

Cécile Le Galliard
SIRET 82809855800012
DA 76090056309
1 Carré deth Courtiou
09200 Moulis
FRANCE
Tél:+033 (0)659755051



cecile@jUSDolive.fr
www.jUSDolive.fr
www.lhove.fr

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES (OLÉICOLES)

Sept.14- aujourd'hui avril 2024 Oléologue et Créatrice de www.jUSDolive.fr (France), associée L'HOVE

- Experte en dégustation d'huiles d'olive vierges, Consultante, et Formatrice (Déclaration d'activité de formation DA 76090056309, certifiée QUALIOPI 2019-2024)
- Rédaction et Gestion du site internet www.jUSDolive.fr qui comprend un magazine d'actualités, un glossaire et un guide de professionnels. Plateforme pour la promotion et la diffusion de la culture oléicole. Plus de 160.000 visiteurs par an.
- Co-auteur du livre « The seven Wonders of Olive Oil, » Familius (US), janvier 2017 avec Alice Alech
- Jury sur plusieurs concours nationaux et internationaux (Terraolivo Jérusalem, Concours Général Agricole Paris, AVPA Paris, EVOOLEUM, Athena, Olivonomy Paris, AOP Nyons. Olio nuovo days ...)
- Associée SAVANTES 2016, 2018
- Co-organisation du premier championnat de dégustation Savantes à Lançon Provence le 16/09/2017
- Référent France pour Women In Olive Oil réseau international de femmes dans le secteur oléicole
- Membre de L'HOVE, groupement de formatrices en oléologie, création de la structure en fev 2024, formation certifiante déposé au RS, en cours d'étude 2023-2024

FORMATION ACADÉMIQUE

Université de Jaén (Espagne), Expert en Dégustation d'Huiles d'olive vierges (2014).
CESMA, école de commerce- corporation Caja Madrid, niveau 4 en publicité (2004).
Sciences Com', école française de communication, Bac+4 "chargé de communication" (2002-2004).
U.C.O, Université française – DEUG « Information et communication » (2000-2002).

AUTRES FORMATIONS

2024 : anglais début avril 2024-oct 2024 (NIV B2 TO C1)
2023 Formation d'une journée en neurologie avec l'école des sens (7 heures)
2021-2022: Cours d'initiation à la dégustation du miel (9 heures), NIV1 du WEST (7 heures)
Novembre 2018. Cours supérieur en oliviculture (150H) à l'IFAPA de Córdoba
2018. Titre Savantes associé à la fin du programme de 3 jours "Amsterdam Programme 2018"
2018. Programme de trois jours à Amsterdam (mars 2018) organisé par Savantes et Simon Field
2016. Titre associé Savantes (supérieur à 18/30) dans le championnat de dégustation par équipe organisé par Savantes et Priego de Córdoba AOP (2016).
2015. Certificat de formation pour les dégustateurs d'huile d'olive d'avril 2015 organisé par l'IFAPA de Cabra
2015. Niveau avancé de l'Association Olivar y Aceite de Jaén. Février 2015

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Espagnol : bilingue

Anglais: B2

PROJETS 2019-2024

Cécile Le Galliard, diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'université de Jaén (Espagne) en 2014 est fondatrice de Jus d'Olive www.jusdolive.fr, blog français spécialisé dans la culture de l'huile d'olive. Spécialisée dans la sélection d'huiles d'olive vierges extra, la formation en analyse sensorielle, l'accompagnement de projets oléicoles; elle est qualifiée Associate Member par l'association internationale de dégustateurs d'huiles d'olive SAVANTES (2016 et 2018) et jury de plusieurs concours nationaux et internationaux. Elle a coécrit avec Alice Alech, *The Seven Wonders of Olive Oil*, livre sur les bienfaits de l'huile d'olive vierge extra (Édition Familius 2017).

