

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

Niveau 1 initiation et niveau 2 perfectionnement

Lundi 9 janvier, mardi 10 et mercredi 11 janvier 2023  
Ferme Agritouristique 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 :



# 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

9, 10 et 11 janvier 2023

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

De 9h00 à 17h00.

- **Niveau I Initiation** : le 9 janvier sur une journée (ouvert à 14 participants)
- **Niveau II Perfectionnement** : sur 2 jours les 10 et 11 janvier 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 50 mn ou Cavaillon ou l'Isle sur la Sorgue 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 si possible (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).

La ferme est un établissement haut de gamme avec grandes chambres de 30 à 40m<sup>2</sup>, douches à l'italienne, pour un tarif négocié « stage » de 160€/nuit dans une chambre seul(e) ou pour un couple, 100€ 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 dès que possible
- B. un premier paiement de 50% de la formation fin septembre validera votre participation
- C. le paiement des 50% restants doit être effectué minimum 30 jours avant le début de la formation soit le 9 décembre
- 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 décembre 2022**

**L'acompte fait office de réservation de sa place ferme et définitive et non remboursable, le solde payable en décembre sera intégralement remboursé au participant au 9 janvier 2023 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.

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.**

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, des domaines oléicoles 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 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

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
- 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 9 janvier 2023

**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).
- Les AOP en France.

### LE PROGRAMME

#### Jour #2 et Jour #3

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

Module oléiculture (retour d'expérience d'une production) : 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 olivier. La récolte. 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.

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

Le marketing des huiles d'olive, les étiquettes, les différents packagings

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

Exercice de blending

La dégustation hédoniste

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

En fonction de la météo, le 2ème jour ou le 3ème jour (après-midi) sera consacré à la visite d'un producteur moulinier

## 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 : 450ETTC

**Quand** : 10 et 11 janvier 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

FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION 9-10 et 11 janvier 2023

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 – 75, 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 9 janvier : 250€TTC

Le niveau II Perfectionnement le mardi et mercredi 10 et 11 janvier : 450€TTC

**L'hébergement :**

Je souhaite réserver une chambre - 1 lit 180x190cm pour 1 personne seule (ou un couple) pour .....nuits (minimum 2 nuits)

Dates des nuitées :

Soit 160€ x ..... nuits = .....€TTC (TVA 10% /facture sur demande).

Je souhaite réserver une chambre pour 2 personnes ( grande chambre de 38m<sup>2</sup> à partager avec un autre participant pour ..... nuits (minimum 2 nuits)

Dates des nuitées :

Soit 100€ 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](mailto:alexandra@lescallis.com), [cecile@jUSDolive.fr](mailto:cecile@jUSDolive.fr)

Le paiement de septembre validera définitivement votre

participation (cf. MODALITÉS) page 3 Signature précédée de

la mention "lu et approuvé"