

# Fabrication de vinaigres , moutardes et conserves à base de vinaigre

- sessions 2024

Du 5 au 7 février  
Du 24 au 26 septembre

Du 19 au 21 juin  
Du 18 au 20 novembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et connaître la réglementation afin de commercialiser des vinaigres, vinaigres aromatisés, conserves à base de vinaigres (telles que chutneys et pickles) et moutardes .

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique 11 h :

- Définitions et cadre réglementaire autour de la fabrication et la vente de vinaigres, produits à base de vinaigre et moutardes.
- Description de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres
- Étude des paramètres à maîtriser pour bien démarrer et conduire une fermentation acétique .
- Étude des procédés de fabrication des vinaigres aromatisés et conserves à base de vinaigre
- Étude du process de fabrication et paramètres de conservation des moutardes

### Mise en situation professionnelle 10 h:

- Travaux pratiques en atelier de transformation :
  - réalisation de vinaigres aromatisés, chutneys et pickles
  - étude et réalisation des autocontrôles de fabrication , dont mesure du degré acétique
  - Fabrication de moutardes à petite échelle ( sans meule de pierre ni système de tamisage)
    - A partir de graines de moutarde blonde ou brune , ou de farine de moutarde
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

## A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, artisans transformateurs, salariés, demandeurs d'emploi...

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits végétaux.

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

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 22 €/heure, soit 154 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation ( CPF) :  
Tarif 22 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Demandeurs d'emploi :Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 22 €/ heure

**Pré-requis :** La fabrication de vinaigres est une fermentation des alcools, dont la fabrication n'est pas abordée pendant ce stage . Pour acquérir si besoin les connaissances en fabrication d'alcools :

→ vinification des fruits : stage liqueurs et apéritifs (3 sessions en 2024)

→ fabrication de l'hydromel : stage transformation du miel ( 1 session en novembre 2024)

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 26/09/2023