



C1

PRODUIRE DU CIDRE

Gérer une cidrerie ou travailler
comme ouvrier qualifié
cidricole

Formation de **35h** en
présentiel à Rouen

*7 avenue du commandant Bichera*y

1950€



France
Travail

LUNDI

- 1h** ● Accueil, présentation et généralités sur le cidre
Définition légale du cidre
- 2h** ● Le pommier : fonctionnement, ses organes et choix des variétés
Le verger : implantation, rendements et bases d'entretien (gestion, taille, apports,)
Les différentes maladies et ravageurs du pommier : cycles de vie, stratégies de lutte
- 4h** ● Matières premières
- 0.5h** ● Processus de fabrication du cidre – Réception, râpage
Réception des fruits et étapes préliminaires au broyage : objectifs, livraison, réception et stockage des fruits, tri et lavage
Le broyage/râpage des pommes et le cuvage (maturation)



MARDI

- 1h** ● **Processus de fabrication du cidre – la presse**
Théorie et objectifs de la presse à fruits, principes de fonctionnement des différents types de pressoirs, temps typiques pour une opération de presse et rendements.
- 1h** ● **Processus de fabrication du cidre – les contenants**
- 0.5h** ● **Environnement :**
 - Alimentation en eau et consommation
 - Effluents
 - Co-produits
- 1h** ● **Hygiène**
- 3.5h** ● **La flore de fermentation et la fermentation**
- 0.5h** ● **Introduction aux traitements pré-fermentaires**



MERCREDI

- 0.5h** ● Hygiène - Rappel des mesures d'hygiène
- 3h** ● Processus de fabrication du cidre - TP Presse et filtration
- 3.5h** ● Traitements pré et post-fermentation :
- Maturation : objectifs de la maturation, impact de la conversion malolactique sur l'arôme du cidre, changements typiques affectant la saveur du cidre.
 - Clarification : Le but de la filtration et de la clarification du cidre, nature des particules éliminées, microfiltration, filtration, centrifugation et Collage.
 - Assemblage : Le but de l'assemblage, les principaux ajouts pour ajuster l'acidité, la douceur, la couleur et l'arôme. Sensibilisation aux enjeux liés à l'ajout des jus et des matières aromatisantes.
 - Filtration secondaire du cidre : objectifs, processus de filtration secondaire.



JEUDI

3.5h

Analyses et matériel de laboratoire pour assurer la qualité du cidre détérioration du cidre par l'oxygène - évaluation sensorielle :

- Présentation des différentes analyses à faire soi-même ou à faire réaliser par un laboratoire.
- Accompagnement œnologique dans la fabrication de cidres.
- Interprétation des résultats d'analyse dans le cadre d'un suivi de fermentation.
- Préparation mise en bouteille, traitements pré et post fermentaires.

1.5h

Conditionnement en pré-emballage

2.5h

Initiation à la dégustation professionnelle, les arômes et défauts du cidre
Analyse et évaluation sensorielle d'un moût et d'un cidre

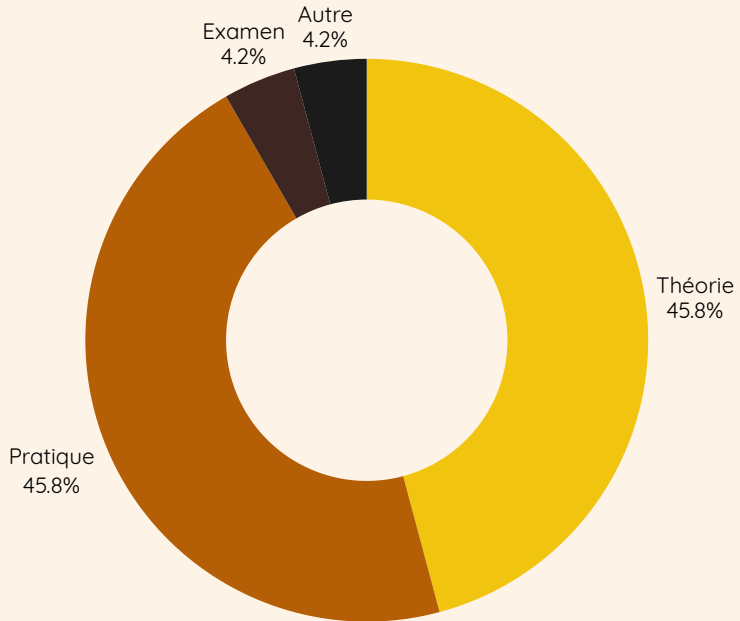


VENDREDI

- 1.5h** ● Généralités sur le cidre - vente - étiquetage
- 1h** ● Déclaration aux Douanes, Législation dans le cadre de production d'alcool
- 1h** ● Management de la qualité et sécurité au travail
 - Les étapes typiques de la mise en place d'un système HACCP.
 - Les normes en vigueur et leur application en micro cidrerie
 - Les principaux risques en cidrerie
- 3.5h** ● Questions + Examen + fin formation



RÉSUMÉ



FINANCEMENTS

- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



**Une attestation d'excellence est
délivrée en fin de formation**

