



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

Fabriquer des vins, liqueurs et spiritueux à base de plantes 12 et 13 janvier 2026

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Transformer les plantes par des techniques de distillation et de macération
- Utiliser le cadre fiscal de la production et transformation d'alcool
- Transformer les plantes par des méthodes de fabrication des vins aromatisés
- Transformer les plantes par des méthodes de fabrication des spiritueux : les liqueurs, les crèmes, les absinthes et anisés, les gins et genièvres, les amers et bitters

Programme

Jour 1 :

- Tour de table : identification des besoins et acquis en entrée de formation
- **Mise en pratique 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** : idem
- **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

Méthodes pédagogiques :

- Présentation diaporama, photos, échanges dynamiques et discussion collective
- Mise en pratique de la macération et la distillation en laboratoire
- Dégustation d'échantillons

Moyens matériel et outils :

- Supports pédagogiques, matériel de distillation

Modalités d'évaluation

En début : analyse des acquis et des besoins par un tour de table. En fin : évaluation des acquis (questionnaire) et 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 : 12 et 13 janvier 2026

Horaires : 9h-17h

Lieu : Digne-les-Bains

Date limite d'inscription : 02/01/2026

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 14

Public ciblé : Agricultrices et agriculteurs de PACA, producteurs-ices de PPAM

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Thibaut JOLIET, producteur de PPAM bio (herboristerie et alcools) et formateur sur la production et transformation des plantes (entre autres CFPPA de Montmorot)

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 35€/h. 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

[INSCRIPTION ICI](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

