

# FORMATION DE 2 JOURS À LA TAILLE & FORMATION DE 3 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION 2024

Niveau 1 initiation et niveau 2 perfectionnement

Du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024 - 14ème édition-  
Ferme Agrotouristique Les Callis à Gordes (Luberon, France)

Apprentissage de la taille, apprentissage et perfectionnement à l'univers de  
l'huile d'olive et de la dégustation des huiles d'olive dans la ferme les Callis au  
milieu des oliviers -

Vivez une immersion de 5 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.



**LUNDI 18 ET MARDI 19 MARS 2024**

**TAILLE DES OLIVIERS PAR HÉLÈNE LASSERRE  
DIRECTRICE DU PÔLE CONSERVATION DE FRANCE OLIVE**

Lundi taille sur petits sujets le matin (environ 3 ans) : taille de formation et reprise d'une oliveraie l'après midi -

Mardi taille sur des oliviers de 20 ans à Gordes

Les déjeuners pique nique sont compris

Connaissances requises : aucune

# 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.](#)

## DATES

**Mercredi 20 mars, jeudi 21 mars et vendredi 22 mars 2024**

(3 jours, soit 24 heures de formation au total). De 9h00 à 17h00

- **Niveau I Initiation** : le 20 mars sur une journée ouvert à 12/14 participants
- **Niveau II Perfectionnement** : sur 2 jours les 21 et 22 mars ouvert à 10/12 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 CONDUITE OLÉICOLE ET TAILLE DES OLIVIERS

JOUR 1 : 160<sup>€</sup> : Comprenant de la taille et 2h de théorie sur la conduite oléicole, le cycle végétatif de l'arbre, les bases de la taille des oliviers.

JOUR 2 : 160<sup>€</sup> : Taille sur des oliviers de 20 à 30 ans. Ce stage vous permettra de tailler par vous même

Le pique-nique sur place est compris (sandwich, tartes, boissons, dessert)

Soit 320<sup>€</sup> le module complet. Réservé à 10 participants

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

**NIVEAU 1 (1 journée) : Tarif 250 € TTC comprenant la journée de cours et le déjeuner**  
**NIVEAU 2 (2 jours) : Tarif 470€ TTC**

**STAGE COMPLET (3 jours) : Le module complet** est de **720 € TTC** comprenant 3 déjeuners sur place l'un avec les légumes du terroir et fromages, l'autre de notre potager par notre chef Monik (associations et alliances culinaires avec les huiles d'olive) et un déjeuner dans un bistrot à côté de notre visite producteur ou moulinier ou bien un pique-nique sur place.

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

### HÉBERGEMENT

La formation débute à 9h le matin, chacun est libre de trouver un hébergement. Nous contacter pour vous aider à trouver un logement

### MODALITÉS et DÉLAIS D'ACCÈS

La réservation d'un stage ou d'une action de formation est garantie dans les conditions suivantes :

- A. L'envoi du formulaire d'inscription par le participant ou du devis renseigné, daté et signé.
- B. Un premier paiement de 50% de la formation validera la participation
- C. Le paiement des 50% restants doit être effectué maximum 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 seront requis.

**Date limite pour s'inscrire : 20 janvier 2024**

**Voir conditions générales de vente concernant les annulations [Voir les CGV.](#)**

## **MÉTHODES MOBILISÉES ET D'ÉVALUATION**

Il n'y a pas de prérequis pour vous inscrire à la taille et 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 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 EI Déclaration d'activité de formation DA 76090056309. Formation non éligible CPF. Pour tout renseignement [cecile@jusdolive.fr](mailto:cecile@jusdolive.fr)

La formation en taille ainsi que la journée 1 est limitée à 12/14 personnes, la journée 2 et 3 pour 10/12 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](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, pour Oliviers & Co, productrice d'huiles d'olive vierge extra BIO 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)

**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

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 A 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 (arrêté au 27 novembre mais pourra être soumis à des changements en 2024)

### 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, 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.
- 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.

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

**Quand** : Le 20 mars 2024

**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

## **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 ».

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.

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 deuxième jour après midi ou le dernier jour (après-midi) sera consacré à la visite d'un producteur moulinier (programme adapté à la météo) ou dans un moulin.



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

12

## 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** : 21 et 22 mars 2024

**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 18 et 19 MARS 2024  
FORMATION À LA TAILLE DES OLIVIERS  
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

Nom : .....

Prénom : .....

Tel. : .....

Adresse mail : .....

Adresse postale :  
.....

Profession .....

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

**160<sup>E</sup> par jour**

**JOUR 1 CONDUITE OLÉICOLE, taille sur petits sujets et restructuration  
d'une oliveraie soit 160<sup>E</sup> pique nique sur la parcelle compris**

**JOUR 2 taille des oliviers sur sujets de 20 à 30 ans pique nique dans les  
oliviers compris**

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 la  
convention de stage

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

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS D'ACCÈS )

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"

FORMULAIRE D'INSCRIPTION 20-21-22 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

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 20 mars : 250€TTC**

**Le stage complet de 3 jours sans hébergement au prix de : 720 €TTC**

**Le niveau II Perfectionnement le mardi et mercredi 21 et 22 mars: 470€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 la  
convention de stage

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

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS D'ACCÈS )

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"