

# Inscription

## Séminaire « Journées du cidre »

### 2 et 3 mai 2023

#### Grangeneuve

Chaque participant(e) peut composer lui-même son paquet participation au séminaire. Il est possible de réserver un seul jour, les 2 journées ou l'ensemble du paquet. Veuillez indiquer vos choix lors de l'inscription.

**Date :**  
mardi 2 et mercredi 3 mai 2023

**lieu du séminaire :**  
institut Grangeneuve, rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux;  
bâtiment principal, Planificateur de route

**Délai d'inscription :**  
jusqu'au vendredi **14 avril 2023**

**Inscription** jusqu'au vendredi 14 avril 2023 à Grangeneuve seulement par téléphone au 026 305 58 00

**frais d'inscriptions :**  
par personne sfr. 125.-/jour (sfr. 75.-/jour pour les membres du CRP)  
plus sfr. 75.-/nuit (déjeuner et/ou dîner non compris)

**Plus d'informations :**  
Dominique Ruggli, Grangeneuve, 026 305 58 66, dominique.ruggli@fr.ch  
Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90, max.kopp@be.ch  
Victor Egger, Fondation rurale interjurassienne FRIJ, 032 545 56 31, victor.egger@frij.ch

ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG  
Grangeneuve

Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@frij.ch  
www.frij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

Centre Romand  
de Pasteurisation

INFORAMA  
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

VERBAND  
BERNER FRÜCHTE  
www.bernerfruechte.ch

# INVITATION

## Séminaire « Journées du cidre »

### 2 et 3 mai 2023

#### Grangeneuve



**Inscription** jusqu'au vendredi 14 avril 2023 au **026 305 58 00**

ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG  
Grangeneuve

Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@frij.ch  
www.frij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

Centre Romand  
de Pasteurisation

INFORAMA  
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

VERBAND  
BERNER FRÜCHTE  
www.bernerfruechte.ch

Lundi 1er mai 2023

Dès 16.00h Arrivée des premiers hôtes, accueil, installation, souper, programme du soir ==> avec inscription par téléphone auprès de Grangeneuve, section agriculture 026 305 58 00

### Programme Séminaire «Journées du cidre» mardi 2 mai 2023

Heure	Thème / Intervenant
08.30 h	Accueil des invités – Café/Croissant
09.00 h	Salutations, début du séminaire (Ruggli, Egger, Kopp)
09.15 h	<b>Que dit la législation?</b> Dispositions légales Loi sur les denrées alimentaires, Déclaration, étiquetage (Martin Haller, BLV)  <b>Variétés adaptées pour le cidre</b> Exigences et caractéristiques des matières premières de transformation „guide du cidre » (Romano Andreoli, BEVOG-NUVOG)
10.30 h	<b>Pause</b> Visite des stands de l'exposition / Prises de contact avec les entreprises exposantes
11.00 h	<b>Elaboration de cidre. Méthode Traditionnelle</b> (Xavier Chevalley, XC Œnologie Sàrl)
11.45h/ 12.15h	<b>Apéritif / Déjeuner (Repas de midi pris en commun)</b> Visite des stands de l'exposition Prises de contact avec les entreprises exposantes
13.30 h	<b>Cidre bouché Normand</b> Procédé de fabrication des cidres en Normandie (Mme Marie Marois, domaine Dupond, Victot-Pontfol, FR)
14.45 h	<b>Pause</b> Visite des stands de l'exposition / Prises de contact avec les entreprises exposantes
15.15 h	<b>Vins de fruits en provenance de Mostviertel</b> Philosophie de la production (Bernhard Datzberger, «Seppelbauer» Amstetten, AT)
17.00 h	<b>Fin de la 1re journée</b> (Ruggli, Egger, Kopp)
18.30 h	<b>Dîner (repas du soir pris en commun)</b> Echanges professionnels, dégustation libre de produits

### Programme Séminaire «Journées du cidre» mercredi 3 mai 2023

Heure	Thème / Intervenant
08.30 h	<b>Salutations, début de la 2e journée</b> <b>Rétrospective de la 1re journée</b> (Ruggli, Egger, Kopp)
09.00 h	<b>Analyse sensorielle</b> (Exercices pratiques) Paramètres de qualité des vins de fruits, cidre (Jonas Inderbitzin, Agroscope)
10.15 h	<b>Pause</b> Visite des stands de l'exposition / Prises de contact avec les entreprises exposantes
10.45 h	<b>La suite des vins de fruits en provenance de Mostviertel</b> Propriétés et diversités des produits (Bernhard Datzberger «Seppelbauer» Amstetten, AT)
11.45 h	<b>Apéritif</b>
12.15 h	<b>Déjeuner (Repas de midi pris en commun)</b> Visite des stands de l'exposition Prises de contact avec les entreprises exposantes
13.30 h	<b>L'importance des levures</b> Fermentation spontanée avec des levures sauvages, ajout de levures de culture pure? (Benoît Bach, EIC)
14.15 h	<b>Pause</b> Visite des stands de l'exposition / Prises de contact avec les entreprises exposantes
14.45 h	<b>Vins de fruits en tant que vins de dessert - Vins liquoreux</b> Utilisation du concentré congelé (Manuel Oudart, Maxime Queloz)
15.15h	<b>Table ronde</b> Modes de production, qui fait quoi, prestations (Ruggli, Egger, Kopp)  <b>Rétrospective de la 2e journée</b> <b>Discussion sur le séminaire dans sa globalité</b> (Ruggli, Egger, Kopp)
16.30 h	<b>Fin du séminaire</b> (Ruggli, Egger, Kopp)