

PROGRAMME DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE

**Formation approfondie**  
**« Le monde végétal en**  
**Microdistillerie »**

Formation de 14h sur 2 jours

Formation réalisée en présentiel  
En Intra Entreprise et sur-mesure

Votre coordinateur de formation : Charles Delalande. Tél. 06 63 18 69 16  
Email. [charles@maisoncabestan.com](mailto:charles@maisoncabestan.com)

### CONTEXTE :

Le marché de la distillation en France est en plein essor, à l'instar de ce qui passe outre-Atlantique. Il y a un fort engouement de la part des consommateurs sur les spiritueux issus d'une production naturelle et provenant des terroirs français.

Après plusieurs années de baisse et de stagnation dans la création de distillerie, il y a à nouveau une augmentation du nombre de distilleries en France (on est passé de 50 établissements en 2019 à plus de 100 en 2022).

C'est dans ce contexte que cette formation est lancée pour aider et accompagner les néo-distillateurs dans leur création d'entreprise.

### OBJECTIFS DE FORMATION :

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- ✓ Comprendre et identifier les grandes familles spiritueuses à base de plantes ou fruits
- ✓ Comprendre et gérer une macération alcoolique
- ✓ Maîtriser le contrôle et la qualité de l'ensemble du processus d'élaboration d'un spiritueux issu d'une macération
- ✓ Décrypter et analyser la dégustation d'un spiritueux
- ✓ Appréhender le monde de la liquoristerie et la sélection de PPAM (Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales).
- ✓ Se familiariser avec la création d'huiles essentielles et d'hydrolats.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- ✓ Maîtriser l'ensemble des prérequis à la réalisation d'un moût macéré
- ✓ Connaître le matériel les différentes techniques de distillation de produits issus de macération.
- ✓ Élaborer leurs recettes (Gin, Pastis, Absinthe, Eau-de-vie de fruits)
- ✓ Comprendre et connaître les subtilités du vieillissement d'alcool blanc en dame-jeanne.
- ✓ Maîtriser et comprendre la dilution, rectification et filtration des Eaux-de-vie.

**PUBLIC CONCERNÉ :** Toute personne ayant pour projet d'ouvrir sa propre distillerie, souhaitant devenir opérateur de distillerie ou personne désireuse de diversifier son activité professionnelle.

**Prérequis :**

Formation accessible à toute personne ayant plus de 18 ans et ayant suivi préalablement la Formation initiale « Initiation à la Microdistillation ».

**Accessibilité :** Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Notre responsable formation étudiera les adaptations possibles pouvant être mises en place pour suivre la formation.

**Délai d'accès :** L'accès de la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 15 jours à 2 mois selon le mode de financement

**Modalité d'accès :** contactez-nous par téléphone ou par email. Un bulletin d'inscription vous sera envoyé et le financement sera mis en place en fonction de la demande.

**Mesures sanitaires :** Afin d'assurer une sécurité optimale aux participants et au formateur, l'entité bénéficiaire s'engage à respecter les mesures sanitaires mises en place dans le contexte de la pandémie de la COVID-19. Si les conditions ne sont pas réunies, il sera possible de réaliser la formation en distanciel ou la reporter.

**EVALUATIONS :**

**Modalités d'évaluation :**

- Une évaluation diagnostique orale est réalisée en début de formation pour recueillir les attentes des participants et vérifier que celles-ci correspondent bien aux objectifs de la formation (permettant d'éviter les mauvaises orientations et ruptures de parcours).
- Des évaluations formatives via des questions orales ou écrites sont effectuées au cours de la formation.
- En fin de formation, un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.

**Modalités d'évaluation de la formation :**

- A la fin de la formation, une évaluation à chaud de la formation est réalisée par les participants.
- 6 semaines après la fin de la formation, une évaluation à froid est réalisée par les participants.
- Une liste des émargements sera remise à l'entité bénéficiaire ainsi qu'un certificat de réalisation.

**VALIDATION / CERTIFICATION**

- A l'issue de la formation, les acquis de connaissances seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM, quizz, mise en situation...). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- La formation n'est ni inscrite au RNCP, ni au RS.

## MODALITES PÉDAGOGIQUES

### Méthodes

Le formateur utilise les méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives. Il apporte des apports techniques et pratiques, couplés avec des cas pratiques afin d'intégrer au mieux les nouvelles connaissances et compétences. Aussi, les participants participeront activement aux études de cas concrets, ateliers de travail et mises en situation. Les cas pratiques, issus de cas réels, sont réalisés aussi bien de façon individuelle et sous-groupe pour stimuler les échanges.

