



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

Méthodologie de la dégustation

Identification d'un univers sensoriel

Reconnaissance des différents types de miels

Expression de la diversité - notion de terroir et typicité

Visite découverte de la fabrication

L'apiculture biologique

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



6 au 8 octobre 2020 – VAR (83)

Durée de la formation : 14 heures – Démarrage le 06/10 à 15h, fin le 08/10 à 14h

**500€
HT**