

# 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](http://www.epl-lozere.fr)

