



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# LES MIELS



## Pour qui ?

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

## Objectifs

► **Connaître** les miels et les déguster pour mieux en parler ► **Différencier** les différents types de miels ► **Maîtriser les critères qualité** des miels ► **Déguster et valoriser** les productions de miels.

## Contenu

**Le miel : la transformation du nectar en miel par les abeilles.** Histoire, définition, élaboration composition caractéristiques, utilisations culinaires et thérapeutiques, données économiques.

**Présentation d'une méthode d'évaluation sensorielle appliquée aux miels.**

**Connaître et reconnaître** les miels sous signes officiels de qualité par la dégustation (AOP, GIP, Label rouge, bio).

**Découverte de l'univers sensoriel des miels** de différentes provenances. Mise en évidence des particularités, diversités et ressemblances. Qualité particulières liées à l'origine. Dégustations comparatives, travail sur les descripteurs. Mise en valeur des miels en gastronomie.

## Pédagogie

► **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques ► **Visites** commentées d'une miellerie ► **Echanges** avec des apiculteurs ► **repas d'application** autour du miel.