



Analyse sensorielle de pains réalisés à partir de variétés anciennes et retours d'expériences

Cette formation est faite pour vous si

Vous êtes paysan boulanger, boulanger ou cultivateur de céréales et souhaitez mettre en œuvre des méthodes pour évaluer vous-même la qualité sensorielle des pains issus de vos récoltes ou que vous faites vous-mêmes.

Vous souhaitez comprendre et vous initier à l'analyse sensorielle et connaître des résultats de retours d'expériences sur le sujet

Le matin:

- Initiation à l'analyse sensorielle
- Premiers pas dans la dégustation, prise en main de l'épreuve de Napping® : évaluation des pains selon 5 pôles de saveur. A partir de pains réalisés par les participants, il est proposé de déguster collectivement les pains. Dans un premier temps il sera demandé aux participants d'identifier les pains qui selon eux sont proches sensoriellement et éloignés. Une carte commune des distances sensorielles sera ainsi produite. Un brainstorming viendra compléter cette carte.

L'après midi:

- Aptitude à la panification : quelle grille d'évaluation des pains adaptée aux variétés anciennes et aux pratiques des paysans boulangers ?
- Résultats d'expérimentation autour de la qualité sensorielle

INFOS PRATIQUES

Lieu : Mane

Date : Jeudi 17 mars 2016

Horaires : 9h à 17h

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Camille Vindras, Docteure à l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique)



Pour tout renseignement

Mathieu au 04 92 72 53 95 ou à mathieu.marguerie@bio-provence.org

