



# NEWSLETTER PPAM BIO



## N°5 / Juin 2023 – SPECIALE FORMATIONS

Voici en avant-première les formations du réseau Bio Nouvelle Aquitaine, présentées de façon détaillée, pour celles qui se tiendront d'août à fin décembre 2023. Les formations de début 2024 seront présentées à la suite, sous la forme d'un tableau plus synthétique.

Pour l'ensemble des formations qui se tiendront d'août 2023 à juin 2024, l'inscription sera possible, au moyen d'un lien, dans le catalogue des formations qui vous parviendra par voie électronique en **juillet**. Surveillez bien votre boîte mail !

### Formations 100% à distance (visioconférence)

#### *Vendre mes PPAM bio en officine*

Un producteur peut-il vendre ses plantes en pharmacie? un pharmacien peut-il vendre de l'alimentaire?

Quelle galénique pour la vente en pharmacie: plantes sèches, cosmétiques, compléments alimentaires, hydrolats, huiles essentielles?

Quelles exigences des pharmaciens: packaging /vrac, qualité ,...

Quels arguments pour la vente en pharmacie?

**7 h 100% à distance, à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2023 avec Célia Despax, pharmacienne, en charge d'une étude pour le syndicat Simples**

### Formations voyage d'étude

#### *Les clés de réussite d'une production/transformation de PPAM biologiques et biodynamiques, visite des jardins d'Altair*

Présentation générale de la ferme: histoire, type de sols, productions, moyens humains, commercialisation...

La production de PPAM bio:

- implantation/semis. Spécificité de la production bio pour la préparation du sol

- entretien des cultures: matériel, calendrier, main d'œuvre. Zoom sur la gestion de l'enherbement en AB

- récolte: matériel, calendrier, main d'œuvre

La gestion de la cueillette: ressources disponibles, main d'œuvre, méthodes et outils, gestion de la certification bio des sites

Le séchage des plantes: matériel utilisé, fonctionnement/adaptations, main d'œuvre disponibles

Le tri: matériel utilisé, agencement des machines et réglages, main d'œuvre

La transformation des produits:

- les produits transformés: diversité des process, matériels utilisés, main d'œuvre, calendrier

- gestion des approvisionnements: contrôle qualité des produits venant de l'extérieur

- commercialisation: circuits choisis, raisons, atouts/contraintes, marque Altair, communication/publicité,...

**17 août 2023 à Liorac sur Louyre en Dordogne.**

POUR VOUS INSCRIRE, SUIVEZ CE LIEN : <https://www.bionouvelleaquitaine.com/formations/les-cles-de-reussite-dune-production-transformation-de-ppam-biologiques-et-biodynamiques-2/?from=calendar>





## **Formations en ex-Aquitaine**

### ***Apprécier l'opportunité de créer un atelier en PPAM bio sur sa ferme***

La filière PAM

La commercialisation : espèces, prix, débouchés, critères de réussite, législation, attentes des acheteurs

Choix des espèces : marché envisagé, attentes consommateurs, adaptation au biotope et au matériel, temps de travail

Conduite technique : surfaces pour chaque espèce, adventices, entretien du sol et fertilisation, maladies et ravageurs

Récolte : époques et stades de développement selon les PPAM, moyens techniques, rendements envisageables.

Séchage : règles du séchage de qualité et conservation

**7 et 8 novembre 2023 à Villeneuve sur Lot avec Jean-Pierre Scherer, spécialiste en production de PPAM, MFR de Chauvigny**

### ***Maîtriser les adventices et la fertilisation en culture de P.A.M. bio***

Biologie des adventices: seuils de nuisibilité selon les espèces, dynamique de levée et facteurs de levée de dormance, les facteurs de risques

Leviers agronomiques de maîtrise des adventices avant plantation: le faux semis, les couverts végétaux, l'occultation

Stratégies d'entretien des inter-rangs en post-plantation: l'enherbement naturel, l'enherbement semé, le désherbage mécanique

Stratégies d'entretien des rangs en post-plantation: le paillage tissé, les différents types de paillages naturels, les interventions manuelles

Impacts agronomiques des stratégies de désherbage

Fertilisation: fertiliser le sol, entretenir l'activité biologique, la fertilisation minérale et organique

**9 novembre 2023, à Oeyreluy (40) avec Jean-Pierre Scherer, spécialiste en production de PPAM, MFR de Chauvigny**

### ***Appliquer les principes d'hygiène relatifs aux risques microbiologiques et la réglementation sanitaire en matière de transformation fermière (HACCP) :***

*Formation obligatoire pour tout responsable et usager d'activité de transformation alimentaire.*

Présentation de la réglementation sanitaire (principes, enjeux et conséquences).