L'année 2019 en images <https://jusdolive.fr/lannee-2019-en-images/>

Concours Olio Nuovo Days et Masterclass au Ritz (janvier)

Concours Général Agricole Palmarès 2019 des produits oléicoles (Février)

Concours AVPA et concours ATHIOOC 2019 (mars)

Formation de 3 jours à la ferme oléicole de Les Callis à Gordes (avec Alexandra Gauquelin Roche) (avril)

Salon International Expoliva, Jaén (mai)

Concours Olio Nuovo Days hémisphère sud (juin)

Formation pour les salariés des huileries Emile Noel (juillet)

Parcours de dégustation pour l'AOP Oliu di Corsica (septembre)

Formation de 3 jours à la ferme oléicole de Les Callis (avec Alexandra Gauquelin Roche) (octobre)

Formation des salariés et vendeurs des magasins Satoriz (octobre)

Sourcing, sélection et dégustation pour Maison brémond 1830

Voyage d'études : Visite des moulins Cortijo el puerto (Sevilla), Casa de Hualdo (Montes de Toledo)

Certification qualiopi (décembre)

En cours Création de LHOVE.org (décembre)

L'année 2020

Formations de préparation aux jurés du concours général agricole (janvier) : Convention jointe

Juré au concours Olio Nuovo Days hémisphère nord (janvier) :

Masterclass OND au Cordon bleu (janvier)

Juré au concours volubilis Meknès Maroc (janvier) : Instagram de l'agro pôle Meknès :

Juré au Concours Général Agricole CGA (février) : Convocation jointe

Juré au concours Evooleum à Cordoba : Capture d'écran du jury du concours

Formation de 3 jours à Gordes aux callis (mars)

Juré au concours OND Hémisphère sud (juillet)

Formation de 3 jours à Gordes aux callis (Septembre) :

Formation pour les vendeurs de chez Satoriz (septembre) tous les ans depuis 2016

Formations du département qualité de Emile Noël

Sélection pour Maison Brémond 1830 pour la Norvège depuis 2017, plus de 300 huiles dégustées par an

Jury concours Athena IOOC : Capture d'écran du jury du concours

2021 en images les temps forts de l'année

<https://jusdolive.fr/2021-en-images-les-temps-forts-de-lannee/>

OLIVENLUNDEN 1830 SEPTEMBRE-MARS

Chaque année je reçois, goûte, sélectionne parmi des centaines d'échantillons quelques 23 références qui composeront la gamme vendues dans les boutiques de Maison Brémond 1830 en Norvège.
Depuis 2017, plus de 300 huiles dégustées par an.

AOP OLIU DI CORSICA JUIN-SEPTEMBRE

Formation et l'entraînement des jurés d'une Appellation d'origine protégée comme l'AOP Oliu Di Corsica

EXTENDA MARS-JUIN

Première collaboration avec l'équipe d'Extenda, l'Agence de Promotion Extérieure de l'Andalousie. Nous nous sommes adaptés à la nouvelle situation avec deux temps forts en ligne : un webinaire destiné aux producteurs andalous sur le marché français et comment exporter ses huiles.
Et une dégustation en ligne d'#HOVE andalouses pour des acheteurs français.

GORDES STAGE DE 3 JOURS MARS-OCTOBRE

Rendez-vous maintenant incontournable, les stages de formation à la ferme Les Callis avec mon binôme de choc Alexandra Gauquelin Roché. 7ème et 8 édition avec une douzaine de passionnés sur chaque session.

SALON SITEVI (invitée presse pour le secteur oléicole) 26 au 28 novembre 2021

LES CONCOURS FÉVRIER-JUILLET

Les déplacements de l'année 2021 ont été très incertains et les concours de Volubilis 2021 organisé par l'Agropole de Meknès, la présélection de l'AVPA Paris, de EVOOLEUM Córdoba, de Olio Nuovo Days Hémisphère Sud et Hémisphère Nord Paris, ont été réalisés à distance. Le seul concours international qui a pu être maintenu avec plusieurs changements de dates est ATHENA OLIVE OIL COMPETITION qui a eu lieu au mois de mai sur l'île de Lesbos.

