

Cidriculteur

RNCP39119 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	210, 211, 221
Formacode(s)	21512, 21501, 21037, 21052
Code(s) ROME	A1413, A1405
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/05/2024
Date d'échéance	31/05/2027

Certificateur(s)

LYCEE GEN TECHNO AGRICOLE LE ROBILLARD (LEGTA) · SIRET : 19141112300018

LYCEE GEN TECHNO AGRICOLE LE ROBILLARD (LEGTA) - CTRE FORM PROF PROMO AGRICOLE CFPPA · SIRET : 19141112300059

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LYCEE GEN TECHNO AGRICOLE LE ROBILLARD (LEGTA)	19141112300018	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La filière cidricole, qui pourrait être caractérisée de filière de niche, s'avère en réalité une filière créatrice d'emplois et de valeur ajoutée. Confrontée au contexte très concurrentiel du secteur des boissons, elle se renouvelle en effet en permanence. Elle innove pour s'adapter et répondre aux attentes des consommateurs, notamment en lien avec la qualité des produits, la naturalité, l'environnement et la sécurité alimentaire.

Le besoin de professionnalisation au sein de la filière est essentiel, à l'heure où la prise ne compte des changements climatiques, la compétitivité et le renouvellement des générations s'imposent chaque jour un peu plus.

Les cidriculteurs doivent proposer des produits de qualité, répondre aux besoins des marchés national et international, tout en étant garants du maintien d'un savoir-faire spécifique qui exige une réelle expertise technique.

Il est attendu du cidriculteur qu'il soit en mesure de choisir un système de production cohérent avec sa stratégie commerciale en lien les attentes sociétales, qu'il maîtrise parfaitement les techniques de productions des fruits, mais aussi les différentes opérations de transformation et d'assurer la commercialisation de ces produits dans le respect de la réglementation.

Pour maintenir ce savoir-faire unique au monde, il est indispensable de certifier à la fois les porteurs de projets qui souhaitent créer ou reprendre des cidreries et les cidriculteurs déjà installés (dirigeants ou salariés) qui cherchent à actualiser et/ou à développer leurs compétences.

ACTIVITÉS VISÉES

- Création et/ou renouvellement du verger
- Suivi et entretien du verger
- Récolte des fruits (pommes et/ou poires)

- Pressage des fruits
- Transformation des moûts
- Embouteillage et stockage
- Définition de la stratégie globale de l'entreprise cidricole
- Définition de la stratégie marketing et commerciale
- Gestion des ressources humaines
- Gestion administrative et financière
- Distillation
- Élaboration et élevage des spiritueux cidricoles

