



Maison Paysanne de l'Aude
Avenue Salvador Allendé -
11300Limoux
mcoupet@mp11.fr
maisonpaysanneaude.fr
Siret : 84519868800028
N° OF : 76110169011



L'Ortie
Lasserre du Moulin
11260 Saint Jean de Paracol
lortie.contact@orange.fr
lortie.asso.fr



Programme de formation

Formation organisée en mutualisation avec la Maison paysanne de l'Aude (Qualicert)

Titre de la formation : "Créer son atelier PPAM* en bio" – Transformations et législation

Pré-requis : Aucun

Moyens d'encadrement : Adeline Laval-Gonzalez

Dates : 27 -28 septembre 2025 **Durée :** 14h **Lieu :** Le Carla 11190 Rennes-le-Château

Objectif général : Permettre aux porteurs de projet d'acquérir les compétences techniques, pratiques et réglementaires nécessaires pour concevoir, démarrer et gérer un atelier de production de PPAM en agriculture biologique, adapté à leur territoire et à leurs débouchés.

Public visé : Les participants sont en majorité des porteurs de projet en phase d'installation agricole (parcours PPP), en reconversion professionnelle ou en diversification d'activité. Ils peuvent être issus du milieu agricole ou non, accès prioritaire aux habitants de l'Aude et de la région Occitanie.

Évaluation des capacités acquises : Observation continue lors des mises en pratique (transformation). Réalisation individuelle d'une fiche projet à la fin de la formation.

Évaluation de la satisfaction : Questionnaire de satisfaction et bilan oral

Contenu : Récolte et transformations simples, transformation complexe et cadre légal

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, démonstration de cueillette, transformations en pratique individuelle ou en binôme, visite du laboratoire de transformation

Déroulé :

1^{er} jour : de 9h30 à 12h30 et 13h30-17h30

Matin : Préparation et organisation de la cueillette (matériel, conditions)
Récolte d'une plante sauvage (selon la saison)

Après-midi : Conception d'un séchoir artisanal, contrôle de l'humidité
Réalisation d'une macération aqueuse pour fabrication de sirop

2^{ème} jour : de 9h30 à 12h30 et 13h30-17h30

Matin : Mise en bouteille du sirop réalisé
Démonstration des équipements de cosmétologie et distillation

Après-midi : Réglementation : étiquetage, autorisations, obligations liées à la vente et au conseil
Auto-évaluation des acquis et bilan collectif

Programme établi par Adeline Laval-Gonzalez et Susanne Keyl, responsable de stage.

Un certificat de réalisation sera donné aux participants à la fin de la formation

Tarifs :

- Formation professionnelle (toutes OPCO) : 38€ x 14h = 532€ net de taxes -

Prise en charge pour les agricult.rices et ayant droits VIVEA – contactez la responsable de stage pour toute demande de prise en charge.

- Tarif sans OPCO : prix libre à partir de 70€ par jour + adhésion annuelle à l'association L'Ortie à prix libre souhaitée (hébergement et repas non compris)

Facturation par la Maison Paysanne de l'Aude



Maison Paysanne de l'Aude
Avenue Salvador Allendé -
11300Limoux
mcoupet@mp11.fr
maisonpaysanneaude.fr
Siret : 84519868800028
N° OF : 76110169011



L'Ortie
Lasserre du Moulin
11260 Saint Jean de Paracol
ortie.contact@orange.fr
ortie.asso.fr



Pour s'inscrire, merci de contacter la responsable de stage par téléphone ou mail.

Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

Responsable de stage : Susanne Keyl 0628069636 ortie.contact@orange.fr

Date limite d'inscription : 13 septembre 2025

"En situation de handicap ? N'hésitez pas à contacter la responsable de stage pour préparer votre accueil si possible "

Programme plus détaillé sur demande