

Fabrication de vinaigres , moutardes et conserves à base de vinaigre

sessions 2023

Du 6 au 8 mars

Du 15 au 17 mai

Du 10 au 12 octobre

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
- H** 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.

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

22 €/heure, soit 154 € 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 complet 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.

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

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

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 (sessions en avril et octobre)
- fabrication de l'hydromel : stage transformation du miel (1 session en novembre)
- fabrication de la bière: stage spécifique (1 session en mars)

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare 48400

FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

