

Fabriquer du cidre

<u>Objectifs de la formation</u> • Savoir préparer les pommes et utiliser le matériel pour faire du jus • Comprendre et suivre la fermentation et les différentes étapes • Appréhender les risques (de la reconnaissance des maladies à chaîne de transformation) via des procédures d'hygiène et de sécurité <u>Programme</u> • Techniques de ramassage, matériel adéquat • La transformation en jus et la fermentation • Gérer la "prise de mousse" • Comprendre et Maîtriser les paramètres de pH • Sous-tirage & Filtration • Mesures de densité • Hygiène & Législation <u>Pour qui?</u> <u>Pré-requis de cette formation :</u> Pour les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation. En effet la plupart de nos formations, pour leur partie pratique, se déroulent en extérieur sur des terrains non goudronnés. <u>A prévoir:</u> Nos formations sont en partie en extérieur ou en laboratoire. Pensez à vous équiper en fonction du temps et des travaux à réaliser : veste chaude, chaussures adaptées, tenue étanche pour les transformations. Pour certaines formations, vous pouvez amener votre matériel (sécheur, petite scie,...). Les repas sont généralement pris en commun sur le lieu de la formation. Ils ne sont pas compris dans le coût de la formation, pensez à apporter votre repas.	<u>Durée de la formation :</u> 21.00 heures <u>Lieu de la formation :</u> <u>Moyens humains et pédagogiques</u> • Les formateur-trices : Jonathan Deslandes - producteur cidrier ariégeois "La cidrerie de Gayouth", formateur <i>L'équipe de formateur.rice.s de Renova est composée de profils variés, qui puisent leurs savoirs dans leur activité principale de paysan.ne, pépiniériste, transformateur.rice, et nourrissent ainsi la diversité d'approches de nos formations. Le Réseau Semences Paysannes accompagne nos intervenant.e.s via une amélioration continue des techniques d'animation.</i> • Les espaces pédagogiques <i>Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09)</i> <u>Evaluation des acquis</u> Les stagiaires sont évalués tout au long de la journée par le formateur qui s'assure que chaque stagiaire réalise les opérations étudiées et les gestes techniques associés. Il valide par le questionnement, l'observation, ainsi qu'une auto évaluation des compétences acquises est réalisée en fin de formation. Une attestation individuelle de formation est délivrée sur demande. <u>Coûts et conditions de prise en charge</u> Tarif Particulier (total) : 240.00 euros (60 euros/jour de formation OU 80 euros en cas de formation sur la Transformation Végétale.) Tarif VIVEA (total) : 756.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. <i>Tarif horaire de 26 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur. Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.</i> Pro / OPCO (total) : 735.00 euros. <i>Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.</i> - <u>Vous devez avoir régularisé votre adhésion à la Fédération Renova d'un montant de 25€/an (comptage du 1er novembre au 31/10 de l'année suivante).</u> <u>Modalités d'inscription</u> Pour vous pré-inscrire à nos formations : https://federationrenova.fr/formations Un questionnaire de positionnement à l'entrée à la formation vous sera adressé pour valider votre inscription.
---	---



Fédération Renova

route de Montbrun Bocage
09350 Daumazan sur Arize

Email : asso@federationrenova.fr

Tel : +33561678607



Fédération Rénova

route de Montbrun Bocage
09350 Daumazan sur Arize
Email : asso@federationrenova.fr
Tel : +33561678607