SALON EXPOLIVA SEPTEMBRE

Le salon biennal et international EXPOLIVA, grand événement dédié à l'huile d'olive et au secteur oléicole a lieu cette année au mois de septembre du 22 au 25 à Jaén, J'ai guidé une dégustation de 5 huiles françaises que j'avais préalablement choisies pour le salon ; des huiles et producteurs représentatifs des 8 AOP.

VOYAGE D'ÉTUDES

a DO de los Garrigues et son arbequina. Je suis passée voir l'oliveraie de Cuadrat Valley et ensuite nous sommes descendus visiter les oliveraies de la Cova Fumada et de Finca Abril sur la réserve naturelle du Delta del Ebro.

2022

26/02 Formation à l'AVPA l'agence de valorisation des production agricoles, niveau initiation et entraînement

27/02 Chef de table au concours général agricole AOP vallée des baux de Provence en goût à l'ancienne

28/02 Formation et sourcing pour l'entreprise GRAIN DE SAIL 1 jour et demi

30/02 Jury au concours national à la qualité des huiles d'olive marocaine Trophée Volubilis Meknès

Du 15 au 17 mars J'ai suivi une formation de 9 heures à la dégustation des miel à Santa Cruz de Tenerife

Du 21 au 23 mars Stage de trois à la ferme Les Callis, 14 participants Niv I et Niv II

24/03 Formation interne pour les salariés de l'huilerie Emile Noël

NOVEMBRE Stage de trois à la ferme Les Callis, 14 participants Niv I et Niv II

CRÉATION DE CONTENUS LAB PLACE POUR LE CAMPUS DES MÉTIERS

MAISON BRÉMOND 1830 Sourcing, dégustations pour les bout de SEPTEMBRE à MARS

AOP OLIU DI CORSICA JUIN-SEPTEMBRE Formation et l'entraînement des jurés d'une Appellation d'origine protégée comme l'AOP Oliu Di Corsica

2023

JANV L'AGROPOLE DE MEKNÈS 3 JOURS

Formations initiation et entraînement à la dégustation

HUILERIE EMILE 8 HEURE

GORDES MARS & NOVEMBRE

Stage de trois à la ferme Les Callis, 14 participants Niv I et Niv II

SEPT-MARS MAISON BREMOND

OLIVENLUNDEN 1830 SEPTEMBRE-MARS

Chaque année je reçois, goûte, sélectionne parmi des centaines d'échantillons quelques 23 références qui composeront la gamme vendues dans les boutiques de Maison Brémond 1830 en Norvège.

Depuis 2017, plus de 300 huiles dégustées par an.

MARS ODARC

LAB PLACE CAMPUS

SALON EXPOLIVA MAI 2023

Le salon biennal et international EXPOLIVA, grand événement dédié à l'huile d'olive et au secteur oléicole a lieu cette année au mois de mai à Jaén, J'ai guidé une dégustation de 5 huiles françaises que j'avais préalablement choisies pour le salon ; des huiles et producteurs représentatifs des 8 AOP.

AOP OLIU DI CORSICA JUIN-SEPTEMBRE

Formation et l'entraînement des jurés d'une Appellation d'origine protégée comme l'AOP Oliu Di Corsica

JUILLET HISSÉO

Formation et suivi du projet Hisséo transport à la voile d'huile d'olive

JURYS: MEKNÈS, AVPA, CGA, OLIO NUOVO DAYS

2024

JANV création SARL L'HOVE

FEV Jury au Concours de Meknès

FEV fin de la sélection Maison brémond 1830

MARS Formations : Emile Noel 18 et 19, Gordes 20, 21 et 22 ,

MARS Jury Concours en AOP à Nyons, AVPA, Olio Nuvo Days