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Raisonner l'implantation du verger selon le mode de conduite retenu, en déterminant les caractéristiques agroenvironnementales de chaque parcelle, en prenant en compte la réglementation et/ou le cahier des charges relatif aux signes de qualité envisagés, en sélectionnant les porte-greffes et les variétés de pommes et/ou de poires, en favorisant la biodiversité et en intégrant les enjeux climatiques et la gestion de l'eau au verger, en vue d'atteindre les objectifs de production.
- Planter un verger, après avoir préalablement préparé les scions, les sols et le jalonnement des parcelles, en veillant à la protection des jeunes arbres, en mettant en place des tuteurs ou un palissage le cas échéant, en creusant la terre et en positionnant les arbres dans les trous réalisés, le tout manuellement ou mécaniquement, en arrosant les jeunes plants et en installant un couvert végétal le cas échéant, pour obtenir un verger durable et pérenne.
- Réaliser le suivi du verger en s'appuyant le cas échéant sur un système de veille sanitaire individuel ou collectif, en observant régulièrement le développement et l'état sanitaire des arbres, en contrôlant la fertilité du sol, en prenant en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l'entreprise, en enregistrant les données dans le cahier de culture, de manière à décider des interventions culturales à mettre en œuvre.
- Mettre en œuvre les itinéraires techniques adaptés, éventuellement en appliquant les traitements phytosanitaires ou méthodes alternatives et complémentaires dans le respect de l'environnement et de la réglementation, en utilisant les équipements et matériels adaptés et dans le respect des règles de sécurité et en assurant l'entretien de premier niveau sur ces équipements et matériels, en vue de favoriser le développement et la croissance de l'arbre.
- Organiser la récolte, en prenant en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l'entreprise, en définissant le moment le plus opportun en fonction de la maturité des fruits et de leur état sanitaire, en choisissant la technique de ramassage adaptée aux objectifs de transformation et/ou de commercialisation, en organisant le matériel, les équipements et les moyens humains nécessaires en amont, dans le but de ramasser des fruits de qualité optimale.
- Réaliser la récolte, en ramassant les fruits manuellement ou mécaniquement, en réglant la ramasseuse le cas échéant, en réalisant le stockage intermédiaire, en triant et stockant les pommes et/ou poires par lots, en organisant le transport selon la réglementation et dans le respect des règles de sécurité et d'ergonomie, en vue de disposer d'une matière première saine, loyale et marchande pour sa propre production ou pour la commercialisation.
- Extraire le moût, en réceptionnant les fruits, en réalisant éventuellement les assemblages adaptés aux produits finis, en triant et en lavant les fruits, en les râpant et en effectuant le cuvage le cas échéant, en pressant la pulpe, en adaptant le cycle du presseur si possible, en procédant au transfert du liquide obtenu vers les cuves, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales, afin d'obtenir un moût de qualité.
- Contrôler le moût obtenu, en réalisant et en interprétant toutes les analyses nécessaires, afin de déterminer les orientations et les opérations à réaliser jusqu'à la clarification pré-fermentaire.
- Réaliser les travaux de cave, en choisissant les techniques adéquates, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en utilisant les équipements et matériels adaptés et en réalisant leur entretien courant, en interprétant les contrôles analytiques et organoleptiques avec l'aide possible d'un technicien, en corrigeant les défauts éventuellement détectés, en renseignant le cahier de cave, en vue de concevoir des produits intermédiaires.
- Assembler les produits intermédiaires, en les ayant préalablement dégustés et analysés, en tenant compte des objectifs fixés ou des innovations recherchées, des éventuels cahiers des charges et de la réglementation, en transférant les liquides d'une cuve à l'autre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en vue d'obtenir des produits prêts pour l'embouteillage.
- Mettre en œuvre le chantier d'embouteillage en fonction du produit fini, en recourant ou non à un prestataire, en déterminant en amont les matières sèches et les traitements de finition, en utilisant une ligne d'embouteillage

adaptée, en assurant l'entretien et la maintenance des équipements et matériels, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, pour atteindre les objectifs qualitatifs souhaités.