Quels sont les paramètres influençant le développement des micro-organismes ?

Qu'est-ce que le plan de maîtrise sanitaire ? Comment le mettre en œuvre sur sa ferme ?

Utilisation de la méthode HACCP.

Identification des risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions, des bonnes pratiques d'hygiène, de contrôles et de traçabilité.

Élaboration des documents d'enregistrement, et préparation du plan de maîtrise sanitaire.

Étude de cas concrets à partir des projets individuels.

Bilan en visio de mise en pratique et retours sur acquis 3 mois après

**13, 14 Novembre 2023 + 3h de Q/R en visio 3 mois après dans le Libournais, avec Edouard Bouillaud**

### ***Transformations de mes plantes en produits alimentaires***

Étude de divers procédés de transformation : • séchage des plantes • technologie des conserves sucrées (sirops et confits) • technologie des conserves salées (pestos, tartinables, soupes)

Travaux pratiques en atelier de transformation

Bref rappel sur la réglementation en vigueur sur la transformation et la commercialisation des plantes.

**21 et 22 novembre 2023 en Dordogne avec Guillaume André du CFPPA de Florac**

### ***Concevoir mes liqueurs, apéritifs et boisson fermentées à base de fruits et de plantes***

Définitions et réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.

Les différents protocoles de fabrication et exemples de formulations.

Mise en œuvre de fabrications en atelier, de liqueurs, crèmes ou vins aromatisés.

Expérimentation des premières étapes pour le démarrage d'une fermentation alcoolique de fruits.





Etudes et contrôles de fabrication, dont mesure du degré d'alcool.

**5 et 6 décembre 2023 en Gironde ou en Charente avec le CFPPA de Florac**

*Appréhender les plantes médicinales et leurs utilisations: phytothérapie pratique*

Etude de cas pratiques de différentes pathologies (cholestérol, acné, jambes lourdes, bronchite, ostéoporose, colite, remontées acides, allergie respiratoire,...)

Recherche des plantes associées, réflexion sur les questions clés à se poser, sur les synergies de plantes efficaces

Elaborer une tisane: aspects pratiques, contre-indications, risques d'interactions avec certains médicaments

Conseils hygiéno-diététiques

**6, 7 et 8 décembre 2023, à Bazas avec Nathalie MACE naturopathe et enseignante à l'Ecole des Plantes de Paris**

## Formations en ex-Poitou-Charentes

*Techniques de multiplication en production de PPAM Bio*

Approche théorique simplifiée de la physiologie des végétaux.

Eléments sur la multiplication végétative ( bouturage, division, marcottage) et générative (semis).

Présentation des techniques de culture (substrat, paillage, arrosage, taille...)

Présentation du matériel (sécateur, godets, plaque de semis...).

Mise en pratique des techniques de multiplication.

**29 septembre 2023, à Melle avec Nathalie Novak, pépiniériste spécialisée**

*Améliorer la gestion de ma ferme et positionner le juste prix de mes produits grâce à l'outil prix de revient, spécial producteurs de PPAM*

Importance d'une politique de prix en cohérence avec les enjeux économiques et les débouchés de sa ferme (cycle d'exploitation, aléas climatiques, conjoncture).

Identification et évaluation des éléments de son coût de revient pour définir son prix de vente.

Utilisation et appropriation d'un outil de pilotage de sa ferme : estimation de la main d'œuvre et des équipements, simulation des investissements et du risque, optimisation de ses charges et recettes.

Analyse des résultats personnels et étude des leviers d'actions stratégiques.

Adaptation et valorisation de ses prix de vente,

**19 octobre et 7 novembre 2023 à Melle avec Edouard Bouillaud conseiller transformation/valorisation, Bio NA**

*Connaître les plantes des émonctoires et notion de drainage*

- Rôle de chaque système (foie, intestin, rein, peau, poumon).

- Dysfonctionnements observables.

- Plantes associées et leurs vertus thérapeutiques.

- Formes galéniques disponibles et posologie.

**3h30 en distanciel (entre le 1er et le 14 novembre) puis 15, 16 et 17 novembre 2023 en présentiel à Melle avec Nathalie Macé, naturopathe, enseignante à l'Ecole des plantes de Paris**

*Quelle transformation choisir pour que s'expriment au mieux les propriétés de mes PPAM bio?*

Solvabilité et solvants : notions de chimie de base pour comprendre la polarité.

