



# Produits cidricoles



Pomme/Poire - 1<sup>ère</sup> édition : 06/09



Élevage



Conseil aux entreprises :  
Stratégie



Conseil aux entreprises :  
Technico-économique



Gestion administrative  
et de l'information



Aménagement  
du territoire  
et développement local



Animations :  
rejoignez les groupes



Formation



Agro-environnement



Bâtiment



Gestion du bois  
et de la haie

## et Cultures - Fourrages

### Conseil œnologique en transformation cidricole

Apporter aux transformateurs cidricoles des conseils dans l'élaboration de leurs cidres et poirés de consommation par des œnologues et ingénieurs spécialisés en œnologie.



#### Les atouts clés

- Disposer de conseils individualisés et adaptés à chaque cuvée pour améliorer la qualité des produits commercialisés.
- Être accompagné dans le choix des itinéraires de transformation et les assemblages pour obtenir des produits typés selon ses objectifs (typicité AOC, saveurs, ...).



#### Ce que nous vous proposons

- Des conseils œnologiques depuis le brassage jusqu'aux conditions de conservation des cidres et poirés en bouteille.
- Des analyses physico-chimiques et dégustations commentées.
- Des visites techniques par des œnologues et ingénieurs en œnologie à la cave du producteur.
- Certaines prestations de conseil technique sur le Pommeau et le Calvados.
- Un cahier de cave pour enregistrer les opérations sur les cuvées de cidre et poiré de consommation.
- Un système de facturation à la carte : après un forfait d'accès le producteur ne paye que ce qu'il commande.



#### Résultats

- Des conseils personnalisés, adaptés à chaque cuvée et aux matériels existants pour optimiser les itinéraires technologiques.
- Des conseils dans les assemblages et les traitements œnologiques.
- Obtention de cidres et poirés de consommation plus typés en fonction de vos objectifs (typicité AOC, équilibre des saveurs, ...).
- Améliorer la qualité et la conservation des cidres et poiré.

#### Public

- Producteurs fermiers et artisans disposant d'un atelier de transformation cidricole ou débutant une production.

#### Les +

- Conseils personnalisés pour chaque cuvée.
- Possibilité de recevoir des conseils à distance sur envoi d'échantillons.

#### A savoir

- Conseil en œnologie apporté par des ingénieurs et œnologues de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie.

Service proposé par  
la **Chambre Régionale  
d'Agriculture de Normandie**  
cidricole@normandie.chambagri.fr  
www.manche.chambagri.fr

