

PROGRAMME DE FORMATION
PROFESSIONNELLE

**Formation Certifiante pour
Créer et Installer
sa Distillerie Artisanale**

Formation de 35h sur 5 jours

Formation réalisée en présentiel

En Intra Entreprise et sur-mesure

*En partenariat avec l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes -
Organisme de formation habilité pour la formation.*



L'ENILV, établissement public local d'enseignement et de formation, est une école de formation professionnelle aux métiers de l'agroalimentaire, de la restauration et du laboratoire situé à 212 Rue Anatole France 74800 La Roche-sur-Foron - Tél : 04 50 03 01 03

Votre coordinateur de formation : Charles Delalande. Tél. 06 63 18 69 16

Email. 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 :

- ✓ Connaître la marche à suivre pour créer son entreprise
- ✓ Connaître les démarches administratives pour ouvrir une microdistillerie
- ✓ Maîtriser la communication et le marketing liés au monde des alcools.
- ✓ Maîtriser la vente de spiritueux
- ✓ Utiliser un logiciel de production, de gestion comptable, administrative, des stocks, des douanes, ...
- ✓ Appréhender les rouages de la réglementation en vigueur (création, entreposage, étiquetage, communication, ventes, mise en consommation, distribution...).
- ✓ Décrypter et analyser la dégustation d'un spiritueux
- ✓ Appréhender le monde de la liquoristerie et PPAM (Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales).
- ✓ Se familiariser avec la création d'huiles essentielles et d'hydrolats.
- ✓ Appréhender le vieillissement dans son ensemble (tonnellerie, comptabilité sous-bois, entreposage, ...).
- ✓ Se familiariser avec un logiciel de production et gestion adapté aux distilleries

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- ✓ Maîtriser l'ensemble des prérequis à l'ouverture d'une distillerie
- ✓ Connaître les différents organismes administratifs pour la création d'entreprise
- ✓ Connaître le matériel et le dimensionnement approprié à son projet
- ✓ Construire l'image de son produit
- ✓ Commercialiser son produit en fonction de la cible
- ✓ Connaître les obligations légales à la vente de spiritueux

- ✓ 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.
- ✓ Comprendre et connaître les subtilités du vieillissement.
- ✓ Maîtriser l'ensemble de la chaîne de production (de l'approvisionnement en matières premières, jusqu'à la gestion du stock des produits finis) à l'aide d'un logiciel informatique dédié.

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 » sauf équivalence.

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 évaluation se déroulera à distance avec des évaluateurs issus de l'ENILV (voir paragraphe sur le bilan de la formation en fin de document). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- Formation qui permet de valider le bloc RNCP38876BC08 du CAPa « *Opérateur en Industrie Alimentaire (CAPA OIA)* », qui est une formation inscrite au RNCP 38876.

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 1000 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
<p>Pour les formations en intra-entreprise et sur-mesure, les dates sont convenues suivant les disponibilités du client.</p>	<p><u>EFFECTIF MINIMUM :</u> 2 participants</p> <p><u>EFFECTIF MAXIMUM :</u> 8 participants</p>	<p>1 999€ TTC</p> <p>Pour les 5 jours de formation Soit 35h</p>

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE PRESENTIEL

1^{ère} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Lancement de son entreprise

- Valider son idée
- Bilan personnel
- Elaborer une étude de marché
- Construire son business plan
- Convaincre les investisseurs
- Obtenir des aides pour le financement
- Quel statut juridique choisir ?
- Déclarer son entreprise

Lancement d'une Distillerie

- Prérequis personnel et juridique
- Prérequis financier, solvabilité et cautionnement bancaire
- Etapes pour devenir Entrepositaire Agréé auprès des douanes
- Choix du lieu et déclaration générale d'exploitation
- Plan de masse
- Dimensionnement et choix des alambics
- Contraintes techniques des effluents et la norme ICPE

Après-midi (3 heures 45 min)

Présentation d'un logiciel de gestion des brasseries et distilleries : Easybeer

- Logiciel de
 - Production
 - Comptabilité
 - Gestion des matières premières
 - Gestion des matières sèches
 - Vente et suivi des commandes
 - Suivi des règlements et rapprochement bancaire
 - Publipostage
 - Matériel consigné
 - De livraison et optimisation des tournées
 - Traçabilité alimentaire
 - Déclaration douanière
 - Gestion de son point de vente et lien vers site e-commerce

