

PRODUIRE DES SPIRITUEUX CIDRIQUES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 02/2026

Formation certifiante. Ce bloc de compétence inscrit au **RNCP n°39119BC04** fait partie du **Titre de Cidriculteur** (RNCP n°39119 - voir le site : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/>).

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le Titre de Cidriculteur si vous effectuez les trois autres blocs de compétences du Titre.

OBJECTIFS

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

- ▶ Préparer un cidre à distiller ;
- ▶ Conduire la distillation ;
- ▶ Élever les eaux de vie ;
- ▶ Effectuer les traitements de finition.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- ▶ Particuliers ;
- ▶ Stagiaires du Titre de Cidriculteur ;
- ▶ Agriculteurs intéressés par une diversification ;
- ▶ Salariés agricoles désireux de produire des spiritueux.

PRÉ-REQUIS

- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans ;
- ▶ Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum ;
- ▶ Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- ▶ Inscription avant l'entrée en formation ;
- ▶ Formation de fin-mars à mi-avril.

DURÉE

La formation dure 105 heures au total :

- ▶ Enseignement (70h) : 35h au Robillard et 35h au Domaine de Merval.
- ▶ Pratique (35h) : stage en entreprise.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- ▶ 1260 € TTC.

Financements possibles :

- ▶ Compte Personnel de Formation ;
- ▶ VIVEA ;
- ▶ Financement par France Travail ;
- ▶ Plan de développement des compétences entreprise ;
- ▶ Auto-financement ;
- ▶ Rémunération possible selon votre statut.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- ▶ Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- ▶ Sandra LANDAIS - Assistante Formation.



CONTENUS

- ▶ **Préparer un cidre à distiller :**
 - Sélectionner les moûts en amont ;
 - Adapter la durée de fermentation ;
 - Définir le moment de distillation ;
 - Réaliser les contrôles analytiques et organoleptiques ;
 - Respecter les éventuels cahiers de charges, afin d'obtenir les caractéristiques spécifiques nécessaires en amont de la distillation.
- ▶ **Conduire la distillation :**
 - Choisir le mode de distillation adapté ;
 - Réguler la distillation en fonction du cidre à distiller ;
 - Préparer et vérifier l'alambic ;
 - Réaliser la chauffe ;
 - Surveiller les courbes de températures, en refroidissant le cas échéant ;
 - Stocker l'eau de vie recueillie ;
 - Contrôler les volumes obtenus ainsi que le titre alcoométrique volumique ;
 - Respecter les règles de sécurité, pour obtenir une eau de vie aux qualités organoleptiques recherchées.
- ▶ **Élever les eaux de vie :**
 - Déterminer un protocole de vieillissement ;
 - Choisir les contenants au niveau qualitatif et quantitatif ;
 - Mettre en fûts, en réalisant le mutage le cas échéant ;
 - Réaliser des dégustations et des mesures de volumes périodiques ;
 - Réaliser les réductions ;
 - Réaliser les différents inventaires ;
 - Contrôler l'ambiance du chai ;
 - Respecter les éventuels cahiers des charges et la réglementation, pour satisfaire les objectifs commerciaux.
- ▶ **Effectuer les traitements de finition :**
 - Réaliser les assemblages, la réduction finale éventuelle, la filtration à basse température si nécessaire, les ajouts éventuels, permettant de corriger la couleur et la rondeur, la stabilisation du produit ;
 - Réaliser les contrôles ;
 - Respecter la réglementation en vigueur, pour assurer la commercialisation des eaux de vie.



LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- ▶ Mises en situation pratique au hall cidricole ;
- ▶ Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- ▶ Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière.

MODALITÉS PRATIQUES

Restauration sur place possible (voir la rubrique « Vie du Centre » 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
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
☎ 02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

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 !