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 1 8 janvier
Étude de la réglementation en vigueur
- définition réglementaire des produits alcoolisé (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
. Etapes de macération, formulation, embouteillage
. Exemples de formulation
Étude des autocontrôles, traçabilité et déclarations à mettre à oeuvre
Remarque : Les produits obtenus par distillation, ainsi que les fermentations spécifiques telles que vin, cidre ne seront pas abordé

Vendredi 1 9 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)