FORMATIONS

- A LA DEGUSTATION DE MIEL
- A LA DEGUSTATION DE L'HYDROMEL
- A LA FABRICATION DE L'HYDROMEL

Les 17, 18 et 19 novembre 2021 à proximité de Clermont-Ferrand

Dans la prolongation du Concours des Miels de France, l'UNAF propose des formations pour mieux valoriser ses miels. Ces 3 formations sont ouvertes à tous les apiculteurs quel que soit le nombre de ruches, ainsi qu'aux partenaires de l'UNAF.

Crédit photo Canva

FORMATION A LA DEGUSTATION DE MIEL

Mercedi 17 novembre 2021

Cette formation est ouverte à tous les apiculteurs quel que soit le nombre de ruches, ainsi qu'aux partenaires de l'UNAF.

Crédit photo Atelier 120 & Marzia GiacobbeFotolia.com

Programme de la formation :

- Eléments de base de la dégustation des miels et vocabulaire permettant de caractériser le visuel, l'olfactif, les arômes et les saveurs et sensations d'un miel.
- Les saveurs et sensations tactiles (états de cristallisation… - défauts)
- Les grandes classes aromatiques au travers de miels monofloraux
- Caractéristiques organoleptiques des principaux miels monofloraux
- Caractérisation globale d'un miel
- Le cas des concours de miel – rôle du chef de table et des jurys

Objectifs :

- Connaître une technique de dégustation du miel.
- Savoir différencier les miels sur base de leurs saveurs, odeurs et arômes.
- Connaitre les critères éliminatoires.
- Utiliser le vocabulaire associé.

Intervenant :

Etienne Bruneau est l'ingénieur agronome responsable du CARI asbl, centre apicole disposant d'un laboratoire d'analyse des miels spécialisé en analyse organoleptique. Il a participé à l'élaboration de la roue des arômes reconnue internationalement. Il donne de nombreuses formations sur la dégustation des miels en France et dans dans d'autres pays.

Il est également président de la commission scientifique Technologie et Qualité en apiculture d'Apimondia et chairman du Groupe de travail Miel du COPA-COGECA.

Date & lieu :

Mercredi 17 novembre 2021 de 9h à 17h30, (accueil café de 9h à 9h15, pause déjeuner de 12h à 14h).

A la Coopérative des Producteurs de Miel - 3 rue Georges Charpak, 63960 Veyre-Monton, située à 15 km de Clermont-Ferrand. Prévoyez de **venir en voiture ou de prendre un taxi** de Clermont-Ferrand à Veyre-Monton, car il n'y a pas de moyen de transport.

Inscription :

Les 20 premiers inscrits seront retenus. Par la suite, d'autres formations pourront être organisées.

Les inscriptions seront closes mardi 9 novembre 2021.

Cette formation vous offre éventuellement la possibilité d'être juré au Concours des Miels de France.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, **le pass sanitaire vous sera demandé**.

Si la situation sanitaire le ne permet pas, la formation sera décalée à une nouvelle date et si alors vous ne pouviez pas y participer vous seriez remboursé.

€ Tarifs :

La journée de formation est de 80 € NET de TVA, plus le repas qui est de 25€, l'acceuil café est offert.

Pour toute question complémentaire, contacter la secrétaire de l'UNAF au 01 41 79 74 45

FORMATION A LA DEGUSTATION DE L'HYDROMEL

Jeudi 18 novembre 2021

Cette formation est ouverte à tous les apiculteurs quel que soit le nombre de ruches, ainsi qu'aux partenaires de l'UNAF.

Crédit photo Sylvain Lecras & Concours Mead Madness Cup - Poznan, Pologne 2019

Programme de la formation :

- L'hydromel, qu'est-ce que c'est ?
- L'histoire dans l'hydromel
- Les hydromels dans le monde
- Rappel sur les différentes catégories d'hydromels
- Détail des points de dégustation : l'aspect visuel (l'œil), l'aspect olfactif (l'odeur), l'aspect gustatif (les saveurs, la texture, l'équilibre en bouche), la perception et l'impression finale, la dégustation en pratique, comment déguster et les règles de base, exemples représentatifs avec illustration de l'influence du miel utilisé, du type d'élevage et de la durée d'élevage.

