# Récolter et transformer des PPAM en bio

## Objectifs
Etre capable de maîtriser les aspects techniques et réglementaire de la transformation des PPAM.

## Contenu
J1: Plantes sauvages: rappel des principes de demande d'autorisation et qualité du prélèvement (cahier des charges SIMPLES), identification de la plante cueillie
Plantes cultivées
Stade de récolte
Différentes techniques de récolte, démonstrations
Matériel de cueillette et de stockage des plantes fraiches
Séchage : différents modes de séchage (à chaud, par déshumidification, solaire, air libre)
Déparasitage et conditionnement
Conservation, DLUO

J2: Réglementation, traçabilité des produits, étiquetage des huiles essentielles, des hydrolats et des plantes sèches
Pratique de la cueillette
Mise en application des critères de récolte
Les différents outils de cueillette
Préparation des produits de cueillette pour la distillation
Cueillette en groupe

J3: Transformation des PPAM :
Réglementation concernant la fabrication et la vente de produits cosmétiques,
Les bonnes pratiques de fabrication
Etiquetage
DLUO
Distillation des plantes cueillies: démonstration d'un alambic
Description du processus de distillation,
les différents alambic, cuivre inox...
les rendements en huile essentielle selon les plantes,
le stade optimal pour distiller selon chaque type de plante,
la distillation pour l'hydrolat
La fabrication de produits originaux: macérâts, teintures mères et gemmothérapie,...

## Infos complémentaires

ADDEARG
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

**Durée de la formation** 3 jour(s)
**Date limite d'inscription** 22/11/2017

## Tarifs
Non agricole 525€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Caution de 50€ (non encaissée et restituée si présence à la formation) / Adhésion obligatoire à l'ADDEARG (15€ ou 7€ petits budgets)

## Plus de renseignements
Anne Sophie Robast
addearg.formation@gmail.com
ADEAR Gard
26 rue Centrale
30190 Saint Geniès de Malgoirès
Tel. 04 66 63 18 89

N° d'organisme de formation : 91300275330

**Taux de satisfaction :** %

repas tiré du sac à midi

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **06 déc 2017**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 48330 Ste Croix Vallée Français | Claire Moucot, productrice et membre fondateur du GIE Plantes Infuses |
| **07 déc 2017**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 48330 Ste Croix Vallée Français | Claire Moucot, productrice et membre fondateur du GIE Plantes Infuses |
| **08 déc 2017**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 48330 Ste Croix Vallée Français | Claire Moucot, productrice et membre fondateur du GIE Plantes Infuses |

## Partenaire(s)

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

## Financeur(s)

vivea

## Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Courriel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire)