



Le travail du miel

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre et maîtriser l'humidité et la cristallisation des miels
- Savoir caractériser son miel et détecter les éventuels défauts

CONTENU

- Cristallisation du miel: type et processus, causes, facteurs influant sur la vitesse et le type de cristallisation, technique d'ensemencement et méthodes
- Initiation rapide à l'analyse sensorielle comme outil de maîtrise de la qualité de son miel : descriptions visuelle, olfactive, mise en bouche
- Savoir juger et nommer les types de textures par la dégustation
- Humidité et qualité du miel : rôle dans la qualité du miel, influence sur la cristallisation, conséquences sur la conservation
- Savoir déguster les miels pour détecter les éventuels défauts (humidité, fermentation, déphasage...)
- Utilisation de réfractomètres et déshumidificateurs
- Dé-figeage des miels : définition, risques de dégradation, mesures de contrôle (HMF, activité enzymatique),

Selon le temps disponible :

- Dégustation de miels à caractéristiques différentes
- Principaux défauts des miels, notamment à partir d'échantillons apportés par les participants
- Initiation à la description de miels mono-floraux français : grille de dégustation, utilisation de la roue des arômes

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET MOYENS MATÉRIELS

Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques : diaporama illustré et commenté, supports vidéo
- Echanges, partage d'expériences, discussions entre participants et intervenant
- Alternance entre apports théoriques et méthodes d'analyse sensorielle pour illustrer le propos

Moyens matériels :

- Vidéoprojecteur, paperboard, feutres
- A apporter par les participants : leurs miels sur lesquels ils s'interroagent. leur réfractomètre (s'il en ont)

INFOS PRATIQUES

Lieu : à définir

Date : mardi 12 et mercredi 13 novembre 2024

Durée : 14 heures

Horaires : 9h00 - 17h00

Repas : tiré du sac

Intervenant : Bruno CAMUS, apiculteur, spécialiste de la chimie du miel

Responsable de formation : Agnès SARALE, animatrice productions animales et futurs bio, 06 64 42 07 97 / agribio06.agnes@bio-provence.org

Public : Agriculteurs installés et porteurs de projet

Prérequis : Aucun

Tarif :

Prise en charge à 100 % par les fonds VIVEA
280 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.
340 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

Validation de la formation : Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

Modalité d'évaluation : *A la fin* : évaluation des acquis et de la satisfaction.

Besoin de vous faire REMPLACER ?

Contactez votre service de remplacement !

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- **Date limite d'inscription** : 07/11/2024.
- **Inscription** via le formulaire [ICI](#)
- **Conditions Générales des Services** (CGS) à lire [ICI](#)
- **Nombre de stagiaires** : maximum de 15
- **Délais d'annulation** : le stagiaire peut annuler jusqu'à 14 jours avant le début de la formation (détail dans les [CGS](#)). Agribio06 se réserve le droit d'annuler une formation jusqu'à 3 jours ouvrés avant son début initialement prévu.
- **Pour toute personne en situation de handicap (PSH), nous contacter.**