



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

FORMATION

Connaissance et dégustation des miels

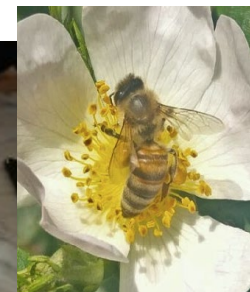
Objectifs

Parfaire la connaissance des miels. Acquérir une méthode de dégustation et du vocabulaire permettant de valoriser les miels. Connaître les miels sous signes de qualité

Programme

- Présentation de la filière et du produit
- L'apiculture biologique
- Méthodologie de la dégustation – Identification d'un univers sensoriel
- Reconnaissance des différents types de miels
- Expression de la diversité - notion de terroir et typicité

Parmi les miels dégustés : miel liquide, crémeux, cristallisé, de différentes intensités aromatiques : acacia, lavande, tilleul, sapin, châtaignier, sarrasin, arbousier, AOP Miel de sapin des Vosges, AOP Miel de Corse, IGP Miel de Provence (associé au label rouge lavande ou toutes fleurs), IGP Miel d'Alsace, IGP Miel des Cévennes



1^{er}
oct.
2019
Paris
250 € HT

