



CRIEPPAM

CRIEPPAM
271, impasse Gustave Fenoul – 04100 MANOSQUE
① : 04.92.87.70.52 – secretariat@crieppam.fr

Fiche d'inscription formation

À retourner au plus tard le **19 janvier 2026**

Par courrier ou par mail à l'attention de Laurence ZUNINO

Valant convention simplifiée ou contrat de formation professionnelle

(Art L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du travail) N° Organisme de formation : 93040081104

NOM – Prénom :

Nom de jeune fille :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

Tél. : Port. : Mail :

Vous êtes :

Salarié(e)

Chef d'exploitation

Autre statut Précisez :

NB : En cas de difficulté de compréhension de la langue ou de handicap nécessitant une prise en charge particulière, veuillez contacter Laurence ZUNINO au 04.92.87.70.52

L'ENTREPRISE

NOM de l'exploitation ou de l'entreprise :

N° SIRET (14 chiffres) : _____ / _____ / _____ / _____

Adresse (si différente de ci-dessus) :

Téléphone portable : / Téléphone fixe :

Mail :

Contact de la personne si différente du-de la stagiaire :

FORMATION SOUHAITÉE

Intitulé de la formation : DISTILLATION DES HUILES ESSENTIELLES

Dates de formation : du 10 au 13 février 2026

Durée de la formation (nombre d'heures) : 4 jours soit 28 heures

RÈGLEMENT DE LA FORMATION

Je joins un chèque de 868 € (828€ + 40€ de participation forfaitaire pour les 4 repas) par formation et par personne libellé à l'ordre du CRIEPPAM.

Validation d'inscription sous réserve de places disponibles et d'adéquation avec le public visé prioritaire (cf. questionnaire de pré-formation).

Je confirme avoir pris connaissance du programme de la formation (qui définit l'objet, la durée, le lieu, les objectifs, contenus, méthodes, pré-requis, nom et qualité des intervenants et sanction de la formation) et des conditions générales de vente.

Pour l'entreprise (Mentionner bon pour accord)

Fait à , le

Tampon et signature

Pour le CRIEPPAM

NOM, Prénom



CRIEPPAM

CRIEPPAM
271, impasse Gustave Fenoul – 04100 MANOSQUE
① : 04.92.87.70.52 – secretariat@crieppam.fr

DISTILLATION DES HUILES ESSENTIELLES

Objectif	Définir et maîtriser le procédé de distillation à la vapeur d'eau des huiles essentielles dans les distilleries de plantes à parfum.		
Dates et Lieu	4 jours soit 28 heures	Dates : du 10/02/2026 au 13/02/2026 CRIEPPAM – 271 impasse Gustave Fenoul - 04100 MANOSQUE Sous réserve d'inscrits suffisants (8 minimum) voir CGV	
Tarif	TARIF	Formation de 4 jours :	868 € NET
Modalités pratiques	<p>Horaires : 9h00 à 12h30 et 13h30 à 17h00 Déjeuner : Participation forfaitaire de 10€/repas</p> <p>♿ : accessibilité aux personnes en situation de handicap : Nos salles répondent aux normes de sécurité des ERP (Etablissement Recevant du Public). Pour les formations sur le terrain, nous adapterons le choix des exploitations agricoles ou des parcelles culturelles à visiter pour qu'elles soient accessibles. <u>Une adaptation de la formation est envisageable pour les personnes en situation de handicap.</u></p>		
Prérequis	Aucun		
Public visé prioritaire	Producteurs de plantes à parfum, Exploitants ou futurs exploitants de distillerie, Porteurs de projets sur la distillation des huiles essentielles.		
Objectifs opérationnels, programme et méthodes pédagogiques	<p>Jour 1 <u>S'approprier les principes de la distillation à la vapeur</u>, tels que les principes généraux de la distillation, les définitions, les aspects théoriques, les phases de la distillation. Comprendre les rôles et la localisation des huiles essentielles dans les plantes. <u>Connaître les équipements utilisés</u>, tels que les matériaux employés, les différents types d'alambics et modes de distillation, les matériels des petites et des grandes installations.</p> <p>Jour 2 <u>Savoir conduire une chaudière vapeur</u> Comprendre les règles de sécurité de base liées à la vapeur et à la distillerie, savoir conduire une chaudière, comprendre et gérer le traitement de l'eau d'une chaudière. <u>Appréhender la notion de qualité des huiles essentielles et les moyens d'analyse de l'huile essentielle</u>, les dégradations des huiles essentielles, comment conduire la distillation, détermination de la fin de distillation.</p> <p>Jour 3 <u>Conduite de la distillation</u> / déterminer le point d'arrêt / connaître les différentes techniques de nettoyage de l'installation. <u>Comment aborder un projet de création de distillerie ?</u> Les questions à se poser ; les principes de dimensionnement d'une installation, les investissements et coûts de distillation.</p> <p><u>Découverte pratique des installations pilotes et expérimentales du CRIEPPAM</u> Connaître les principales réglementations s'appliquant aux installations de distillation.</p> <p>Jour 4 <u>Rencontre entre la théorie et la pratique sur le terrain</u>, découverte de différentes installations : distillerie de type traditionnel ; distillerie de petite capacité en production biologique ; distilleries équipées de containers de distillation avec différentes technologies mises en œuvre, rencontre avec les exploitants des installations.</p>		
Modalités d'évaluation	Quizz de pré-formation et post formation – Evaluation de la satisfaction		
Contacts	Inscriptions : Laurence ZUNINO – 04.92.87.70.52 – secretariat@crieppam.fr Pédagogie : Ludovic STRUYVE, responsable du pôle machinisme et transformation – ludovic.struyve@crieppam.fr		