



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-
Provence

Fabriquer des vins, liqueurs et spiritueux à base de plantes 6 et 7 novembre 2023 – Digne-les-Bains (04)

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Appréhender les techniques de distillation et de macération
- Comprendre le cadre fiscal de la production et transformation d'alcool
- Connaître les méthodes de fabrication des vins aromatisés
- Connaître les méthodes de fabrication des spiritueux : les liqueurs, les crèmes, les absinthes et anisés, les gins et genièvres, les amers et bitters
- Appréhender les besoins en matériels et locaux

Contenu

Jour 1 :

- Tour de table et relevé des attentes
- Mise en pratiques d'une macération et d'une distillation : micro-distillation en verrerie de laboratoire (utilisation de l'alcoomètre)
- Cadre fiscal de la production et transformation d'alcool : le statut entrepositaire agréé, accises et CSS, posséder un alambic, la comptabilité matière, les documents d'accompagnement, les déclarations mensuelles et annuelles, Prodouane
- Les vins aromatisés : approche des gammes et dégustations, réglementation et dénominations, fiscalité, process et recettes
- Les liqueurs : idem
- Nettoyage de la distillation, mesure du taux d'alcool, coupage (degré de consommation)

Jour 2 :

- Les crèmes : approche des gammes et dégustations, réglementation et dénominations, fiscalité, process et recettes
- Les absinthes et anisés : idem
- Les gins et genièvres : idem
- Les amers et bitters
- Matériels et locaux : le laboratoire, les outils pour les macérations, mes alambics, la filtration, la maturation, la mise en bouteille et l'étiquetage

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale à l'aide d'un diaporama, échanges avec les stagiaires, mise en pratique de la macération et la distillation en laboratoire. Dégustation d'échantillons.

Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins par un tour de table. En cours : évaluation des acquis (mise en pratique de macération et distillation). En fin : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, conseillerppam@bio-provence.org

Mise à jour le 18/09/2023

INFOS PRATIQUES

Date : 6 et 7 novembre 2023

Durée : 2 jours (14 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : IUT DIGNE - BVD Saint Jean Chrysostome – 04 000 Digne les bains

Date limite d'inscription : 25 oct. 23

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 16

Public ciblé : producteur.ice.s de plantes aromatiques et médicinales de PACA

Repas : tiré du sac

Intervenant : Thibaut JOLIET, producteur de PPAM bio (herboristerie et alcools) et formateur au CFPPA de Montmorot (Jura)

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30 € TTC / heure. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)