Dégustation de spiritueux

- Les 5 étapes de la dégustation d'un spiritueux
 - La vue – Observer la robe
 - Le nez – Sentir les arômes
 - Le goût – Détecter les saveurs
 - Le toucher, la texture, la persistance aromatique – Flaveurs
 - Détection des faux goûts et défauts classiques

2^{ème} 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 et aux eaux-de-vie de fruits

- Présentation des différentes catégories de PPAM
- Exploration de leurs utilisations en liquoristerie et en parfumerie.
- Distillation d'un Eau-de-vie de fruit (première passe)
 - Choix des Fruits
 - Préparation des Fruits
 - Méthode d'Extraction des Huiles Essentielles
 - Contrôle de la Pression

Après-midi (3 heures 45 min)

Distillation de fruits (en fonction de la saison)

- Distillation de Fruits (repassé) :
 - Choix des Fruits
 - Préparation des Fruits
 - Méthode d'Extraction des Huiles Essentielles
- Règlements spécifiques liés aux Bouilleurs de Cru

3^{ème} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Marketing

- Choix du spiritueux, pourquoi ?
- Pour qui ?
- Comment ?
- Dans quel type de contenant ? Bouteilles, vrac, verres, carton....
- Combien ?
- A quel prix ?

Communication

- Comment parler de son produit ? Histoire, caractéristiques, typicités, storytelling
- Sur quel support ? catalogue, flyer, site internet, application
- Pour toucher qui ? Ciblage
- Avec qui ?
- Dans quel but ? Que doit susciter le produit ?
- Avec quelle stratégie ?
- RP / Relation Presse / Media
- Sponsoring

La vente

- Bien cibler ses prospects et organiser son réseau de distribution
 - Distributeurs et grossiste
 - Revendeurs en GMS, petites surface, cavistes, épiceries
 - Particuliers
 - Association
 - Foires et marchés
- Bien analyser les besoins de son client
- Maitrise de son argumentaire (et sa grille tarifaire)
- Négociation, calcul en fonction des quantités, partenariats
- Conclusion de la vente (devis, livraison, facture, relance)
- Suivi et maintien de la relation commerciale

Après-midi (3 heures 45 min)

Cas pratique : cas concret de lancement d'une marque / échange avec les projets de chacun

- Réflexion préalable
- Choix du nom
- Création de l'identité visuelle
- Dépôt de la marque auprès de l'INPI
- Création de son site internet, travailler le référencement et sa stratégie auprès des réseaux sociaux
- A qui va s'adresser mon produit ?
- Mon produit répond-il à un besoin ?
- Avez-vous fait une étude de marché ?
- Qu'est-ce que mon produit à de plus que les autres dans un environnement concurrentiel ?
- Comment me distinguer dans ma communication ?
- Respecter la loi Evin

Fin d'après-midi / Dégustation

4^{ème} JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Vieillissement

- Règle de la comptabilité « sous-bois »
- Tonnellerie
- Quel bois pour quel arôme ?
- Contenance et forme
- Chauffe, paraffinage, vernis
- Finition
- Marché de la barrique et réutilisations
- Caractéristiques des chais

Retour sur Easybeer et autres outils techniques et numérique dans la gestion de sa distillerie : cas pratiques

- Systèmes de Gestion de la Production (ERP) :
 - Focus sur l'ERP Easybeer qui facilite la gestion de la production, des stocks, des commandes et des expéditions. Il centralise les données pour une meilleure planification et une prise de décision informée.
- Systèmes de Contrôle de Qualité + introduction aux Systèmes de Contrôle et de Supervision (SCADA)+ introduction aux Systèmes de Gestion de la Maintenance (GMAO) :
 - Des outils numériques pour le contrôle qualité permettent d'enregistrer et d'analyser les données liées à la qualité des produits distillés, y compris les tests sensoriels et les analyses chimiques
 - Les systèmes SCADA permettent la surveillance en temps réel des processus de distillation, de la température aux pressions. Ils offrent une vue globale des opérations et permettent des ajustements rapides en cas de besoin.
 - Les GMAO permettent la planification et le suivi des opérations de maintenance préventive et corrective des équipements de distillation, minimisant ainsi les temps d'arrêt imprévus.
- Capteurs de Mesure :
 - L'utilisation de capteurs de mesure de température, de pression, d'humidité, etc., assure une surveillance précise des conditions de distillation et contribue à maintenir la qualité des produits. Exemple d'EasyDens.

