

# NOS RÉFÉRENCES



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# NOS FORMATIONS

- ■ Association aquitaine de promotion agroalimentaire (AAPRA)
- Classes du goût
- Concours général agricole
- Conseil régional d'Aquitaine
- Conseil général du Var
- Fordis Intermarché
- FranceAgriMer
- Lycées professionnels
- Monoprix

Pour plus d'informations sur nos formules, le contenu de nos formations, demander un devis ou connaître les conditions générales de vente, contacter le service Formation :

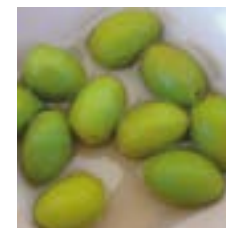
INAO  
16, rue du Clon  
49 000 ANGERS  
Tél : 02 41 23 47 10

ou consulter le site Internet de l'INAO  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)



ÉVALUATION  
SENSORIELLE

TERROIR



RÈGLEMEN-  
TATION



SIGNES  
OFFICIELS



## ↳ Les signes officiels de la qualité et de l'origine

- Comprendre le dispositif des signes officiels français et européens
- Reconnaître un produit sous signe officiel de la qualité et de l'origine
- Expliquer les différences entre un produit sous signe officiel de la qualité et de l'origine et un produit sous un autre identifiant.

## ↳ La connaissance des produits à partir de l'évaluation sensorielle

- Evaluation sensorielle - méthodes et pratiques
- Productions viticoles et autres boissons alcoolisées : vins rouges, vins blancs, vins rosés, vins effervescents, vins doux naturels, eaux-de-vie, cidres, pommeaux et poirés
- Productions laitières : fromages
- Productions végétales : olives et huiles d'olives
- Productions carnées : bovines, avicoles
- Autres productions : miels, foies gras

## ↳ Les concepts de terroir et de lien à l'origine

- Maîtriser les différentes composantes du concept de terroir
- Comprendre la richesse du lien entre un produit et son terroir

- Dates et lieux de formation définis selon vos attentes
- Adaptation et /ou construction de programmes spécifiques
- Groupes de 12 stagiaires maximum
- Exercices pratiques

UNE GRANDE ADAPTABILITÉ EN FONCTION DE VOS SOUHAITS ET DE VOS BESOINS

Nos formations sont dispensées par des agents INAO, experts dans leurs domaines et titulaires d'un certificat professionnel de formateur de la Fédération de la Formation Professionnelle.

En savoir plus : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)