

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

Niveau 1 initiation et niveau 2 perfectionnement

Lundi 21 novembre, mardi 22 novembre et mercredi 23 novembre 2022 - 10ème édition-
Ferme Agrotouristique Les Callis à Gordes (Luberon, France)

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



Formation organisée par :



L'HOVE

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, ou professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche et de l'agro-alimentaire. Cette formation correspond aux essentiels et aux fondamentaux, soit les notions indispensables pour connaître cet univers de la dégustation à la production, de l'arbre à la bouteille, produire, travailler avec des professionnels en ayant le même vocabulaire, connaître et savoir reconnaître à la fin du stage les attributs positifs et négatifs (défauts) de l'huile et leur origine. Ce stage est réparti 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 : Lundi 21 novembre, mardi 22 novembre et mercredi 23 novembre 2022 - (3 jours, soit 24 heures de formation au total, le déjeuner fait partie intégrante de la formation). De 9h00 à 17h00.

- **Niveau I Initiation** : le 21 novembre sur une journée ouvert à 14 participants
- **Niveau II Perfectionnement** : sur 2 jours les 22 et 23 novembre ouvert à 12 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 15 mn (TER) , aéroport de Marseille à 55 mn

LE TARIF

#1 DEVIS FORMATION

NIVEAU 1 (1 journée) : Tarif 250 € TTC comprenant la journée de cours et le déjeuner

NIVEAU 2 (2 jours) : Tarif 450€ TTC

STAGE COMPLET (3 jours) : Le module complet est de 690 € TTC comprenant 3 déjeuners sur place avec les légumes du terroir et de notre potager (associations et alliances culinaires avec les huiles d'olive).

Le prix de la formation comprend :

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

+Les repas du lundi, mardi et mercredi

+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 dès le dimanche soir).

La ferme est un établissement haut de gamme avec grandes chambres de 30 à 40m², douches à l'italienne, pour un tarif négocié « stage » de 150€/nuit dans une chambre seul(e), 90€ chacun/nuit si vous partagez la chambre avec un autre participant - en 2 lits de 90 x 200); les petits-déjeuners sont compris.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail page 8
- B. Un premier paiement de 50% de la formation validera votre participation.
- C. le paiement des 50% restants doit être effectué maximum 30 jours avant le début de la formation
- 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 : 20 octobre 2022

L'acompte fait office de réservation de sa place ferme et définitive et non remboursable; il sera intégralement remboursé au participant au 21 novembre 2022 si les restrictions gouvernementales de confinement étaient en place à cette période ou si le participant était malade et ne pouvait assister à la formation (sur justificatif médical).

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 un justificatif d'une initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges.

Un document récapitulatif de la présentation Powerpoint et les feuilles de dégustation officielles vous seront remis pendant et à la suite de la formation. 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 CP.

La formation est limitée à 14 personnes.

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. Merci de vous rapprocher d'Alexandra ou de Cécile (les formateurs) pour toute 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
- Agefiph. Délégation régionale Occitanie (Toulouse) occitanie@agefiph.asso.fr

LES FORMATEURS

Alexandra Roché-Gauquelin, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, , consultante pour des producteurs, des domaines oléicoles et des marques de cosmétiques, productrice d'huiles d'olive vierge extra dans le Vaucluse www.lafermelescallis.com

Cécile Le Galliard, Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne) en 2014, Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 7 ans le blog www.jusdolive.fr

Alexandra et Cécile font partie de réseau L'HOVE -L'Huile d'Olive Vierge Extra- formé avec Cécile Cron en 2022.

CONTACT

Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T. 0603060358 et
Cécile Le Galliard cecile@jusdolive.fr T. 0659755051

NIVEAU I : INITIATION

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

OBJECTIFS

- Découvrir et apprendre 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, Vocabulaire de dégustation.

Dégustations : Mono variété, Blend, terroirs, Indice de maturité,

- Focus sur les 3 fruités (Fruité mûr, Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité Goût à l'ancienne).
- Comprendre et distinguer les attributs positifs des huiles d'olive vierge et vierge extra. Conditions du panel test.
- Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra. Travail sur les défauts
- Les AOP en France.
- Dégustation d'olives de table de différentes variétés.
- Accords mets/huile à l'heure du déjeuner avec une cheffe à domicile

Le marché de l'huile d'olive : La consommation/production, la France oléicole

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

Dégustation d'une dizaine d'huiles sur la première journée en commençant à travailler sur les défauts.

RÉSUMÉ DU NIVEAU I

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

Temps : 1 journée

Prix : 250 € TTC (comprenant un déjeuner sur place)

Quand : Le 21 novembre 2022

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 production et 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/

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

Dégustation :

- Défauts majeurs, savoir les goûter et les reconnaître. Conditions d'un panel test. Tasting : focus sur le fruité goût à l'ancienne, sa législation, une exception à la française.
- Travailler sa mémoire olfactive
- Travail sur les intensités (léger, moyen, intense)
- Les huiles aromatisées
- 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), l'huile pour remplacer le beurre en dessert

Visite : Se rendre dans un moulin pour mieux comprendre la qualité de la production et l'influence du moulin

La qualité

Les paramètres qui influencent la qualité, Comment éviter les défauts majeurs des HO. L'analyse physico-chimique et sensorielle : Lecture, -Notions : les indices de peroxyde, l'acidité, lesK, .. le rôle de la filtration
Flairage des défauts

Le packaging

Le marketing des huiles d'olive : Nouvelles tendances, les paramètres à prendre en compte pour un meilleur stockage de l'huile, les ennemis des huiles d'olives vierges, la réglementation, l'étiquetage, les mentions obligatoires, les différents matériaux dans le temps. Le marché, les labels, les concours

Jour #3

Module oléiculture : Comment améliorer le rendement ? Le coût de production d'un kilo d'olives. Quelles sont les étapes de plantation ? Le cycle de l'arbre et les soins à apporter tout au long de l'année aux arbres. L'indice de maturité. Le passage au bio. Les différentes variétés.

La santé: Les composés phénoliques, les composés volatils, les pigments et autres antioxydants, les acides gras monoinsaturés, l'huile d'olive et le point de fumée. Pourquoi peut-on dire que l'huile d'olive est un bon gras. Le rôle des lipides dans notre alimentation. Les allégations santé validées par l'UE pour l'huile d'olive.

La Dégustation :

- Le blending – comment créer son blend pour répondre à un cahier des charges
- Travail en binôme et en groupe
- Élaborer le profil sensoriel d'une huile pour le consommateur final.
- Focus AOP françaises
- Conditions de dégustation en concours et en AOP

Validation des acquis du niveau II en fin de journée

RÉSUMÉ DU NIVEAU II

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

Temps : 2 journées

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

Quand : 22 et 23 novembre 2022

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
21-22-23 novembre 2022

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 : 690 €TTC

Le niveau I Initiation la journée du lundi 21 mars : 250€TTC

Le niveau II Perfectionnement le mardi et mercredi 22 et 23 novembre : 450€TTC

L'hébergement :

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

Dates des nuitées :

Soit 150€ 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 90€ 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 et les CGV.

alexandra@lescallis.com, cecile@jusdolive.fr

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

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"