



Description de l'activité:

Fabrication de vinaigre et eau de fleur d'oranger.

Objectif principal : fabriquer des produits d'une saveur florale pour faire parfumer les pâtisseries, crèmes, pâtes, et plats, etc.

Autorisation :

- 1) Autorisation du président de l'assemblée populaire communale (APAPC) : lorsque la capacité de production, étant supérieure à 250 hl/an, mais inférieure ou égale à 10000hl/an.
- 2) Déclaration auprès du président de l'assemblée populaire communale (D): lorsque la capacité de production, est inférieure ou égale à 250 hl/ an.

Tâches principales :

- I. Fabrication du vinaigre (méthode artisanale) :
 - a) Sélection des pommes : elles sont cueillies à la main dans l'arbre ;
 - b) Extraction du jus : les pommes sont lavées, broyées et pressées ;
 - c) Première transformation : verser le jus dans des réservoirs pour être transformé par fermentation en cidre ;
 - d) Prélèvement du vinaigre : rendu à maturité, le vinaigre est prélevé dans les barils et cuves de chêne
 - e) Embouteillage et mise en caisse : le vinaigre de cidre est embouteillé dans des contenants de verre ou de plastique ;
 - f) Entreposage : les caisses sont entreposées à l'abri du gel, et maintenus à une température minimale pour éviter le gel.

II. fabrication d'eau de fleur d'orange :

- a) La récolte : la récolte des fleurs est effectuée le matin avant le lever du soleil. Elle doit se faire à la main dans des paniers en osiers ou sacs de jute, les fleurs cueillies sont transportées rapidement au lieu de distillation.
- b) Le pré-séchage : Les pétales sont vidés des sacs et étalés sur le sol planché ou sol propre à l'air libre, loin de l'exposition au soleil.
- c) La distillation : Remplir l'alambic de l'eau puis les pétales des fleurs, et chauffé l'alambic à feu nu. Les pétales de fleurs à distiller sont plongés dans l'eau bouillante.
- d) Le mélange d'eau florale et d'huiles essentielles sera obtenu à la sortie du refroidisseur.
- e) Le remplissage : L'eau de fleur est remplie dans des bouteilles stérilisées.
- f) Etiquetage et indication de la date de fabrication et d'expiration.
- g) L'emballage: Les bouteilles sont emballées en pack, par des films en plastique rétractables, ou elles sont mises dans des cartons.

Observation et conseils pratiques :

- ✓ La coloration des vinaigres n'est admise que pour le vinaigre d'alcool, l'unique matière colorante autorisée est le caramel (E 150) ;
- ✓ La fraîcheur et la pureté de l'eau de fleur sont sensibles à la lumière, à la chaleur, et aux pollutions microbiennes. L'eau de fleur sans aucun conservateur, ne peut se conserver qu'un an en étant stockée au frais, et c'est pourquoi il est inutile de faire de grandes provisions.

Emplois:

Quatre (04) emplois au minimum à créer au démarrage.

Formation et qualités requises :

- ❖ Diplôme universitaire en Chimie Industrielle, ou en agroalimentaire.

Références réglementaires :

- Loi n° 04-08 du 14 août 2004, modifiée et complétée, relative aux conditions d'exercice des activités commerciales ;
- Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à répression des fraudes ;
- Ordonnance n° 96-01 du 10 janvier 1996 fixant les règles régissant l'artisanat et les métiers ;
- Décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;
- Décret exécutif n° 97-140 du 30 avril 1997 fixant la nomenclature des activités artisanales et des métiers ;
- Décret exécutif n° 90-368 du 10 Novembre 1990, relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires portant modification du décret exécutif n° 90-136 du 15 mai 1990 fixant les modalités de financement des budgets des secteurs sanitaires et des établissements hospitaliers spécialisés y compris les centres hospitalo-universitaires ;
- Décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires ;
- Décret exécutif n° 15-111 du 3 mai 2015 fixant les modalités d'immatriculation, de modification et de radiation au registre du commerce ;
- Arrêté interministériel du 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;
- Arrêté interministériel du 25 novembre 1997 relatif aux spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise à la consommation des vinaigres.

Contacts utiles :

- ✓ Ministère de l'Aménagement du Territoire, du Tourisme et de l'Artisanat site web : www.matta.gov.dz
- ✓ Chambre de l'Artisanat et des Métiers site web : www.cnam.dz
- ✓ Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage -CACQE- site web : www.casqe.org