

## Fabrication de vinaigres et produits dérivés du vinaigre

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les procédés de fabrication de vinaigres, vinaigres aromatisés et produits dérivés à base de vinaigre
- Connaître la réglementation liée à la transformation et commercialisation de produits alimentaires

### CONTENU

#### Etude du process traditionnel de fabrication de vinaigres (de vin, d'hydromel, de fruit ...): Méthode Orléanaise

- Principes et caractéristiques de la fermentation acétique
- Description et étude de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres
- Paramètres de maîtrise de la fermentation acétique
- Etude et réalisation des autocontrôles de fabrication
- Obligations règlementaires sur la vente de vinaigres

#### Etude du process de fabrication de vinaigres aromatisés

- Principes de conservation par l'acidité et lien avec l'aromatisation de vinaigres
- Procédés d'aromatisation par des aromates, plantes, épices, fruits ...
- Description et réalisation des autocontrôles nécessaires

#### Etude des procédés de fabrication de produits à base de vinaigres: Chutneys, pickles, produits aigre-doux, sauces type ketchup

- Principes de conservation par l'acidité et la chaleur

#### Règlementation sur la commercialisation, les locaux de transformation

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET MOYENS MATÉRIELS

#### Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques : diaporama illustré et commenté
- Echanges, partage d'expériences, discussions entre participants et intervenant
- Vidéos et visuels de fabricants de vinaigre
- Démonstration en salle d'autocontrôles sur vinaigre
- Mise en pratique d'une ou plusieurs conserves à base de vinaigre (type chutney, pickles) selon disponibilité d'un local adapté

#### Moyens matériels :

- Vidéoprojecteur, paperboard, feutres

### INFOS PRATIQUES

#### Lieu : secteur

Date : mardi 22 et mercredi 23 octobre 2024

Durée : 14 heures

Horaires : 9h00 - 17h00

Repas : tiré du sac

Intervenante : **Jeanne DUPUIS**, ingénieure agroalimentaire spécialisée en transformation de produits fermiers

Responsable de formation: **Agnès SARALE**, animatrice productions animales et futurs bio, 06 64 42 07 97 / [agribio06.agnes@bio-provence.org](mailto:agribio06.agnes@bio-provence.org)

Public : Agriculteurs installés et porteurs de projet

Prérequis : Aucun

#### Tarif :

Prise en charge à 100 % par les fonds VIVEA  
280 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.  
340 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

Validation de la formation: Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

Modalité d'évaluation: *A la fin* : évaluation des acquis et de la satisfaction.

#### **Besoin de vous faire REMPLACER ?**

Contactez votre service de remplacement !

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- **Date limite d'inscription** : 18/10/2024.
- **Inscription** via le formulaire [ICI](#)
- **Conditions Générales des Services** (CGS) à lire [ICI](#)
- **Nombre de stagiaires** : maximum de 15
- **Délais d'annulation** : le stagiaire peut annuler jusqu'à 14 jours avant le début de la formation (détail dans les [CGS](#)). Agribio06 se réserve le droit d'annuler une formation jusqu'à 3 jours ouvrés avant son début initialement prévu.
- **Pour toute personne en situation de handicap (PSH), nous contacter.**