



INVITATION

SEES, le 7 novembre 2018

Journée technique Qualité aromatique des cidres

Madame, Monsieur,

L'IFPC a le plaisir de vous convier le **jeudi 6 décembre 2018** à **RENNES** pour une **journée technique** dédiée à **la qualité aromatique des cidres**.

Cette journée technique, organisée en partenariat avec l'INRA, l'ESA et l'UMT Nova²Cidre, est destinée aux professionnels en contact direct avec l'élaboration des produits : responsables d'entreprise de transformation, salariés responsables de production, qualité et R&D, conseillers cidricoles, ainsi qu'aux professionnels assurant la distribution et la promotion des produits cidricoles.

Afin de contribuer aux frais d'organisation de cette journée, nous vous demandons une participation de 50 € / personne intégrant les coûts d'intervenant, de logistique et de repas (chèque à l'ordre de l'IFPC).

Il est rappelé que la journée est accessible aux professionnels des entreprises cotisantes à l'UNICID.

Nous vous remercions de bien vouloir retourner le bulletin d'inscription ci-joint avec votre règlement à l'IFPC avant le **26 novembre 2018**.

Comptant sur votre présence, nous vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Jean-Louis BENASSI
Directeur de l'IFPC



Journée Technique : **Qualité aromatique des cidres**

Jeudi 6 décembre 2018 de 9 h 45 à 17 h

Lieu : **AGROCAMPUS OUEST – 65 rue de Saint Brieu – 35000 RENNES (salle 1A Bâtiment 24)**

Programme

9 h 45	Café d'accueil
10 h	<p><i>Introduction de la journée technique</i></p> <p>Quelles sont les attentes des consommateurs de cidre ? <i>Ronan SYMONEAUX (ESA Angers)</i></p> <p>Quels composés sont impliqués dans la perception du fruité des cidres ? Des certitudes : <i>Hugues GUICHARD (IFPC) et Ronan SYMONEAUX (ESA Angers)</i> Des acteurs potentiels : <i>Pascal POUPARD (IFPC)</i></p> <p>La gestion des arômes dans le vin <i>Jean-Michel SALMON (INRA Pech Rouge)</i></p>
13 h	Repas à l'AGROCAMPUS
14 h 30	<p>Comment favoriser la génération d'arômes d'intérêts ? Arômes d'origine non fermentaire : <i>Pascal POUPARD (IFPC)</i> Génération des composés volatils lors de la fermentation : <i>Hugues GUICHARD et Céline EVEN (IFPC)</i> Illustration de l'impact aromatique de levures de fermentations : <i>Pascal POUPARD (IFPC)</i></p> <p>Comment les préserver ? Les dangers de la levure <i>Brettanomyces</i> : <i>Hugues GUICHARD (IFPC)</i> Un levier essentiel : l'hygiène de la cidrerie : <i>Rémi BAUDUIN (IFPC)</i></p> <p><i>Echanges entre les participants</i></p>
17 h	<i>Clôture de la journée</i>



Bulletin d'inscription

Journée technique « Qualité aromatique des cidres »
le 6 décembre 2018

A retourner avant le 26 novembre 2018 à :

IFPC - Station cidricole – La Rangée Chesnel – 61500 SEES

Mail : veronique.daigneau@ifpc.eu - Tél : 02.33.27.56.70 - Fax : 02.33.27.49.51

Entreprise (coordonnées complètes) :

.....

.....

Nom, fonction et mail des personnes s'inscrivant à la journée technique du
6 décembre 2018 :

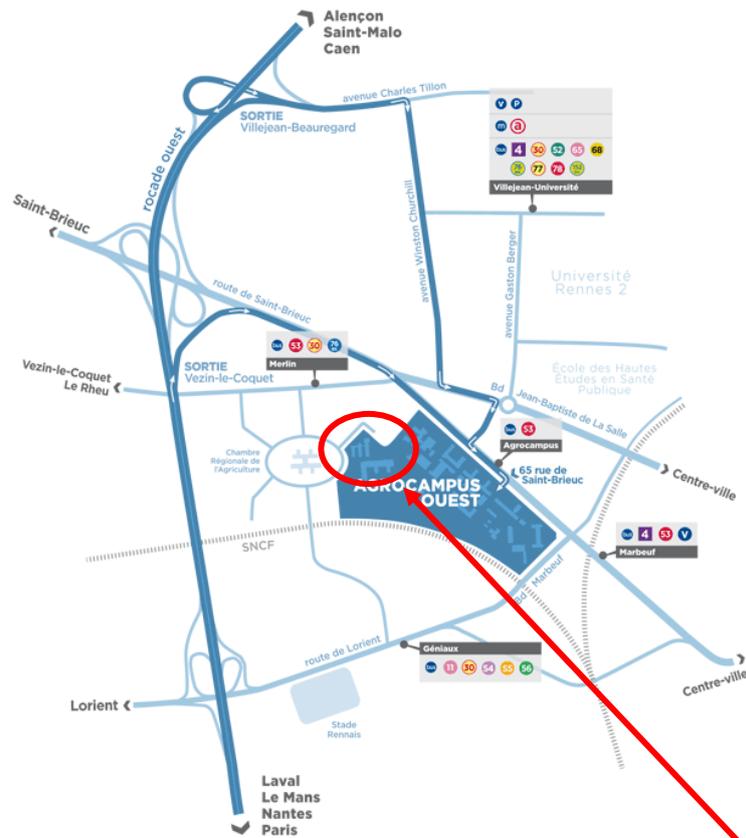
- Nom :
- Fonction :
- Mail :

- Nom :
- Fonction :
- Mail :

- Nom :
- Fonction :
- Mail :

Joindre un chèque d'un montant de 50 € par personne à l'ordre de l'IFPC (montant intégrant les coûts d'intervenant, de logistique et de repas).

Plan de situation de l'AGROCAMPUS OUEST RENNES



Détail de l'Agrocampus Rennes

Bâtiment 24

CAMPUS DE RENNES

i Accueil des visiteurs

Accès
véhicules
étudiants
boulevard Marbeuf



Entrée personnels et visiteurs 65, rue de Saint-Brieuc