ÉLABORATION DU CIDRE FERMIER

les 6 et 7 avril 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Découvrir les procédés de fabrication de cidres fermiers.

Comprendre les mécanismes de la fermentation et les points à maîtriser dans la fabrication de cidres.

CONTENU DE LA FORMATION

- ➤ Étude et description des étapes de fabrication : depuis le pressage jusqu'à l'embouteillage
- ➤ Description des critères de choix de variétés de pommes utilisées
- ➤ Étude de la fermentation alcoolique, la microbiologie du cidre
- > Description des différents types de cidre et différences dans la conduite de la fermentation
- > Étude des paramètres à maîtriser et autocontrôles
- ➤ Étude des matériels et équipements
- ➤ Étude de la réglementation en vigueur
- ➤ Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenant expert en techniques de fabrication des cidres fermiers, du CFPPA Le Robillard en Normandie.

Durée : **14 heures**Horaires : **8h30 - 17h**

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- > Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP: le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- ➤ Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Nous proposons d'autres formations qui pourraient vous intéresser en complément de celle-ci :

« Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits » : 3 jours, du 9 au 11 mars et du 23 au 25 novembre



CFPPA de Lozère – site de Florac 2 place de l'Ancienne Gare 48400 **FLORAC**

Tel: 04 66 65 65 62 Fax: 04 66 65 65 61 cfppa.lozere@educagri.fr www.epl-lozere.fr









