

# Dégustation et table de découverte

## Objectifs de la formation

Maîtriser les bases et méthodes de la dégustation

## Pré-requis

Aucun

## Déroulé

**Matin :** Maîtriser les bases théoriques de la dégustation

- Présentation de la physiologie et des mécanismes de la dégustation
- Sensibilisation et reconnaissance olfactive, gustative et tactile
- Premier pas vers la pédagogie du goût : quelles notions transmettre aux enfants et au grand public et quelle méthode ?

**Après-midi :** Maîtriser les méthodes de la dégustation, acquérir un ensemble de descripteurs organoleptiques pour caractériser plusieurs produits emblématiques de la région (fruits, légumes, plantes aromatiques, pains, fromages).

- Protocole de dégustation pour l'analyse du goût et des arômes
- Technique de dégustation comparée
- Technique de caractérisation sensorielle à partir de fiches techniques par produit
- Rédaction d'une fiche technique produit personnalisée comprenant la caractérisation sensorielle, les modes de consommation et les recettes.

Si le temps nous le permet, nous aborderons également la structuration des activités sur différentes fermes dans le cadre d'un circuit sensoriel.

## Dates, lieux et intervenants

**07 avr 2016**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Fédération départementale des CIVAM du Gard, Héléne LOMBARDO, Association La Flaveur Du Monde  
Domaine de Puechlong  
30610 ST NAZAIRE DES GARDIES

## Financement de la formation et pièces à fournir

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 04/04/2016

## Tarifs

Non agricole 140€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

## Plus de renseignements

Julie Ferrand  
pelissier@civamgard.fr  
FD CIVAM GARD  
Apporter votre pique-nique