



PLANTES AROMATIQUES DES ANTILLES : DE LA CULTURE A LA TRANSFORMATION



LA FORMATION

Cette formation accompagne les porteurs de projet et agriculteurs dans la valorisation des plantes aromatiques et médicinales des Antilles. De la reconnaissance des espèces locales à leur transformation en produits à valeur ajoutée, les participants acquièrent des compétences pratiques pour développer une activité adaptée au climat et aux réalités du marché local.



LES OBJECTIFS

- Identifier et reconnaître les principales plantes aromatiques des Antilles
- Maîtriser les techniques de culture et de récolte adaptées au climat tropical
- Comprendre les principes fondamentaux de la transformation agroalimentaire des plantes aromatiques
- Réaliser des produits transformés : huiles aromatiques, sirops, condiments
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire



METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

OUTILS

- Salle adaptée pour recevoir une formation, paperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, PowerPoint, audios...
- Le formateur alternera entre des séquences théoriques et pratiques dans un atelier de transformation.

MÉTHODE

- Alternance théorie (30 %) – pratique (70 %)
- Supports visuels et fiches botaniques
- Ateliers de reconnaissance sur le terrain
- Mise en situation en laboratoire ou cuisine pédagogique
- Remise de documents pédagogiques
- Accompagnement individualisé

Participants
minimum : 7
maximum : 12

EVALUATION

Evaluation continue par observation en situation pratique.

LE LIEU

La formation se déroulera
en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Etablissement Public Territorial
de Saint-Barthélemy
Centre Elvina - 57 chemin des
sables - Saint-Jean
97133 Saint-Barthélemy
Tel : 05 90 27 12 55
formation@cemstbarth.com
www.cemstbarth.com

Siret : 130 004 708 00033
N° d'activité : 95 9700165497



PROGRAMME

PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.

PUBLIC CONCERNÉ

Agriculteurs, maraîchers, éleveurs souhaitant diversifier leurs activités ou porteurs de projet en agro transformation.

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'une formation en Hygiène Alimentaire HACCP & HARRC



- Bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Principes de transformation : extraction, infusion, macération
- Techniques de conservation et conditionnement
- Réglementation et étiquetage des produits transformés

ATELIERS PRATIQUES DE TRANSFORMATION

- Réalisation d'huiles aromatiques (macération)
- Fabrication de sirops et boissons aromatisées
- Préparation de condiments et pestos locaux
- Techniques de mise en bouteille et étiquetage
- Calcul simplifié du coût de revient
- Bilan et perspectives de commercialisation



PROGRAMME

DECOUVERTE ET IDENTIFICATION DES PLANTES AROMATIQUES DES ANTILLES - 3H30

- Introduction aux principales plantes aromatiques locales : basilic tropical, thym pays, citronnelle, piment végétarien, persil antillais, etc.
- Reconnaissance botanique : feuilles, tiges, fleurs
- Propriétés organoleptiques et usages culinaires traditionnels
- Visite d'identification sur parcelle (selon conditions)

CULTURE, RECOLTE ET PRINCIPES DE TRANSFORMATION

- Techniques de culture adaptées au climat tropical
- Gestion de l'arrosage et fertilisation naturelle
- Périodes optimales de récolte
- Méthodes de séchage et de conservation
- Atelier pratique : récolte et préparation



FINALITE

• Attestation de fin de formation

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification QUALIOPI de l'établissement.

LE COÛT ET LA DATE

La tarification et la date sont disponibles sur notre site internet. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financements de vos actions de formation. Le Centre de Formation de la CEM vous accompagne dans vos démarches.

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap. Veuillez contacter la référente handicap Alexia Louis au 05 90 27 12 55 ou par mail à : alexia.louis@cemstbarth.com.



Pour vous inscrire, nous vous invitons à compléter le bulletin d'inscription sur le site internet de la CEM :
<https://www.cemstbarth.com/fr/inscriptions.php>