



TRANSFORMATION DES PLANTES AROMATIQUES DES ANTILLES



L'ATELIER

Envie de donner une seconde vie à vos plantes aromatiques ? Cet atelier vous propose de découvrir des techniques simples et accessibles pour transformer vos herbes fraîches en préparations savoureuses : sirops parfumés, huiles aromatiques, pestos et condiments maison.

À travers des démonstrations et des mises en pratique, vous apprendrez à valoriser vos récoltes tout en explorant de nouvelles saveurs. Un moment convivial, pratique et gourmand pour repartir avec des idées concrètes et faciles à reproduire chez vous.



LES OBJECTIFS

- Identifier les principales techniques de transformation des plantes aromatiques.
- Réaliser un sirop aromatique en respectant les étapes et règles d'hygiène.
- Préparer une huile parfumée en maîtrisant les principes d'infusion.
- Comprendre les bases de fabrication de pestos et condiments maison.
- Appliquer des méthodes simples de conservation et d'utilisation des préparations réalisées.

LE LIEU

L'atelier 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



METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

OUTILS

- Salle adaptée pour recevoir une formation, paperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, PowerPoint, audios...
- Matériel de transformation culinaire, plantes aromatiques fraîches...

Participants

Minimum : 7

Maximum : 12



PROGRAMME



MÉTHODE

- Atelier interactif, basé sur une présentation du formateur, des échanges d'expériences avec les participants ainsi que des dégustations commentées. Les méthodes participatives seront privilégiées.

EVALUATION

- Cet atelier n'est pas soumis à évaluation.

PROFIL FORMATEUR

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

PUBLIC CONCERNÉ

Cet atelier est ouvert à tous : amateurs de jardinage et de cuisine maison, personnes souhaitant valoriser leur production personnelle.

PRÉ-REQUIS

Pour participer à cet atelier, le stagiaire devra comprendre le français à l'oral et à l'écrit. Aucun prérequis technique nécessaire. Il est nécessaire de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.



PROGRAMME

INTRODUCTION AUX TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

- Présentation des objectifs de l'atelier
- Panorama des principales méthodes : infusion, macération, broyage, salage
- Règles d'hygiène et bonnes pratiques
- Principes de conservation (durée, stockage, précautions)

ATELIER PARTICIPATIF : FABRICATION D'UN SIROP AROMATIQUE

- Choix des plantes aromatiques
- Préparation et nettoyage des végétaux
- Infusion et extraction des arômes
- Filtration et mise en bouteille
- Conseils d'utilisation (boissons, desserts, cuisine)

ATELIER PARTICIPATIF : FABRICATION D'UNE HUILE PARFUMÉE

- Sélection des aromates adaptés
- Techniques d'infusion à froid et à chaud
- Dosages et précautions sanitaires
- Mise en flacon et conseils de conservation

LES BASES DES CONDIMENTS ET PESTOS MAISON

- Bases du pesto traditionnel et variantes
- Condiments aux herbes et au sel
- Ajustement des textures et des saveurs
- Idées d'applications culinaires

ASTUCES DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

- Durées de conservation selon les préparations
- Stockage et étiquetage



FINALITE

- **Attestation de fin de formation**

Cet atelier 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.

Atelier 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>