

# Formation en 3 jours à l'univers et à la dégustation des huiles d'olive vierges

Les 11, 12 et 13 mars 2020  
Ferme Agrotouristique Les Callis à Gordes (Luberon, France)

Apprentissage et perfectionnement à l'univers de l'huile d'olive et de la dégustation dans la ferme oléicole les Callis au milieu des oliviers les 11, 12, et 13 mars 2020.  
Vivez une immersion de 3 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.



Formation organisée par



# LA FORMATION

## INTITULÉ

Formation à l'univers de l'huile d'olive et à la dégustation

Apprentissage et perfectionnement théorique et pratique dans une ferme oléicole au milieu des oliviers pour amateurs, confirmés, professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire.

Cette formation correspond aux essentiels à connaître, les notions indispensables pour connaître cet univers de la dégustation à la production, de l'arbre à la bouteille.

## OBJECTIFS

**Acquérir** une meilleure connaissance du produit dans sa globalité : production, oliveraie, conduite oléicole, réglementation, étiquetage, variétés, les vertus, applications en cuisine, différentes zones de production, les points critiques qui favorisent l'apparition d'attributs négatifs.

Comment produire une huile d'olive vierge extra de grande qualité : les étapes essentielles tout au long de l'année.

**Découvrir** la dégustation des huiles d'olive vierges.

**Savoir reconnaître** les bonnes huiles et les défauts majeurs.

## DATES

11, 12, et 13 mars 2020 (3 jours, soit 24 heures de formation au total).

De 9h00 à 17h00.

## OÙ

La Ferme agritouristique oléicole Les Callis

Adresse : Chemin des Fayards, 84220 Gordes

Gare la plus proche : TGV Avignon à 45 mn, aéroport de Marseille à 55 mn

## LE TARIF

### #1 DEVIS FORMATION

Le tarif du module complet est de 595 € TTC comprenant 2 déjeuners sur place avec les légumes du potager (associations culinaires huiles d'olive et légumes).

L'hébergement, les déplacements et le déjeuner du vendredi n'est pas compris.

Le prix de la formation comprend :

+Tous les modules de formation, la présentation (.pdf).

+Les repas du mercredi et du jeudi midi.

+Le matériel de dégustation, les huiles, les feuilles d'analyse sensorielle.

+Attestation de suivi à la formation.

Date limite pour s'inscrire : 15 février 2020

Les accompagnateurs, conjoints, famille ne suivant pas la formation ne sont pas autorisés à faire partie des animations de la journée.

### Modalités et délais d'accès:

A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail

B. le paiement du stage et ce au minimum 14 jours avant le début valide la participation à ce dernier

## #2 DEVIS HÉBERGEMENT

La formation débute à 9h le matin, chacun est libre de trouver un hébergement

Nous vous proposons des chambres sur place à la Ferme Les callis sur place pour le nombre de nuits que vous souhaitez (minimum 2).

La ferme est un établissement haut de gamme avec grandes chambres de 30 à 40m<sup>2</sup>, douches à l'italienne, piscine, pour un tarif négocié « stage » de 150€/nuit.

Ce tarif comprend la chambre double avec petit déjeuner. Vous pouvez être à 2 dans une chambre (lits de 90x190) pour un supplément de 20E/nuit/chambre.

## FINANCEMENT

Prise en charge possible par son OPCA/OPCO, confère conditions générales de vente des formations : Organisme de formation datadocké. Cécile Le Galliard Déclaration d'activité de formation DA 76090056309

## PRÉREQUIS

- Niveau 1 : Initiation : Les fondamentaux (1 jour) Passionnés d'huiles d'olive qui veulent découvrir les bases de la dégustation.

Prérequis : aucun

- Niveau 2 : Perfectionnement (2 jours) Amateurs confirmés, futurs professionnels ou producteurs du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire, cavistes, commerçants, chefs ou œnologues.

Prérequis : Avoir suivi le niveau 1 ou avoir déjà des notions en dégustation d'huile d'olive vierge

La formation est limitée à 11 personnes.

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. Merci de vous rapprocher d'Alexandra ou de Cécile (les formateurs) pour toute demande particulière.

## LES FORMATEURS

**Alexandra Roché-Gauquelin**, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, productrice d'huiles d'olive vierge extra dans le Vaucluse [www.lafermelescallis.com](http://www.lafermelescallis.com)

**Cécile Le Galliard**, Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 5 ans le blog [www.jusdolive.fr](http://www.jusdolive.fr)

Plus d'information : [alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com) ou [cecile@jusdolive.fr](mailto:cecile@jusdolive.fr)



# LE PROGRAMME

Nous organisons tous les jours des dégustations de différents fruités et variétés afin de vous faire progresser dans cet univers ; C'est un mix de théorie et de pratique. Le stage se termine par la visite d'une oliveraie et d'un moulin en Provence.

