# Transformation du miel

## OBJECTIFS

Connaître et appréhender les techniques de transformation de différents produits à base de miel, le rôle des ingrédients, les contrôles à mettre en œuvre ainsi que les aspects réglementaires

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

## CONTENU

Étude des procédés de fabrication de produits à base de miel :
- nougats blanc et nougats noir
- pain d'épice (plusieurs méthodes)
- bonbons au miel
Pour chaque produit, seront abordés les techniques de transformation, le rôle des ingrédients, les
contrôles à mettre en œuvre ainsi que les aspects réglementaires (dénomination du produit, règles
d'étiquetage)
- Étude du matériel nécessaire à la transformation~: dimensionnement, exemple de coût et de
fournisseurs.
- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation (sous réserve de locaux et matériels
disponible): fabrication de nougat, pain d'épice... ajustable en fonction des demandes des
participants, et du matériel accessible

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en salle illustrés par des exemples concrets
Travaux pratiques (selon matières premières, équipements et locaux disponibles)

## Infos complémentaires

**ORGANISÉE PAR**
ADEAR du Lot

**DURÉE :** 2 jour(s)
**DATE LIMITE :** 23/02/2024

**MODALITÉS D'ACCÈS**
Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.

**ATTESTATION**
Remise en fin de formation

**RENSEIGNEMENTS**
Catarina Pereira
adearlot@orange.fr
ADEAR du LOT
place de la Halle
46320 ASSIER

**MENTIONS**
Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

| Date | Lieu | Intervenant |
|---|---|---|
| **08/03/2024** | 46 Lot | Guillaume André, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers. |
| **07/03/2024** | 46 Lot | Guillaume André, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers. |

## THÈMES

Autres | Création d\'activité / diversification | Pratiques et productions agricoles | Transformation

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