

ÉLABORER DU CALVADOS

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les principes d'élaboration du calvados
- ▶ Apprécier les qualités d'une eau de vie
- ▶ Préparer le calvados pour la mise en bouteille

PUBLIC VISÉ

- ▶ Agriculteur producteur de produits cidricoles
- ▶ Agriculteur producteur intéressé par une diversification

DURÉE

Formation présentielle dans le centre organisateur	20h
Total	20h

TARIF ET FINANCEMENT

- ▶ 20€ pour cotisants VIVEA (sous réserve d'accord de financement, hors frais de déplacement, restauration et hébergement)
- ▶ 400€ pour autres publics (hors frais de déplacement, restauration et hébergement)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- ▶ Apports théoriques
- ▶ Applications pratiques en salle de dégustation
- ▶ Échanges de pratiques en groupe

MODALITÉS PRATIQUES

- ▶ Restauration sur site possible
- ▶ Délivrance d'une attestation en fin de formation



CONTENUS

- ▶ Théorie de l'élaboration du cidre à distiller
- ▶ Législation spécifique des eaux de vie
- ▶ Techniques d'obtention d'une eau de vie sans défaut et en fonction d'objectifs spécifiques
- ▶ Principe généraux de la distillation
- ▶ Spécificité de la distillation à repasse et à colonne
- ▶ Qualité
- ▶ Travail de l'eau de vie en vieillissement et stabilisation à la mise en bouteille

SATISFACTION

- ▶ Taux de satisfaction : 93% en 2022

Responsable de formation :
Frédéric VIEILLARD

MAJ : 11/2022