

Valoriser les plantes : Liqueurs et apéritifs (par macérations) & Fabrication de vinaigres et vinaigres aromatisés (2 jours)

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs du Gers et des départements limitrophes.

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances techniques et comprendre les contraintes réglementaires afin de commercialiser des produits alcoolisés à base de plantes et des vinaigres.

ENJEUX

De nombreux agriculteurs et porteurs de projet réfléchissent à la manière dont ils peuvent créer plus de valeur ajoutée sur leur ferme afin de conforter leur exploitation et/ou leur installation dans un contexte économique de plus en plus difficile. Le développement de nouvelles activités, comme la transformation des matières premières produites sur la ferme ou présentes dans l'environnement de la ferme, est un levier intéressant pour valoriser sa production.

A la demande des agriculteurs, l'ADEAR 32 a donc organisé un ensemble de formations sur la transformation à la ferme, dont la fabrication de liqueurs, d'apéritifs (par macérations), de vinaigres et vinaigres aromatisés.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Jeudi 18 janvier

Étude de la réglementation en vigueur

- définition réglementaire des produits alcoolisés (liqueurs, apéritifs, crème...),

- règles d'étiquetage et de commercialisation

Étude de différents procédés de fabrication :

- Produits obtenus par macération : Liqueurs, crèmes, boissons apéritives à base de vin

- . Étapes de macération, formulation, embouteillage

- . Exemples de formulation

Étude des autocontrôles, traçabilité et déclarations à mettre à l'œuvre

Remarque : Les produits obtenus par distillation, ainsi que les fermentations spécifiques telles que vin, cidre ne seront pas abordés

Vendredi 19 janvier 2024

Étude de la réglementation en vigueur

- Définitions et cadre réglementaire, règles d'étiquetage et de commercialisation

- Étude de différents procédés de fabrication : vinaigres et vinaigres aromatisés

- Bases de la fermentation paramètres à maîtriser, méthode traditionnelle (type Orléanaise) vinaigres aromatisés : macérations, mélanges, filtration, mise en bouteille

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR du Gers

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 09/01/2024

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Non adhérent

200 €

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Remise en fin de formation

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

présentiel

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

73320036332

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
18/01/2024	32000 Gers	Lorette R EYNIER , ingénieur e agroalimentaire spécialisé e en transformation de produits fermiers. Formatrice du CFPPA de Lozère

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))