

VINAIGRES ET CONSERVES A BASE DE VINAIGRE

sessions 2021

du 18 au 19 mars
du 18 au 19 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

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 en stage liqueurs et apéritifs à base de fruits
- fabrication de l'hydromel en stage transformation du miel
- fabrication de la bière : stage spécifique à cette fabrication

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

- Réglementation concernant la fabrication et la vente de vinaigres et produits à base de vinaigre.
- Description de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres
- Étude des aspects à maîtriser pour bien démarrer et conduire sa fermentation acétique.
- Étude des procédés de fabrication des vinaigres aromatisés et conserves à base de vinaigre

Mise en situation professionnelle :

- Travaux pratiques en atelier de transformation :
 - réalisation de vinaigres aromatisés, chutneys et pickles
 - étude et réalisation des autocontrôles de fabrication : mesure du degré acétique
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.
- Étude de la réglementation en vigueur (sanitaire, étiquetage...)

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 : **14 heures**

Horaires : **08h30 à 17h**

Prévoir une blouse et des bottes, pour le travail en atelier

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.

➤ Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.

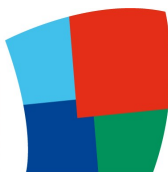
➤ Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

Ce stage peut être complété par les modules :

« Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits » : 3 jours, en amont de chaque session

« Fabrication de moutardes » le 15 octobre 2021

cfppa
de la
LOZÈRE



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

