

Le travail du miel

Objectifs

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

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Pour les personnes non éligibles à VIVEA, nous contacter

Plus de renseignements

Agnès Sarale

agribio06.agnes@bio-provence.org

Agribio 06

10-12 RUE DES ARBOUSIERS

06510

CARROS

Tel. 06 64 42 07 97

N° d'organisme de formation :

93060714306

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

Dates, lieux et intervenants

12 nov 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Lieu à définir

06000

Bruno CAMUS, apiculteur professionnel et spécialiste de la chimie du miel

13 nov 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Lieu à définir

06000

Bruno CAMUS, apiculteur professionnel et spécialiste de la chimie du miel