



SIVAL

SALON INTERNATIONAL
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

14 > 16 JANV.
2025

PARC DES EXPOSITIONS
ANGERS - FRANCE



L'AVENIR DES PRODUCTIONS CIDRICOLES

COMMENCE ICI

WWW.SIVAL-ANGERS.COM



Le SIVAL est l'unique salon en France à proposer une offre complète et performante en matériels et services pour les productions végétales spécialisées. Le SIVAL structure son ADN autour de trois enjeux majeurs, essentiels pour assurer la résilience et l'avenir des productions végétales : **Performance économique, Climat : enjeux et solutions, Développement et valorisation des filières**. Ces trois piliers constituent la base sur laquelle le SIVAL bâtit son engagement envers l'avenir des filières des productions végétales.

Entretiens Cidricoles 2025



Entretiens Cidricoles

SIVAL, jeudi 16 janvier 2025 *Salons Loire*
9h30 à 11h45

Les atouts de l'utilisation des levures sèches actives en fermentation cidricole

Les levures sèches actives (LSA) sont très couramment utilisées dans les produits fermentés (vin, bière). Dans ces produits, l'utilisation des LSA a permis de fiabiliser le déroulement des fermentations et d'assurer une régularité qualitative de la production. Ces levures sont également un outil pour piloter certaines caractéristiques des produits et plus particulièrement les aspects aromatiques.

Le premier exposé, réalisé par le Centre du Rosé, présentera un retour d'expérience de la filière vin rosé sur la contribution de l'utilisation de levures sélectionnées à une amélioration de la qualité et une montée en gamme des produits.

La seconde présentation, effectuée par la Chambre d'Agriculture de région Normandie détaillera une utilisation relativement classique des LSA dans le domaine cidricole avec la prise de mousse en bouteille. L'objectif est de présenter la démarche et les résultats d'une étude conduite il y a quelques années par l'ARAC sur le criblage de différentes souches de LSA pour effectuer cette prise de mousse.

La troisième intervention présentera le travail engagé par l'IFPC de criblage de souches d'origine œnologique qui ont été évaluées sur moût de pomme. Cette évaluation est nécessaire car les transpositions entre le vin et le cidre sur l'impact aromatique des levures ne sont pas évidentes. Un catalogue de souches utilisables en cidre a été créé et a vocation à être enrichi.

Cette présentation sera suivie d'une dégustation de différents produits pour illustrer les possibilités de modulation aromatique par ce levier.

Avec le concours financier de

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





Credit photo : UNICID



Credit photo : UNICID

9h30 – 9h40

Ouverture des Entretiens Cidricoles

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

9h40 – 10h10

Retour d'expérience de la filière vin rosé sur l'utilisation des levures sélectionnées pour la fermentation

Gilles MASSON (*IFV, Centre du Rosé*)

10h10 – 10h40

Utilisation de LSA pour la prise de mousse en bouteille : critères de sélection et présentation de levures d'intérêt

Jean-Paul SIMON (*Chambre d'Agriculture de région Normandie*)

10h40 – 11h40

Tests des levures sèches actives en fermentation cidricole : mise en place d'un catalogue pour le cidre **Dégustation de cidres issus de fermentations par des LSA**

Hugues GUICHARD (*IFPC*)

11h45

Clôture des Entretiens Cidricoles **Cocktail cidricole**



VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT

Scannez ce QR Code

Code d'accès
CIDRICOLE

Ou rendez-vous sur www.sival-angers.com
Cliquez sur **BADGES** et renseignez
le code d'accès

Pour venir au SIVAL



En train + navettes gratuites
de la Gare d'Angers vers le SIVAL



En voiture / Pensez à covoiturer avec **Ouestgo.fr**



En taxi / Allo Angers Taxi +33(0) 2 41 87 65 00

BON A SAVOIR

Privilégiez un stationnement sur les **parkings gratuits de TERRA BOTANICA** sur l'axe Nantes-Paris ; **navettes régulières et gratuites** à 10mn' du Parc des Expositions (*parkings SIVAL souvent complets le matin*).

Préparez votre visite en téléchargeant l'appli SIVAL ONLINE

- Programme conférences et forums
- Annuaire des exposants
- Marketplace, répertoire bio
- **Plan interactif**
- **SIVAL TV ...**



Téléchargez l'appli web et mobile



Conformément aux conditions générales de participation au SIVAL, nous vous rappelons que vous pouvez être photographié, filmé ou enregistré. Si vous ne le souhaitez pas, pensez à communiquer votre refus à l'équipe de tournage ou au photographe sur place.



Destination Angers est engagée dans une démarche d'amélioration continue pour l'éco-responsabilité de ses événements. Retrouvez nos engagements sur destination-angers.com dans le cadre de notre certification ISO20121.

PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS
Route de Paris - 49044 ANGERS Cedex - Tél. +33 (0)2 41 93 40 40
WWW.SIVAL-ANGERS.COM



#SIVAL25



Un événement + **DESTINATION
angers**

Avec le soutien

