

La bière de fermentation indigène au service des vignerons.

OBJECTIFS

Apprendre à produire une bière sans levures industrielles ni intrants techniques en réutilisant des matières issues de la vigne (marc, moût, etc.) .

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

J1 : Etre en capacité de comprendre les spécificités de la fermentation indigène dans la bière. Apprendre à produire une bière sans levures industrielles ni intrants techniques.

Présentation de la formation, des stagiaires et de l'intervenant.

- Les principaux éléments à comprendre pour appréhender la modification des sucres pendant la cuisson du brassin en appréhendant les paliers de températures
- l'hygiène est essentielle – les grandes notions
- Les impacts de la fermentation spontanée et les levures indigènes -pourquoi c'est plus long
- Présentation des différentes phases de la fermentation (levures, températures) : processus et problématique.
- Présentation la vie bactériennes lors d'une fermentation indigène
- les grands principes de valoriser des matières premières locales ou récupérées : marc, moût, fruits, céréales brutes. Comment on fait, avec qui, quelle hygiène, dans quoi on stocke...

J2 : Apprendre les notions de micro-oxygénation et d'élevage en barrique. Savoir mener une dégustation comparative et analyse sensorielle.

Connaître les outils et techniques accessibles pour produire à petite échelle. Etre en capacité de mener une réflexion sur les liens entre vin nature et bière vivante.

- Les principaux éléments à comprendre l'impact de l'oxygène dans les processus de fermentation
- la différence entre l'élevage en cuve et en fût
- les outils de maîtrise des températures lors de la production des brassins
- liste exhaustif des outils nécessaires pour une micro brasserie artisanale
- Comment goûter une bière, avec ou sans CO2, à quel moment, définir les goûts, les arômes
- les outils de mesures des sucres résiduels sans passer par les laboratoires
- l'hygiène des mises en bouteilles
- l'intérêt de l'élevage pour le bières indigènes
- comparatif entre la vie microbologique dans le vin naturel et la bière indigène.

Bilan de fin de formation

Fin de la formation, un temps sera réservé à la mesure de la satisfaction des stagiaires et à une évaluation des acquis.

Un certificat de réalisation et un support de formation seront remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Intervention en salle - apport de théorie.

Le formateur supervise les stagiaires et corrige si besoin.

Échange avec le groupe

Un temps de la journée est réservé à la réalisation d'un petit brassin complet (empâtage, filtration, ébullition, fermentation)

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

Maison Paysanne Aude

DURÉE : 1.5 jour(s)

DATE LIMITE : 15/01/2026

MODALITÉS D'ACCÈS

En situation de handicap ? N'hésitez pas à contacter le resp. de stage pour préparer votre accueil

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Frais pédagogiques : 341 €. Pris en charge pour les personnes éligibles au Vivea (dans la limite de l'enveloppe disponible), Pour les personnes avec une autre OPCO ou sans OPCO, nous contacter.

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Marie Coupet, responsable de stage.
mcoupet@mp11.fr

Maison Paysanne Aude

11 300 Limoux

Tel. 07 55 67 96 43

N° d'organisme de formation :
76110169011

SATISFACTION : général de l'OF
MP11 2024 : 94.7

| Date | Lieu | Intervenant |
|------------|-------------|---|
| 23/01/2026 | 11510 Aude | |
| 22/01/2026 | Foyer Rural | Intervenant ; Gauthier Idrac (brasseur-vinificateur, fondateur de Soif du Vendangeur) |

THÈMES

Pratiques et productions agricoles

FINANCEURS

VIVEA