- Préparer les produits finis, en les stockant de manière adaptée, en contrôlant leur évolution, en les étiquetant conformément à la réglementation en vigueur, en les préparant pour les expéditions, en vue de leur commercialisation.
- Construire la stratégie de l'entreprise, en prenant en compte les principaux acteurs, partenaires et signes qualité de la filière, en définissant le modèle de production, les coûts de production et la composition de l'offre, en analysant la concurrence et en identifiant les circuits de distribution, en établissant la tarification et sa différenciation éventuelle, en estimant les besoins en investissement, en évaluant l'impact environnemental du fonctionnement de l'entreprise, afin de concevoir une entreprise performante et durable.
- Satisfaire les obligations administratives, fiscales et professionnelles, en ayant défini au préalable le statut juridique, social et fiscal le plus adapté à l'activité envisagée, en s'appuyant éventuellement sur des structures de conseil, afin de créer l'entreprise.
- Définir une stratégie commerciale et marketing selon les circuits de distribution retenus, en assurant une veille permanente sur les évolutions du marché, en concevant de nouveaux produits, en choisissant un packaging adapté à l'image de l'entreprise, afin de créer une gamme cidricole cohérente.
- Commercialiser les produits, en valorisant l'image de l'entreprise à l'aide de différents outils de communication, en menant des actions de prospection et/ou de fidélisation des clients en cohérence avec le développement de l'activité, en organisant les commandes, livraisons, expéditions à l'étranger, en mettant en place le cas échéant un point de vente permettant d'accueillir du public y compris en situation de handicap, dans le but de développer son portefeuille clients et son chiffre d'affaires.
- Planifier les activités de l'entreprise, en identifiant les besoins en compétences, en établissant un calendrier de travail et en organisant les différents chantiers, en contractualisant le cas échéant avec des sous-traitants, en évaluant les risques professionnels, en prenant les mesures de préventions nécessaires liées à l'utilisation des locaux, des équipements et des matériels, de manière à maintenir l'efficacité, les conditions et la qualité de vie au travail.
- Gérer le personnel, en recrutant en amont selon les besoins, en assurant le suivi des formalités administratives, en transmettant les différentes consignes de travail, en formant et sensibilisant les collaborateurs y compris à la prévention des risques professionnels, pour disposer des compétences nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Réaliser les tâches administratives et financières en lien avec les achats et/ou les ventes, en anticipant les approvisionnements, en contractualisant avec les fournisseurs et les clients, en établissant les factures clients et les documents d'accompagnement liés aux douanes, en réalisant le suivi des encaissements, en renseignant les tableaux de bords, en assurant la veille sur les évolutions réglementaires, afin de sécuriser la gestion de l'entreprise.
- Gérer les stocks, en réalisant les différents inventaires réglementaires et en s'acquittant des obligations fiscales, professionnelles et douanières, en utilisant des logiciels professionnels le cas échéant, en assurant une veille réglementaire permanente, de manière à disposer de l'ensemble des éléments devant apparaître dans le bilan annuel.
- Préparer un cidre à distiller, en sélectionnant les moûts en amont, en adaptant la durée de fermentation, en définissant le moment de distillation, en réalisant les contrôles analytiques et organoleptiques, en respectant les éventuels cahiers de charges, afin d'obtenir les caractéristiques spécifiques nécessaires en amont de la distillation.
- Conduire la distillation, en choisissant le mode de distillation adapté, en régulant la distillation en fonction du cidre à distiller, en préparant et en vérifiant l'alambic, en réalisant la chauffe, en surveillant les courbes de températures, en refroidissant le cas échéant, en stockant l'eau de vie recueillie, en contrôlant les volumes obtenus ainsi que le titre alcoométrique volumique, en respectant les règles de sécurité, pour obtenir une eau de vie aux qualités organoleptiques recherchées.
- Élever les eaux de vie, en déterminant un protocole de vieillissement, en choisissant les contenants au niveau qualitatif et quantitatif, en mettant en fûts, en réalisant le mutage le cas échéant, en réalisant des dégustations et des mesures de volumes périodiques, en réalisant les réductions, en réalisant les différents inventaires, en contrôlant l'ambiance du chai, en respectant les éventuels cahiers des charges et la réglementation, pour satisfaire les objectifs commerciaux.
- Effectuer les traitements de finition, en réalisant les assemblages, la réduction finale éventuelle, la filtration à basse température si nécessaire, les ajouts éventuels, permettant de corriger la couleur et la rondeur, la stabilisation du produit, en réalisant les contrôles, en respectant la réglementation en vigueur, pour assurer la commercialisation des eaux de vie.

Blocs de compétences

RNCP39119BC01 — Conduire le verger cidricole

LISTE DE COMPÉTENCES

Raisonnement l'implantation du verger selon le mode de conduite retenu, en déterminant les caractéristiques agroenvironnementales de chaque parcelle, en prenant en compte la réglementation et/ou le cahier des charges relatif aux signes de qualité envisagés, en sélectionnant les porte-greffes et les variétés de pommes et/ou de poires, en favorisant la biodiversité et en intégrant les enjeux climatiques et la gestion de l'eau au verger, en vue d'atteindre les objectifs de production.

Planter un verger, après avoir préalablement préparé les scions, les sols et le jalonement des parcelles, en veillant à la protection des jeunes arbres, en mettant en place des tuteurs ou un palissage le cas échéant, en creusant la terre et en positionnant les arbres dans les trous réalisés, le tout manuellement ou mécaniquement, en arrosant les jeunes plants et en installant un couvert végétal le cas échéant, pour obtenir un verger durable et pérenne.

Réaliser le suivi du verger en s'appuyant le cas échéant sur un système de veille sanitaire individuel ou collectif, en observant régulièrement le développement et l'état sanitaire des arbres, en contrôlant la fertilité du sol, en prenant en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l'entreprise, en enregistrant les données dans le cahier de culture, de manière à décider des interventions culturales à mettre en œuvre.

Mettre en œuvre les itinéraires techniques adaptés, éventuellement en appliquant les traitements phytosanitaires ou méthodes alternatives et complémentaires dans le respect de l'environnement et de la réglementation, en utilisant les équipements et matériels adaptés et dans le respect des règles de sécurité et en assurant l'entretien de premier niveau sur ces équipements et matériels, en vue de favoriser le développement et la croissance de l'arbre.

