



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

Fabriquer des vinaigres et produits dérivés du vinaigre

27 novembre 2024 – Volx (04)

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Maîtriser les procédés de fabrication de vinaigres, vinaigres aromatisés et produits dérivés à base de vinaigre (conserves par ex.)
- Connaître la réglementation liée à la transformation et commercialisation de produits alimentaires

Contenu

Matin :

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

Après-midi :

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

Réglementation sur la commercialisation, les locaux de transformation

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale, diaporama, visite d'atelier selon possibilité, échanges entre les stagiaires et l'intervenant.

Modalités d'évaluation

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

Renseignements

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

Mise à jour le 12/01/2024

INFOS PRATIQUES

Date : 27 novembre 2024

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Volx (04)

Date limite d'inscription : 20/11/2024

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 12

Public ciblé : producteurs et cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales de PACA

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Jeanne DUPUIS, formatrice au CFPPA de Lozère (Florac)

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](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