Objectifs :

- Découvrir les bases et techniques de dégustation pour apprécier les différents types d'hydromels à leur juste valeur
- Dégustation de 6 hydromels différents

Intervenant :

Sylvain Lecras, apiculteur depuis 50 ans, producteur d'hydromel depuis 10 ans, a installé son hydromellerie à Concarneau, médaillé « grand champion » du meilleur hydromel d'Europe au concours Mead Madness Cup organisé en Pologne en 2019.

Date & lieu :

Jeudi 18 novembre 2021 de 9h à 17h (accueil café de 9h à 9h15, pause déjeuner de 12h à 13h).

A la Coopérative des Producteurs de Miel - 3 rue Georges Charpak, 63960 Veyre-Monton, située à 15 km de Clermont-Ferrand. Prévoyez de **venir en voiture ou de prendre un taxi** de Clermont-Ferrand à Veyre-Monton, car il n'y a pas de moyen de transport.

Inscription :

Les 15 premiers inscrits seront retenus. Par la suite, d'autres formations pourront être organisées.

Les inscriptions seront closes mardi 9 novembre 2021.

Si un participant fabrique de l'hydromel, il serait intéressant de l'apporter à la formation.

Cette formation vous offre éventuellement la possibilité d'être juré au Concours des Miels de France.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, **le pass sanitaire vous sera demandé**.

Si la situation sanitaire le ne permet pas, la formation sera décalée à une nouvelle date et si alors vous ne pouviez pas y participer vous seriez remboursé.

€ Tarifs :

La journée de formation est de 80 € NET de TVA, plus le repas qui est de 25€, l'acceuil café est offert.

Pour toute question complémentaire, contacter la secrétaire de l'UNAF au 01 41 79 74 45

FORMATION A LA FABRICATION DE L'HYDROMEL

Vendredi 19 novembre 2021

Cette formation est ouverte à tous les apiculteurs quel que soit le nombre de ruches, ainsi qu'aux partenaires de l'UNAF.

Crédit photo *Sylvain Lecras & Concours Mead Madness Cup - Poznan, Pologne 2019*

Programme de la formation :

- Les démarches administratives
- Le marché
- Les types d'hydromel
- Les matières premières : le miel, l'eau et les autres possibilités
- Les principes généraux de la fermentation alcoolique et de la vinification
- L'élevage des hydromels, pourquoi et comment
- Les maladies et les altérations des hydromels
- La dégustation

Objectifs :

- Appendre les bases de la fermentation et de l'élevage de l'hydromel
- Découvrir les points clef de la réussite d'un bon hydromel

Intervenant :

Sylvain Lecras, apiculteur depuis 50 ans, producteur d'hydromel depuis 10 ans, a installé son hydromellerie à Concarneau, médaillé « grand champion » du meilleur hydromel d'Europe au concours Mead Madness Cup organisé en Pologne en 2019.

Lieu et date :

Vendredi 19 novembre 2021 de 9h à 17h (accueil café de 9h à 9h15, pause déjeuner de 12h à 13h)

A la Coopérative des Producteurs de Miel - 3 rue Georges Charpak, 63960 Veyre-Monton, située à 15 km de Clermont-Ferrand. Prévoyez de **venir en voiture ou de prendre un taxi** de Clermont-Ferrand à Veyre-Monton, car il n'y a pas de moyen de transport.

Inscription :

Les 15 premiers inscrits seront retenus. Par la suite, d'autres formations pourront être organisées.

Les inscriptions seront closes mardi 9 novembre 2021.

Si un participant fabrique de l'hydromel, il serait intéressant de l'apporter à la formation.

Cette formation vous offre éventuellement la possibilité d'être juré au Concours des Miels de France.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, le pass sanitaire vous sera demandé.

Si la situation sanitaire le ne permet pas, la formation sera décalée à une nouvelle date et si alors vous ne pouviez pas y participer vous seriez remboursé.

€ Tarifs :

La journée de formation est de 80 € NET de TVA, plus le repas qui est de 25€, l'acceuil café est offert.

Pour toute question complémentaire, contacter la secrétaire de l'UNAF au 01 41 79 74 45