

# Fabriquer des vinaigres et produits dérivés du vinaigre

## Objectifs

• 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

## Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

## 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'aromatization de vinaigres
- Procédés d'aromatization 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

Règlementation sur la commercialisation, les locaux de transformation

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**27 nov 2024**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Bâtiment Aragon, salle Acacia Chemin Saint Jean Jeanne DUPUIS, formatrice au CFPPA de Lozère (Florac)

**Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

## Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs Bio des Alpes  
de Haute-Provence

**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

## Plus de renseignements

Mégane Véchambre  
conseillerppam@bio-provence.org

Agribio 04

Village Vert - 5 Place de Verdun  
04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

N° d'organisme de formation :  
93040050504

**Taux de satisfaction :** %



**Modalités d'accès :**

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)