



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

Transformer des plantes aromatiques en produits alimentaires 28 et 29 novembre 2023 – Eygalières (13)

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

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

Contenu

Jour 1 :

- Tour de table et relevé des attentes
- Etude des bonnes pratiques de récolte-cueillette, de transport et des pré-traitements avant transformation
- Etude des technologies de transformation et de conservation :
 - Produits gélifiés (type confits) et sirops
 - Pestos et conserves type soupes
 - Séchage des plantes
 - Selon le temps disponible et les besoins : vinaigres, huiles aromatisées, confiserie, biscuiterie, etc.
- Protocoles de conservation
- Présentation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et étude de la réglementation en vigueur : explication des textes

Jour 2 :

- Autocontrôles (manipulation d'outils de mesure) sur des échantillons apportés par les stagiaires
- Travaux pratiques en atelier : fabrication des produits choisis en amont par les stagiaires
- Etude des matériels de transformation : dimensionnement, ordre de prix

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale à l'aide d'un diaporama, atelier pratique dans un laboratoire de transformation, réalisation d'auto-contrôles sur des échantillons apportés par les stagiaires, 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. En fin : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

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

Mise à jour le 19/09/2023

INFOS PRATIQUES

Date : 28 et 29 novembre 2023

Durée : 2 jours (14 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Eygalières (13). Le lieu précis vous sera indiqué en amont de la formation.

Date limite d'inscription : 20 nov. 23

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 12

Public ciblé : producteurs et cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales de PACA

Repas : tiré du sac

Intervenant : Yoann Robert, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 25 € 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](#)