

# calendrier 2026 L'HOVE

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
19, 20, 21 - Paris Formation Certifiante	10 et 11 - Oppède Niveau 1 +	11, 12, 13 - Oppède Formation Certifiante  16 et 17 - Oppède Cycle de l'arbre, variétés et taille des oliviers  18 - Oppède Technique récolte / extraction/moulin	7, 8, 9 - Paris Formation Certifiante  13 - Oppède Developper votre offre d'oléotourisme 
MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT
21 - Oppède - 2H Atelier Dégustation avec assemblage  22 - Oppède - Niveau 1 1 jour  26, 27 et 28 - Oppède Formation certifiante	03 - Oppède 1 jour extraction/moulin  15, 16 et 17 - Paris Formation Certifiante  14 et 24 - Oppède - 2H GB et FR Atelier Dégustation avec assemblage  28- Oppède - 1H30 GB Initiation à l'oléologie	8, 9 et 10 - Oppède Formation Certifiante  02- Oppède - 2H GB Atelier Dégustation avec assemblage  04 11, 14 Oppède - 2H GB Atelier Gourmand Vin et huile  12- Oppède - 1H30 GB Initiation à l'oléologie	02- Oppède - 2H GB Atelier Dégustation avec assemblage  09- Oppède - 1H30 GB Initiation à l'oléologie
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
18, 19 et 20 - Paris Formation Certifiante  5 - Paris -Niveau 1 1 jour	24-25 Participer à la récolte et repartez avec votre huile d'olive	11, 12, 13 - Oppède Formation Certifiante  du 16 au 20 Formation 5 Jours	7, 8 et 9 - Paris Formation Certifiante  11- Planter une oliveraie : du projet à la première bouteille d'huile d'olive