

# FORMATION DE 3 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION

Niveau 1 initiation et niveau 2 perfectionnement

Lundi 28, mardi 29 et mercredi 30 septembre 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 28, 29 et 30 septembre 2020.  
Vivez une immersion de 3 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.



Formation organisée par :



# FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION

NIVEAU I INITIATION &

NIVEAU II PERFECTIONNEMENT

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.

Elle est répartie en deux niveaux : niveau I Initiation sur une journée et niveau II Perfectionnement sur 2 journées. [Fiche par niveau ci-dessous page 5 et 6.](#)

## DATES

28, 29 et 30 septembre 2020 (3 jours, soit 24 heures de formation au total).  
De 9h00 à 17h00.

- **Niveau I Initiation** : le lundi 28 septembre sur une journée ouvert à 14 participants
- **Niveau II Perfectionnement** : sur 2 jours les 29 et 30 septembre ouvert à 10 participants
- **Stage complet** : Initiation + Perfectionnement les 3 jours

Vous pouvez vous inscrire seulement au premier jour pour le niveau 1, accéder directement au niveau 2 ou réaliser le stage complet de 3 jours.

## OÙ

La Ferme agritouristique oléicole Les Callis

Adresse : 75, Chemin des Fayards, 84220 Gordes

Gare la plus proche : TGV Avignon à 45 mn ou Cavaillon à 15mn (TER) , aéroport de Marseille à 55 mn

## LE TARIF

### #1 DEVIS FORMATION

**NIVEAU 1 : Tarif 220 € TTC comprenant la journée de cours et le déjeuner**

**NIVEAU 2 : Tarif sur demande.**

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

Le prix de la formation comprend :

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

+Les repas du lundi et du mardi midi.

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

+Attestation de suivi à la formation.

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

## #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 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 120€/nuit dans une chambre seul(e), 160€ si vous partagez la chambre avec un autre participant - en 2 lits de 90 x 190); le petit déjeuner est compris.

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail
- B. un premier paiement de 50% de la formation avant le 15 juin validera votre participation
- C. le paiement des 50% restants doit être effectué minimum 14 jours avant le début de la formation (avant le 15 septembre)
- D. Pour les personnes désirant accéder directement au niveau II un justificatif ou une attestation de suivi et réussite de niveau initiation sera requis.

Date limite pour s'inscrire : **15 septembre 2020**

## MÉTHODES MOBILISÉES ET D'ÉVALUATION

Il n'y a pas de prérequis pour vous inscrire au niveau I. Pour les personnes qui désirent accéder au niveau II directement il faudra nous envoyer au moment de votre inscription et avant la formation une attestation ou justificatif d'une initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges.

Une présentation powerpoint et les feuilles de dégustation officielles vous seront remis. Chaque participant recevra une attestation de suivi et de validation d'acquis à la fin de chaque niveau (I et II).

À la fin de chaque niveau, un test d'aptitudes et d'acquis sera mis en place afin d'évaluer les 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-

## FINANCEMENT

Prise en charge possible par son OPCA/OPCO, Organisme de formation certifié [Qualiopi](#) Cécile Le Galliard Déclaration d'activité de formation DA 76090056309. Formation non éligible CPF.

**La formation est limitée à 14 personnes pour le niveau 1 et 10 pour le niveau 2.**

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. Merci de vous rapprocher d'Alexandra ou de Cécile (les formateurs) pour tout demande particulière. Nos partenaires sur la région Provence Côte d'Azur et Corse et Occitanie.

- Agefiph. Délégation régionale Provence-Côte d'Azur et Corse [paca@agefiph.asso.fr](mailto:paca@agefiph.asso.fr)
- Agefiph. Délégation régionale Occitanie (Toulouse) [occitanie@agefiph.asso.fr](mailto:occitanie@agefiph.asso.fr)

## LES FORMATEURS

**Alexandra Roché-Gauquelin**, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, consultante pour des producteurs et des marques de cosmétiques, 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 Roché-Gauquelin [alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com) T. 0603060358  
et Cécile Le Galliard [cecile@jusdolive.fr](mailto:cecile@jusdolive.fr) T. 0659755051

# NIVEAU I : INITIATION

## À L'UNIVERS ET À LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

### OBJECTIFS

- Découvrir la dégustation des huiles d'olive vierges.
- Acquérir les bases de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur du Conseil Oléicole International et de l'UE
- Acquérir le vocabulaire de dégustation pour réaliser le profil organoleptique d'une huile
- Connaître les principes de la réglementation et des différentes catégories commerciales

### LE PROGRAMME

#### 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 et physico-chimique, la réglementation (COI, UE)
- 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 Goût à l'ancienne).
- 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.

