  - Fiche de spécifications
  - Exposition au produit
  - Marge de sécurité, cosméto-vigilance, etc.
- Présentation des outils élaborés par le Syndicat des Simples pour faciliter : la rédaction du DIP, la mise en oeuvre des BPF (fiches techniques, modes opératoires...).

## Dates, lieux et intervenants

**12 nov 2024**

09:00 - 17:00 (7hrs)

DISTANCIEL

04000

Sylvain TURINA

Paysan-savonnier, producteur-cueilleur

de PPAM et formateur pour le Syndicat SIMPLES

## Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**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

# Maîtriser l'itinéraire technique du chou en bio

## Déroulé

Voir programme PDF à droite.

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 21/11/2024

## Tarifs

## Plus de renseignements

Victor FRICHOT

marachage04@bio-provence.org

Agribio 04

## Dates, lieux et intervenants

**28 nov 2024**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Maison des Métiers du Livre, 4 avenue de

l'Observatoire

04300 Forcalquier

Catherine Mazollier, référente maraîchage bio en

PACA, GRAB

## Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

# Optimiser son itinéraire de récolte et les réglages de sa moissonneuse-batteuse

## Objectifs de la formation

Analyser visuellement un lot brut

Diagnostiquer les voies possibles d'amélioration des taux d'impuretés

Connaître et mettre en œuvre les bons itinéraires de récolte et les bonnes pratiques de battage qui conduisent à des lots aux normes commerciales

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Village Vert - 5 Place de Verdun

04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

[https://www.bio-](https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation)

[provence.org/Programme-de-formation](https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation)

N° d'organisme de formation :

93040050504

## Dates, lieux et intervenants

**03 déc 2024**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Forcalquier (04) - lieu sujet à changement en fonction de l'origine des stagiaires  
04300

Nicolas Thibaud, Agro Ingénierie et Formations

**Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

# Optimiser son installation de triage

## Objectifs de la formation

Analyser visuellement un lot brut de récolte  
Diagnostiquer les voies possibles d'amélioration de la qualité des grains  
Connaître et mettre en œuvre les bonnes pratiques de triage qui conduisent à des lots aux normes commerciales,  
Dimensionner économiquement et techniquement son installation de triage

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Village Vert - 5 Place de Verdun  
04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

[https://www.bio-](https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation)

[provence.org/Programme-de-formation](https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation)

N° d'organisme de formation :

93040050504

## Dates, lieux et intervenants

**04 déc 2024**

09:00 - 17:00

Forcalquier (04) - lieu sujet à changement en fonction de l'origine des stagiaires  
04300

Nicolas Thibaud, Agro Ingénierie et Formations

## Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

# Calculer mes prix de revient pour pérenniser ma ferme

## Objectifs de la formation

- Comprendre l'intérêt du prix de revient et son fonctionnement selon les enjeux économiques et stratégiques de ma ferme
- S'approprier une méthode de pilotage et de prise de décision sur la ferme, qui tient compte des différents risques identifiés
- Identifier des leviers pour améliorer mes prix de revient dans le calcul de mes prix de vente

## Déroulé

Voir programme en PDF, à droite.

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 27/11/2024

## Tarifs

Village Vert - 5 Place de Verdun  
04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

[https://www.bio-](https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation)

[provence.org/Programme-de-formation](https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation)

N° d'organisme de formation :

93040050504

## Dates, lieux et intervenants

**05 déc 2024**

04300 Forcalquier

Victor FRICHOT & Damien FORNENGO

09:00 - 17:00 (7hrs)

**24 févr 2025**

04300 Forcalquier

Victor FRICHOT & Damien FORNENGO

09:00 - 17:00 (7hrs)

**Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

# Stocker et conserver ses grains

## Objectifs de la formation

Diagnostiquer les voies possibles d'amélioration de la qualité des grains  
Connaître et mettre en œuvre les bonnes pratiques de stockage qui conduisent à des lots aux normes commerciales,  
Dimensionner économiquement et techniquement son installation de stockage

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Village Vert - 5 Place de Verdun  
04300  
FORCALQUIER  
Tel. 04 92 72 53 95  
<https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation>  
N° d'organisme de formation :  
93040050504

## Dates, lieux et intervenants

**05 déc 2024**  
09:00 - 17:00

Forcalquier (04) - lieu sujet à changement en fonction de l'origine des stagiaires  
04300

Nicolas Thibaud, Agro Ingénierie et Formations

**Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

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

## Objectifs de la formation

- 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

## Déroulé

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.

## Dates, lieux et intervenants

**18 févr 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](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**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

# Réduire le travail du sol en grandes cultures biologiques

## Objectifs de la formation

Appréhender les principes de base de l'agriculture biologique de conservation des sols (ABC),  
Identifier les leviers techniques de réduction du travail du sol disponibles en agriculture bio,  
Identifier les voies de développement possibles de l'ABC sur son exploitation,  
Définir les orientations techniques appropriées et favorables à la réduction du travail du sol grâce aux outils de diagnostics plein champ de fertilité des sols

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Village Vert - 5 Place de Verdun  
04300  
FORCALQUIER  
Tel. 04 92 72 53 95  
<https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation>  
N° d'organisme de formation :  
93040050504

## Dates, lieux et intervenants

<b>04 mars 2025</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	Alpes de Haute-Provence - lieu 04300 FORCALQUIER	Quentin Sengers, Les Décompactés de l'ABC
<b>05 mars 2025</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	Alpes de Haute-Provence - lieu 04300 FORCALQUIER	Quentin Sengers, Les Décompactés de l'ABC

## Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

# Connaître les propriétés et usages des hydrolats

## Objectifs de la formation

- Connaître la définition d'un hydrolat et les différentes possibilités d'utilisation
- Appréhender les propriétés et usages des hydrolats par grandes familles botaniques

## Déroulé

Introduction :

- Définition des hydrolats
- Historique
- Les différentes possibilités d'utilisations des hydrolats

Les grandes familles aromatiques : présentation des propriétés et usages :

- Les APIACEAE, les plantes phares (propriétés et usages) : fenouil, angélique, carotte, coriandre, livèche
- Les ASTERACEAE, les plantes phares (propriétés et usages) : achillée, bleuet, calendula, camomille, matricaire, Immortelle
- Les LAMIACEAE, les plantes phares (propriétés et usages) : basilic, hysope, lavande, marjolaine, mélisse, menthe, origan, sauge sclarée, sauge officinale, thym, Romarin
- Les CUPRESSACEAE et les PINACEAE, les plantes phares (propriétés et usages) : cyprès, cèdre, genévrier, pin, sapin
- Quelques autres plantes : Géranium rosat, Laurier noble, Rose centifolia et damas...

## Dates, lieux et intervenants

**11 mars 2025**

04300 FORCALQUIER

09:00 - 17:00 (7hrs)

Clarisse LEBAS, cueilleuse-distillatrice

de PPAM, ethnobotaniste et formatrice (IMDERPLAN)

**Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

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

## Infos complémentaires

**Organisée par** Agribio 04

**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