



CFPPA DE NYONS  
2 avenue de Venterol  
26110 Nyons  
www.cfppa-nyons.fr  
04 75 26 65 90  
cfppa.nyons@educagri.fr  
Mise à jour le 01/10/2018

## UCARE

### Transformation des PPAM, de la plante au produit fini. : Distillation

Du 8 au 12 avril 2019

Durée : 35 heures

Pour les BPREA se renseigner :  
Possibilité de coupler avec Galénique pour une UCARE complète

Du lundi au vendredi - 8h30-12h00 13h30-17h00

#### Référent Administratif

Marie-Hélène BEGNIS  
04 75 26 65 90  
cfppa.nyons@educagri.fr

#### Référent Pédagogique

Jean-François BRASILLE  
04 75 26 90 43  
jean-francois.brasille@educagri.fr

#### Objectifs de la formation

Explorer les différentes possibilités de transformation des plantes et la mise en œuvre des opérations de distillation dans le cadre réglementaire en vigueur.

#### Compétences visées

- Concevoir un atelier de distillation au regard de ses besoins
- Mettre en œuvre la distillation

Public visé : Stagiaires BPREA

Pré-requis nécessaires : Aucun

Conditions d'admission : avoir plus de 18 ans

Validation des compétences : Lors de visites d'exploitation ou d'ateliers vous serez amenés à argumenter les pratiques observées.



Contenu	Durée* : 35h	Formateurs : P. SCHOEFFERT
<p><b>Connaissances scientifiques liées à la distillation afin d'optimiser la conduite de l'installation</b> Identifier les parties de la plante productrices d'HE, caractéristiques physico-chimiques des HE. Principes physiques et thermodynamiques appliqués à l'eau, Qualité chimique des eaux.</p> <p><b>Choix des techniques de distillation</b> Principes et étapes de la distillation à la vapeur d'eau Organiser et entretenir les installations et les locaux de transformation. Gérer les effluents Conditionnement et stockage des produits obtenus.</p> <p><b>Connaissance sur la législation, l'environnement, la sécurité et la qualité des produits dans la conduite d'une distillerie</b> Législation en vigueur. Analyses à réaliser sur place et au laboratoire Prévenir les risques et accidents liés à la distillation et vis-à-vis de l'environnement</p> <p><b>Conduite pratique et technique de la distillerie</b> Organiser le chantier de distillation : Préparer les produits en vue du chargement, conduire la distillation, contrôler les paramètres à chaque étape, conditionner les distillats, nettoyage</p>		<p>Lieu : CFPPA de Nyons, visite de producteurs</p> <p><b>Frais de formation :</b> 343,00 €/module ou 686,00 € pour les 2 modules</p> <p><b>Financement :</b> *Sous traitance pour les autres centres de formation : tarif selon convention groupement régional et autre. *Pour les particuliers et personnes bénéficiant d'un financement extérieur : 9,80€/heure stagiaire.</p>

Matériels et moyens pédagogiques : Terrain pédagogique 1.4 ha avec bâtiment agricole 180 m<sup>2</sup>, serre 80 m<sup>2</sup>, diverses cultures (PPAM, oliviers, vigne)

Unité de distillation, séchoir à plantes, laboratoire de transformation. CDI

Méthodes pédagogiques : Etude de cas, exposés, travaux de mise en pratique, travaux en sous-groupe, botanique appliquée. 14h en extérieur.