Organiser la récolte, en prenant en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l'entreprise, en définissant le moment le plus opportun en fonction de la maturité des fruits et de leur état sanitaire, en choisissant la technique de ramassage adaptée aux objectifs de transformation et/ou de commercialisation, en organisant le matériel, les équipements et les moyens humains nécessaires en amont, dans le but de ramasser des fruits de qualité optimale.

Réaliser la récolte, en ramassant les fruits manuellement ou mécaniquement, en réglant la ramasseuse le cas échéant, en réalisant le stockage intermédiaire, en triant et stockant les pommes et/ou poires par lots, en organisant le transport selon la réglementation et dans le respect des règles de sécurité et d'ergonomie, en vue de disposer d'une matière première saine, loyale et marchande pour sa propre production ou pour la commercialisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Réalisation d'un support écrit et évaluation orale : Le candidat rédige un support écrit, dans lequel il propose l'analyse détaillée d'un verger existant en production et du chantier de récolte réalisé sur ce verger. À la suite, le candidat propose un changement d'orientation fictif ou réel et les solutions techniques qu'il compte mettre en œuvre. Pour chaque solution, il précise les moyens utilisés. Le candidat présente et argumente son support écrit devant le jury d'évaluation.

Mise en situation réelle d'observation d'un verger dans sa globalité et entretien oral sur l'implantation d'un nouveau sujet : En situation pratique dans un verger de référence, le candidat doit élaborer un diagnostic de l'état du verger à un instant T, (observation qualitative et quantitative). Le candidat dispose d'un temps d'observation, puis fait une restitution synthétique au jury d'évaluation. Ensuite, à partir d'un sujet choisi par le jury d'évaluation, le candidat doit commenter le port de l'arbre, la vigueur des pousses de l'année, ainsi que les éventuels défauts à corriger. Le candidat doit également expliciter les différentes étapes de la plantation d'un arbre. Enfin le candidat propose et argumente une intervention culturale à mettre en œuvre à la suite de son diagnostic.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Pour accéder à la formation, le candidat doit justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Prérequis pour valider ce bloc : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 105 heures en lien avec la conduite d'un verger cidricole.

RNCP39119BC02 — Élaborer les produits cidricoles

LISTE DE COMPÉTENCES

Extraire le moût, en réceptionnant les fruits, en réalisant éventuellement les assemblages adaptés aux produits finis, en triant et en lavant les fruits, en les râpant et en effectuant le cuvage le cas échéant, en pressant la pulpe, en adaptant le cycle du pressoir si possible, en procédant au transfert du liquide obtenu vers les cuves, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales, afin d'obtenir un moût de qualité.

Contrôler le moût obtenu, en réalisant et en interprétant toutes les analyses nécessaires, afin de déterminer les orientations et les opérations à réaliser jusqu'à la clarification pré-fermentaire.

Réaliser les travaux de cave, en choisissant les techniques adéquates, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en utilisant les équipements et matériels adaptés et en réalisant leur entretien courant, en interprétant les contrôles analytiques et organoleptiques avec l'aide possible d'un technicien, en corrigeant les défauts éventuellement détectés, en renseignant le cahier de cave, en vue de concevoir des produits intermédiaires.

Assembler les produits intermédiaires, en les ayant préalablement dégustés et analysés, en tenant compte des objectifs fixés ou des innovations recherchées, des éventuels cahiers des charges et de la réglementation, en transférant les liquides d'une cuve à l'autre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en vue d'obtenir des produits prêts pour l'embouteillage.

Mettre en œuvre le chantier d'embouteillage en fonction du produit fini, en recourant ou non à un prestataire, en déterminant en amont les matières sèches et les traitements de finition, en utilisant une ligne d'embouteillage adaptée, en assurant l'entretien et la maintenance des équipements et matériels, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, pour atteindre les objectifs qualitatifs souhaités.

Préparer les produits finis, en les stockant de manière adaptée, en contrôlant leur évolution, en les étiquetant conformément à la réglementation en vigueur, en les préparant pour les expéditions, en vue de leur commercialisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Réalisation de fiches de tâches et évaluation orale : A la suite de périodes réalisées en milieu professionnel, le candidat doit établir 4 fiches synthétiques permettant de présenter les pratiques fondamentales de l'élaboration des produits cidricoles. Il présente ces 4 fiches lors d'un entretien oral avec le jury d'évaluation. Ces quatre fiches concernent les pratiques suivantes : le brassage des fruits, la clarification pré-fermentaire, la clarification en cours de fermentation, la mise en œuvre des traitements de finition à l'embouteillage et le stockage des produits après embouteillage.