Analyse des procédés d'extraction les plus courants

Les principales familles de métabolites secondaires contenus dans les plantes (phénols et terpènes)

Manières de les extraire et les conserver au mieux, au travers de formes galéniques artisanales (tisanes, sirops, poudres, extraits divers, hydrolats et huiles essentielles, ...).

**30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre 2023 à Melle avec Jean-Baptiste Gallé, pharmacien, docteur en pharmacognosie, formateur et producteur de PPAM**

*Galénique et pharmacognosie: les plantes à terpènes*

Les terpènes : biogenèse et répartition, propriétés principales.

Les sous-classes de terpènes et monographies des plantes qui les contiennent :



- a. Monoterpènes linéaires : rose et géranium,
- b. Monoterpènes cycliques : menthes et thym,
- c. Sesquiterpènes : armoise, matricaire, houblon, valériane,
- d. Diterpènes : sauge, romarin,
- e. Triterpènes et stéroïdes : Bouleau, graines et légumineuses spécifiques,
- f. Tetraterpènes et caroténoïdes : propriétés des pigments végétaux.

**4 décembre 2023 à Melle avec Emilie LAMBERT, naturopathe-iridologue, Dr. en Chimie médicinale**

### *Concevoir mes liqueurs, apéritifs et boisson fermentées à base de fruits et de plantes*

Définitions et réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.

Les différents protocoles de fabrication et exemples de formulations.

Mise en oeuvre de fabrications en atelier, de liqueurs, crèmes ou vins aromatisés.

Expérimentation des premières étapes pour le démarrage d'une fermentation alcoolique de fruits.

Etudes et contrôles de fabrication, dont mesure du degré d'alcool.

**5 et 6 décembre 2023 en Gironde ou en Charente avec le CFPPA de Florac**

### *Les bases d'excellence pour les agriculteurs*

Découverte du logiciel, de son intérêt et de ses potentialités

Création de formules, de tableaux croisés dynamiques

Mise en forme conditionnelle

Adaptation aux demandes et cas concrets des stagiaires

**14 décembre 2023 à Melle avec Nicolas Olivier, Informaticien, On –Serv**

### Les formations à partir de janvier 2024

Titre	Objectif	Intervenant	Pré-requis	Date	Lieu
<i>En ex Aquitaine</i>					
<i>Concevoir un atelier de transformation alimentaire</i>	Obtenir les clés afin de préparer au mieux la conception de son futur atelier.	CFPPA Florac-Lozère	Formation HACCP conseillée	début 2024	Gironde - Libournais
<i>Transformer mes fruits et PPAM en glaces et sorbets</i>	Etre autonome dans la formulation et la fabrication de glaces et sorbets à base de fruits ou de PPAM	CFPPA Florac Lozère	Aucun	début 2024	Villeneuve Sur Lot
<i>Les plantes de l'appareil cardio-vasculaire et de l'appareil génital</i>	Acquérir des connaissances sur les systèmes humains et les plantes qui leurs sont associées.	Nathalie MACE ~ Naturopathe ~ enseignante à l'Ecole des Plantes de Paris	Aucun	7,8,9 février 2024	Villeneuve Sur Lot
Titre	Objectif	Intervenant	Pré-requis	Date	Lieu
<i>En ex Poitou-Charentes</i>					
<i>Séchage de mes plantes aromatiques et médicinales</i>	Approfondir les connaissances sur le séchage des plantes aromatiques et médicinales	Antton Oger, producteur de PPAM aux jardins d'Altair	Aucun	9 janvier 2024	Angoulême ou Louzignac



