

FORMATION IMMERSIVE • FILIÈRE OLÉICOLE

5 jours
autour de l'olivier
et la dégustation des huiles
d'olive vierges.

Du 16 au 20 novembre 2026.

MIEUX PRODUIRE • MIEUX SÉLECTIONNER • MIEUX VALORISER

DURÉE & FORMAT

5 × 7h • *35 heures*
présentiel • 9h – 17h

LIEU

La Royère, *Oppède (Luberon)*

EFFECTIF

8 à 14 participants

P R É S E N T A T I O N D E L A F O R M A T I O N

De l'arbre à la boutique

Formation immersive combinant terrain, dégustation et expertise professionnelle sur l'ensemble de la filière oléicole.

Partir de la dégustation des huiles d'olive vierges pour *mieux produire, mieux sélectionner, mieux valoriser*.

Partir de la dégustation pour *comprendre et interpréter* son huile.

OBJECTIF PRINCIPAL

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'*analyser, sélectionner et valoriser* une huile d'olive vierge en s'appuyant sur des connaissances agronomiques, sensorielles et économiques de la filière oléicole.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Décrire les *fondamentaux* de la culture de l'olivier et de la filière oléicole.
- Identifier les facteurs influençant la *qualité* des huiles d'olive vierges.
- Réaliser une *dégustation sensorielle* simple et reconnaître les principaux arômes et défauts.
- Interpréter les résultats d'analyses *physico-chimiques*.
- Choisir une huile d'olive adaptée à un *contexte professionnel*.
- Argumenter la qualité et la valorisation d'une huile auprès de *clients ou partenaires*.

Cette formation permet aux participants d'acquérir les bases nécessaires pour intervenir dans les domaines de la production oléicole, de la sélection d'huiles, du conseil, de la commercialisation, de la restauration ou de l'oléotourisme.

Mieux produire.

AGRONOMIE • RÉCOLTE • EXTRACTION

Mieux sélectionner.

ANALYSE • DÉGUSTATION • ASSEMBLAGE

Mieux valoriser.

RÉGLEMENTATION • MARCHÉ • DISCOURS

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026 • 5 × 7H

Le programme.

Pré programme juin 2026

9h – 17h

LA ROYÈRE • OPPÈDE

J1

LUN 16 NOV

Les fondamentaux de la culture *de l'olivier*.

Généralités, biologie et physiologie de l'olivier, besoins, conduite culturale du verger : taille, sol, enherbement, fertilisation, irrigation, récolte. Observation terrain en parcelle expérimentale.

AGRONOMIE • HÉLÈNE LASSERRE • FRANCE OLIVE

9h – 17h

LA ROYÈRE • OPPÈDE

J2

MAR 17 NOV

Initiation à la *dégustation des huiles d'olive*.

De l'olive à l'huile, panel test, vocabulaire et méthodologie, qualités nutritionnelles, cuisine & cuisson, association mets/huiles. Repas avec un chef formateur.

SENSORIEL • OLÉOLOGUES L'HOVE • CUISINE

9h – 17h

LA ROYÈRE • OPPÈDE

J3

MER 18 NOV

Qualité des huiles : de la production à la *dégustation*.

Rentabilité & modèle économique, facteurs influençant la qualité, défauts organoleptiques, indice de maturité, fonctionnement du moulin. Visite moulin, trieuse, trituration sur place.

BUSINESS PLAN D. CORNET. EXTRACTION G. FLEURY • OLÉOLOGUES L'HOVE - VISITE DU DOMAINE DE LA SÉNANCOLE

9h – 17h

LA ROYÈRE • OPPÈDE

J4

JEU 19 NOV

Analyse et *assemblage des huiles*.

Lecture des analyses physico-chimiques, lien analyses ↔ profil sensoriel, mémoire olfactive, dégustation hédoniste, initiation à l'assemblage. Dégustations croisées vin & huile.

