

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.



FORMATION A LA DEGUSTATION DE MIEL

Mercredi 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.
- Connaître 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 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 ne le 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'accueil 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.



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'accueil café est offert.



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.



📄 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 :

- Apprendre 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 ne permet pas, la formation sera décalée à une nouvelle date et si alors vous ne pouvez pas y participer vous serez remboursé.

€ Tarifs :

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



FICHE D'INSCRIPTION



A LA FORMATION A LA DEGUSTATION DE MIEL

Mercredi 17 novembre 2021

A LA FORMATION A LA DEGUSTATION DE L'HYDROMEL

Jeudi 18 novembre 2021

A LA FORMATION A LA FABRICATION DE L'HYDROMEL

Vendredi 19 novembre 2021

Ces formations sont ouvertes à tous les apiculteurs quel que soit le nombre de ruches ainsi qu'aux partenaires de l'UNAF.

Pour vous inscrire, compléter cette fiche d'inscription et renvoyer la par mail à la secrétaire de l'UNAF à tya.darnal@unaf-apiculture.info et procéder par virement ou par courrier joint du règlement par chèque adressé à UNAF - 5 bis rue Faÿs - 94160 Saint Mandé. **Les inscriptions seront closes mardi 9 novembre 2021.**

Nom : Prénom :

Nom commercial de l'exploitation (éventuellement) :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

E-Mail (**obligatoire**) :

Téléphone portable (**obligatoire**) :

Site Internet (éventuellement) :

Etes-vous adhérent à un syndicat de l'UNAF : Oui Non

Si oui, indiquez le nom du syndicat local

Etes-vous abonné à la revue Abeilles & Fleurs en 2021 : Oui Non

Si vous fabriquez déjà de l'hydromel, apportez-le à la formation, merci de préciser de quel type d'hydromel il s'agit :

Seriez-vous éventuellement intéressés pour être juré au **Concours des Miels de France** :

Oui Non

Règlement : 80 € NET de TVA par journée de formation + 25 € le repas vin compris, soit un total de 105 € la journée :

1 journée de formation : 105 €

2 journées de formation : 210 €

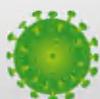
3 journées de formation : 315 €

- Par chèque, libellé à l'ordre de l'« UNAF »
- Ou par virement bancaire, avec en libellé « Formation Miel/Hydromel 2021 et votre nom »

Domiciliation : Caisse d'Épargne Ile de France Paris

Identification du compte : 17515 – 90000 – 08523564192 – 61

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, nous vous remercions :



- de vous munir de votre pass sanitaire,

- de respecter les gestes barrières,

- d'utiliser les masques et gel hydroalcoolique mis à votre disposition pendant la durée de l'évènement.

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

Conformément au règlement européen sur la protection des données, l'apiculteur qui s'inscrit à cette formation est informé que l'UNAF ne revend pas ces données à qui que ce soit et ne les utilise qu'à fin de réalisation du contrat souscrit conformément aux règles fiscales et au RGPD (Règlement Général de Protection des Données).

Information qui peut vous intéresser !



Le Syndicat du Puy de Dôme propose :

➤ **Des conférences :**

Mardi 16 novembre à 20h : une conférence de Bruno CORBARA sur l'intelligence de l'essaim

Jeudi 18 novembre à 20h : une conférence de Christian AMBLARD sur la thématique de l'eau

Dimanche 21 novembre à 15h : une conférence d'Anthony FARDET sur l'alimentation humaine

Elles se dérouleront à la salle de cinéma de Beaumont.

➤ **Une foire aux miels d'Auvergne et le concours des miels**

Samedi 20 et dimanche 21 novembre à la salle des fêtes « La ruche » de Beaumont.

Pour plus d'information consulter le site internet : <http://apiculteurs63.fr/> ou contacter le syndicat des apiculteurs du Puy de Dôme : Tél. 04 73 26 92 20