

# Fabriquer du cidre [F14106]

Découvrez les règles essentielles pour obtenir un cidre de qualité dans le cadre d'une petite production artisanale

## Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être  
Végétaux



## Objectifs

Appréhender les différentes étapes pour élaborer du cidre

## Contenu

Présentation de la filière cidricole et notions autour du cidre

Découverte des différentes étapes d'élaboration du cidre : choix des fruits, brassage, défécation, fermentation alcoolique, transformation malolactique, clarification, prise de mousse, évolution du cidre en bouteille, contrôles et analyses

Appréhension des aspects économiques et réglementaires spécifiques, mais aussi des aspects pratiques (dégustation, analyses, élaboration)

## Modalités pédagogiques

Formation présentielle :

21 heures en centre de formation du 12 au 14  
Novembre 2024

## Compléments d'informations

Mises en situation pratique au hall cidricole du centre de formation

Nombre de places limité

## Informations pratiques

Durée : 21 heures

Tarif : 336 € TTC

Financement : Autres

Localisation : Normandie

Lieu : Saint-Pierre-en-Auge (14)

Cette fiche de formation est une offre du collectif  
*Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.  
[www.devenir-paysan.fr](http://www.devenir-paysan.fr)

