

FORMATION CIDRICOLE

Le Robillard forme les acteurs du cidre de demain

C'est le seul établissement de France à dispenser une formation autour de la conduite des vergers et de la filière pomme : le CFPPA du Robillard, dans le Calvados, peut se targuer de former les chefs d'exploitation cidricole de demain.

« Depuis dix ans, nous avons doublé les effectifs », introduit Frédéric Vieillard. Le formateur spécialisé cidricole du Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) du Robillard, dans le Calvados, est le meilleur ambassadeur pour parler de l'établissement. Accueilli sur l'exploitation pour un stage à la fin des années 1990, il n'en est finalement jamais reparti. « J'ai évolué autant que la formation depuis vingt-trois ans », s'amuse-t-il. Il faut dire que son terrain de jeu (éducatif) est unique en son genre. Dans l'Hexagone, aucune autre formation cidricole n'a vu le jour. En 2023, 25 stagiaires originaires de toute la France suivent le certificat de spécialisation (CS) production agricole et le brevet professionnel (BP) responsable d'entreprise agricole cidricole. « J'ai envie de dire : ça va de 7 à 77 ans, admet Frédéric Vieillard avec malice. Plus sérieusement, le plus jeune sort tout juste du bac, il est en apprentissage. Les plus âgés sont deux jeunes retraités. Mais la moyenne d'âge est de trente ans. »

PARCOURS À LA CARTE

L'atelier cidricole a été créé dans les années 1980 sur l'exploitation du Robillard. La formation est née naturellement lorsque les vergers existaient déjà. Le CS

se compose de quatre blocs de compétences autour de l'arboriculture, la transformation, la filière et l'économie. Parmi eux, on retrouve douze modules thématiques tels que faire du cidre, piloter un verger, etc. « Le choix est à la carte. Une grande majorité suit la totalité des modules, mais certains en recherchent d'information et de pratique sur un sujet en particulier ne prennent que quelques thèmes », explique-t-il. Au total, 560 heures de formation sont dispensées entre septembre et mai. En parallèle, 420 heures de stage sont à réaliser. « La mixité des publics entre certificat et brevet, ainsi que la diversité des profils, sont très intéressantes pour la vie de groupe. Beaucoup ne sont pas issus du milieu agricole. Ils viennent sans a priori, avec des choix marqués de cidres monovariétaux, de terroir, etc. », remarque Frédéric Vieillard. L'atelier cidricole est doté de matériel moderne, « c'est un outil de taille professionnelle », dans l'air du temps. L'établissement s'est récemment doté d'un pasteurisateur pour fabriquer du jus de pomme pétillant, produit fortement apprécié par les consommateurs. Une salle de cours et de dégustation est accolée à l'atelier.

LA CRÉATION D'ENTREPRISE À LA CLÉ

À l'issue du CS et du BP, la



Environ 25 stagiaires originaires majoritairement de Normandie et de Bretagne, suivent cette année le certificat de spécialisation production agricole et le brevet professionnel responsable d'entreprise agricole cidricole. Des formations uniques en France qui font la renommée du Robillard. LM

majorité des stagiaires finit par s'installer en créant sa propre entreprise. « Beaucoup de nos partenaires recherchent des apprentis. Malheureusement, nous n'avons pas de vivier de futurs salariés », relate l'expert. Les chefs d'atelier ont souvent du mal à recruter, car il y a plus d'offres que de personnes qualifiées. Sur les 25 stagiaires de la promotion 2023, 80 % sont de Normandie et de Bretagne. Les autres viennent du Sud de la Loire, de Corrèze et de Savoie. « Il n'y a pas de difficulté de débouchés, en revanche, il faut être mobile », avertit le professionnel – les postes ou les opportunités foncières n'étant pas disponibles dans toutes les régions –, avant de conclure : « il y a des passerelles aussi avec le vin. »

LAURA MEYER



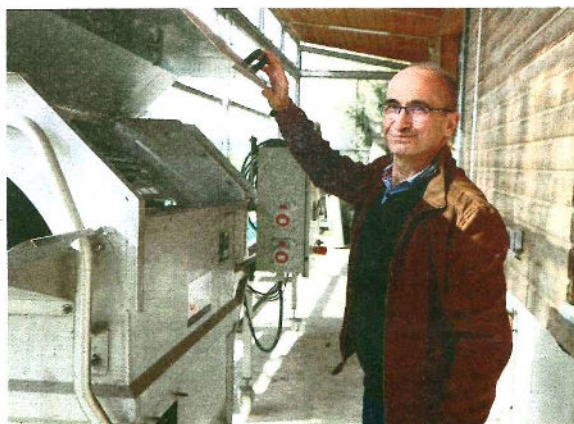
Les vergers existent depuis les années 1980 sur le site du Robillard. La production, qui bénéficie en partie de l'AOP cidre du Pays d'Auge, est souvent consommée sur place lors d'événements, vendue aux familles des stagiaires ou au Conseil régional. LM

LE ROBILLARD PRÉSENT À CIDREXPO

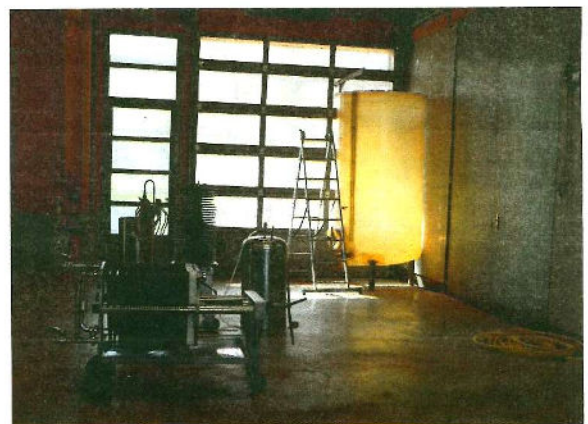
L'établissement tiendra un stand durant les deux jours de l'événement. L'occasion de mettre en avant les formations, mais aussi de présenter d'anciens stagiaires. Neuf producteurs, formés au Robillard, seront là pour témoigner de leur expérience. « CidrExpo, c'est un carrefour cidricole avec une mise en avant des acteurs de la filière. C'est important que nous y soyons », résume Frédéric Vieillard.

L'EXPLOITATION CIDRICOLE DU ROBILLARD, C'EST...

3 ha de vergers basses tiges âgés de 23 ans
10 ha de vergers hautes tiges de 6 à 60 ans
30 variétés de pommiers
5 à 10 000 bouteilles de cidre/an
5 à 10 000 bouteilles de jus de pomme/an



Frédéric Vieillard est formateur spécialisé cidricole depuis vingt-trois ans au CFPPA du Robillard. LM



Les ateliers sont récents. Le matériel montre aux stagiaires la filière dans son intégralité : production, diversification, transformation. LM