- Logiciels de Traçabilité avec Easybeer :
 - Les logiciels de traçabilité permettent de suivre chaque lot de matières premières tout au long du processus de production, de la réception à la mise en bouteille. Cela facilite la gestion des inventaires et la conformité aux réglementations.

- Applications de Formulation et de Recette :
 - Des applications numériques peuvent aider à élaborer et enregistrer des recettes de distillation, en ajustant automatiquement les quantités d'ingrédients en fonction des objectifs de production.

- Outils de Marketing et de Vente en Ligne : exemples concrets
 - Des plateformes numériques pour la gestion des ventes, des commandes en ligne et du marketing peuvent aider à promouvoir les produits distillés et à élargir la clientèle.

- Logiciels de Comptabilité et de Finances : Easybeer
 - Comptabilité
 - Vente et suivi des commandes
 - Suivi des règlements et rapprochement bancaire
 - Matériel consigné
 - Livraison et optimisation des tournées
 - Traçabilité alimentaire
 - Déclaration douanière
 - Gestion de son point de vente et lien vers site e-commerce

Après-midi (3 heures 45 min)

Distillation et rappels théoriques

- Rappel des grands principes de la distillation de produits issus de la fermentation et distillation à repasse d'un vin sur Alambic Pot Still
 - Évaporation et Condensation
 - Séparation des Composés / Fractionnement
 - Contrôle de la Température
 - Utilisation d'un Alambic
 - Élimination des Têtes et des Queues
 - Contrôle de la Pression
 - Reflux

5ème JOURNEE : 7 heures

Matin (3 heures 15 min)

Retour sur la Règlementation

- Entrepôt Agréé
- Les taxes (droits d'accises et taxe sécurité sociale)
- L'étiquetage
- Définition légale des spiritueux et obligations
- Epallement des cuves
- Outils de métrologie et système de comptage volumétrique
- Norme ICPE et gestion des effluents
- Sécurité et incendie
- ERP
- Ventes sur place et sur les salons
- Le Bio

Retour sur les Douanes

- Comptabilité matière
- DRM / DAI
- DSA et DAE, apurement
- Prodouane

Retour spécifique sur la DRM et autres points importants souhaitant être abordés

- Déclaration Récapitulative Mensuelle
 - Droits Acquittés
 - Droits Suspendus
 - Déclaration de destruction
- Comptabilité de transformation
- La Prestation de service en distillerie
- Spécificités pour les bouilleurs de crus

Après-midi (3 heures 45 min)

Cas pratique : Création de recette

- Echanges et aides en fonction du projet spécifique de chacun
- Méthodologie
- Calculs et prévisionnel de rendement

Digressions

- Initiation à la création d'huiles essentielles
- Macération solaire, création d'huiles végétales
- Fleurs de Bach
- La Fée Verte

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 évaluation de 20 minutes est réalisée afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences. Ces 20 minutes sont spécifiquement consacrées à l'évaluation certificative du bloc de compétences RNCP38876BC08 du CAPa « *Opérateur en Industrie Alimentaire (CAPA OIA)* ». Ce temps est dédié à la validation officielle des acquis du stagiaire, selon les critères et modalités définis par le référentiel du diplôme. Il y aura deux jurys de certifications par an pour valider les résultats. Un jury à l'automne et un en juillet.
L'évaluation se déroulera à distance avec des évaluateurs issus de l'ENILV de La Roche-sur-Foron, établissement public de référence dans les domaines de l'agroalimentaire, des analyses biologiques et de la transformation laitière. Reconnue pour son expertise technique et sa proximité avec les entreprises du secteur, l'ENILV forme chaque année des apprenants du secondaire au supérieur et participe activement à la certification des compétences professionnelles dans la filière agroalimentaire.
- Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- Bilan et conclusion de la formation