

Nous vous invitons à participer à un **cycle de formation sur 2 journées** :

Produire hydromels et vinaigres de miel de qualité en Bretagne

Intervenants : Jean IRUBETAGOYENA, consultant et formateur, ex producteur d'hydromel

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 contributeurs VIVEA*).

Pas de pré requis nécessaire, mais n'hésitez pas à apporter votre matériel de fabrication d'hydromel et vinaigre si vous en avez.

Durée : 1 jour / 7 heures

Ce cycle de 2 journées de formation aura lieu dans le secteur est dans le secteur ouest de la Bretagne pour permettre de limiter votre temps de route et d'accueillir un maximum de personnes. **Choisissez l'un ou l'autre de ces cycles** :

Cycle
est

J1 - Mardi 5 janvier 2021 de 9h30 à 18h00
Salle Bro Gwened – Maison de l'Agriculture, rue Maurice Le Lannou, 35000 RENNES
J2 - Mardi 9 février 2021 de 9h30 à 18h00
Salle Armorique – Maison de l'Agriculture, rue Maurice Le Lannou, 35000 RENNES

Cycle
ouest

J1 - Mercredi 6 janvier 2021 de 9h30 à 18h00
Chambre d'Agriculture, Kergadalen, 29 590 SAINT-SEGAL
J2 - Mercredi 10 février 2021 de 9h30 à 18h00
Chambre d'Agriculture, Kergadalen, 29 590 SAINT-SEGAL

Restauration : chacun apporte son pique-nique, sa boisson et ses couverts, afin de respecter les mesures sanitaires liées à la crise COVID19.

Modalités d'inscription : L'inscription à la formation est obligatoire, 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.

Responsable de stage : Tiphaine Daudin / 07.85.35.20.82 / ada.bretagne@gie-elevages-bretagne.fr

Retrouvez l'ensemble des modalités concernant la formation (tarif, inscription...) dans le [catalogue des formations hiver 2020-21 ADA Bretagne](#)

Programme de la formation

Objectif : A l'issue de cette formation, vous serez capables de produire vos propres hydromels et vinaigres de miel de qualité, conformément aux exigences de production et commercialisation.

Contenu J1 :

- **Introduction et tour de table** : attentes des participants et objectifs de la formation
- **Partie 1** : éléments de contexte
 - L'hydromel dans l'imaginaire collectif et dans celui des stagiaires en particulier
 - Petit préambule économique
- **Partie 2** : production d'hydromel => le choix des ingrédients
- **Partie 3** : le matériel de production
 - Choix des équipements du chai
 - Hygiène des locaux et des vaisseaux de fermentation
 - Préparation du moût par étape
 - Vinification étape par étape
- **Conclusion** : Evaluation des compétences acquises et de la satisfaction des stagiaires

Contenu J2 :

- **Introduction et tour de table** : attentes des participants et objectifs de la formation
- **Partie 1** : Retour sur les essais des stagiaires : questions, difficultés rencontrées...
- **Partie 2** : Elevage des « vins de miel »
- **Partie 3** : Mise en bouteilles et habillage
- **Partie 4** : Législation française et relations avec l'administration des douanes
- **Partie 5** : Production de vinaigres d'hydromel
- **Conclusion** : 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
- 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.