



Association pour le Développement
de l'Apiculture en Pays de la Loire



INVITATION A LA FORMATION « INITIATION A LA RECONNAISSANCE ORGANOLEPTIQUE DES MIELS »

L'ADA Pays de la Loire vous invite à participer à la journée de formation « **Initiation à la reconnaissance organoleptique des miels** ».

Mardi 13 octobre 2026

De 9h à 17h30

Petite salle des fêtes de Pontigné 3 rue des Mégalithes 49150 Baugé-en-Anjou

OBJECTIFS :

- Maîtriser les techniques de base en analyse sensorielle
- Savoir réaliser une dégustation de miel
- Mesurer les intérêts de l'analyse sensorielle en apiculture
- Être capable d'appliquer les connaissances acquises sur son exploitation

AU PROGRAMME :

- Les principes théoriques de l'analyse sensorielle
- Les étapes d'une dégustation de miel
- Mise en pratique sur plusieurs miels monofloraux
- Mise en pratique sur des miels polyfloraux apportés par les participants

Formateur : Adrian Chartin, animateur de l'ADA Pays de la Loire.

Public ciblé : Apiculteurs professionnels des Pays de la Loire ou porteurs de projets des Pays de la Loire

Prérequis : Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire

Durée de la formation : 7h

Méthodes de formation : Présentation, échanges entre participants.

Méthodes d'évaluation : Questionnaire de satisfaction à remplir en fin de séance.

Accessibilité aux personnes handicapées : Aménagement possible sur demande auprès d'Adrian Chartin.

Modalités d'inscriptions : Via un questionnaire en ligne, à remplir avant le 6 octobre :

- <https://forms.gle/J2z3DqUWPh9GwpzW9>

MODALITES PRATIQUES :

Aspects financiers : Formation partiellement prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (un supplément de 60€p par journée de formation sera demandé), pas de frais supplémentaires pour les adhérents directs à l'ADA Pays de la Loire, qu'ils soient apiculteurs professionnels ou porteurs de projets. Les participants non adhérents à l'ADA devront s'acquitter de 120€ par journée de formation s'ils ne sont pas éligibles VIVEA.

Repas du midi : Restaurant ou pique-nique partagé. Modalités transmises après l'inscription.

A prévoir : Stylo et papier pour la prise de notes, des miels originaux à faire découvrir aux autres participants et des miels polyfloraux que vous souhaiteriez mieux caractériser.

Attestation : Délivrance d'une attestation de formation à la fin du cycle de formation.

Contact : Adrian Chartin - 07 76 36 65 50

PLAN D'ACCÈS

Contact : Adrian Chartin 07 76 36 65 50

Adresse :

Petite salle des fêtes de Pontigné 3 rue des Mégalithes 49150 Baugé-en-Anjou

