



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Les eaux-de-vie blanches



## Objectifs

► **Acquérir une méthode** de dégustation ► **Utiliser un vocabulaire adapté** pour décrire les eaux-de-vie ► **savoir repérer les principaux défauts** ► **Appréhender les pratiques des opérateurs.**

## Contenu

**Présentation de la filière eaux-de-vie.** Quelques repères chiffrés sur la production d'eaux-de-vie blanches et sur les acteurs. Apports techniques sur les eaux-de-vie.

**Méthodologie de dégustation – identification d'un univers sensoriel.** La méthodologie, les différentes étapes de la dégustation, les fiches de dégustation. Exercices pratiques d'entraînement à la dégustation.

**La reconnaissance des défauts.** Exercices pratique de reconnaissance sur des échantillons à défauts. Explication techniques de ces défauts.

**Expression de la diversité – influence des techniques de fabrication.** Approcher la diversité au sein d'une même famille de produits. Explication de la diversité : conditions de production, techniques de fabrication, effet terroir, ...

## Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

## Pédagogie

► **Mise en pratique immédiate** des exposés par des dégustations ► **Entraînement à la dégustation** tout au long de la formation ► **Visite et échanges** avec les professionnels ► **Repas d'application** : association des eaux-de-vie aux préparations culinaires ► **Echanges** avec les professionnels.