

Nous vous invitons à participer à une **journée de formation** :

Maîtriser la cristallisation de vos miels !

Intervenant : Robin Azémar, Docteur en Génie des Procédés Chargé de projet, titulaire d'un doctorat en sciences de l'ingénieur, spécialisé en génie des procédés

Animatrice : Tiphaine Daudin, animatrice GIE Elevages / ADA Bretagne

Public : Apiculteurs professionnels et pluriactifs (*le nombre de places est limité à 13 personnes pour favoriser les échanges avec l'intervenant. Une priorité sera donnée aux contributeurs VIVEA*).

Pas de pré requis nécessaire.

Durée : 1 jour / 7 heures

Cette journée de formation aura lieu en deux endroits en Bretagne pour permettre de limiter votre temps de route et d'accueillir un maximum de personnes. **Choisissez l'une ou l'autre de ces dates** :

Mardi 14 décembre 2021 de 9h30 à 18h00

Accueil par Patrick Lothodé – Kergo, 56 340 CARNAC

Mercredi 15 décembre 2021 de 9h30 à 18h00

Accueil par Virginie Lucas – 200 Kerdidrun Porsmoguer, 29 810 PLOUARZEL

Restauration : chacun apporte son pique-nique, sa boisson et ses couverts, afin de respecter les mesures sanitaires liées à la crise COVID19.

Modalités d'inscription : L'inscription à la formation est obligatoire, et est un engagement à participer à la journée choisie.

Un e-mail de confirmation vous sera envoyé dès prise en compte de votre inscription.

Concernant les personnes en situation de handicap :

Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter au préalable par téléphone.

Responsable de stage : Tiphaine Daudin / 07.85.35.20.82 / ada.bretagne@gie-elevages-bretagne.fr

Retrouvez l'ensemble des modalités concernant la formation (tarif, inscription...) dans le [catalogue des formations hiver 2020-21 ADA Bretagne](#)

Programme de la formation

Objectif : Comprendre les facteurs responsables de la cristallisation des miels et découvrir des techniques de transformation permettant de la maîtriser et de valoriser le produit.

Contenu

Matinée

POURQUOI LE MIEL CRISTALLISE ?

- Le miel : composition, réglementation et attentes des consommateurs
- Composants et phénomènes à l'origine de la cristallisation du miel
- Focus sur la solubilité des sucres et les rapports d'influence
- Les différents types de cristallisation en fonction des miels

Après midi

COMMENT CONTRÔLER LA CRISTALLISATION DU MIEL ?

- Les leviers de contrôle : température, viscosité, solubilité
- Les techniques pour une cristallisation optimale : chauffe, filtration, brassage, ensemencement, stockage
- Les défauts de cristallisation : séparation de phase, marbrures, cristallisation en arborescence
- Études de cas : lecture de bulletins d'analyse de miels et choix de matériels / process adaptés à son exploitation apicole

Modalités pédagogiques

- formation en groupe
- tour de table et attentes des stagiaires
- remise de documents papiers supports de la formation
- ateliers pratiques de mise en situation
- témoignage, questions, échanges et discussion
- évaluation de la formation (capacités acquises et satisfaction) : fiche d'évaluation remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation sollicitant les fonds de formation VIVEA dont les ressortissants sont les chefs d'exploitation, les conjoints collaborateurs, les associés exploitants. Pour les autres statuts, nous contacter.

L'inscription à la formation est obligatoire en amont, et est un engagement à participer à la journée choisie. Toute annulation d'inscription peut remettre en jeu l'équilibre financier de la journée.

Sur demande, une attestation de stage peut vous être délivrée à l'issue de la formation.