# Dégustation et table de découverte

#### **Objectifs**

Maîtriser les bases et méthodes de la dégustation

#### Pré-requis

Aucun

#### Contenu

Matin : Maîtriser les bases théoriques de la dégustation

- Présentation de la physiologie et des mécanismes de la dégustation
- Sensibilisation et reconnaissance olfactive, gustative et tactile
- Premier pas vers la pédagogie du goût : quelles notions transmettre aux enfants et au grand public et quelle méthode ?

Après-midi : Maîtriser les méthodes de la dégustation, acquérir un ensemble de descripteurs organoleptiques pour caractériser plusieurs produits emblématiques de la région (fruits, légumes, plantes aromatiques, pains, fromages).

- Protocole de dégustation pour l'analyse du goût et des arômes
- Technique de dégustation comparée
- Technique de caractérisation sensorielle à partir de fiches techniques par produit
- Rédaction d'une fiche technique produit personnalisée comprenant la caractérisation sensorielle, les modes de consommation et les recettes.

Si le temps nous le permet, nous aborderons également la structuration des activités sur différentes fermes dans le cadre d'un circuit sensoriel.

### Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s) **Date limite d'inscription** 04/04/2016

#### **Tarifs**

Non agricole 140€ gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Julie Ferrand pelissier@civamgard.fr FD CIVAM GARD

Taux de satisfaction: %

Apporter votre pique-nique



## Dates, lieux et intervenants

**07 avr 2016** Fédération départementale des CIVAM du Gard, Hélène LOMBARDO, Association La Flaveur Du Monde

09:00 - 17:00 (7hrs) Domaine de Puechlong

30610 ST NAZAIRE DES GARDIES

Financement de la formation et pièces à fournir

Bull	etin	d'insc	ript	cion
------	------	--------	------	------

Nom	 
Prenom	 
Adresse	 
Courriel	 
Tél	 

 $\ \square$  J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ( $\underline{\text{Voir la fiche}}$ )

1/1