

# LIQUEURS, APÉRITIFS ET BOISSONS FERMENTÉES À BASE DE FRUITS ET DE PLANTES

## Sessions 2025

du 10 au 12 février  
du 1<sup>er</sup> au 3 octobre

du 28 au 30 avril  
du 12 au 14 novembre

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et assimiler les obligations réglementaires afin de commercialiser des produits alcoolisés à base de fruits ou de plantes (tels que les liqueurs, apéritifs, vins aromatisés, fruits à l'alcool).

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Apport théorique : 14h

- Définitions réglementaires des produits cités ci-dessus.
- Réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.
- Étude des différents protocoles de fabrication.
- Exemples de formulations.

#### Mise en situation professionnelle : 7h

- Mise en œuvre de fabrications en atelier :
  - Fabrication de liqueurs, crèmes et vins aromatisés
  - Premières étapes pour le démarrage d'une fermentation alcoolique de fruits
- Étude et réalisation des contrôles de fabrication, dont mesure du degré d'alcool.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

***Nb : Les fermentations spécifiques telles que la vinification à base de raisins ou les cidres et poirés ne seront pas abordées lors de cette formation.***

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis. Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

### MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

### COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 25 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié), conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025 .
- Demandeurs d'emploi :Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 € / heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 05/09/2024