



## VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT

- > Sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)
- > Entrez le code marketing « **CIDRICOLE** »
- > Vous recevrez votre badge d'entrée par e-mail. En vous enregistrant, vous serez automatiquement inscrit à la plateforme SIVAL ONLINE



## PRÉPAREZ VOTRE VISITE

Avec la plateforme digitale **SIVAL ONLINE** consultez :

- > L'**annuaire** et **produits phares** des exposants
- > Le **programme** des conférences et forums liés à votre filière
- > Les **live** et **replays** des événements SIVAL
- > Le **plan interactif** du salon (**nouveauté**)



## INFOS PRATIQUES

Sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com), infos sur :

- > Hébergement
- > Accès avion (code réduction)
- > Navettes **gratuites** aux départs :
  - de la gare d'Angers
  - des parkings de Terra Botanica
  - de Nantes et de Tours (réservation obligatoire, voir infos pratiques sur [sival-angers.com](http://sival-angers.com))

Pensez au covoiturage en vous inscrivant sur [ouestgo.fr](http://ouestgo.fr)

## RETROUVEZ-NOUS SUR



@sival\_angers #sival23



Destination Angers s'engage dans une démarche d'amélioration continue pour l'éco-responsabilité de ses événements. **Retrouvez nos engagements sur [destination-angers.com](http://destination-angers.com)**, dans le cadre de notre démarche de certification ISO20121.



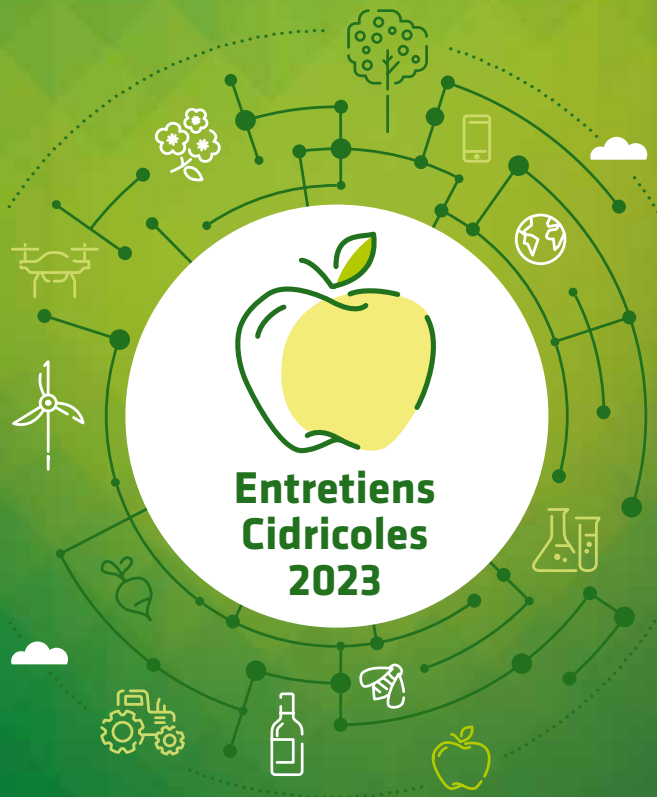
Avec le soutien de



**SIVAL**  
SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Parc des Expositions d'Angers

**17, 18 et 19**  
**janvier 2023**



**Entretiens**  
**Cidricoles**  
**2023**

**JEUDI 19 JANVIER • 9h30 / 11h30**

**SIVAL - PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS**  
**SALLE LOIRE**



AUGURAL / STRATEO - RCS B 349 728 410 Nantes - © UNICID, Jacques Baux - 922220 - 09/2022

**PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS**

Route de Paris-49044 ANGERS CEDEX 01 – Tél. +33(0)2 41 93 40 40

- > **Jeudi 19 janvier 2023**
- > **9h30 / 11h30 - Salle Loire**

## Quels outils pour mieux maîtriser la qualité aromatique des cidres : état des lieux et perspectives

*L'amélioration et le pilotage de la qualité organoleptique des cidres est une priorité de la filière afin de poursuivre la diversification, le développement qualitatif et l'innovation pour capter l'intérêt de nouveaux consommateurs.*

*La composante aromatique des cidres reste actuellement la plus délicate à piloter, l'équilibre des saveurs et les qualités visuelles, couleur et limpidité, étant généralement plus faciles à orienter. La réalisation de cidres bruts très fruités est une demande très importante.*

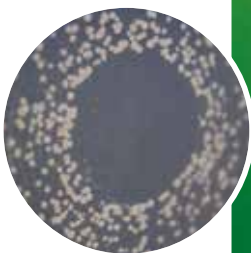
*Les composés volatils responsables du fruité des cidres sont naturellement produits lors de la fermentation. Cette production est variable en quantité et en qualité. Pour plus de régularité, des solutions comme le choix de souches de levures d'origine cidricole ont déjà été étudiées. L'impact de la composition du moût et des opérations pré-fermentaires a également fait l'objet d'études récentes. Un premier exposé sera l'occasion de faire le point sur les enseignements pratiques qu'il est possible d'en tirer.*

*Au-delà des arômes fermentaires, une autre famille de composés volatils contribuant au fruité des cidres, celle des arômes variétaux, commence à être mieux connue dans le cidre. Ainsi, un second exposé permettra de faire un état des lieux des connaissances sur ces composés en cidre mais aussi d'ouvrir sur les pratiques œnologiques favorisant leur génération et leur conservation.*

*Au-delà de la production de composés volatils lors de la fermentation, il importe aussi de les préserver jusqu'au consommateur.*

*En effet, diverses flores peuvent, en cuve ou en bouteille, dégrader le fruité des cidres acquis lors la fermentation, c'est le cas par exemple de la levure Brettanomyces. L'amélioration de l'hygiène du matériel et de l'équipement en cidrerie est un levier très efficace pour limiter ces altérations.*

*Un premier exposé sur les principes de l'hygiène, permettra de bien comprendre les notions de bases, la succession des opérations et les bonnes pratiques. Un second exposé portera sur l'application de ces principes en cidrerie avec des exemples de réalisations pratiques.*



09h30

### Ouverture des Entretiens Cidricoles

09h40

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

09h40

### Impact de la composition du moût sur la génération des composés volatils d'intérêt

10h05

*Pascal POUPARD (IFPC)*

10h05

### Les arômes variétaux : les premiers éléments dans les cidres et leur gestion dans les vins

10h30

*Pascal POUPARD (IFPC) et Frédéric CHARRIER (IFV)*

10h30

### Principe de l'hygiène

11h00

*Pascal POUPAULT (IFV)*

11h00

### Hygiène en cidrerie : diagnostic, essais et pistes d'amélioration

11h30

*Hugues GUICHARD (IFPC)*

11h30

### Clôture des entretiens Cocktail cidricole