Tasting en fin de journée pour valider les acquis du niveau 1.

### RÉSUMÉ DU NIVEAU I

**Le +** : Notions indispensables pour connaître cet univers de la production à la dégustation.

**Temps** : 1 journée

**Prix** : 220 € TTC (comprenant un déjeuner sur place)

**Quand** : Le lundi 28 septembre 2020

**Formateurs** : Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

**Pour** : Toute personne souhaitant maîtriser les fondamentaux de la dégustation des huiles d'olive vierges.

**Prérequis** : Aucun

**Moyens pédagogiques** : Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées, Exposés suivis de dégustations

**À l'issue de la journée** : Vous recevrez une attestation de suivi et de réussite au tasting si votre note est supérieure à 5/10

Alexandra Roché-Gauquelin [alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com) | Cécile Le Galliard [cecile@jusdolive.fr](mailto:cecile@jusdolive.fr)

# **NIVEAU II : PERFECTIONNEMENT**

## À L'UNIVERS ET À LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

### **OBJECTIFS**

- Savoir décrire une huile et faire son profil organoleptique.
- Maintenir et améliorer ses compétences en évaluation des défauts et des attributs positifs des huiles d'olive vierges
- Pratiquer en groupe l'analyse sensorielle avec l'utilisation des fiches normalisées.
- Acquérir une meilleure connaissance du produit dans sa globalité : production, oliveraie, conduite oléicole, réglementation, étiquetage, variétés, l'aspect nutritionnel, applications en cuisine, différentes zones de production
- Repérer les points critiques qui favorisent l'apparition d'attributs négatifs (défauts)..

### **LE PROGRAMME**

#### **Jour #2**

Les paramètres qui influencent la qualité, les huiles d'olive vierge extra « Haut de gamme ». Les défauts majeurs. L'analyse physico-chimique et sensorielle : lecture, notions (les indices de peroxyde, l'acidité, la classification).

Comment améliorer le rendement ?

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

Tasting : focus sur le fruité goût à l'ancienne, sa législation, une exception à la française.

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...

#### **Jour #3**

Nous reverrons les fondamentaux des 3 jours de 9h00 à 12h30 avec un dernier tasting et une validation des acquis du niveau II.

Déjeuner libre pour chacun

Après le déjeuner nous serons au CIVAM OLEATECH un évènement unique en Provence qui aura lieu au moulin du Clos des Jeannons à Gordes. Ce salon oléicole, réunissant les professionnels experts en matériel, les techniciens spécialistes, pour une série de conférences. Nous assisterons à des démonstrations auxquelles vous pouvez participer.

Nous visiterons le moulin des jeannons, anciennement un moulin à meules de pierres

## RÉSUMÉ DU NIVEAU II

**Le +** : Approfondir le niveau 1. Aller plus loin sur la connaissance produit. Voir sur le terrain les différents sujets abordés lors de la formation.

**Temps** : 2 journées

**Prix** : Tarif du niveau II sur 2 jours sur demande.

**Quand** : Le mardi 29 et le mercredi 30 septembre 2020

**Formateurs** : Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

**Pour** : 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 des notions en dégustation d'huile d'olive vierge

**Moyens pédagogiques** : Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées, Exposés suivis de dégustations, mise en situation de concours

**À l'issue de la journée** : Évaluation de la formation par les stagiaires. Vous recevrez au terme de ces deux jours une attestation de suivi et de réussite au test si votre note est supérieure à 12/20

# FORMULAIRE D'INSCRIPTION

FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION  
Du 28 au 30 septembre 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 pour la formation :

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

Le niveau I Initiation la journée du lundi 28 septembre 2020 : 220€TTC

Le niveau II Perfectionnement le mercredi 29 et jeudi 30 septembre (tarif sur demande).

## L'hébergement :

Je souhaite réserver une chambre pour 1 personne seule pour ..... nuits (minimum 2 nuits)

Dates des nuitées :

Soit 120€ x ..... nuits = ..... €TTC (TVA 10% /facture sur demande).

Je souhaite réserver une chambre pour 2 personnes ( grande chambre de 35m2 à partager avec un autre participant pour ..... nuits (minimum 2 nuits)

Dates des nuitées :

Soit 160€ x ..... nuits = ..... €TTC, soit 80E/personne et par nuit (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 et les CGV.

[alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com), [cecile@jUSDolive.fr](mailto:cecile@jUSDolive.fr)

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS page 3 )

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"