



« Déguster ses fromages entre producteurs pour en améliorer la qualité »

Une formation prévue sur une demi-journée :
Mardi 15 septembre 2026, de 10h00 à 13h30
Centre St Joseph, 12 bis rue St Pierre 79500 MELLE

Contenu :

- ✓ Présentation théorique du Goût (saveurs, arômes, sensations)
- ✓ Test de perception des saveurs (amer, acide, sucré, salé, umami)
- ✓ Repérage de défauts sur ses propres fromages

Objectifs : maîtriser les bases concernant l'analyse sensorielle des fromages afin d'avoir un regard critique sur ses propres produits

Pré-requis : pas de pré-requis nécessaire

Intervenante :

- ✓ Mélissa TEINTURIER, Animatrice Fermière CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée

Moyens pédagogiques :

- ✓ Exposé en salle
- ✓ Test des saveurs
- ✓ Travaux pratiques avec ses propres fromages
- ✓ Echanges

Modalités d'évaluation : grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction

Informations pratiques :

- ✓ Prix de la formation : 24,50 € par stagiaire éligible à VIVEA.

(120 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA). *N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information.*

- ✓ Formation ouverte aux producteurs et artisans en transformation fromagère, situés en Vendée et Nouvelle-Aquitaine, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation.
- ✓ Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, contacter la référente (*) « handicap » de CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée.
- ✓ A l'issue de la formation, une attestation sera délivrée à chaque stagiaire.

Inscriptions jusqu'au mardi 01 septembre 2026,

auprès de la responsable du stage, (*) Virginie VENOT BONNET (06.33.92.42.03) ou
animationfermiere.chevriers@orange.fr

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet
www.fermiers.terredeschèvres.fr, dans nos locaux ou sur demande.

Avec le soutien financier de :

