

FABRIQUER DU CIDRE

OBJECTIFS

- Connaître les principales caractéristiques de la filière cidricole
- Appréhender les techniques d'élaboration du cidre

PUBLIC VISÉ

- Particulier
- Agriculteur producteur de fruits à cidre
- Agriculteur producteur intéressé par une diversification
- Salarié agricole
- Stagiaire BPREA

DURÉE

En présentiel	7h
À distance	63h
Total	70h

FINANCEMENT

- 700€ par personne
- Éligible CPF (code : 238071)
- Financement personnel



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation Ouverte et A Distance (FOAD)
- Accessible sur plateforme Moodle « agriFOAD » en entrées sorties permanentes
- Accompagnement individuel



MODALITÉS PRATIQUES

- Regroupement facultatif d'une journée au Robillard pour les aspects pratiques

CONTENUS

- Présentation de la filière cidricole et quelques notions autour du cidre
- Aspects théoriques : les différentes étapes d'élaboration du cidre
 - Le choix des fruits
 - Le brassage
 - La défécation
 - La fermentation alcoolique
 - La transformation malolactique
 - La Clarification
 - La prise de mousse, évolution du cidre en bouteille
 - Contrôles et analyses
- Aspects économiques et réglementaires spécifiques
- Aspects pratiques : dégustation, analyses, élaboration

Centre de Formation Professionnelle
et de Promotion Agricole (CFPPA)

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

Responsable de formation :
Frédéric VIEILLARD

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr