

ÉLABORER DU POMMEAU

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

OBJECTIFS

- ▶ Acquérir les connaissances liées à l'élaboration du pommeau et aux apéritifs à base de cidre

PUBLIC VISÉ

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

DURÉE

Formation présentielle dans le centre organisateur	8h
Total	8h

TARIF ET FINANCEMENT

- ▶ 16€ pour cotisants VIVEA (sous réserve d'accord de financement, hors frais de déplacement, restauration et hébergement)
- ▶ 160€ 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

- ▶ Choix des fruits, obtention du moût et contrôles
- ▶ Choix de l'eau-de-vie
- ▶ Pratique du mutage
- ▶ Aspects réglementaires
- ▶ Traitements de finition
- ▶ Stabilisation avant mise en bouteille
- ▶ Clarification
- ▶ Évolution du produit

SATISFACTION

- ▶ Taux de satisfaction : 93% en 2022

Responsable de formation :
Frédéric VIEILLARD



MAJ : 11/2022