

Formation TRèFLe

19 avril 2024

Formation Produire du cidre

Formateur

TRèFLe – dispensé par le pôle technologique de conservation alimentaire de DiversiFerm – François Michels

Prérequis de la formation

Des bonnes notions des règles sanitaires (BPH, HACCP,...) sont un prérequis important pour la participation à cette formation.

Contenu de la formation

Théorie

Verger & Pomologie
Pressage des jus
Procédés de transformation du jus en cidre
Maladies des cidres

Pratique

Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : Gratuit (car donné dans le cadre d'un projet, TRèFLe, « Relocalisation de l'alimentation en Wallonie »)

Lieu : Avenue de la faculté, 11
5030 Gembloux

Horaires : Vendredi 19 avril 2024

9h – 17h00

Contact : francois.michels@uliege.be
081/62.24.08

Cidre du labo

Equipements minimums à avoir pour se lancer

Mesures de la densité et du pH

Exercices de mise en situation

Durée

Une journée (9 à 17h)

Public cible

Agriculteurs/Producteurs/artisans de l'agroalimentaire (Maximum 12 participants)

Acquis en fin de formation

- o Connaissances en procédés de transformation de transformation en cidres
- o Connaissances en conservation des cidres
- o Equipements

Support de formation

Présentation power-point



TRèFLe Formation « Produire du Cidre » (19/04/24 - 9 à 17h) **DiversiFERM**

- Théorie:**
 - Verger & Pomologie
 - Brassage
 - Dégazation
 - Fermentation
 - Filtration
 - Prise de mousse
 - Maladies des cidres
- Pratique:**
 - Cidre du labo
 - Equipements minimums à avoir pour se lancer
 - Mesures de la densité & du pH
 - Exercices de mise en situation
- Acquis connaissances en:**
 - Procédés de transformation en cidres
 - Conservation des cidres
 - Equipements

FOOD WALLONIA Wallonie Relance Wallonie Financé par l'Union européenne NextGenerationEU