

UCARE - Fabriquer du CIDRE

Pré-requis et public concerné

La formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est à destination des exploitants agricoles producteurs ou transformateurs et des salariés de la filière cidricole.

Déroulement de la formation

Le responsable de la formation est Frédéric Vieillard (formateur spécialisé en production cidricole).

Cette formation aura lieu dans les locaux du CFPPA de Kernilien. Des documents sont remis aux stagiaires en fin de formation (polycopiés).

Programme

Objectif : Élaborer du cidre à petite échelle, dans le cadre d'un atelier de diversification

Quelques notions pour débiter : Présentation de la filière, les différents systèmes de production, le cidre : présentation générale du produit.

Les différentes étapes pour l'élaboration du cidre :

- le choix des fruits,
- le brassage,
- la défécation,
- la fermentation alcoolique,
- la fermentation malolactique,
- la prise de mousse, évolution du cidre en bouteille,
- suivi, défauts et accidents possibles,
- stockage et conservation,
- présentation d'autres méthodes.

Journée de regroupement :

- Déterminer la maturité et la qualité des fruits mis en œuvre.
- Mettre en œuvre le nettoyage et la désinfection
- Réaliser et interpréter les analyses spécifiques à l'élaboration du cidre à chaque étape de l'élaboration
- Pratiquer la filtration sur plaques
- Adapter les traitements de finition avant embouteillage.
- Contrôler la pression, la stabilité bactérienne

Modalités

La formation est d'une durée de 70h dont 7h en regroupement

Les horaires sont : le matin de 8h30 à 12h30 et l'après-midi de 13h30 à 17h30

Evaluation

Les stagiaires font l'objet d'un positionnement oral en début et fin de formation. Une enquête de satisfaction est réalisée en fin de formation auprès des stagiaires. Le responsable de formation réalise de son côté une évaluation des acquis des stagiaires.

Une attestation de formation est délivrée à chaque stagiaire suite à ce stage de formation.