

# FABRIQUER DU CIDRE

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 06/2023

## OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de permettre aux utilisateurs de :

- ▶ connaître les principales caractéristiques de la filière cidricole
- ▶ appréhender les techniques d'élaboration du cidre.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- ▶ particuliers
- ▶ stagiaires BPREA
- ▶ agriculteurs producteurs de fruits à cidre
- ▶ agriculteurs intéressés par une diversification
- ▶ salariés agricoles désireux de produire du cidre.

La formation est ouverte à toute personne, y compris en situation de handicap, présentant les pré-requis.

## PRÉ-REQUIS

Aucun.

## MODALITÉS D'ENTRÉE

- ▶ Prochaines dates de formation : contactez-nous pour un examen de votre demande.
- ▶ Programmation de la formation en fonction du nombre d'inscrits.

## DURÉE

70 heures dont 63 heures en distanciel et un regroupement facultatif de 7 heures en présentiel au Robillard.

## TARIFS ET FINANCEMENTS

- ▶ 840€
- ▶ Financement possible par l'OPCO de votre secteur, CPF ou financement personnel.

## RESPONSABLE DE FORMATION

- ▶ Frédéric VIEILLARD





À consommer avec modération

## CONTENUS

- ▶ Présentation de la filière cidricole et quelques notions autour du cidre
- ▶ Aspects théoriques des 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.

## LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- ▶ Enseignants spécialisés et professionnels
- ▶ FOAD

## HANDICAP

Prise en charge spécifique pour les jeunes ayant une reconnaissance de travailleur handicapé en partenariat avec ALFEPH. En cas de handicaps non reconnus (problème d'audition, allergies, dyslexie ou dysorthographe légère, daltonisme, etc.) nous étudierons ensemble les aménagements et adaptations à apporter à votre parcours de formation.

Un Référent Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Sandra Jehanne.  
T. 02 31 42 61 21 - C. sandra.jehanne@educagri.fr

## MODALITÉS PRATIQUES

Restauration sur place possible (voir la rubrique «Vie quotidienne» sur notre site internet <https://www.le-robillard.fr/>).

## CONTACT

CFPPA «Le Robillard»  
938 Route du Lycée Agricole  
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge  
02 31 42 61 06  
[cfppa.le-robillard@educagri.fr](mailto:cfppa.le-robillard@educagri.fr)  
[www.cfppa.le-robillard.fr](http://www.cfppa.le-robillard.fr)

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

## PLUS D'INFORMATIONS ?



Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !