



Formation 04-2021

## Découverte du métier de producteur-transformateur de PAM



**Dates : du lundi 12 au vendredi 16 avril 2021**

**Durée totale : 35h de formation**

**Horaires : 9h-12h30 et 13h30-17h**

**Lieu : ATTENTION : ce stage se déroule dans deux lieux de Corrèze, à Ampouillage (St Yrieix le Déjalat 19300) et à Chanteix (19330)**

**Nombre de stagiaires prévu : 14**

**Aucun prérequis n'est nécessaire.**

**Avec Dominique LEPAGE et Audrey BENAVENT,**  
exploitants de fermes bio.

Le stage, très pratique, s'adresse aux personnes désireuses de découvrir sur le terrain la réalité d'une telle activité. Les deux intervenants ont créé leurs entreprises en 2013 et proposent un tour d'horizon complet de tous les aspects de leur activité, aussi bien de production et de divers types de transformations (tisanes, mélanges culinaires, distillation, sirops, huiles essentielles, hydrolats...), que de la logistique et des aspects financiers et réglementaires.

L'objectif est de proposer un tour d'horizon complet de tous les aspects de leur activité, aussi bien de la production-cueillette et de divers types de transformations (plantes sèches, distillation, compléments alimentaires, cosmétiques...) que de l'organisation et des aspects technico-économiques ou réglementaires.

Originalité de l'approche : les formateurs partageront leur expérience depuis le contexte de leur installation jusqu'aux différents choix effectués tant sur le plan agricole que des transformations, ou bien en ce qui concerne la commercialisation mais aussi des aspects plus pragmatiques comme l'organisation de l'activité autour de la vie de famille.

**Prix public : 560 euros.**

Tarif réduit : 405 euros

Formation professionnelle : 885€

Pas de prise en charge par VIVEA.

## FORMATEURS



### *Dominique & Hendrikje Lepage*

Producteurs de plantes aromatiques et médicinales, auteur.

"Je suis fils d'agriculteur de la vallée de la Loire, j'ai une formation classique agricole (bac pro général agricole en 1983 puis BTS "production végétale" en 1985) et je me destinais au conseil agricole sur les grandes cultures céréalières.

En 1991, après 5 années passées comme technicien agricole à Onzain (41) pour la coopérative "La Franciade", j'ai démissionné pour rejoindre Hendrikje au Canada, pendant 1 an, puis après le retour en France, j'ai travaillé comme régisseur

dans une grande ferme en Touraine (300 ha de terres cultivées). J'ai découvert l'agriculture biologique à ce moment et cette grande ferme a commencé à se convertir (en 1993). Puis en 1995, avec Hendrikje, nous avons décidé de nous lancer dans la culture de plantes médicinales (nous voulions travailler en bio et à la main). Nous sommes arrivés en Corrèze et nous avons créé un GAEC avec Jean-Claude et Nadine JOBARD (déjà installés depuis les années 80) en 1997 : la ferme avait 120 ha, avec une production de viande bio (vaches limousines), 1 ha de myrtilles cultivées et nous avons démarré les plantes médicinales et un peu de maraîchage bio.

En juin 2000, le GAEC se dissocie et il est dissout le 31 décembre 2001. Depuis le 1er janvier 2002, nous cultivons environ 1 ha de plantes médicinales et nous avons aussi une activité de cueillette aux alentours."



### *Audrey Benavent & Julien BARATAUD*

Producteurs de plantes aromatiques et médicinales.

#### **Audrey :**

"Que ce soit pendant mes études, dans le cadre de mes missions professionnelles ou comme loisirs, la botanique me passionne et a longtemps occupé mes week-ends et vacances. Au-delà de la reconnaissance des plantes et de leur classification, j'ai commencé à m'intéresser à leurs usages et leurs propriétés. La rencontre avec des producteurs de plantes aromatiques et médicinales fantastiques m'a définitivement convaincue d'infléchir mon chemin en direction de l'agriculture et de passer de la confection d'un herbier à celle de tisanes !"

#### **Julien :**

"Depuis le BTS agricole à Neuvic, l'idée d'une installation agricole me démangeait. Naturaliste dans l'âme, j'ai tout d'abord préféré travailler dans la branche pour laquelle je me suis formé avant de décider de poursuivre ma route vers l'agriculture et plus particulièrement le maraîchage. Mais je n'abandonne pas les activités naturalistes pour autant ! Investi dans plusieurs associations limousines,

je conserve également une activité d'expertise naturaliste le temps que notre projet agricole prenne de l'envergure."

**La formation se déroule sur 2 fermes différentes :**

- Du lundi matin au mercredi midi, à Ampouillage, Saint-Yrieix-Le-Déjalat chez Dominique et Hendrikje LEPAGE (**le Jardin du Centaure**) installés en Haute-Corrèze depuis 1997.
- Du mercredi après-midi au vendredi soir à Chanteix chez d'Audrey BENAVENT et Julien BARATAUD (**Melilotus**) installés sur les plateaux de Tulle depuis 6 ans.

**Objectifs pédagogiques :**

L'objectif est de proposer un tour d'horizon complet de tous les aspects de leur activité, aussi bien de la production-cueillette et de divers types de transformations (plantes sèches, distillation, compléments alimentaires, cosmétiques...) que de l'organisation et des aspects technico-économiques ou réglementaires.

Originalité de l'approche : les formateurs partageront leur expérience depuis le contexte de leur installation jusqu'aux différents choix effectués tant sur le plan agricole que des transformations ou bien en ce qui concerne la commercialisation mais aussi des aspects plus pragmatiques comme l'organisation de l'activité autour de la vie de famille.

**Méthodes pédagogiques et moyens matériels :** Présentation des installations dans les 2 fermes ainsi que de leurs productions en cours.

Utilisation des jardins, des serres, des séchoirs, du matériel de distillation et de tout le matériel permettant la transformation au laboratoire.

Support pédagogique : outil de production complet et fonctionnel des formateurs, espaces pédagogiques dédiés. Bibliothèque de référence à disposition.

**Critères et modalités d'évaluation des résultats :** Les savoirs seront évalués par un bilan écrit le dernier jour sous forme de petit test avec un quizz.

**La satisfaction des stagiaires.** La satisfaction des stagiaires sera évaluée par un questionnaire écrit en fin de stage.

**Sanction de la formation :** Attestation de présence

**Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

- Feuilles de présence.
- Questions orales par quizz
- Mises en situation – réalisation d'un macérat huileux, d'un élixir floral.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

**Contenu pédagogique**

**Séance n°1**

**Durée 7h00 Lundi 12 avril : La ferme du Centaure et ses installations**

**Objectifs pédagogiques :**

Être capable d'appréhender les différents aspects de la culture des PAM en fonction de ses choix de production.

Être capable de reconnaître un bon sol pour la culture des PAM ou savoir comment l'améliorer.

**Contenus :** Temps d'accueil des participants et modalités administratives. Présentation de l'association, du lieu, de l'intervenante.

Présentation de la formation : la culture de plantes médicinales et aromatiques.

Rappel de la réglementation sur la production et la cueillette de plantes.

Tour de table pour faire le tour des demandes particulières des participants ayant des projets d'installation ou de production.

Présentation du Jardin du Centaure et de son modèle technico-économique

Les bases de la culture des plantes aromatiques et médicinales selon les méthodes de l'agriculture biologique (avec mécanisation légère)

Préparation du sol, calendrier de semis, semences, soins...

Choix des espèces à cultiver

Cueillette sauvage : les règles, la méthode

Les outils, leur maniement, leur entretien

Récolte et séchage : les techniques, l'équipement, le conditionnement et la préparation pour la vente...

Alternance d'explications techniques et de mise en pratique sur le terrain sur les plantes cultivées par le professionnel.

**Moyens d'encadrement :** Audrey BENAVENT, productrice de PAM

**Type de séance :** Module Présentiel

**Séance n°2**

**Durée 3h30 Mardi 13 avril matin : Les plantes – savoir les reconnaître**

**Objectifs pédagogiques :**

- Être capable de reconnaître les plantes à cultiver et leurs adventices
- Être capable d'identifier les modes de reproduction végétatives
- Être capable d'identifier une bonne station de cueillette sauvage
- Être capable de choisir le matériel de récolte, de coupe, de tri

**Contenus :** La cueillette, la reconnaissance des plantes et de leurs caractéristiques

Cueillette sauvage sur le terrain suivi d'une préparation (mise au séchoir ou transformation : pesto par exemple)

Reconnaissance des plantes et explications sur leurs usages : Savoir les identifier, les nommer, arriver à mémoriser leurs usages et leurs modes de préparation.

Bibliographie sélective (présentation de différents livres et documents sur les PAM)

**Séance n°3**

**Durée 3h30 Mardi 13 avril après-midi : création d'activités pédagogiques et d'animation**

**Objectifs pédagogiques :**

Être capable de déterminer les enjeux de la conception d'un jardin pédagogique

**Contenus :** La création d'activités pédagogiques et d'animation, sur place ou sous forme de prestation

Comment agencer le jardin productif pour pouvoir conduire des activités d'animation, des visites : création de jardin à thème (Hildegarde de Bingen, médicinaux, Moyen-Âge, etc...).

Création d'un jardin-forêt (le thème peut être abordé dans le jardin-forêt de la ferme)

Les différentes animations possibles - leurs caractéristiques, contraintes, compétences requises, modèle économique

La contribution possible des prestations d'animation dans la vente des produits (boutique de vente directe sur la ferme)

Mise en pratique : discussion sur les projets de chacun.

