



L'HOVE



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

Initiation, apprentissage et perfectionnement
**Lundi 20 novembre, mardi 21 novembre,
mercredi 22 novembre 2023 - 14ème édition-**

A LA FERME LES CALLIS À GORDES (LUBERON)
75, Chemin des Fayards, 84220 Gordes



**Vivez une immersion de 3 jours dans le monde des huiles
d'olive vierges.**

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

Autour des nouvelles huiles de l'année

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. Le stage complet est sur 3 jours. [Fiche résumé par niveau ci-dessous page 6 et 8.](#)



DATES

Lundi 20 Novembre, mardi 21 novembre,
mercredi 22 novembre 2023 -

(3 jours, soit 24 heures de formation au total).

De 9h00 à 17h00 le jour 1

De 9h00 à 16h30 jour 2 et 3

- **Niveau I Initiation** : le 20 Novembre, une journée ouverte à 12 participants
- **Niveau II Perfectionnement** : sur 2 jours les 21, 22 Novembre, ouverts 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 ou l'Isle sur la Sorgue
à 15 mn (TER) aéroport de Marseille à 55 mn

TARIF

#1 DEVIS FORMATION

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

NIVEAU 2 (2 jours) : Tarif 510 € TTC
comprenant les deux jours de cours et les repas du mardi, mercredi

STAGE COMPLET (3 jours) : 700 € TTC
comprenant les 3 jours de cours et les 3 déjeuners

Le prix de la formation comprend :

- +Tous les modules de formation, la présentation (.pdf).
- +Les repas du lundi, mardi, 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

Paiement en 3 fois possible (Inscription 350€ - J-60 (175€) et J-30 (175€))

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.

#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 40m²,
Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com | Cécile Le Galliard cecile@jusdolive.fr

douches à l'italienne, la piscine est non chauffée en novembre pour un tarif négocié « stage » de 150€/nuit dans une chambre seul(e) ou en couple, 80€ 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

Date limite pour s'inscrire : 20 octobre 2023

A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail pour la formation comme pour le logement

B. un premier paiement de 50% de la formation validera votre participation le paiement des 50% restants doit être effectué minimum 30 jours avant le début de la formation

Pour les personnes désirant accéder directement au niveau II un justificatif ou une attestation de suivi et réussite de niveau initiation sera requis.

L'acompte de 50% fait office de réservation de sa place ferme et définitive et non remboursable; le solde est à régler 30 jours avant , si le participant vient à annuler sa participation dans les 20 jours précédents la formation, son acompte de 50% sera gardé et le solde de 50% sera reporté sur une autre session. Si le participant vient à annuler pendant les 7 jours avant la formation, le montant total ne pourra être remboursé sauf sur justificatif médical, auquel cas le participant pourra se représenter à une autre session.

La formation journée 1 est limitée à 12 personnes,

Les journées 2, et 3 pour 10 personnes.

Minimum de participants pour valider la session : 8

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

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.

Une présentation Powerpoint et les feuilles de dégustation officielles vous seront remises. 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, jour 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-

LES FORMATRICES

Hélène Lasserre, Directrice du pôle Conservation et Recherche à FRANCE OLIVE référente en agro-écologie et spécialisée en agriculture biologique Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Alexandra Roché-Gauquelin, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, consultante pour des producteurs, des domaines oléicoles, 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), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 6 ans le blog www.jusdolive.fr

Plus d'information : Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T. 0603060358
et Cécile Le Galliard cecile@jusdolive.fr T. 0659755051

NIVEAU I : INITIATION A L'UNIVERS ET À LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

OBJECTIFS

- Découvrir l'oléiculture, le cycle végétatif, la conduite oléicole
- Découvrir les fondamentaux de l'arbre à la bouteille
- S'initier aux bases de l'oléologie
- 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

LE PROGRAMME

Jour #1 INITIATION - LES FONDAMENTAUX DE L'ARBRE A LA BOUTEILLE

Hélène Lasserre - France Olive avec Cécile le Galliard et Alexandra Roché

Matin :

Cycle végétatif de l'arbre; conduite oléicole

De l'arbre à la bouteille, de l'olive à l'huile, produire une huile de qualité

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 AOP en France.