Épreuve pratique de dégustation : Le candidat effectue une dégustation commentée (organoleptique) d'un moût, puis d'un cidre, et à l'aide de résultats d'analyses complémentaires, il doit argumenter ses choix de mode de clarification pré fermentaire et ses choix d'assemblage avant embouteillage en tenant compte des objectifs recherchés et préalablement communiqués par le jury d'évaluation.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Pour accéder à la formation, le candidat doit justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Prérequis pour valider ce bloc : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 105 heures en lien avec l'élaboration de produits cidricoles.

RNCP39119BC03 — Piloter l'entreprise cidricole

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire la stratégie de l'entreprise, en prenant en compte les principaux acteurs, partenaires et signes qualité de la filière, en définissant le modèle de production, les coûts de production et la composition de l'offre, en analysant la concurrence et en identifiant les circuits de distribution, en établissant la tarification et sa différenciation éventuelle, en estimant les besoins en investissement, en évaluant l'impact environnemental du fonctionnement de l'entreprise, afin de concevoir une entreprise performante et durable.

Satisfaire les obligations administratives, fiscales et professionnelles, en ayant défini au préalable le statut juridique, social et fiscal le plus adapté à l'activité envisagée, en s'appuyant éventuellement sur des structures de conseil, afin de créer l'entreprise.

Définir une stratégie commerciale et marketing selon les circuits de distribution retenus, en assurant une veille permanente sur les évolutions du marché, en concevant de nouveaux produits, en choisissant un packaging adapté à l'image de l'entreprise, afin de créer une gamme cidricole cohérente.

Commercialiser les produits, en valorisant l'image de l'entreprise à l'aide de différents outils de communication, en menant des actions de prospection et/ou de fidélisation des clients en cohérence avec le développement de l'activité, en organisant les commandes, livraisons, expéditions à l'étranger, en mettant en place le cas échéant un point de vente permettant d'accueillir du public y compris en situation de handicap, dans le but de développer son portefeuille clients et son chiffre d'affaires.

Planifier les activités de l'entreprise, en identifiant les besoins en compétences, en établissant un calendrier de travail et en organisant les différents chantiers, en contractualisant le cas échéant avec des sous-traitants, en évaluant les risques professionnels, en prenant les mesures de préventions nécessaires liées à l'utilisation des locaux, des équipements et des matériels, de manière à maintenir l'efficacité, les conditions et la qualité de vie au travail.

Gérer le personnel, en recrutant en amont selon les besoins, en assurant le suivi des formalités administratives, en transmettant les différentes consignes de travail, en formant et sensibilisant les collaborateurs y compris à la prévention des risques professionnels, pour disposer des compétences nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise.

Réaliser les tâches administratives et financières en lien avec les achats et/ou les ventes, en anticipant les approvisionnements, en contractualisant avec les fournisseurs et les clients, en établissant les factures clients et les documents d'accompagnement liés aux douanes, en réalisant le suivi des encaissements, en renseignant les tableaux de bords, en assurant la veille sur les évolutions réglementaires, afin de sécuriser la gestion de l'entreprise.

Gérer les stocks, en réalisant les différents inventaires réglementaires et en s'acquittant des obligations fiscales, professionnelles et douanières, en utilisant des logiciels professionnels le cas échéant, en assurant une veille réglementaire permanente, de manière à disposer de l'ensemble des éléments devant apparaître dans le bilan annuel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier écrit avec soutenance orale : Le candidat doit rédiger un business plan s'il a pour projet de se lancer dans la création ou la reprise d'une entreprise. Dans le cadre d'un projet de salariat, le candidat analyse et commente le business plan de son entreprise d'accueil. Ce document doit comporter : une introduction synthétique, présentant les principaux éléments du projet, la description de l'entreprise, avec la forme juridique choisie, le management et l'organisation, les produits et les services fournis, l'étude de marché, les stratégies marketing et commerciale, les réglementations à respecter, les estimations financières. Le candidat présente son étude au jury de certification lors d'un oral.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Pour accéder à la formation, le candidat doit justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Prérequis pour valider ce bloc : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 105 heures dans une entreprise cidricole.

