La culture de PPAM

Objectifs
Connaitre la législation et les normes liées à la culture de PPAM Acquérir des connaissances sur les conditions technico-économiques de la culture, de transformation et de commercialisation des PPAM

Enjeux
De nombreux porteurs de projet sont intéressés par la création d'un atelier de culture et de transformation de PPAM, des paysans s'intéressent aussi à rajouter cet atelier à leur système de production. L'enjeu de cette formation est de répondre aux questionnements de ces personnes sur les conditions technicoéconomiques de cette culture, sur les différents modes de transformation, sur les recettes mais aussi sur la réglementation et les normes liées aux PPAM.

Pré-requis
aucun

Contenu
La première journée, nous serons avec les paysans de l'harbe à l'aise, producteurs de PPAM depuis 15 ans, avec eux nous aborderons la présentation de leur exploitation, quelques itinéraires techniques (menthe, sauge, etc), nous verrons les contraintes liées à la culture de PPAM (temps, investissements, contraintes pédoclimatiques, etc.), et nous aurons quelques mises en situation (plantation de certains plants, technique de cueillette de la verveine). L'après midi nous verrons leurs techniques de transformation, avec la visite de leur séchoir, la présentation des principales recettes de l'Herbe à l'Aise : tisane, vinaigre, sirop. Nous mettrons aussi en application certaines techniques : effeuillage du romarin, préparation d'un vinaigre de romarin

Avec Béatrice Hamel, administratrice du syndicat des simples, la deuxième journée sera davantage axée sur la législation, les règles de fabrication et de commercialisation des produits à base de PPAM : produit alimentaire agricole, complément alimentaire, cosmétiques, cas particulier des huiles essentielles, médicament à base de plantes.
Nous aborderons quelques références économiques de produits type en fonction des circuits de commercialisation et des charges.

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR Haute-Garonne

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 13/09/2018

Tarifs
Non adhérent 20€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Pour que la formation soit prise en charge (gratuite), prendre contact avec l'ADEAR ou le PAI (Point Accueil Installation) de votre département pour demander une attestation VIVEA.

Plus de renseignements
Esther Roccella
adear31@fadear.org
ADEAR 31

Taux de satisfaction : %

Les midis nous partagerons un repas ensemble

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

14 sept 2018 09:00 - 17:00 (7hrs)	L'Herbe à l'aise 32450 Castelnau Barbarens	Marc et Lotti Bosch, producteurs de PPAM depuis 15 ans
15 sept 2018 09:00 - 17:00 (7hrs)	ZA de Masquères 31220 Cazères	Béatrice Hamel, productrice et formatrice en PPAM, administratrice au syndicat des simples

Financeur(s)

vivea

Bulletin d'inscription

Nom Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _
Courriel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ / Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Merci d'envoyer ce bulletin, et votre chèque (si nécessaire)