

FABRIQUER SON CIDRE ET SON JUS DE POMME

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 01/2026

Formation qualifiante. De la récolte à la mise en bouteille, découvrez les règles essentielles pour obtenir un jus de pomme ou un cidre de qualité dans le cadre d'une petite production artisanale. Une **attestation de formation** vous sera délivrée à l'issue de la formation.

OBJECTIFS

- ▶ Comprendre les étapes clés de la production (choix des pommes, extraction du jus, fermentation, assemblage, conservation) ;
- ▶ Déceler et prévenir les altérations pour garantir un produit stable et de qualité ;
- ▶ Identifier les matériels et équipements nécessaires à chaque étape ;
- ▶ Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour élaborer son jus de pomme et son cidre.

PUBLIC VISÉ

- ▶ Producteurs agricoles souhaitant diversifier leur activité ;
- ▶ Particuliers passionnés par les produits locaux et naturels.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire. Cependant, une sensibilité aux processus agroalimentaires ou une expérience agricole constitue un atout.



DURÉE

70 heures dont 14h en présentiel au CFPPA Le Robillard.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Nous contacter.

TARIFS ET FINANCEMENTS

980 € TTC.

Financements possibles :

- ▶ VIVEA ;
- ▶ Auto-financement.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- ▶ Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- ▶ Émilie RODEIRON - Assistante Formation.

CONTENU

- ▶ Introduction aux enjeux de la filière cidricole : quelques chiffres clés, les appellations et labels de qualité (AOC, AOP) ;
- ▶ Choix des variétés des pommes à cidre et des pommes à jus : choisir les variétés adaptées à ses objectifs (jus ou cidre) et évaluer la qualité et la maturité des fruits ;
- ▶ Clarification pré-fermentaire : clarifier ses produits (dépectiniser) en fonction des objectifs visuels du jus de pomme et la méthode d'élaboration du cidre ;
- ▶ Maîtriser la fermentation : contrôler et maîtriser la fermentation alcoolique pour assurer la stabilité bactérienne et fermentaire ;
- ▶ Effervescence et mise en bouteille : réussir la prise de mousse naturelle et assurer une mise en bouteille optimale. Appréhender des méthodes alternatives ;
- ▶ Contrôles et dégustations : analyser la qualité, reconnaître les défauts, et s'initier à la dégustation.



MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- ▶ Une évaluation permettant d'établir un bilan des acquis est réalisée en fin de formation ;
- ▶ Une attestation de formation est délivrée à l'issue de la formation ;
- ▶ Une enquête de satisfaction est réalisée en fin de formation auprès des stagiaires.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

Formation avec regroupement pratique sur le Hall cidricole avec initiation à la dégustation : caractériser les cidres et identifier les principaux défauts, réalisation des analyses clés et pratiques de filtration.

SUITE DE PARCOURS

Ce module de formation court est sans visée de poursuite d'étude.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (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 !