RNCP39119BC04 — Produire des spiritueux cidricoles

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer un cidre à distiller, en sélectionnant les moûts en amont, en adaptant la durée de fermentation, en définissant le moment de distillation, en réalisant les contrôles analytiques et organoleptiques, en respectant les éventuels cahiers de charges, afin d'obtenir les caractéristiques spécifiques nécessaires en amont de la distillation.

Conduire la distillation, en choisissant le mode de distillation adapté, en régulant la distillation en fonction du cidre à distiller, en préparant et en vérifiant l'alambic, en réalisant la chauffe, en surveillant les courbes de températures, en refroidissant le cas échéant, en stockant l'eau de vie recueillie, en contrôlant les volumes obtenus ainsi que le titre alcoométrique volumique, en respectant les règles de sécurité, pour obtenir une eau de vie aux qualités organoleptiques recherchées.

Élever les eaux de vie, en déterminant un protocole de vieillissement, en choisissant les contenants au niveau qualitatif et quantitatif, en mettant en fûts, en réalisant le mutage le cas échéant, en réalisant des dégustations et des mesures de volumes périodiques, en réalisant les réductions, en réalisant les différents inventaires, en contrôlant l'ambiance du chai, en respectant les éventuels cahiers des charges et la réglementation, pour satisfaire les objectifs commerciaux.

Effectuer les traitements de finition, en réalisant les assemblages, la réduction finale éventuelle, la filtration à basse température si nécessaire, les ajouts éventuels, permettant de corriger la couleur et la rondeur, la stabilisation du produit, en réalisant les contrôles, en respectant la réglementation en vigueur, pour assurer la commercialisation des

eaux de vie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Réalisation d'une fiche de tâche et évaluation orale : Après avoir suivi une distillation en milieu professionnel, le candidat doit établir une fiche synthétique et présenter lors d'un entretien oral avec le jury d'évaluation ce processus de distillation du début à la fin, ainsi que le protocole de vieillissement envisagé par l'entreprise.

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE

Pour accéder à la formation, le candidat doit justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Prérequis pour valider ce bloc : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 35 heures d'une expérience professionnelle dans une entreprise produisant des spiritueux.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les professionnels de la production cidricole sont organisés et exercent de différentes manières :

- Industries agroalimentaires : sociétés privées ou coopératives, elles produisent plus de 85% des quantités commercialisées en France ; elles mettent en œuvre des technologies telles que la carbonatation et la pasteurisation qui leur permettent de répondre toute l'année aux demandes de leurs acheteurs (GMS surtout).
- Entreprises en production « traditionnelle » : leur statut peut être privé ou coopératif ; elles sont généralement de plus petite taille et les techniques employées sont traditionnelles et permettent une prise de mousse naturelle du cidre en bouteille.
- Agriculteurs : exploitants individuels ou en société, ils produisent leurs fruits et les transforment selon des méthodes traditionnelles. Selon les choix du producteur et la localisation de son atelier, la commercialisation peut être faite en vente directe sur le lieu de production, par des grossistes, auprès de restaurateurs ou en grandes et moyennes surfaces.
- Artisans : leur activité est proche de celle des agriculteurs, mais ils n'en ont pas le statut. En général, ils renoncent au statut agricole pour pouvoir acheter des pommes, ou pour pouvoir faire du négoce (par exemple, achat de Calvados jeune dont on assure le vieillissement, l'assemblage, la mise en bouteille et la vente).

Le cidriculteur est amené à travailler :

- en extérieur pour assurer l'ensemble des travaux de conduite du verger, qui comprennent notamment des phases de travail manuel (taille par exemple) et/ou de conduite d'engins.
- en cave ou en atelier, dans une atmosphère froide et parfois en conditions humides pour réaliser les travaux liés à la fermentation et à l'élevage des produits.

Les activités peuvent également s'exercer en horaires décalés et demandent parfois une grande disponibilité, notamment pendant la période de récolte et de préparation des pommes.

Dans beaucoup d'organisations, le cidriculteur fait preuve de polyvalence afin d'effectuer ou d'encadrer la totalité des tâches allant de la conduite du verger à la commercialisation des produits transformés.

