

Fabriquer du cidre : de la pomme à l'embouteillage

Le cidre connaît depuis quelques années un renouveau progressif. Entre tradition et innovation, il se fait de plus en plus présent chez les cavistes et la restauration comme produit de qualité et atypique. Consommateurs et producteurs voient les intérêts écologiques et humains de produire un cidre responsable, sans chimie, mêlant méthodes anciennes, respect du produit et avancées technologiques.

Le pommier à cidre se veut également environnementalement intéressant, apportant un autre intérêt à cette production dans un contexte qui voit la flambée des intrants chimiques et l'érosion de la biodiversité.

Cette formation a pour but d'apporter les connaissances théoriques et pratiques pour produire son cidre selon ses objectifs. Du choix des pommes à la mise en bouteille, toutes les étapes seront vues et agrémentées de situations terrain, conseils techniques et revues de matériels. Elle apporte également des conseils pour commencer à appréhender la création et la gestion d'un verger cidricole de manière holistique et respectueuse de l'environnement. L'accent sera mis sur le sans intrants chimiques, l'agroécologie et le côté humain afin d'envisager un cidre naturel et responsable.

Objectif(s) de la formation

Décrire les étapes clefs de la fabrication du cidre afin de les adapter à vos objectifs et de les sécuriser à votre production.

Contenu de la formation

Fabriquer du cidre : de la pomme à l'embouteillage

Module 1. **À distance** (14h00)

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Choisir la bonne variété de pommier selon son futur verger cidricole, définir ses caractéristiques et gérer le stockage et triage des pommes lors du ramassage.
- Trier ses pommes, effectuer et évaluer son pressage.
- Décrire les phases de fermentation du cidre, choisir le matériel de stockage et de filtration adapté ainsi que les traitements disponibles selon les maladies potentielles du cidre.
- Effectuer l'embouteillage et les étapes suivantes, choisir le matériel adapté et monter sa future micro-cidrerie.

Contenus

Contenu : apports de connaissances + les temps d'évaluation/exercice etc

I. Le pommier, la pomme et son ramassage (3h30)

1. Présentation de la formation et des objectifs
2. Brève histoire de la culture du cidre
3. Le cidre et au-delà: définition, législation, innovations...
4. Les pommes : variétés, composition, critères recherchés
5. Le pommier à cidre : essences, types, plantation, écologie, entretien
6. Les différentes maladies et ravageurs et leur impact
7. Les différents vergers, leur impact sur la conduite du cidre et la façon de les choisir
8. Le ramassage: quand et comment ramasser, les différentes façons et le matériel
9. Le stockage de ses pommes: intérêt, suivi et matériel

Questions & réponses.

Evaluation 1 : QCM + écrit à rendre pour la deuxième séance

II. Le verger et le pressage (3h30)

10. Les vergers de demain
11. S'insérer dans un schéma vertueux
12. L'avant pressage et le tri
13. Le broyage et le matériel associé
14. Le pressage: différents types, impacts et matériel associé
15. Aparté, le jus de pommes

Questions & réponses.

Evaluation 2 : QCM + écrit à rendre pour la troisième séance

III. Mener une fermentation (3h30)

16. La fermentation alcoolique
17. La flore levurienne et bactérienne et son évolution
18. Les arômes et leur développement
19. Le stockage: la cuve, le tonneau et l'amphore et leur intérêt
20. Le soutirage et la filtration
21. Les maladies du cidre
22. Aparté, que faire d'un cidre raté ? Le vinaigre

Questions & réponses.

Evaluation 3 : QCM + écrit à rendre pour la quatrième séance

IV. L'embouteillage et le reste (3h30)

23. Travail du cidre : élevage, assemblage, co-fermentations, finish, houblonnage ...
24. L'embouteillage: quand et matériel
25. La prise de mousse secondaire et sa gestion
26. Le remuage et le dégorgement, ou comment éviter de filtrer
27. La gestion du stock, la prospection, etc...
28. Monter sa micro-cidrerie, les stratégies de communication et d'évolution

Questions & réponses.
Evaluation 4 : QCM

Intervenant(s)

Arnaud ARBEAUMONT

Spécialiste du cidre et de l'étude des écosystèmes depuis plusieurs années. Formé en écologie à l'université ainsi que par ses expériences professionnelles, Arnaud, après un parcours chez plusieurs cidriers nature, a monté sa micro-cidrerie Père Cidreur en 2020. Depuis il ne cesse de partager ses passions et ses connaissances ainsi que ses cuvées qui sont élaborées sans chimie ni filtration.

Modalités pédagogiques

Séance(s) à distance

Afin d'assurer la bonne réalisation de la formation en ligne, une assistance est mise à disposition des stagiaires.

Assistance Pédagogique : le stagiaire :

- reçoit une réponse de correction automatique de la plateforme pour les exercices réalisés
- peut poser des questions via la plateforme e-learning ou directement par mail et téléphone à l'encadrant digital principal.
- peut visualiser et télécharger les scripts de chaque parcours ainsi que la bibliographie

Assistance Technique : Le stagiaire peut obtenir assistance en contactant l'encadrant digital directement sur la plateforme LMS ou par téléphone/mail.

Publics visés et prérequis

La formation est destinée aux personnes intéressées par les sols vivants et l'agroécologie. Tout public.

Pour tous les autres publics intéressés, merci de nous contacter pour vérifier avec vous la cohérence et faisabilité de votre projet avec les objectifs de formation.

Il est très vivement conseillé à toute personne à mobilité réduite (PMR) ou en situation de handicap (PSH) de nous contacter avant toute inscription car nos formations comportent très fréquemment une pratique « Terrain » (ex. visite de fermes) et cette séquence peut être inaccessible en fonction du handicap.

Cette formation est réalisée en toute ou partie à distance. Les participants doivent avoir à leur disposition les outils pour se connecter à Internet et réaliser la formation.

Effectif du groupe

10 minimum - 15 maximum

Modalités d'évaluation

Tous nos modules distanciels sont clôturés par des évaluations afin de mesurer les connaissances acquises et méthodologies comprises (Quizz avec des questions ouvertes et / ou sous format QCM).

Les séquences présentiels sont aussi évaluées sous forme de questions / réponses posées individuellement ou en collectif tout au long de la formation ; sous forme de travaux pratiques individuels ou en sous-groupes (construction d'itinéraires techniques, travaux sur des tableaux, des schémas, des photos de parcelles, etc...)

Sanction de la formation

Les acquis des participants à la formation sont évalués tout au long de la formation via diverses modalités d'évaluation : quizz et questionnaires en ligne, exercices pédagogiques en cours de formation, questionnaire d'évaluation en fin de formation, travaux pratiques.

Une attestation de formation validant les acquis des participants est délivrée en fin de formation.

Public éligible et prise en charge

Cette formation peut être prise en charge par **les fonds de formation Vivea** pour les agriculteurs cotisants à la MSA ou par tout autre OPCO (ex. OCAPIAT , AKTO...) pour les salariés d'entreprise. La prise en charge est également possible par Pôle Emploi pour certaines de nos formations. Pour lesquelles cette prise en charge est indiquée sur la page web correspondante de la formation. Pour les stagiaires sans financement particulier, **un devis** est adressé à la suite de leur pré-inscription.

