VALORISER SES POMMES AVEC L'ÉLABORATION DE CIDRE ARTISANAL (1 jour)

OBJECTIFS

Avoir les bases pour la production de cidre à la ferme.

PROGRAMME

Lundi 5 novembre

Connaître les principales étapes du processus de fabrication du cidre, le matériel utilisé et la réglementation autour du cidre fermier.

- Connaître les différentes opérations de fabrication du cidre : Broyage, pressage, mise en barrique, démarrage de la fermentation, suivi et arrêt de la fermentation, mise en bouteille et en cave ;
- Comprendre les principes de la fermentation et ses étapes ;
- La mise en bouteille : Quand ? Comment ? Pourquoi ?
- Les défauts, les maladies.

Lundi 5 novembre 2018

à Idrac-Respaillès (Gers - 32)

Intervenant : José CLIVILLE, producteur et formateur pour l'association RENOVA.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques et mise en pratique en atelier.

BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Valoriser ses pommes avec l'élaboration de cidre artisanal.
DATES : Lundi 5 novembre 2018.

NOM : .....

PRENOM : .....

ENTREPRISE : .....

ADRESSE : .....

.....

CODE POSTAL : ..... **COMMUNE :** .....

TELEPHONE : .....

EMAIL : .....

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) : .....

PRÉSICIONS SUR VOTRE STATUT : .....

- ☐ Chef d'exploitation
- ☐ Cotisant(e) solidaire
- ☐ Salarié(e)
- ☐ Porteur de projet
- ☐ Autre, précisez .....

☐ J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

☐ En m'inscrivant à cette formation j'accepte les conditions générales de services de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site dans l'onglet "Formations".

Fait à ..... Le .....
Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....

.....

Inscription :
Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 20 euros avant le 22 octobre** à l'adresse suivante :

ADEAR du GERS

ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers
1 rue Dupont de l'Eure
32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 ou à contact@adear32.fr.

FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

VALORISER SES POMMES AVEC L'ÉLABORATION DE CIDRE ARTISANAL

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 7 heures.

Public : Agriculteurs et porteurs de projet.

Pré-requis : Aucun.

Lieu et horaires : 5 novembre chez Marie Ruiz Bascaran Lieu dit Saubolle 32300 IDRAC-RESPAILLES. De 9h30 à 17h30.

Repas de midi : Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

Coût et prises en charge

Coût de la formation : nous consulter. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

Salariés : Le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA. Dans ce cas, nous consulter.

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département. Merci de joindre l'original de cette attestation à votre bulletin d'inscription.

Crédit d'impôt : Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.

vivea Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant