

FORMATIONS DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE

NOM ORGANISME	DIPLÔME	DETAIL DIPLOME	DATE FORMATION	CONTACT	Prix	ADRESSE	TEL	MAIL	SITE INTERNET 1
ADFFA 05	Apprendre cuisiner les plantes et les transformer	Isabelle KELLER	29-avr-24	Charlotte Richier Guillaume Malet		10, rue des Silos – 05000 GAP	04.92.52.15.18	adfpa@adfpa05.asso.fr	
ADFFA 05	Transformation Sirop	Isabelle KELLER	26-avr-24	Charlotte Richier Guillaume Malet		10, rue des Silos – 05000 GAP	04.92.52.15.19	adfpa@adfpa05.asso.fr	
ADFFA 05	HACCP Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Corinne RENE Laboratoire Départemental Vétérinaire	22/04/2024 & 23/04/2024	Charlotte Richier Guillaume Malet		10, rue des Silos – 05000 GAP	04.92.52.15.20	adfpa@adfpa05.asso.fr	
Association Vieilles Racines & Jeunes Pousses	CUISINE GOURMANDE DES PLANTES SAUVAGES	Avec Margaux BAJU, cheffe de cuisine au Perchoir (Paris), diplômée de l'Institut Bocuse, et Claude CHAHINIAN, cueilleur-transformateur.	19-21 mai 2024 (COMPLET)	Thierry Thévenin	441 €	Jardin des Herbes de vie, 11 Mercin 23420 MERINCHAL	05 55 67 23 25	vieillesracines@gmail.com	https://www.vieilles-racines-et-jeunes-pousses.fr/les-formationen/
Association Vieilles Racines & Jeunes Pousses	DÉCOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES	Avec Claude CHAHINIAN, cueilleur. Stage d'initiation. (COMPLET)	26-mai-24	Thierry Thévenin	94 €	Jardin des Herbes de vie, 11 Mercin 23420 MERINCHAL	05 55 67 23 25	vieillesracines@gmail.com	https://www.vieilles-racines-et-jeunes-pousses.fr/les-formationen/
Bio Nouvelle-Aquitaine	Transformer mes fruits et PPAM en glaces et sorbets	Intervenant CFPPA de Florac-Lozère Lieu : Villeneuve-sur-Lot (47)	25-26/01/2024	Anaïs LAMANTIA, Agrobio 47 / Bio Nouvelle-Aquitaine		356 Avenue Thiers, 33100 Bordeaux	Service formation : 05 49 29 17 27	https://www.bionouvelleaquitaine.com/wp-content/uploads/2023/09/Catalogue-2023-lienssept_compressed.pdf	
CFPPA de Florac	Transformation des plantes (en produits alimentaires)		4-6 mars, 5-7 juin, 9-11 oct. 2024			2, place de l'Ancienne Gare 48400 Florac	04.66.65.65.62	cfppalozere@educagri.fr	www.eplealozere.fr
Chambre d'agriculture 66	RÉALISER DES SIROPS ET GELEES À BASE DE PPAM POUR LA VENTE DIRECTE	Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour transformer et commercialiser les plantes aromatiques en préparations culinaires. 1 jour	08/04/2024	Laurence ANDRIEU	Coût global : 274 €/jour Tarif agriculteur* : 50 €/jour	Chambre d'agriculture 66 19 avenue de Grande-Bretagne 66025 Perpignan	04 68 35 87 81	L.andrieu@pyrenees-orientales.chambagri.fr	https://po.chambre-agriculture.fr/formation/trouver-une-formation/detail-de-la-formation/actualites/66-realiser-des-sirops-et-gelees-a-base-de-ppam-pour-la-vente-directe/
Chambre d'agriculture 66	RÉALISER DES ALCOOLS À BASE DE FRUITS OU DE PLANTES	Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour fabriquer ses alcools à base de fruits ou de plantes. 1 jour	19/01/2024	Alenka MITRENKO	Coût global : 274 €/jour Tarif agriculteur* : 50 €/jour	Chambre d'agriculture 66 19 avenue de Grande-Bretagne 66025 Perpignan	04 68 35 87 81	a.mitrenko@pyrenees-orientales.chambagri.fr	https://po.chambre-agriculture.fr/formation/trouver-une-formation/detail-de-la-formation/actualites/66-realiser-des-alcools-a-base-de-fruits-ou-de-plantes/
François Couplan	Semaines gastronomie sauvage			François COUPLAN	780 - 800 €	73 chemin des Broussatières 69126 Brindas	06 17 78 25 47	contact@couplan.com	
François Couplan	Week-end gastronomie sauvage	Gîte des Hauts-Besnières, la Celle-les-Bordes, Parc Naturel de la Vallée de Chevreuse)		François COUPLAN	410 €	74 chemin des Broussatières 69126 Brindas	06 17 78 25 47	contact@couplan.com	
La plante diffuse	Cuisine sauvage : de l'identification aux techniques culinaires	2 jours		Gérard Ducerf, Claire Moucot, Olivier Picard	140 €	Le Fez Rolland 48110 Moissac-Vallée-Française		laplantediffuse@gmail.com	https://laplantediffuse.fr/
Naturellement simples	Cuisine Sauvage		27 avril, 4 mai, 1er juin 2024	Séverine et Charles Pioffet	60 €	Le Cayla 12620 St Laurent de Lévézou	06 80 89 33 01	naturellementsimples@laposte.net	https://www.naturellementsimples.com/images/Image/File/Programme%202022%20Naturellement%20Simples.pdf
Naturellement simples	Stage « Autour des Plantes »	Une première approche de tous ces ateliers vous sera proposée : - Herboristerie familiale : Se soigner avec les plantes, facilement et sans risque. - Cuisine sauvage : Apprenez à cuisiner les plantes comestibles pour apporter une note sauvage et savoureuse à votre alimentation. - Botanique : Reconnaissance sur le terrain pour se familiariser avec les plantes sauvages. - Permaculture : Découvrez comment favoriser la biodiversité chez vous, même si vous avez un petit jardin ! - Cosmétique : Apprenez à fabriquer vos produits de soin à base de plantes.	25-26 mai, 21-22 sept 2024	Séverine et Charles Pioffet	110 €	Le Cayla 12620 St Laurent de Lévézou	10 80 89 33 01	naturellementsimples@laposte.net	https://www.naturellementsimples.com/images/Image/File/Programme%202022%20Naturellement%20Simples.pdf
Plantessence	Plantes comestibles	ballades et stages autour de Paris (Buttes Chaumont, Bois de Vincennes, Fontainebleau), Morbihan, Drôme...				16 rue Voltaire 26800 PORTES LES VALENCES	04.75.62.09.56 06.63.78.83.14		https://www.lechemindelanature.com/balades-et-ateliers