



# S'initier aux boissons fermentées sans alcool

## SCOBY



14 au 15 janvier 2026  
8 au 9 juillet 2026



**Durée** 16 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 899 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Expliquer le fonctionnement de la fermentation et décrire les flores associées
- ✓ Décrire les étapes de fabrication des boissons à base de SCOBY
- ✓ Caractériser les problématiques liées aux boissons sans alcool et SCOBY
- ✓ Réaliser la fabrication d'une boisson fermentée sans alcool

## Programme :

### Introduction aux boissons à base de SCOBY

- Origines, historique et variété des SCOBY (Kombucha, Kéfir,....)
- Marché des boissons à base de SCOBY (les acteurs, les boissons, etc.)

### Comprendre les matières premières et la fermentation

- Théorie fermentation générale.
- Les flores présentes dans les SCOBY, leur métabolisme, croissance et biochimie
- Visite d'un atelier de fabrication
- Analyse sensorielle : description des saveurs des boissons SCOBY

### Process de fabrication et mise en pratique (Production Kéfir et/ou Kombucha)

- Les étapes de production des boissons SCOBY
- Conditionnement, conservation et stabilité
- Matériel nécessaire, dimensionnement installation
- Pratique :
  - Fiche de fabrication, création diagramme de fabrication, création d'une fiche d'analyse
  - Comparaison des techniques d'extraction aromatiques pour la fabrication d'un Kombucha
  - Création de recette
  - Sélection des aromates, extraction/technique d'aromatization
  - Préparation d'un kombucha

### Qualité et réglementation

- Introduction, principes généraux, Paquet hygiène, HACCP, etc.
- Les points sensibles des boissons à base de SCOBY sans alcool
- Flores d'altération et pathogènes
- Réglementation et étiquetage