

FABRIQUER DU CIDRE

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

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

- ▶ 840€ par personne
- ▶ Éligible CPF (code : 238071)
- ▶ Financement personnel



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- ▶ Formation Ouverte et À 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

SATISFACTION

- ▶ Taux de satisfaction : 86% en 2022

Responsable de formation :
Frédéric VIEILLARD

MAJ : 11/2022