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

## Financeur(s)

## Bulletin d'inscription

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