







Sociétés d'Apiculture de l'Orbe, du Gros de Vaud, de la Menthue et du Nord Vaudois

Journée de formation « Sensoriel du miel » du 12 novembre 2022



Chères apicultrices, apiculteurs,

Après une excellente saison apicole et pour terminer cette année 2022, nous vous avons organisé :

une journée de formation "Sensoriel du Miel" donné par Caroline Reverdy

Caroline Reverdy, PhD, est consultante et enseignante en aromatique alimentaire et en évaluation sensorielle ; elle est aussi enseignante pour le module "Sensoriel du Miel" du brevet fédéral d'apiculture, chercheure associée et responsable du Forum Miel et Abeilles du Jardin Botanique de Neuchâtel et fondatrice de honeyatlas.com

Le cours aura lieu **le samedi 12 novembre 2022** à l'Auberge de l'Ecusson Vaudois, Route d'Agiez 2, 1329 Bretonnières, sur inscription et selon les conditions sanitaires en vigueur à ce moment-là.

Vous trouverez ci-joint le programme qui se déroulera sur la journée entière ; le repas est pris sur place.

Ce sera une journée de découverte des sens.









Sociétés d'Apiculture de l'Orbe, du Gros de Vaud, de la Menthue et du Nord Vaudois

Le coût de la journée se situera entre CHF 93.- et CHF 114.- dépendant du nombre de participants inscrits. Le nombre minimum de participants requis est de 15 personnes (CHF 114.-) avec un maximum de 20 personnes (CHF 93.-). Ce montant inclus : le repas de midi (sans boisson), sachant que celui-ci est « conventionnel » (lactose, gluten et autres inclus).

Le nombre de personnes étant limité à un maximum de 20, la prise en compte des inscriptions se fera par ordre d'arrivée et jusqu'au 26 octobre dernier délai.

En cas d'une forte demande, ce cours pourrait être renouvelé à une date ultérieure.

A la suite de votre demande d'inscription, vous serez contacté par mail pour confirmer votre participation et vous indiquer la marche à suivre concernant le paiement. L'inscription ne sera validée qu'une fois le paiement du cours effectué.









Sociétés d'Apiculture de l'Orbe, du Gros de Vaud, de la Menthue et du Nord Vaudois

Nom : Prénom :
Adresse :
Adresse mail :Tél :
Section:
Repas de midi (plat 1 ou plat 2):
Pour valider mon inscription :
- J'envoie ce formulaire complété et signé par email à Myriam Buchs : <u>m18.honey@outlook.com</u> ou par courrier postal pour un engagement de principe qui me permet d'être préinscrit(e) à la journée "Sensoriel du Miel".
- Je m'engage à verser le montant du cours qui me sera communiqué, ce versement devra avoir lieu avant le 28 octobre 2022 et validera alors définitivement ma participation.
Important! Remboursement des frais si annulation de la part de l'organisation ou à cause de la crise sanitaire (impossibilité de se déplacer ou de réaliser le cours) ou annulation dans des délais raisonnables. En vous inscrivant à ce cours, vous vous engagez à y participer. En cas de désistement trop tardif (après le samedi 5 novembre 2022) hors raisons précitées, vous prenez le risque de perdre votre versement si le cours a lieu.
Lu et approuvé, le : date et signature :

Programme de la journée de formation "Sensoriel du Miel" du 12 nov. 2022

08h45 : Accueil

09h00 : Sensoriel de base : théorie et pratique

10h30 : Pause

10h45 : Sensoriel du miel : théorie et pratique

12h30 : Repas

13h45 : Dégustation : défauts et qualité du miel

15h00 : Pause

15h15 : Dégustation : qualité du miel

16h15 : Sensoriel du miel : outils de qualité et pédagogique

17h15 : Fin du cours



AUBERGE DE L'ECUSSON VAUDOIS

Route d'Agiez 2 - 1329 Bretonnières - Suisse + 41 24 565 99 00 - ecusson-vaudois.ch



Repas du 12 novembre 2022

<u>Entrée</u>

Salade verte

Plat 1

Filets de perches meunières
Sauce tartare (mayo*)
Pommes frites*
Café

Plat 2

Risotto forestier Café

