



## VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT

- > Sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)
- > Entrez le code marketing « **CIDRICOLE** »
- > Remplissez le formulaire
- > Et recevez votre badge d'entrée par e-mail



## OPTIMISEZ VOTRE DÉPLACEMENT

- Navettes directes Gare -> SIVAL
- Navettes directes Centre-Ville -> SIVAL
- Navettes St-Brieuc -> Rennes -> Angers SIVAL

Retrouvez plus d'informations sur notre site internet rubrique « Infos Pratiques ».

Et pensez à covoiturer! 



## NOUVEAU : APPLICATION SIVAL



### Téléchargez-la !

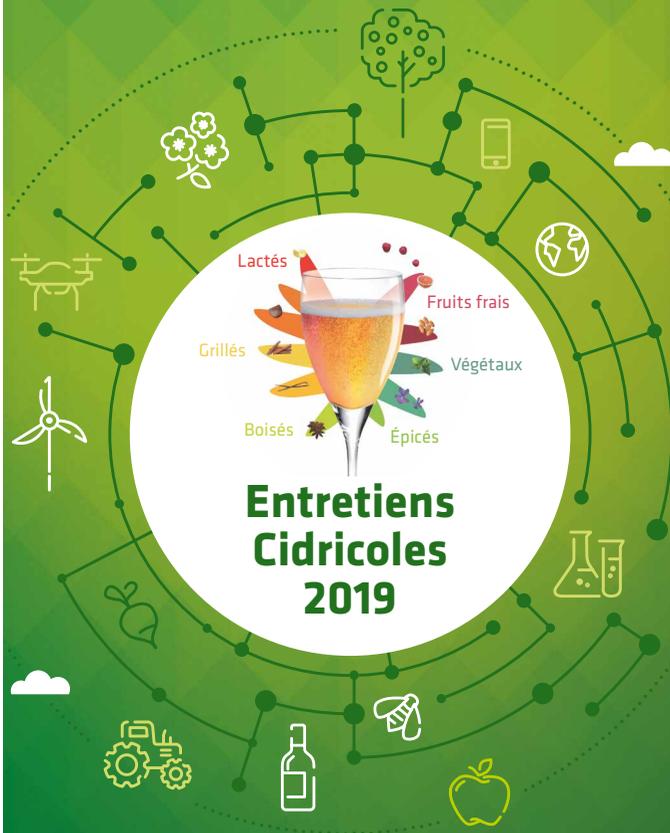
Découvrez la nouvelle application Sival : préparez votre visite, repérez-vous plus facilement avec le plan interactif, recevez des appels...

Retrouvez-nous sur   @sival\_angers #sival19

AUGURAL - RCS B 449 728 410 Nantes - © IPAC / Shutterstock - 9187443 - 11/2018

15, 16 et 17  
janvier 2019

SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES



## Entretiens Cidricoles 2019

Judi 17 janvier • 9 h 30 / 11 h 30

SIVAL - PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS  
SALLE LOIRE





# Entretiens Cidricoles 2019

## Maitrise de la qualité et innovation organooleptique des produits cidricoles

*Le développement commercial des produits cidricoles nécessite de répondre aux attentes des marchés et d'innover pour capter l'intérêt de nouveaux consommateurs.*

*L'obtention d'un produit de qualité à l'embouteillage n'est pas suffisante, car cette qualité doit être conservée en bouteille tout au long de la durée de vie normale du produit, ou, tout au moins, son évolution doit-elle être modérée.*

*Par exemple, certaines réactions complexes impliquant différentes molécules issues de la pomme (composés phénoliques, protéines) peuvent aboutir à l'apparition de voiles ou de troubles comme c'est le cas dans le pommeau.*

*Plus rarement, des phénomènes de giclage excessif peuvent exceptionnellement apparaître en cidre alors que tous les paramètres de teneur en gaz carbonique sont maîtrisés.*

*De même les évolutions des arômes des cidres doivent être maîtrisées ; en la matière, certaines flores naturelles peuvent parfois transformer le parfum d'un cidre en un profil très différent de ce qu'il avait au départ.*

*La composante aromatique des cidres constitue une piste intéressante en matière d'innovation, les travaux de recherche conduits depuis quelques années apportent des premières réponses sur les potentiels existants.*

*Enfin, la couleur est une composante de la qualité facile à percevoir par les consommateurs et un levier important de diversification de l'espace sensoriel des cidres. La couleur rosé en particulier est un succès commercial. Des travaux de Recherche et Développement sont en cours d'une part pour identifier et améliorer le potentiel agronomique et technologique de variétés à chair rouge et, d'autre part, pour mieux gérer les pigments responsables de cette couleur originale.*

*Les entretiens cidricoles 2019 permettront donc de faire un état des connaissances sur ces différentes composantes de la qualité des produits cidricoles.*



## ENTRETIENS CIDRICOLLES



- > **Judi 17 janvier 2019**
- > **09h30 / 11h30**
- > **Salle Loire**

09h30

### Ouverture des entretiens cidricoles

Denis ROULAND (Président de l'Institut Français des Productions Cidricoles)

09h40

### La gestion du trouble des pomeaux : pratiques actuelles et apports des nouvelles connaissances

Pascal POUPARD (IFPC), Jean-Paul SIMON  
(Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie)

10h10

### Le giclage des cidres : comment le prévoir et le traiter ?

Rémi BAUDUIN (IFPC)

10h30

### L'arôme des cidres, où en est-on en 2019 ?

Hugues GUICHARD (IFPC)

11h00

### Le cidre rosé : quelles pommes ? Quels facteurs influencent la stabilité de la couleur ?

Marie-Cécile VERGNEAUD (IFPC),  
Rémi BAUDUIN (IFPC), Sylvain GUYOT (INRA BIA)

11h30

### Clôture des entretiens cidricoles Cocktail et dégustation de cidres



Financement : UNICID