

Nous vous invitons à participer à **deux journées de formation** :

## **Maitriser les procédés de cristallisation et de conservation de vos miels pour en prévenir les défauts**

**Intervenant** : Bruno CAMUS – apiculteur professionnel dans la Drôme, formateur

**Animatrice** : Maëlle Colin, animatrice GIE Elevages / ADA Bretagne

**Public** : Apiculteurs professionnels et pluriactifs (*le nombre de places est limité à 14 personnes pour favoriser les échanges avec l'intervenant. Une priorité sera donnée aux contributeurs VIVEA*).

Pas de prérequis nécessaire.

**Durée** : 2 jours (1 jour = 7 heures)

**Lieu de formation** : Cette session de formation aura lieu en centre Bretagne, pour limiter le temps de route des apiculteurs en bord de région qui souhaitent y participer. Pour faciliter votre venue, la formation se déroulera au village de Kermarc'h, lieu dans lequel les participants peuvent également être hébergés. La formation aura lieu dans la pièce de vie du rando-gîte présent sur le village.

**Jeudi 19 et vendredi 20 octobre 2023 de 9h30 à 18h00**

Au rando-gîte du village de Kermarc'h  
Kermarc'h - 22110 Plouguernével

**Restauration** : chacun apporte son pique-nique, sa boisson et ses couverts pour les repas du midi.

**Couchage** : Sur le site d'accueil de la formation se trouvent d'autres gîtes. L'un d'entre eux a d'ores et déjà été réservé pour accueillir quelques stagiaires, et il est envisageable d'en réserver un deuxième selon le nombre de participants souhaitant dormir sur place.

Pour les personnes souhaitant dormir sur place la nuit du 19 au 20 octobre :

- Compter un coût de 32€ environ par personne pour la nuit,
- Prévoir quelques frais de restauration pour un repas le soir sur Plouguernével ou Rostrenen,
- Prendre un sac de couchage et une taie d'oreiller,
- Des réfrigérateurs seront disponibles pour conserver vos pique-niques du midi.
- *Signalez-le dès que possible à l'animatrice pour confirmer la disponibilité d'une chambre pour vous.*

**Matériel à apporter pour la formation :**

- votre réfractomètre si vous en avez un
- des échantillons de vos miels, en particulier vos miels présentant des défauts

**Modalités d'inscription :** L'inscription à la formation est obligatoire, et est un engagement à participer aux deux journées.

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.

**Responsable de stage :** Maëlle Colin / 07.61.59.27.46 / [maelle.ada@gie-elevages-bretagne.fr](mailto:maelle.ada@gie-elevages-bretagne.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 comprendrez le processus de cristallisation, ses bases physico-chimiques, et les principaux facteurs qui l'influencent. Vous serez capables de mettre en pratique ces connaissances sur votre exploitation, et ce lors de toutes vos étapes de travail du miel, de l'extraction au stockage. Vous serez capables d'analyser vos miels pour en reconnaître les défauts, et d'en comprendre la cause.

### Contenu

#### Jour 1 : comprendre et maîtriser l'humidité et la cristallisation des miels

- **Introduction et tour de table** : attentes des participants et objectifs de la formation
- **Comprendre et connaître la cristallisation** :
  - Le processus
  - Les facteurs qui influent sur la vitesse et le type de cristallisation
  - Les défauts majeurs de cristallisation : séparation de phase, décantations, cristallisations grossières, marbrures, ...
  - La cristallisation dirigée, ou ensemencement du miel : principes, et guide précis des méthodes pratiques en miellerie
- **Comprendre l'importance de l'humidité** :
  - Connaître son effet sur la cristallisation et sur la qualité du miel
  - Savoir comment la maîtriser sur son exploitation
  - Savoir utiliser réfractomètres et déshumidificateurs
- **Comprendre et maîtriser les autres critères de qualité** : HMF, activité enzymatique, etc...
- **Comprendre l'impact des pratiques apicoles** (défigeage, température de stockage, travail en étuves...) **sur la qualité des miels**
- **Evaluation de la satisfaction** des stagiaires

#### Jour 2 : Initiation à l'analyse sensorielle des miels et application à la reconnaissance des principaux défauts des miels

- **Introduction et tour de table** : retours sur la première journée et attentes des stagiaires pour la deuxième.
- **Connaître l'intérêt de l'analyse sensorielle en apiculture**
- **Initiation rapide à l'analyse sensorielle des miels** :
  - La description visuelle,
  - La description olfactive,
  - La mise en bouche (textures, saveurs, arômes...)
- **Mise en application** :
  - Par la dégustation de miels,
  - Reconnaissance des principaux défauts du miel
  - Travail sur les échantillons apportés par les participants.
- **Evaluation des compétences acquises et de la satisfaction** des stagiaires

### Modalités pédagogiques

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

*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 aux deux journées. Toute annulation d'inscription peut remettre en jeu l'équilibre financier de la journée.*

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

N° de déclaration de formation : 533 50 822 435