

# LIQUEURS, APÉRITIFS ET BOISSONS FERMENTÉES À BASE DE FRUITS

2 sessions en 2020

du 9 au 11 mars  
du 16 au 18 novembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et comprendre les contraintes réglementaires afin de commercialiser des produits alcoolisés à base de fruits (tels que les liqueurs de fruits, apéritifs à base de fruits, vins aromatisés, fruits à l'alcool).

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en transformation de produits végétaux

Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Durée : **21 heures**  
Horaires : **08h30 - 17h**  
Prévoir une blouse et des bottes.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique :

- Définitions réglementaires des produits cités ci-dessus.
- Réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.
- Études des différents protocoles de fabrication.
- Exemples de formulations.

### Mise en situation professionnelle :

- Mise en œuvre de fabrications en atelier :
  - Fabrication de liqueurs, crèmes et vins aromatisés
  - Premières étapes pour le démarrage d'une fermentation alcoolique de fruits
- Contrôle des fabrications : mesure du degré d'alcool
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

*Nb : Les fermentations spécifiques telles que la vinification à base de raisins ou les cidres et poirés ne seront pas abordées lors de cette formation.*

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Ce stage peut être complété par les modules :

- « Fabrication de cidre fermier » : 2 jours, les 6 et 7 avril 2020
- « Vinaigres et conserves à base de vinaigres » : 1,5 jours, à la suite de chaque session



CFPPA de Lozère – site de Florac  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr](http://www.epl-lozere.fr)

