



S'initier aux boissons fermentées sans alcool

SCOBY



02 au 03 sept 2026
10 au 11 février 2027

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 des installations
- Pratique :
 - Fiche de fabrication, création d'un diagramme de fabrication, création d'une fiche d'analyse
 - Comparaison des techniques d'extraction aromatiques pour la fabrication d'un Kombucha
 - Création de recettes
 - Sélection des aromates, extraction / technique d'aromatisation
 - 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



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