<i>Appliquer les principes d'hygiène relatifs aux risques microbiologiques et la réglementation sanitaire en matière de transformation fermière (HACCP) : formation obligatoire pour tout responsable et usager d'activité de transformation alimentaire.</i>	Respecter les fondamentaux du plan de maîtrise sanitaire et mettre en place son système HACCP	Edouard BOUILLAUD, Conseiller projets transformation fermière et commercialisation	Aucun	16, 17 Janvier + 3h de Q/R en visio 3 mois après	Poitou-Charentes – Mellois  1 session sera également prévues en Charente dans l'hiver
<i>Quelles utilisations pour mes hydrolats? Comment les conseiller à ma clientèle?</i>	Connaître les bases de l'hydrolathérapie Connaître les principales propriétés des hydrolats étudiés	Nathalie MACE ~ Naturopathe ~ enseignante à l'Ecole des Plantes de Paris	Formation non accessible aux porteurs de projets	18 et 19 janvier 2024	Melle
<i>Les hydrolats: notions de base</i>	Maîtriser les aspects réglementaires Connaître les propriétés et les usages des hydrolats et eaux florales	Emilie LAMBERT, naturopathe-iridologue, Dr. en Chimie médicinale	Aucun	5 février 2024	Melle
<i>Perceptions Sensibles et Suprasensibles pour valoriser et apprécier la qualité de vos transformations à base de matières premières végétales</i>	La compréhension globale du vivant proposée ne repose pas uniquement sur les concepts matériels conventionnels mais demande un élargissement du raisonnement à la prise en compte et à la perception des forces qui sous-tendent le vivant, en termes de fonctionnement et de structuration. Ces forces peuvent et doivent être appréhendées dans le cadre d'une méthodologie rationnelle et objective pour faire le lien avec les pratiques et les concepts pour devenir autonome et se faire confiance.	Christelle Verhaege, thérapeute et formatrice, développe une pédagogie différenciée des perceptions pour la connaissance de soi et du monde	Aucun	7 et 8 février 2024	Melle
<i>Améliorer et repenser ma stratégie commerciale session spéciale PPAM</i>	Etablir un état des lieux de sa commercialisation et optimiser ses ventes avec un plan d'action concret	Edouard BOUILLAUD, Conseiller projets transformation fermière et commercialisation	Aucun	15 et 16 février 2024	Melle





<i>Initiation à la distillation des PPAM: principes, techniques et mise en œuvre</i>	Connaître les grands principes de la distillation et appréhender une distillation de façon pratique Savoir choisir son alambic	Anne Fichet et Yohan Musseau, producteurs/ cueilleurs et distillateurs de PPAM Bio	Etre porteur de projet ou débutant en distillation	4, 5 et 6 mars 2024	Saint Jean d'Angély et Saint Savinien sur Charente
<i>Gemmothérapie: reconnaissance de bourgeons, techniques d'extraction et utilisations</i>	Connaître les principaux bourgeons utilisés en France Connaître les techniques d'extraction des principes actifs Savoir utiliser les préparations	Nathalie MACE ~ Naturopathe ~ enseignante à l'Ecole des Plantes de Paris Mylène IBARRA, productrice de PPAM bio	Aucun	13 et 14 mars 2024	Secteur de Saintes
<i>Gestes et postures: ergonomie et travail en conscience en production de PPAM Bio - l'art du geste (initiation)</i>	Appréhender le travail en limitant les efforts et développant ses capacités réelles. Utiliser des méthodes alternatives issues des arts martiaux pour gérer les efforts et le stress.	Jean-François Rousot, producteur	Aucun	18 mars 2024	Melle
<i>Gestes et postures: ergonomie et travail en conscience en production de PPAM Bio - (perfectionnement)</i>	Appréhender le travail en limitant les efforts et développant ses capacités réelles. Utiliser des méthodes alternatives issues des arts martiaux pour gérer les efforts et le stress. Approfondir les bases de l'ergonomie et du travail en conscience avec les acquis du 1 <sup>er</sup> jour de formation	Jean-François Rousot, producteur	Avoir participé à la formation initiation	19-mars-24	Melle
<b>Titre</b>	<b>Objectif</b>	<b>Intervenant</b>	<b>Pré-requis</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>
<b>En ex Limousin</b>					
<i>Connaître les plantes des émonctoires et notion de drainage</i>	Acquérir des connaissances sur les « systèmes » humains et les plantes qui leurs sont associées	Nathalie Macé, Naturopathe et enseignante à l'Ecole des Plantes de Paris	Aucun	Janvier 2024	Haute-Vienne
<i>Concevoir mes vinaigres et produits à base de vinaigre (chutneys, pickles, moutardes)</i>	Concevoir mes vinaigres et produits à base de vinaigre (chutneys, pickles, moutardes)	CFPPA Florac Lozère	Aucun	début 2024	Limousin (ou Charente)

NB : formations « repenser ma stratégie commerciale » et « améliorer la gestion de ma ferme grâce à l'outil prix de revient », non spécifiques aux PPAM sont proposées dans de nombreux départements (voir le catalogue à sa sortie)

**Prochaine Newsletter: Août 2023**