# Fabriquer ses spiritueux et créer sa micro-distillerie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25176409F — Mise à jour : 20 juillet 2026

Organisme responsable : **Moby Dick**

## Présentation de la formation

### Objectifs

Objectif stratégique : être capable de fabriquer ses spiritueux et de créer sa micro-distillerie

Objectifs opérationnels :

- préparer des moûts de fermentation : choix des végétaux, préparation des végétaux, brassin de céréales, conditions et mise en œuvre des fermentations
- distiller à repasse des moûts : 1e passe et obtention du brouilli, repasse, séparation des alcools de tête, du cœur de chauffe et des alcools de queue
- garder et valoriser les eaux-de-vie : réglage des alcools, macération, réglage des liqueurs et macérats
- sélectionner son outil de production : alambic, cuve de fermentation, chambre de fermentation, pèse-alcool, balance, mesure des propriétés des distillats et macérats
- définir son circuit de commercialisation, ses coûts de revient pour établir un business plan
- identifier la réglementation douanière, de la protection des populations et de la réglementation européenne pour exercer son activité professionnelle

### Programme

**Module n° 1 – Réaliser un brassin pour faire du whisky**

- Les différentes étapes du brassin
- Réussir la fermentation du brassin.

**Module n° 2 – Appliquer les techniques de fabrication du gin**

- Les différents types de gin et méthodes de fabrication.
- Savoir élaborer sa recette en trouvant les accords aromatiques.
- Réglage du gin.

**Module n° 3 – Distiller à repasse**

- Repasser à l'alambic le brouilli en séparant les alcools de tête et de queue pour obtenir le cœur de chauffe.
- Points de vigilance au niveau de la sécurité lors de la distillation.

**Module n° 4 – Réaliser ses fermentations, ses gardes d'alcool et leur réglage avant la mise en bouteille**

- Les conditions à réunir pour réussir ses fermentations.
- Les gardes en fût bois ou inox.
- Réglage sur les eaux-de-vie

**Module n° 5 - Réaliser des boissons macérées**

- Descriptif des différentes boissons macérées : pastis, absinthe, liqueurs.

- Méthode de fabrication des différentes macérations (plantes aromatiques, fruits rouges, épices, etc.).
- Méthode pour faire des essais de macération afin de trouver ses recettes.
- Réglage des macérats.

**Module n° 6 – Dimensionner son outil de production : local et matériel**

- Le choix du ou des alambics en fonction du porteur de projet : type, coût, usage, fournisseurs.
- L'ensemble du matériel nécessaire : cuverie, pompe et tuyaux, embouteillage, matériel de mesure.
- Besoins en termes de locaux

**Module n° 7 - Élaborer un budget prévisionnel réaliste et viable**

- Calcul des coûts d'installation et besoin de trésorerie.
- Calcul des coûts de fonctionnement et de production par boisson.
- Détermination du prix et des marges.
- Étude des différents circuits de commercialisation.
- Impact de l'assujettissement ou non à la TVA.
- Impact de la forme juridique de l'activité.

**Module n° 8 - Appréhender le cadre réglementaire applicable à la profession**

- Étude du dossier auprès des douanes pour obtenir le statut d'entrepositaire agréé.
- Connaître les démarches quotidiennes, mensuelles et annuelles avec les douanes.
- Connaître la réglementation européenne encadrant la fabrication de spiritueux.
- Connaître les règles sanitaires et les obligations vis-à-vis des services de la protection des populations de l'État.
- Réalisation pratique du suivi quotidien auprès des douanes en fonction des flux d'alcool réalisés pendant les 4 jours de formation.

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Sans niveau spécifique** | **Sans niveau spécifique** |

**Métiers associés**

**A1413** — Fermentation de boissons alcoolisées

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2350940S | Présentiel | Plogoff | 16/11/2026 | 19/11/2026 |

Source : GREF Bretagne #25176409F