# SESSION PRATIQUE Évaluer les qualités culinaires et techniques de mes variétés de maïs paysan

## PUBLIC CIBLE

• Producteurs et productrices cultivant ou souhaitant cultiver du maïs population (Arto Gorria ou autre…).
• Agriculteurs intéressés par la sélection et la valorisation de variétés paysannes.

## OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie d'évaluation sensorielle et technique des produits issus de variétés paysannes de maïs, pour mieux orienter ses choix de culture, de sélection ou de transformation. Cette formation vise donc à outiller les
producteurs dans l'évaluation sensorielle et technologique de leurs produits, à travers une approche concrète, collective et méthodique.

## ENJEUX

Cette session s'inscrit dans une dynamique collective autour de la culture et de la transformation de variétés de maïs paysan (Grand Roux Basque – Arto Gorria, maïs SICAL…), cultivées par plusieurs producteurs du Pays Basque. Elle vise à donner des outils simples et reproductibles pour mieux évaluer les qualités culinaires et techniques de ces variétés, afin d'orienter ses choix de culture, de sélection ou de transformation.

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

## CONTENU

Module n° 1 - 2h00
Objectifs pédagogiques :
À l'issue de la formation, les participants seront capables de :
• Identifier les critères de qualité organoleptique et technologique du maïs (texture, goût, comportement à la cuisson).
• Mettre en oeuvre une grille d'évaluation sensorielle adaptée aux variétés paysannes.
• Comparer plusieurs variétés selon leur aptitude à la transformation.
• Relier pratiques culturales, usages alimentaires et choix variétaux.
• Restituer et partager leurs résultats dans une dynamique collective.
Contenus :
1. Introduction et mise en contexte (15 min)
• Présentation des variétés testées et de leurs objectifs de sélection.
• Rappel des enjeux de la démarche collective.
2. Atelier pratique de transformation (40 min)
• Préparation de semoule, polenta et talos.
• Observation des comportements : hydratation, texture, cuisson.
• Présentation des protocoles.
3. Méthodologie d'évaluation sensorielle (30 min)
• Présentation de la grille : apparence (couleur, texture), goût (flaveur, amertume, tenue).
• Dégustation à l'aveugle et notation individuelle.
4. Temps d'appropriation et exercice d'évaluation des acquis (20 min)
• Chaque participant applique la grille complète sur un échantillon.
• Restitution individuelle (orale ou écrite).
• Correction collective et échanges pour valider la compréhension et l'autonomie.
5. Synthèse et mutualisation (15 min)
• Mise en commun des résultats.
• Discussion sur les usages adaptés aux variétés et perspectives de sélection.

## MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

## Infos complémentaires

**ORGANISÉE PAR**
Civam BLE

**DURÉE :** 0.5 jour(s)
**DATE LIMITE :** 19/11/2025

**MODALITÉS D'ACCÈS**
GPS : 43°19'22.4"N 1°02'06.2"W

**TARIFS**

| | |
|---|---|
| Adhérent | **0* €** |
| Non adhérent | **0* €** |
| Non agricole | **60 €** |

**Finançable par le fond de formation Vivea**

*sous réserve de prise en charge VIvea

**ATTESTATION**
Aucune

**RENSEIGNEMENTS**
Charlotte Elluin - 07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com
Civam BLE - 1215 Izura Azmeko errepidea - 64120
Ostabat / Izura
N° d'organisme de formation : 75640428364

**MENTIONS**
Personne en situation de handicap ou avec contraintes : nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation. Contact : Iñaki Etxeleku - 05 59 37 25 45.

Conditions générales de formation : https://www.civam.org/ble-paysbasque-bio/actions/recueil-et-partage-dinformations/

Version 09/25

**SATISFACTION :** (base 2024) - formations générales : 97,3%, en prod. végétales : 96,9%, en prod. animale : 96,2%, en agroécologie : 98,1%, en valorisation : 97,8%

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

* Apports théoriques sur les variétés, les critères de transformation et de qualité
• Ateliers pratiques de transformation en petits groupes
• Méthode d'évaluation sensorielle paysanne (grille, codage, notation collective)
• Échanges d'expériences entre producteurs

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

En cours et en exercice de fin de formation

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

| Date | Lieu | Intervenant |
|---|---|---|
| **21/11/2025** | 111 Av. de Gibraltar 64120 Pyrénées-Atlantiques | Manon Mercier – Animatrice technique semences paysannes CIVAM BIO BLE |

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)