

FORMATION DE 3 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION 2023 Niveau 1 initiation et niveau 2 perfectionnement

Lundi 20 mars, mardi 21 mars et mercredi 22 mars 2023 - 12ème édition-
Ferme Agrotouristique Les Callis à Gordes (Luberon, France)
Jeudi 23 mars 2023 : formation taille des oliviers (4h +pique nique)

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 3 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.



LHOVE

:

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

NIVEAU I INITIATION &

NIVEAU II PERFECTIONNEMENT

Module complémentaire de taille des oliviers le jeudi 23 mars 4H : 90^E
déjeuner compris

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 20 mars mardi 21 mars et mercredi 22 mars 2023 -

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

- **Niveau I Initiation** : le 20 mars sur une journée ouvert à 14 participants
- **Niveau II Perfectionnement** : sur 2 jours les 21 et 22 mars 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 Cavillon 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 2 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 coté 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

Un autre stage de taille des oliviers à Gordes est prévu le jeudi 23 mars de 9h à 13h pour un tarif de 90^E (minimum 6 participants – maximum 10)

#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, douches à l'italienne, la piscine est non chauffée en mars pour un tarif négocié « stage » de 160€/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
- B. un premier paiement de 50% de la formation validera votre participation
- C. le paiement des 50% restants doit être effectué minimum 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 janvier 2023

(L'acompte fait office de réservation de sa place ferme et définitive et non remboursable; il sera intégralement remboursé au participant 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 journée 1 est limitée à 14 personnes, la journée 2 et 3 pour 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
- 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, 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

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

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 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
- 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 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)..

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)

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...

Jour #3

Exercice de blending

La dégustation hédoniste

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

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 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 et 24 mars 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 lundi 20 mars : 250€TTC

Le stage complet de 3 jours sans hébergement au prix de : 690 €TTC

Le niveau II Perfectionnement le mardi et mercredi 21 et 22 mars: 450€TTC

Stage taille des oliviers 4H : 90€

L'hébergement :

Je souhaite réserver une chambre pour 1 personne seule ou un couple pournuits
(minimum 2 nuits) Dates des nuitées : Soit 160€ x nuits = €TTC (TVA 10%)

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.

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

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"