

## Formation théorique et pratique

### OBJECTIFS :

Formation intensive pour développer une approche à la fois théorique et pratique de la reconnaissance des variétés de café, de la torréfaction, du contrôle de la qualité des cafés verts et de la dégustation.

Après la formation, les participants sont capables de réaliser leur propre mélange avec différentes origines de café. Ils ont une vision globale de la filière de la production à la consommation et peuvent répondre aux nombreuses questions que leur pose le public.

### LIEU :

Le CIRAD est situé au cœur du parc Agropolis au Nord de Montpellier, à 5 km du centre ville.

À la gare, prendre le tramway jusqu'à station St Eloi puis bus "la navette" (environ toutes les 15 minutes) direction Agropolis – Lavalette.

### ADRESSE :

CIRAD-Département PERSYST  
UMR Qualisud

Maison de la technologie – Bât 16  
TA B-95/16

73, rue Jean-François Breton  
34398 MONTPELLIER CEDEX 5

Tél. : 04 67 61 59 96 - Fax : 04 67 61 59 55

Email : [nathalie.paillusson@cirad.fr](mailto:nathalie.paillusson@cirad.fr) ou

[nelly.forestier-chiron@cirad.fr](mailto:nelly.forestier-chiron@cirad.fr)

Site du CIRAD : [www.cirad.fr](http://www.cirad.fr)

### DUREE :

35 heures du lundi 13h00 au vendredi 14h00.

Une attestation de fin de formation vous sera remise.

## Programme de la formation



- Organisation de la filière
- Origine et génétique des cafés
- Généralités agronomiques
- Technologie du café vert
- Composition biochimique des cafés
- Transformation chimique au cours de la torréfaction
- Formation des arômes du café
- Contaminants
- Expertise du café vert
- Torréfaction (origine, mélange, ...)
- Identification des principales caractéristiques gustatives
- Initiation à l'analyse sensorielle (généralités, saveurs, ...)
- Méthodes de préparation / dégustation / vocabulaire

### INTERVENANTS :

Isabelle Maraval  
Nelly Forestier-Chiron  
Marie-Christine Lahon  
Noël Durand  
Renaud Boulanger

## Hébergement

Réservation par vous-même - A titre indicatif,  
Accord tarifaire CIRAD (à préciser lors de la réservation)

**Heliotel** \*\*- Rond Point Agropolis - 34980  
MONTFERRIER SUR LEZ - Tél. 04 67 41 54 00  
(à proximité du CIRAD à pieds)

**L'Hotel** \*\*- 6 rue Jules Ferry – 34000 Montpellier –  
Tel. 04 99 13 33 44 (en face la gare)

**Hôtel Ulysse** \*\*- 338 av. de Saint-Maur  
34000 Montpellier - Tél. 04 67 02 02 30 (parking)

### PLAN D'ACCES AU CIRAD :

**DIRECTION : HOPITAUX-FACULTES- PARC  
AGROPOLIS – ZOO DE LUNARET**



## Conditions d'inscription

### Tarif 2022 :

2 500 €H.T. (non assujettie à la TVA)  
(Nous consulter pour le tarif pour les demandeurs d'emploi ou personnes en reconversion), comprenant : les cours, les documents, la fourniture des supports de cours et les déjeuners du midi au restaurant à partir du mardi.

*(L'hébergement est à votre charge)*

La prise en charge du coût du stage peut se faire par le pôle emploi, ou le 1 % formation.

### Non éligible au CPF

### Déclaration d'existence :

Numéro 117 5 PO 184 75

### Inscription :

Une convention en double exemplaire vous sera adressée. Nous vous demandons de nous retourner les exemplaires signés dans les plus brefs délais afin de confirmer votre inscription.

Seule la réception de la convention signée de toutes les parties en double exemplaire fait foi d'inscription définitive.

Une convocation vous sera alors remise.

### Date limite d'inscription :

Deux semaines avant le début du séminaire.



**Paiement :** A réception de la facture à la fin de la formation (un acompte peut être demandé à

l'inscription).

### Annulation :

L'organisateur du séminaire se réserve le droit d'annuler ou de remettre à plus tard les sessions lorsque le nombre d'inscriptions est insuffisant (-5) ou lorsque certains animateurs sont absents deux semaines avant le début du séminaire.

### Remboursement :

En cas de désistement au plus tard deux semaines avant le début du séminaire, 50 € restent dus pour frais de dossier.

En cas d'annulation après cette date les frais de stage sont dus à concurrence de 50 %.

## Prochaines sessions 2022

**Du 13 au 17 juin**

**Du 3 au 7 octobre**

*(Vous pouvez venir avec des échantillons de café vert et/ou torréfié)*



## FORMATION DU CIRAD SUR LE CAFE



**2022**

**Vous souhaitez en savoir plus sur le monde du café ?**

**Vous désirez ouvrir une boutique de torréfaction ?**

**Vous trouverez une équipe dynamique qui a formé plus de 600 personnes en France et à l'étranger depuis 1981.**