ASSEMBLAGE & LECTURE ANALYSES • C. HAWADIER LABORATOIRE AIX OENOLOGIE • OLÉOLOGUES L'HOVE

9h – 17h

LA ROYÈRE • OPPÈDE

J5

VEN 20 NOV

Valorisation, réglementation & *commercialisation*.

AOP/IGP, étiquetage, DDM ; oléotourisme, vocabulaire anglais ; stratégie de valorisation (prix, distribution, discours produit) ; produits dérivés (olives, confiserie, tapenade).

MARCHÉ RÉGLEMENTATION • A. PARIS FRANCE OLIVE • A. SOLER • C KOENIG SOMMELIÈRE • OLÉOLOGUES L'HOVE.

9h – 17h

LA ROYÈRE • OPPÈDE

¹ LE DÉROULÉ DU JOUR 3 PEUT VARIER SELON LA MÉTÉO.

Le programme est susceptible d'évoluer afin de tenir compte des actualités réglementaires, techniques ou pédagogiques, tout en respectant les objectifs de la formation.

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J1

Les fondamentaux de la culture de l'olivier.

LUNDI 16 NOVEMBRE 2026

9h – 17h
LA ROYÈRE · OPPÈDE

INTERVENANT

Hélène Lasserre, Directrice du pôle Conservation & Recherche à France Olive.

CONTENU

- *Généralités* – Biologie et physiologie de l'olivier.
- *Besoins* de l'olivier.
- Conduite culturale du verger : *principes de taille*.
- Gestion du sol et de l'*enherbement*, fertilisation.
- *Irrigation* et récolte.

COMPÉTENCES VISÉES

- Décrire les *fondamentaux* de la culture de l'olivier et de la filière oléicole.
- Identifier les premiers facteurs influençant la *qualité* au verger.
- Appréhender les *enjeux techniques* de la production oléicole.

ACTIVITÉS EXTÉRIEURES

Observation terrain · parcelle expérimentale · grands principes de la taille.

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J2

Initiation à la dégustation des huiles d'olive.

MARDI 17 NOVEMBRE 2026

9h – 17h
LA ROYÈRE • OPPÈDE

INTERVENANTS

Cécile Cron · Alexandra Gauquelin Roche · Cécile Le Galliard (L'HOVE)

CONTENU

- Intro : l'olive – première extraction – analyses – nomenclature – *de l'olive à l'huile.*
- Introduction à la *dégustation sensorielle.*
- Rôle et réglementation (*panel test*).
- Vocabulaire et méthodologie.
- Qualités *nutritionnelles* et santé.
- Repas par un chef pour parler *cuisine & cuisson* : l'huile d'olive en cuisine ; association mets / huiles.

COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser une *dégustation sensorielle* simple.
- Reconnaître les principaux *arômes* d'une huile d'olive vierge.
- Aborder l'*association mets / huiles* en contexte professionnel.

ACTIVITÉS PRATIQUES

Dégustations guidées comparatives, individuelles et en groupe, panel test en cabines · repas avec un chef formateur.

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J3

Qualité des huiles : de la production à la dégustation.

MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026

9h – 17h
LA ROYÈRE · OPPÈDE

INTERVENANTS

David Cornet (Oliv&sens) · Cécile Cron · A. Gauquelin Roche · C. Le Galliard (L'HOVE) · Germain Fleury (Oleatech) · Christophe Andrieux (producteur du Domaine de la Sénancole). Visite moulin La Royère

CONTENU

- Premières notions de *rentabilité* et modèle économique (élaboration d'un business plan).
- Facteurs influençant la qualité (*agronomie, récolte, extraction, stockage*).
- Défauts *organoleptiques* et leur origine.
- Initiation à l'*indice de maturité* et aux choix de récolte.
- Introduction au fonctionnement du moulin (*machines, process, qualité, rendement*).