Debriefing individuel et collectif

### Equipement et matériels utilisés :

La formation se déroulera dans les locaux de la Maison Cabestan située à Sainte-Croix du Mont (33, Gironde) qui a à disposition une salle de formation + un atelier pour les cas pratiques comprenant un gros alambic de 500L, un alambic de 100L et 7 petits alambics pour faire les tests et se faire la main + un paper-board et un tableau blanc. Le formateur utilise des visuels pour la partie théorique. Il y aura aussi des cas réels pour la partie pratique. Le support de formation sera partagé à l'ensemble des participants.

Formateur : Formation construite et animée par Charles Delalande

- Créateur et gérant d'une brasserie/distillerie en Gironde depuis 2015
- Titulaire d'un master en communication à l'ISTC Lille
- Formation à l'IFBM Nancy (Institut de Formation des métiers de la Brasserie et de la Malterie)
- Formations pluridisciplinaires autour de la distillation (fruits, plantes, grains, vins, macération...)
- Trésorerie et co-fondateur de l'ADI (Association des Distilleries Indépendantes)
- Déjà 350 stagiaires formés sur des ateliers découvertes de distillation et brassage amateurs
- Formateur/intervenant à l'ESG Bordeaux en partenariat avec l'université de Cergy-Pontoise en bachelor Vins et Gastronomie sur le module Zythologie et fabrication de bières depuis 2023.

MODALITES	CONDITIONS DE VALIDATION	TARIF DE LA FORMATION
Pour les formations en intra-entreprise et sur-mesure, les dates sont convenues suivant les disponibilités du client.	<u>EFFECTIF MINIMUM :</u> 1 participant  <u>EFFECTIF MAXIMUM :</u> 8 participants	900€ HT soit 1 080€ TTC TVA 20%  Pour les 2 jours de formation Soit 14h

## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE PRESENTIEL

### 1<sup>ère</sup> JOURNEE : 7 heures

*Matin (3 heures 15 min)*

#### Choix des plantes et introduction aux eaux de vie de plantes

- Histoire des Eaux-de-vie de plantes et explications socio-culturelles
- Biodiversité et Qualité des Plantes
- Connaissances Botaniques
  - Être capables d'identifier correctement les plantes, de connaître les parties utilisables (feuilles, fleurs, racines, etc.) et de comprendre les variations saisonnières dans les profils aromatiques.
- Récolte et Moment Optimal
- Séchage et Stockage
- Adaptabilité au Processus de Distillation

#### Introduction aux Grandes Familles :

- Variété des Eaux-de-vie de Plantes
  - Gins
  - Absinthes
  - Pastis, ...
- Classification des Familles Aromatiques
- Influence de la Distillation sur les Arômes (vaporisation, infusion, etc.)
- Équilibre dans les Mélanges
- Notions de Sécurité et Législation

*Après-midi (3 heures 45 min)*

#### Distillation de fruits (en fonction de la saison) ou de plantes (réalisation simple d'un Gin ou autre recette)

- Distillation de Fruits :
  - Choix des Fruits
  - Préparation des Fruits
  - Méthode d'Extraction des Huiles Essentielles
  - Contrôle de la Pression
- Distillation de Plantes :
  - Choix des Parties de la Plante
  - Séchage et Stockage
  - Température de Distillation
  - Récolte Saisonnière
  - Distillation Sous Vide

## 2<sup>ème</sup> JOURNEE : 7 heures

*Matin (3 heures 15 min)*

### Introduction à la liquoristerie et à la culture des Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales (PPAM)

#### Introduction à la Liquoristerie

- Histoire de la liquoristerie
- Vue d'ensemble des principales catégories de spiritueux
- Rappel des principes fondamentaux de la distillation
- Choix des Ingrédients
- Exploration des plantes et épices utilisées en liquoristerie
- Discussion sur l'importance du choix des ingrédients pour les arômes
- Présentation des étapes de création d'une liqueur

#### Introduction aux PPAM

- Présentation des différentes catégories de PPAM
- Exploration de leurs utilisations en liquoristerie et en parfumerie.
- Cultiver ses Propres PPAM
  - Conseils pratiques pour cultiver des plantes utiles en liquoristerie
  - Présentation des différentes conditions de croissance
  - La distillerie dans le contexte agricole
- Préparations médicinales en rapport avec la liquoristerie (eau de mélisse, arquebuses...), macération et percolation.
- Distillerie : bien-être et art de vivre

*Après-midi (3 heures 45 min)*

### Distillation pour création Huiles Essentielles et Hydrolats

Atelier pratique et introduction à l'herboristerie, les techniques anciennes de préparation, élixirs, alchimie.  
Relation entre les techniques alchimiques, la pharmacopée et la liquoristerie.

#### Bilan de la formation

- Retour sur les attentes des stagiaires
- Bien que des évaluations formatives via des questions orales ou écrites seront effectuées au cours de la formation, ici en fin de formation, une auto-évaluation et un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- Bilan et conclusion de la formation