

Formation : Travail du miel

Contexte :

Le miel est un produit complexe qui peut se travailler afin d'en choisir sa texture (crémeux, liquide, cristallisé plus ou moins finement...). Lors de ces deux jours de formations nous verrons à identifier les principaux paramètres influençant la cristallisation du miel et les façons de procéder afin d'obtenir un miel crémeux.

Intervenant :

Paul SCHWEITZER (CETAM)

Programme :

Mardi 28 février 2017 :

- Les paramètres influençant la cristallisation des miels

Mercredi 1er mars 2017 :

- Les techniques pour obtenir un miel crémeux.

Inscriptions

Nom et Prénom :

mail :

tel :

Adresse :

Prix de la formation *(les repas restent à votre charge)*:

Adhérents ADA PC des collèges 1 et 2 et parrainages : gratuit

Adhérents indirects (personnes adhérant à un syndicat ou GDSA adhérent à l'ADA) :

10€ si vous possédez moins de 70 ruches

50€ si vous possédez plus de 70 ruches

Extérieurs : 80€

(pensez à votre chéquier)

Inscriptions à retourner à : ADA PC — Agropôle – CS 45002 — 86550 Mignaloux-Beauvoir

Courriel : pierrick.petrequin@alpc.chambagri.fr

Avant le 15 février 2017

Modalités Pratiques

Horaires et lieu :

Cette formation se tiendra au Lycée Agricole Xavier Bernard, de Rouillé (voir plan d'accès).

Vous pouvez prendre votre déjeuner au Lycée (environ 8 €).

Le coût des repas est à votre charge, pensez à prendre votre chéquier.

Inscriptions pour le repas :

je souhaite déjeuner au Lycée oui non

Plan d'accès



Pour vous rendre au lycée, prenez la sortie 31 de l'autoroute A10.

L'adresse est Lycée Xavier Bernard, Venours, 86480 ROUILLÉ

Rappel : Journées travail du miel

28 février et 1er mars 2017

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter

ADA PC : Pierrick PÉTREQUIN - *Animateur*

Tel : 05 49 44 74 51 - fax : 05 49 46 79 05

Courriel : pierrick.petrequin@alpc.chambagri.fr