

Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits

Valorisation & Transformation

OBJECTIFS

■ Acquérir les connaissances techniques et comprendre les contraintes réglementaires afin de commercialiser des produits alcoolisés à base de fruits (tels que les liqueurs de fruits, apéritifs à base de fruits, vins aromatisés, fruits à l'alcool)

ENJEUX

Valorisez votre production de fruits en fabriquant des boissons fermentées. Découvrez les protocoles de fabrication, la réglementation ou encore les formulations !

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Définitions réglementaires des produits alcoolisés à base de fruits.
- Réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.
- Études des différents protocoles de fabrication.
- Exemples de formulations.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Camille VILLAJOS

villajos@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épaulettes - ZA de l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93

N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique !

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
03/02/2026	30250 Gard	Lorette Reynier, formatrice spécialisée en transformation fermière au CFPPA de Florac
04/02/2026	30250 Gard	Lorette Reynier, formatrice spécialisée en transformation fermière au CFPPA de Florac

THÈMES

Création d'activité / diversification

Transmission

Agriculture durable

Agriculture durable

FINANCEURS

VIVEA