

Comité VIVEA sollicité : R093

R093/2026/669

Priorité : P2 - CREER DE LA VALEUR

Domaine de compétence : Transformation

Dossier transmis le : 29/01/2026

1. Titre de l'action de formation :

Transformer des plantes aromatiques en produits alimentaires

2. Identification du demandeur à la formation :

Nom de l'organisme :	AGRIBIO 04
Sigle :	AGRIBIO 04
Nom du contact	Madame Mégane VECHAMBRE
Adresse	Village Vert
Code postal :	04300
Ville :	FORCALQUIER
Téléphone :	04 92 72 53 95
Fax :	
E-mail :	conseillerppam@bio-provence.org
N° d'activité DRTEFP :	93040050504
SIRET :	42508469600045

3. Modalités de mise en oeuvre :

Durée prévue de l'action de formation (par stagiaire) : 14h00 (heures)

Dates prévues :

début : 10/03/2026

fin : 11/03/2026

VIVEA ne prendra en charge que les formations démarrant au plus tôt 1 jours après la date d'agrément.

Lieu de réalisation : Brunet

Nombre total de stagiaires prévus : 12

dont stagiaire éligible à VIVEA : 12

- **Exposé des motifs de la formation (objet, contexte, porteur de projet) :**
La filière des PPAM, toujours bien présente dans le département et en région, a pourtant besoin de se diversifier en termes de produits. Elle a besoin de continuer à se diversifier et innover, en particulier sur les méthodes de transformation et la gamme de produits finis. On trouve déjà sur le(s) marché(s) une large gamme de produits fabriqués à base de PPAM : huiles essentielles et hydrolats bien sûr, infusions, herbes de Provence, sirops, confits et autres produits alimentaires, cosmétiques, etc. Mais il existe encore une marge de manœuvre dans les types de produits fabriqués, afin de proposer une offre plus diversifiée au consommateurs et des revenus plus stables pour le producteur. Cette diversité de transformations nécessite un travail continu de formation et perfectionnement, ce pourquoi Agribio04 propose pour la 3ème fois 5 ans cette formation, qui continue à proposer de l'innovation sur de nouveaux produits à base de plantes (biscuiterie, confiseries, huiles et vinaigres aromatisés, etc.).
- **Objectif professionnel général :**
Transformer des plantes aromatiques en produits alimentaires
- **Public visé :**
Producteurs-trices des Alpes de Haute-Provence (et départements limitrophes).
- **Critères et modalités d'évaluation des résultats :**

Les capacités acquises par chaque stagiaire.

Comment allez-vous les évaluer ?

Les capacités acquises par les stagiaires seront évaluées par le biais d'un tour de table et à l'aide d'un questionnaire écrit en fin de formation, préalablement préparé par l'intervenant. Le questionnaire se composera de plusieurs questions (ouvertes ou fermées) qui permettront à l'intervenant d'évaluer les acquis des stagiaires.

Quand ou à quel moment allez-vous les évaluer ?

Lors du tour de table de démarrage de la première journée et en fin de formation pour le questionnaire.

La satisfaction des stagiaires.

Comment allez-vous les évaluer ?

L'évaluation de la satisfaction des participants sera réalisée par l'intermédiaire d'un questionnaire écrit. Grille de questions fermées concernant : la qualité des informations transmises en amont de la formation, le lieu et l'accessibilité de la formation, le format des journées (horaires, densité de programme), les intervenants (maîtrise du sujet, adaptation au niveau du groupe), la qualité du contenu et les moyens pédagogiques utilisés, l'adaptation de la formation au niveau du stagiaire et aux objectifs définis, la satisfaction globale. Deux questions ouvertes : qu'est-ce qui pourrait être amélioré ? Ressentez-vous le besoin d'une formation complémentaire ?

Quand ou à quel moment allez-vous les évaluer ?

A la fin de la formation.

PROGRAMME DE L'ACTION DE FORMATION

Liste des modules

Module n° 1

Durée :
7h00

Type de module :
Module Présentiel

Objectifs pédagogiques :

Connaître les conditions de culture, de récolte et de conservation des plantes.
Comprendre les technologies de transformation des plantes en produits sucrés et salés.
Comprendre les technologies de conservation des plantes séchées.
Connaître la réglementation en matière de transformation et de commercialisation des plantes.c

Contenus :

- Tour de table d'identification des acquis en début de formation et attentes des stagiaires.
- Etude des techniques de cueillettes, conditions de transport et de conservation avant transformation.
- Protocoles de fabrication et de conservation de produits à base de plantes tels que sirops, confits, soupes, pestos, plats cuisinés et conserves aux vinaigres.
- Protocoles de séchage, conditionnement et conservation des plantes séchées.
- Présentation des règles du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en transformation des produits végétaux et étude de la réglementation en vigueur : explications des textes.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Méthodes pédagogiques

- Présentation sur diaporama avec photos et vidéo
- Atelier pratique de transformation
- Échanges, partage d'expériences, discussions entre participants et intervenante

Moyens matériels : diaporama projeté, laboratoire de transformation

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Intervenante : Lorette REYNIER, formatrice en transformation agroalimentaire du CFPPA Florac
Formatrice : Mégane VECHAMBRE, coordinatrice et conseillère Agribio04

Module n° 2

Durée :
7h00

Type de module :
Module Présentiel

Objectifs pédagogiques :

Apprendre à transformer des plantes en produits sucrés et salés.
Choisir son matériel et mettre en oeuvre des autocontrôles.
Connaître la réglementation en matière de traçabilité des produits.
Savoir dimensionner son projet.

Contenus :

- Mise en pratique : fabrication de confits, sirops et pestos
- Etude du matériel professionnel : fournisseurs, coût, dimensionnement
- Présentation de la réglementation sur la définition des produits et étiquetage
- Bilan de la formation : évaluation des acquis et de la satisfaction

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Méthodes pédagogiques

- Atelier pratique de transformation
- Échanges, partage d'expériences, discussions entre participants et intervenante

Moyens matériels : laboratoire de transformation

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Intervenante : Lorette REYNIER, formatrice en transformation agroalimentaire du CFPPA Florac
Formatrice : Mégane VECHAMBRE, coordinatrice et conseillère Agribio04

Durée (en heures) : 14h00
Nombre de stagiaires éligibles : 12

	Quantité(e) (Heure stagiaire)	Prix unitaire (TTC) Prise en charge VIVÉA	TOTAL (TTC) Prise en charge VIVÉA
Formation	168h00	30,00	5040,00
TOTAL			5040,00
Montant Total à verser			5040,00