

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.

Date, durée totale et lieu de la formation

Durée totale : 21 heures

Date(s) de la formation : du 03 octobre 2025 au 19 décembre 2025

Fabriquer du cidre : de la pomme à l'embouteillage

Module 1er. **À distance**

Durée : 14 heures

Horaires : de 09h00 à 12h30 le vendredi

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

Fabriquer du cidre : exemple d'une cidrerie

Module 2e. Présentiel

Durée : 7 heures

Horaires : de 09h00 à 12h30 puis de 14h00 à 17h30

Accueil café une demi-heure avant le début de la formation

Objectif(s) de la formation

Être capable de décrire toutes les étapes de fabrication du cidre, de la récolte jusqu'à l'embouteillage.

Contenu de la formation

Fabriquer du cidre : de la pomme à l'embouteillage

Module 1er. À distance

- **Lieu** : Plateforme de VISIO ZOOM

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

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 microcidrerie.

Contenus

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

- 1.1 Présentation de la formation et des objectifs
- 1.2 Brève histoire de la culture du cidre
- 1.3 Le cidre et au-delà: définition, législation, innovations...
- 1.4 Les pommes : variétés, composition, critères recherchés
- 1.5 Le pommier à cidre : essences, types, plantation, écologie, entretien
- 1.6 Les différentes maladies et ravageurs et leur impact
- 1.7 Les différents vergers, leur impact sur la conduite du cidre et la façon de les choisir
- 1.8 Le ramassage: quand et comment ramasser, les différentes façons et le matériel
- 1.9 Le stockage de ses pommes: intérêt, suivi et matériel

Activité pédagogique active : définition du « cidre nature » via exposition d'idées.

Activité pédagogique active 2 : tri actif de pommes via photos et discussion avec les élèves.

Questionnaire d'évaluation des acquis : QCM

II. Le verger et le pressage (3h30)

- 2.1 Les vergers de demain
- 2.2 S'insérer dans un schéma vertueux
- 2.3 L'avant pressage et le tri
- 2.4 Le broyage et le matériel associé
- 2.5 Le pressage : différents types, impacts et matériel associé
- 2.6 Aparté, le jus de pommes

Activité pédagogique active : organisation du calendrier de la saison de ramassage, pressage et mise en cuve sur un cas pratique de cidrerie.

Questionnaire d'évaluation des acquis : QCM

III. Mener une fermentation (3h30)

- 3.1 La fermentation alcoolique
- 3.2 La flore levurienne et bactérienne et son évolution
- 3.3 Les arômes et leur développement
- 3.4 Le stockage: la cuve, le tonneau et l'amphore et leur intérêt
- 3.5 Le soutirage et la filtration
- 3.6 Les maladies du cidre
- 3.7 Aparté, que faire d'un cidre raté ? Le vinaigre

Activité pédagogique active : exercice sur des courbes de fermentation réelles avec prises de décisions.

Questionnaire d'évaluation des acquis : QCM

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

- 4.1 Travail du cidre : élevage, assemblage, co-fermentations, finish, houblonnage...
- 4.2 L'embouteillage : quand et matériel
- 4.3 La prise de mousse secondaire et sa gestion
- 4.4 Le remuage et le dégorgement, ou comment éviter de filtrer
- 4.5 La gestion du stock, la prospection, etc...
- 4.6 Monter sa microcidrerie, les stratégies de communication et d'évolution

Activité pédagogique active : exercice sur une problématique d'un lot de bouteilles de cidre via symptômes et prise de décisions (cas réel).

Questionnaire d'évaluation des acquis : QCM.

Fabriquer du cidre : exemple d'une cidrerie

Module 2e. **Présentiel**

- **Lieu** : Cidrerie Maison Kalder (53)
- **Horaires** : de 09h00 à 12h30 puis de 14h00 à 17h30

Accueil café une demi-heure avant le début de la formation

Objectifs pédagogiques

- Sélectionner ses fruits afin de décider quand récolter.
- Utiliser le matériel de cidrerie comme le broyeur, pressoir, pompe et cuves en situation réelle.
- Détecter de manière olfactive certains arômes et défauts (réduction, etc...) afin de bien gérer sa fermentation et pouvoir intervenir si besoin.
- Savoir comment vendre dans d'autres pays son cidre.

Contenus

Présentation de la cidrerie

Sélection du fruit dans le verger afin d'optimiser le ramassage

Matériel utilisé afin d'élaborer le poiré

Méthode de dégustation afin de détecter les différents arômes et défauts

Vente de son cidre & poiré, export

Intervenant(s)

Arnaud Arbeumont

Afficionado 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 microcidrerie 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.

Alexandre Sidorenko

Il a fondé, en 2021, la Maison Kalder. Il tire de son domaine, qu'il cultive en biodynamie, des cidres et des poirés "nature" et "vineux".

Méthodes pédagogiques

Cours en e-learning :

Les cours e-learning sont accessibles depuis la plateforme LMS "La Galerie du Ver de terre". Chaque cours est constitué de leçons sous format vidéo, suivies de quiz. Ces cours sont accompagnés de documents écrits type livrets pédagogiques, ressources complémentaires etc, et d'un forum d'échanges et de discussion. Les vidéos de cours sont réalisées avec nos formateurs(rices), qui utilisent des diaporamas, le paperboard, et réalisent des démonstrations pratiques dans les parcelles etc.

Classes virtuelles :

Les classes virtuelles sont réalisées avec l'outil ZOOM. Lors de la première séance, un tour de table des stagiaires a lieu pour permettre au formateur(rice) de collecter les profils et les besoins des stagiaires, afin d'adapter la séance à ces derniers. Les formateurs(rices) partagent leur support de formation (diaporama, ressources etc..). Des outils d'échanges directes ("discussion" dans ZOOM) sont mobilisables par les stagiaires, les formateurs(rices) et les animateurs(rices) tout au long de la séance. Les formateurs(rices) pourront utiliser la fonction "tableau blanc" si besoin pour illustrer des notions, réaliser des schémas ou corriger des exercices. Des temps d'échanges en direct (questions / réponses) sont réalisées en fin de séance, avant l'évaluation des acquis individuel de chaque stagiaire.

Présentiel :

En début de séance, un tour de table des stagiaires a lieu pour permettre au formateur(rice) de collecter les profils et les besoins des stagiaires, afin d'adapter la séance à ces derniers. Le formateur(rice) met à disposition un livret pédagogique aux stagiaires et y fait référence tout au long de la formation. Le formateur(rice) pourra présenter son support pédagogique (diaporama, ressources et documents annexes), utiliser le paperboard pour réaliser des schémas, réexpliquer des mécanismes, des notions, corriger des exercices etc. Les séances de formation peuvent comporter des activités pédagogiques à réaliser par les stagiaires : des fiches consignes et ressources sont mises à disposition. Lors des séances sur le terrain (parcelles agricoles), des travaux pratiques peuvent être demandés aux stagiaires : le formateur(rice) met à disposition le matériel nécessaire (bêches, sécateurs etc.) et accompagne le groupe et s'assure de la réalisation des activités demandées.

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 :

À tout moment, le stagiaire peut solliciter l'animateur en charge de la formation chez Ver de terre Production. Ce dernier est en mesure d'accompagner l'apprenant dans son parcours de formation et peut solliciter l'équipe pédagogique (formateurs et formatrices) pour répondre à ses questions.

Sur la plateforme de formation en ligne, 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.

Pas de pré-requis.

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.

