



Fabriquer du cidre

Objectifs de la formation

- 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

Programme

- Généralités sur le cidre, présentation / pomologie
- Gestion des fruits et du verger / ramassage et stockage
- Gestion et préparation du pressurage
- Flore de la fermentation - début de Fermentation Anaérobie et population levurienne
- Traitements posts-fermentaires, conditionnement
- Etiquetage, pratique et point réglementation (déclaration douanes)
- Visite de la cidrerie, présentation du matériel
- Echanges et dégustation / point sur la dégustation des cidres et dégustations de différents cidres
- Mesures de suivi de fermentations : prise de densité, températures et pH.
- Suivi de la courbe de fermentation. Présentation des laboratoires et prestations d'analyses.
- Suivi stockage des différents lots et traçabilité matière.

Pour qui?

- Agriculteur.rice.s et porteurs de projets, Salarié.e.s agricole, Particuliers

Pré-requis de cette formation :

- *Aucun prérequis, niveau débutant accepté*

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.

A prévoir: 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.

Durée de la formation : 21.00 heures

Lieu de la formation : Fédération Renova route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize

Moyens humains et pédagogiques

- Les formateur-trices :

Jonathan Deslandes - producteur cidrier ariégeois "La cidrerie Gayouth", formateur

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.

- Les espaces pédagogiques

Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09))

Evaluation des acquis

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 questionnaire, 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.

Coûts et conditions de prise en charge

Tarif Particulier (total) : 270.00 euros (tarification solidaire : 90€/jour ou 110€/ jour selon vos moyens financiers).

Tarif VIVEA (total) : 525.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. *Tarif horaire de 25 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur. Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.*

Pro / OPCO (total) : 735.00 euros.

Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.

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).

Modalités d'inscription

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