

## F1BL - Cognac: un territoire, une filière, des produits

**PUBLIC CONCERNÉ:** Cette formation s'adresse à toute personne qui travaille localement dans la filière ou sur le territoire ou tout amateur de cognac.

**PRÉ REQUIS:** Aucun.

**OBJECTIF:** Comprendre un territoire et les enjeux de la filière à travers les opérateurs et les produits.

### PROGRAMME

#### Économie du territoire et opérateurs en présence

- Un territoire viticole à l'origine d'un produit emblématique
- L'organisation professionnelle du territoire
- La Spirits Valley: des pépinières aux agences de design
- Présentation d'autres spiritueux du territoire: vodka, gin, rhum, ...

#### Découverte du produit cognac

- L'alambic charentais et ses fonctions
- Conduite de la distillation
- Etapes d'élaboration
- Dégustations d'eaux-de-vie aux différents stades de leur évolution

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance entre exposés et découverte des produits sous forme de dégustation.

Sanction: évaluation des acquis et certificat de réalisation.

5/12 participants

DURÉE: 1 jour/ 7 heures

DATE et LIEU: 3 sessions par an au CIDS

HORAIRES : 9h-17h30

### Avis des stagiaires

« Excellente formation pour connaître le cognac dans son environnement »

A.B. – chargé de veille

« Formation très intéressante permettant de donner un socle de connaissances sur les spiritueux faits sur notre territoire »

C.A. – chargé de clientèle agricole