

Production végétale :

Le cidre fermier : mieux en parler pour mieux le vendre

FORMATION



OBJECTIFS :

Etre capable de réaliser une dégustation professionnelle et de proposer des pistes d'amélioration



CONTENU :

Matin

Tour de table. Réussites et difficultés rencontrées sur la production 2020

Rappels des fondamentaux de la dégustation

- conditions de dégustation
- Méthode et rappels autour des sens

Les grandes familles/typicité de cidre:

- Exercice de dégustation en atelier :
- Focus cidres industriels/ cidre fermier

Après midi

Travaux pratiques en atelier – exercices de dégustation commentée avec correction collective

- focus sur les cidres "type" (Breton, Normand, entre autres)
- focus sur les produits des stagiaires (jus cidres poiré et "pommeau") : caractérisation + réflexion collective sur les points forts / points faibles et les corrections possibles

Il est conseillé mais pas obligatoire d'avoir suivi la formation « Produire un cidre fermier de qualité : les clés de la réussite »



30 novembre 2020
9h-17h



*Lycée Agricole de Douai
Wagnonville*

- Agriculteurs et porteurs de projets éligibles au VIVEA : 35 €
- Autres stagiaires :50€



Les adhérents au CIVAM
bénéficient d'une remise de 40 €

Une attestation de suivi de formation est remise à tous les stagiaires après la formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé oral, rappels, travaux pratiques , échanges questions / réponses,



INTERVENANT :

Jean-Paul SIMON Conseiller œnologue Chambre d'Agriculture de Normandie

Evaluation des connaissances / compétences acquises : Quiz oral en fin de formation + correction collective

Public cible Formation à destination des arboriculteurs ou porteurs de projet,