## Jour #1

Fabrication d'une huile d'olive vierge extra : De l'arbre à la bouteille, de l'olive à l'huile

- Les fondamentaux de son élaboration, mode de classification selon la notation organoleptique
- Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge, différences de qualité, différences d'intensité, les 3 fruités

Dégustations : Mono variété, terroirs...

- Focus sur les 3 fruités (Fruité mûr, Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité noir).
- Comprendre et distinguer les trois fruités majeurs des huiles d'olive vierge et vierge extra.
- Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra.
- Les AOP en France.
- Dégustation d'olives de table de différentes variétés.
- Accords mets/huile à l'heure du déjeuner.

Quizz et tests en fin de journée pour valider les acquis du niveau 1.

La deuxième et troisième journée sont davantage poussées pour vous perfectionner dans la dégustation, être capable de reconnaître au nez et en bouche des huiles vierge extra, leur fruité, leurs arômes, leurs défauts, savoir juger leur intensité et leurs attributs positifs et négatifs.

L'apprentissage porte également sur les aspects réglementation, santé, production, marketing, conduite oléicole, taille des oliviers, les variétés...

## Jour #2

Les paramètres qui influencent la qualité, les huiles d'olive vierge extra « Haut de gamme ».

Les défauts majeurs : rappel des règles élémentaires de production d'une huile et conduite d'un moulin.

L'analyse physico-chimique et sensorielle : lecture, notions (les indices de peroxyde, l'acidité, la classification).

Dégustation : Défauts majeurs, savoir les goûter et les reconnaître. Conditions d'un panel test. L'HOVE en cuisine, accords mets/huile, balade et déjeuner sur les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût).

Tasting : focus sur le fruité noir, sa législation.

Le marketing des huiles d'olive, les étiquettes.

L'huile d'olive et la santé : les polyphénols, les antioxydants, les acides gras monoinsaturés, huiles d'olive et cuisson...

Quizz et tests en fin de journée pour valider les acquis du jour 2.

## Jour #3

De 9h00 à 12h00 : Tasting et validation des acquis le matin.

De 14h00 à 16h00 : Visite d'un moulin et d'une oliveraie : l'organisation, le contrôle, l'hygiène, rappel de la conduite d'une oliveraie, les traitements, le timing, la taille, la récolte...

Fabrication d'une huile d'olive vierge extra

## **Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation**

Pour ce stage de trois jours il n'y a pas de prérequis ni d'évaluation en début de stage. Pour les personnes qui désirent accéder à la journée 2 directement il faudra nous envoyer avant la formation une attestation ou justificatif d'une initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges.

À la fin de chaque niveau un test d'aptitudes et d'acquis sera mis en place afin d'évaluer compétences acquises; ces compétences sont en lien direct avec les objectifs et le niveau initiation (pour le 1er jour) et perfectionnement (jour 2 et 3) . Toutes les ressources et les documents officiels sont collectées sur sur site <http://jusdolive.fr/materiel-de-formation/>. Vous pourrez avant, pendant et après la formation télécharger ces documents et les consulter. La formation suit les règles appliquées par l'UE et par le COI -conseil oléicole international. en matière d'huile d'olive. Chaque participant recevra une attestation de suivi et de validation d'acquis à la fin de stage et après avoir réalisé le test de compétences en analyse sensorielle.

# FORMULAIRE D'INSCRIPTION

FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION  
Du 11 au 13 mars 2020.

Vos formateurs durant toute la durée du stage :  
Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T. 0603060358  
et Cécile Le Galliard cecile@jUSDolive.fr T. 0659755051

Lieu du stage :  
FERME LES CALLIS – CHEMIN DES FAYARDS - GORDES 84220

Coordonnées du participant

Nom : .....

Prénom : .....

Tel. : .....

Adresse mail : .....

Adresse postale : .....

Profession :  
.....

Formule choisie

Le stage complet de 3 jours sans hébergement au prix de : 595€TTC

Je souhaite réserver une chambre pour 1 personne pour ..... nuits  
Dates des nuitées :  
Soit 150€ x ..... nuits =..... €TTC (TVA 10% - facture sur demande).

Je souhaite réserver une chambre pour 2 personnes pour ..... nuits  
Dates des nuitées :  
Soit 150€ x ..... nuits + 20€ x .... nuits =..... €TTC  
(TVA 10% - facture sur demande).

Une fois ce formulaire d'inscription rempli et envoyé par mail à Alexandra et/ou  
Cécile vous recevrez un mail de confirmation avec les modalités de paiement.  
[alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com)  
[cecile@jUSDolive.fr](mailto:cecile@jUSDolive.fr)

Le paiement valide votre participation

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"