Les différentes variétés, leur ADN, le travail du sol ...

Principes de la dégustation avec 2 huiles

Accords mets/huile à l'heure du déjeuner.

Après-midi

Dans les oliviers, observation des arbres et principes de la taille

Tasting -

Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge, différences de qualité, différences d'intensité, Focus sur les 3 fruités (Fruité mûr, Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité Goût à l'ancienne). Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra.

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

RÉSUMÉ DU NIVEAU I

Le + : Introduction à l'oléiculture et découverte de l'oléologie. 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 20 novembre 2023

Formateurs : 3 expertes en connaissance de l'univers de l'huile d'olive et de la dégustation d'huile d'olive vierge extra :

Hélène Lasserre de France Olive

Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

Pour : Toute personne souhaitant maîtriser les fondamentaux de l'univers de l'huile de l'arbre à la bouteille et les bases 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

NIVEAU II : PERFECTIONNEMENT

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

OBJECTIFS

- Les fondamentaux de son élaboration, mode de classification selon la notation organoleptique et physico-chimique, la réglementation (COI, UE)
- Connaître les principes de la réglementation et des différentes catégories commerciales
- 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
- Comprendre et distinguer les attributs positifs des huiles d'olive vierge et vierge extra.
- Repérer les points critiques qui favorisent l'apparition d'attributs négatifs (défauts)..

LE PROGRAMME

Jour #2

Les paramètres qui influencent la qualité, comment élaborer une huile d'olive vierge extra « Haut de gamme ».

La classification des huiles en fonction de leur qualité, la réglementation en vigueur de commercialisation, import/export.

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, ses défauts et sa complexité

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

Le marketing des huiles d'olive, les étiquettes, la législation, les différents packagings, les meilleurs contenants pour conserver les huiles, les modes, la commercialisation des huiles dont les circuits de distribution

Jour #3

Matin : Exercices de mémoire olfactive

Tasting: test d'intensité de l'amertume, de l'ardence et du fruité.

L'huile d'olive et la santé : les composés phénoliques, les antioxydants, les acides gras monoinsaturés, huiles d'olive et la cuisson... Les dernières études

La dégustation hédoniste dans un cadre amateur. Comment décrire une huile pour les consommateurs. La dégustation en concours (comment être juré)

Reprise des tasting : Exercices à l'aveugle : Les défauts dans les huiles, savoir les reconnaître et les comprendre

Les olives de table - les différentes variétés

Nous reverrons les fondamentaux avec un dernier tasting et une validation des acquis du niveau II

Déjeuner salade - fromages et desserts à huile d'olive

Après-midi :

Les huiles aromatisées : effet de mode ou réelle tendance de consommation ?
quels sont les différents process de fabrication

Exercice de blending (assemblage)

RÉSUMÉ DU NIVEAU II

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

Temps : 2 journées

Prix : Tarif du niveau II sur 2 jours : 510€

Quand : 21 et 22 novembre 2023

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 20-21-22 novembre 2023
FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION
FERME LES CALLIS – 75 CHEMIN DES FAYARDS - GORDES

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

Coordonnées du participant (1 fiche par participant)

Nom :

Prénom :

Tel. :

Adresse mail :

Adresse postale :

Profession :

Formule choisie pour la formation (cocher devant la formule choisie)

Le niveau I Initiation la journée du lundi 20 novembre : 250€TTC

Le niveau II Perfectionnement le mardi 21 novembre, mercredi 22 novembre, au prix de 510€TTC

Le stage complet de 3 jours sans hébergement au prix de : 700€TTC

L'hébergement :

Je souhaite réserver une chambre pour 1 personne seule ou un couple pournuits
(minimum 2 nuits) Dates des nuitées : Soit 150€ x nuits = €TTC

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 80€ x nuits = €TTC,

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.

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS page 4)

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"