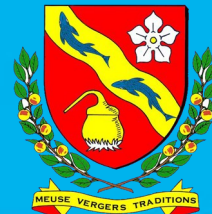


L'Association Meuse Vergers Traditions



Vous propose

Formation à la PRÉPARATION DU MOÛT avant distillation

La préparation des matières pour la distillation (le moût), est une phase importante dans le processus de fabrication des eaux-de-vie de qualité. Elle passe notamment par une bonne connaissance du fruit, de ses composants et des phénomènes physico-chimiques qui l'entoure.

Cette formation est destinée à tout propriétaire d'arbres fruitiers qui souhaite développer une connaissance dans la préparation des fruits, de leur fermentation en vue de leur distillation ⁽¹⁾. Elle s'adresse notamment à tous ceux qui désirent s'initier, renforcer ou approfondir leurs connaissances dans ce domaine avec pour objectif de bien comprendre le pourquoi de bonnes pratiques. Elle aborde aussi les erreurs à ne pas commettre ou les fausses idées reçues. Savoir faire : c'est bien, savoir pourquoi le fait-on c'est mieux et c'est l'objet de cette formation qui s'appuie aussi sur un après-midi réservé à la pratique .

Programme de formation :

08h00 - 08h30 : Présentation

- Accueil et but de la formation.
- Mot du Président local.
- Mot de M. le Maire

08h00 - 12h30 : Formation par M. Daniel HAESINGER :

- Les matières premières, leurs composants
- Les différents fruits (pépins, noyaux, baies)
- Pause 15 minutes 10h00 à 10h15
- La préparation du moût, la mise en fût, la fermentation,
- Les produits pour le traitement du moût,
- Questions & Réponses.

12h30—14h30 — Déjeuner —

14h30 - 17h00 : Partie pratique (M. François MAYER)

Mise en pratique des recommandations du matin :

- Préparation d'un moût de poires ou de poires,
- Questions/Réponses.
- **Fin de la Formation à 17h00**



Daniel Haesinger : Bien connu du monde des arboriculteurs et des distillateurs, Daniel Haesinger est l'auteur de plusieurs ouvrages et Guides pratiques pour une distillation traditionnelle ou moderne. Il est reconnu par le monde des bouilleurs de cru et des distillateurs comme un expert en la matière.

- **Date :** Samedi 10 octobre 2026

- **Lieu :** Place de la Charente (Salle sous la Mairie) 57350 SPICHEREN

- **Formateur :** Daniel HAESINGER - **Organisation :** UDSAH Moselle

- **Tarifs comprenant droit d'entrée + repas + fascicule de formation** ⁽²⁾ :

Adhérent : 50 € - Non adhérent : 65 €

- **Inscriptions et règlement** : pour le jeudi 20 septembre

(1) Vous le savez ! les fruits que vous récoltez sur un terrain que vous avez le droit de cultiver : Vous avez le droit de les distiller ou de les faire distiller chez un professionnel (bouilleur ambulant) - Adhérez à Meuse Vergers Traditions.

(2) Y compris café/croissant d'accueil le matin et apéritif (autres boissons en sus)

