



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

## 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
- Les produits intermédiaires : les vins aromatisés
- Les 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
- 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 + micro-distillation en verrerie de laboratoire (utilisation de l'alcoomètre)

#### 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, mise en pratique de la macération et le distillation, ortie terrain avec diagnostic de sol.

### 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](mailto: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 :** 30 oct. 23

**Nombre de stagiaires :** minimum 4 et maximum 12

**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 :** 25 € 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](#)