



Rennes, le 5 décembre 2023



Nous vous invitons à participer à une **journée de formation** :

S'initier aux techniques de l'analyse sensorielle des miels et utiliser les résultats pour une meilleure valorisation de ses produits

Intervenant : Philippe PICARD, ATINGEE

Animation : Stanislas LUBAC animateur de l'Association les Miels de Bretagne (AMB), et Camille GRUEL, animatrice GIE Elevages / ADA Bretagne

Public : Apiculteurs professionnels et pluriactifs (*le nombre de places est limité à 15 personnes pour favoriser les échanges avec l'intervenant. Une priorité sera donnée aux adhérents de l'AMB et aux contributeurs VIVEA.*)

Prérequis : Connaître le miel et ses spécificités physico-chimiques globales

Durée : 1 jour / 7 heures

Mardi 9 janvier 2024 de 9h30 à 18h00

A la chambre d'agriculture de Pontivy - 56 rue de la Fontaine, 56 300 PONTIVY

Restauration : chacun apporte son pique-nique !

Matériel à apporter : des échantillons de vos miels.

Modalités d'inscription : **L'inscription à la formation est obligatoire** [via le formulaire en ligne](#), et est un engagement à participer à la journée choisie.

Un e-mail de confirmation vous sera envoyé dès prise en compte de votre inscription.

Concernant les personnes en situation de handicap :

Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter au préalable par téléphone.

Responsables de stage : Stanislas Lubac / 06 30 66 51 48 / contact@lesmielsdebretagne.fr

Retrouvez l'ensemble des modalités concernant la formation (tarif, inscription...) dans le [catalogue des formations hiver 2023-24 ADA Bretagne](#)

Programme de la formation

Objectif : A l'issue de cette formation, vous serez capables d'évaluer les miels et émettre des jugements plus objectifs à travers l'analyse sensorielle. Cette formation permettra de vous initier aux techniques générales d'analyse sensorielle et les utiliser dans le cadre de la commercialisation des miels.

Contenu

Matinée

- Définition de l'analyse sensorielle
- Les étapes de l'analyse sensorielle et la sollicitation des sens
- L'analyse sensorielle des miels : technique générale, odeurs et arômes dans les miels, vocabulaire complémentaire
- 1^{ère} partie des dégustations de miel (fiche de dégustation et techniques de dégustation)

Après midi

- 2^{ème} partie des dégustations de miel
- Valoriser ses miels polyfloraux et son savoir-faire grâce à l'analyse sensorielle, au travers de sa communication

Modalités pédagogiques

- formation en groupe
- tour de table et attentes des stagiaires
- remise de documents papiers supports de la formation
- dégustation de miels
- témoignage, questions, échanges et discussion
- évaluation de la formation (capacités acquises et satisfaction) : fiche d'évaluation remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation sollicitant les fonds de formation VIVEA dont les ressortissants sont les chefs d'exploitation, les conjoints collaborateurs, les associés exploitants. Pour les autres statuts, nous contacter.

L'inscription à la formation est obligatoire en amont, et est un engagement à participer à la journée choisie. Toute annulation d'inscription peut remettre en jeu l'équilibre financier de la journée.

Une attestation de stage vous sera délivrée à l'issue de la formation.