**Séance n°4**

**Durée 3h30 Mercredi 14 avril matin : La commercialisation – la réglementation**

**Objectifs pédagogiques :**

Être capable de réaliser des macérations dans différents solvants

Connaître la réglementation spécifique des PPAM

**Contenus**

Transformation en tisanes, pesto, sucre et sel aux herbes, mélanges culinaires...

Explications techniques et mise en pratique (selon saison)

Les tisanes et leurs caractéristiques

Les mélanges à destination culinaire

Les pestos

Les sucres et sels aux plantes

La réglementation spécifique au secteur des PAM

L'ensachage

La commercialisation et le modèle économique : présentation du compte de gestion (comparatif sur 2 années) du jardin du Centaure avec le détail des différents postes de charges et des recettes.

Présentation de différents modes de commercialisation possible (vente directe, magasins, grossistes)

**Séance n°5**

**Durée 3h30 Mercredi 14 avril après-midi**

**Pendant midi :** transfert vers la ferme Melilotus à Chanteix

**Objectifs pédagogiques :**

-Être capable de faire la différence entre agroécologie et permaculture.

- Être capable de récolter du matériel végétal pour le séchage ou pour la distillation.

**Contenus**

Présentation de la ferme Melilotus, ses activités, visite des bâtiments, présentation des différentes transformations et produits.

Tour de table des envies de chacun et choix des ateliers de transformation (voir ci-après)

Visite de la principale parcelle de culture et présentation des techniques utilisées s'inspirant de l'agroécologie et de la permaculture

Récolte d'une plante pour le séchage ou pour la distillation en fonction des conditions météorologiques

Retour à la grange pour mise au séchoir ou préfanage pour la distillation

### **Séance n°6**

**Durée 7h00 Jeudi 15 avril : les transformations (partie 1)**

#### **Objectifs pédagogiques :**

-Être capable de faire des choix de distillation en fonction des objectifs et des plantes disponibles.

#### **Contenus :**

Distillation : préparation et distillation d'une plante pour la production d'hydrolat et/ou d'huile essentielle à l'aide d'un alambic familial en cuivre de 50L. Discussions autour des techniques de distillation, choix du matériel, aspects réglementaires... Flaconnage au laboratoire et étiquetage. Dégustation d'hydrolats et aperçu rapide des vertus et usages des hydrolats.

### **Séance n°7**

**Durée 3h30 vendredi 16 avril matin : les transformations (partie 2)**

#### **Objectifs pédagogiques :**

- Être capable de reconnaître les bourgeons sur l'arbre au stade précoce.
- Être capable de mettre en place la macération alcoolique.
- Être capable de réaliser un baume.

#### **Contenus**

Gemmothérapie : Les principes de la gemmothérapie. En fonction de la phénologie des plantes : reconnaissance des arbres et cueillette de bourgeons avec mise en macération. Aperçu des aspects réglementaires relatifs à l'alcool et aux compléments alimentaires et des étapes de filtration et flaconnage au laboratoire.

Macérations huileuses et baumes : Principe des macérations huileuses et réalisation d'un baume sur la base de macérations huileuses déjà filtrées. Approche des aspects réglementaires.

**Moyens pédagogiques et matériel** : Des éléments visuels accompagnent les explications du formateur, notamment pour les techniques qui ne pourront pas être mises en œuvre pendant la durée de la formation.

### **Séance n°8**

**Durée 3h30 Vendredi 16 avril après-midi : Créer son activité avec les PPAM**

#### **Objectifs pédagogiques :**

- Être capable de choisir une gamme de plantes à cultiver/cueillir en fonction des gammes de transformation choisies ;
- Être capable de choisir un circuit de commercialisation et de tenir compte de la réglementation en vigueur.

#### **Contenus**

Sur la base de l'expérience d'Audrey et Julien et de leurs chiffres sur leurs 6 années d'installation, discussion autour de :

- la création du projet, l'installation
- les statuts, les aides, les structures d'accompagnement...
- les modes de commercialisation
- la viabilité économique et la complémentarité entre les activités
- la synthèse des aspects réglementaires pour la production, la transformation et la vente des produits à base de plantes aromatiques et médicinales.

Un temps d'échange permettra de mettre en relation la semaine de stage avec les projets de chacun et de faire un bilan.

## HÉBERGEMENT ET REPAS

**L'hébergement et les repas ne sont pas compris dans le prix de l'inscription. Chaque stagiaire doit effectuer sa propre réservation et payer directement le prestataire.**

Les stagiaires sont libres de choisir leur hébergement.

Voyez le site du Jardin du Centaure : <https://www.jardin-du-centaure.fr/>