Le cidriculteur peut également accueillir du public et promouvoir ses produits.

Selon la taille de l'entreprise, l'organisation et l'orientation commerciale, le cidriculteur passe aussi une partie importante de son temps à la gestion des activités administrative et réglementaire. Il pilote son entreprise dans l'incertitude (évolution des marchés, réglementation spécifique...). Les activités sont conduites en relation avec différents services ou interlocuteurs de la filière cidricole (techniciens, acheteurs, fournisseurs...).

De nombreux cidriculteurs exercent leur activité pour leur propre compte en qualité d'entrepreneur autonome. Cette même autonomie est également demandée aux salariés qui réalisent ou font réaliser, les travaux liés à la conduite du verger, à la transformation et à l'élevage des produits cidricoles. Ils sont responsables de l'exécution des consignes données et de la conformité au(x) cahier(s) des charges.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Cidrier(ère)
- Cidriculteur(trice)
- Chef(fe) d'exploitation cidricole
- Responsable d'exploitation cidricole
- Responsable de production cidricole

- Responsable de site
- Maître / Maîtresse de chai
- Pomiculteur / Pomicultrice

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Les réglementations d'activité sont nombreuses, tant sur le plan arboricole que de la transformation, ou encore de la commercialisation. La liste ci-après n'est pas donnée à titre exhaustif, mais les principales réglementations liées y sont répertoriées.

Un décret spécifique encadre la production cidricole et est transversal aux 4 blocs identifiés dans les référentiels :
Décret n° 53-978

du 30 septembre 1953 relatif à l'orientation de la production cidricole et à la commercialisation des cidres, poirés et de certaines boissons similaires

De manière générale, dans le cadre de la préservation de l'environnement, l'usage des produits phytosanitaires est réglementé et les producteurs doivent avoir connaissance des réglementations liées et notamment satisfaire aux exigences du Certificat individuel de produits phytopharmaceutiques (Certiphyto) :

Arrêté du 29 août 2016 sur le certificat individuel pour l'utilisation des produits phytopharmaceutiques comme décideur en entreprise soumise à agrément et en entreprise non soumise à agrément

Arrêté du 29 août 2016 sur le certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur »

« Toute exploitation industrielle ou agricole susceptible de créer des risques pour les tiers - riverains et/ou de provoquer des pollutions ou nuisances vis-à-vis de l'environnement, est potentiellement une installation classée pour la protection de l'environnement (ICPE). »

L'élaboration de cidre est une activité relevant de la législation des ICPE, classée dans la rubrique 2220. Un décret précise les régimes auxquels sont soumis les installations en fonction de leur taille et de la capacité de transformation : Décret n° 2018-900 du 22 octobre 2018 modifiant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 001 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	126 744
Jugés difficiles à recruter	37 %
Emplois saisonniers	75 %

Familles professionnelles (FAP)

A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs
A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture
E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires
E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires
E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder à la formation, le candidat doit justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Prérequis pour valider le bloc - Conduire le verger cidricole : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 105 heures en lien avec la conduite d'un verger cidricole.

Prérequis pour valider le bloc - Elaborer des produits cidricoles : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 105 heures en lien avec l'élaboration de produits cidricoles.

Prérequis pour valider le bloc - Piloter l'entreprise cidricole : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 105 heures dans une entreprise cidricole.

Prérequis pour valider le bloc - Produire des spiritueux cidricoles : le candidat doit justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 35 heures dans une entreprise produisant des spiritueux.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Deux professionnels extérieurs à l'EPLEFPA-CFPPA LE ROBILLARD

Le Directeur de l'EPLEFPA ou le Directeur du CFPPA LE ROBILLARD

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 000 €
Selon la branche	6 000 € – 8 313 €
Prise en charge	Branches concernées
8 000 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 313 €	CPNE Travail Temporaire, CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
7 717 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	31/05/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/05/2027
Date de dernière délivrance possible	31/05/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	4	0	100 %	—
2019	4	0	75 %	100 %

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 260 € – 8 645 €
Durée	105 – 1085 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2026 à 06/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	16
Parcours menés à terme	12
Taux d'achèvement	75 %
Période	09/2024 – 05/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	29
Montant total engagé	69 713 €

Coût moyen par dossier	2 404 €
Durée moyenne	315 h
Période	07/2024 – 08/2026
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	14 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.