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les facteurs influençant la *qualité* des huiles d'olive vierges.
- Reconnaître les principaux *défauts* organoleptiques.
- Appréhender les *enjeux techniques et économiques* de la filière oléicole.

ACTIVITÉS EXTÉRIEURES

Visite moulin · *trieuse et moulin portatif* · récolte et trituration sur place¹ à la Royère.

¹ EN FONCTION DE LA MÉTÉO LE PROGRAMME PEUT VARIER

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J4

Analyse et assemblage des huiles.

JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 · LA ROYÈRE

9h – 17h
LA ROYÈRE · OPPÈDE

INTERVENANTS

Claire Hawadier, œnologue et oléologue du Laboratoire Aix œnologie · C. Cron · A. Gauquelin Roche · C. Le Galliard (L'HOVE)

CONTENU

- Lecture et compréhension des *analyses physico-chimiques*.
- Lien entre analyses et *profil sensoriel*.
- Travail de la *mémoire olfactive* (travail sur les arômes).
- Dégustation hédoniste · Vocabulaire Présentation d'une huile
- Initiation à l'*assemblage*.

COMPÉTENCES VISÉES

- **Interpréter** les résultats d'analyses physico-chimiques des huiles.
- **Identifier** les principaux paramètres de qualité d'une huile à partir de données analytiques.
- **Établir des liens** entre les caractéristiques physico-chimiques et les propriétés organoleptiques des huiles.
- **Évaluer la conformité** et le potentiel qualitatif d'une huile à partir d'analyses et d'observations sensorielles.

ACTIVITÉS PRATIQUES

RECONNAISSANCE AROMATIQUE & ASSEMBLAGE · DÉGUSTATIONS CROISÉES VIN & HUILE. À LA ROYÈRE, DÉGUSTATION D'HUILE À LA SORTIE DU MOULIN

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J5 Valorisation, réglementation & commercialisation.

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 · CHÂTEAU D'ESTOUBLON

9h – 17h
LA ROYÈRE · OPPÈDE

INTERVENANTS

Alexandra Paris, directrice de la communication à France Olive · C. Cron · A. Gauquelin Roche · C. Le Galliard (L'HOVE) · Alexis Soler, confiseur. Charlotte König - sommelière en vins et huiles

CONTENU

- Réglementation (AOP / IGP, étiquetage, DDM en fonction packaging).
- Initiation à l'*oléotourisme*, idées & innovation, vocabulaire professionnel anglais de l'huile d'olive.
- Définir une *stratégie de valorisation* (prix, distribution, discours produit).
- Transformation et *produits dérivés* (olives, confiserie).

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser la réglementation applicable aux huiles d'olive et produits dérivés (AOP, IGP en cours, étiquetage, DDM).
- Contrôler la conformité d'un produit avant sa mise sur le marché.
- Définir une stratégie de valorisation commerciale adaptée au produit et à sa clientèle.
- Construire un argumentaire de vente mettant en avant les caractéristiques et la qualité du produit.
- Identifier et développer des opportunités de diversification par l'oléotourisme et l'innovation.
- Valoriser la production par la transformation et la commercialisation de produits dérivés des olives.

ACTIVITÉS PRATIQUES

ANALYSE D'ÉTIQUETTES · DÉGUSTATIONS HUILES AROMATISÉES · OLIVES DE TABLE & TAPENADE.

Intervenants & formateurs

Hélène Lasserre - directrice du pôle Conservation & recherche

Germain Fleury - expert en extraction d'huiles d'olive

Claire HAWADIER - oenologue et oléologue d'Aix oenologie

Alexis Soler - (laboratoire de confiserie)

David Cornet - fondateur marque Olivesens

Alexandra Paris - directrice de la communication à France Olive

Charlotte Konig - sommelière en vins et huiles

Alexandra Gauquelin Roché - oléologue (L'HOVE)

Cécile Le Galliard - oléologue (L'HOVE)

Cécile Cron - oléologue (L'HOVE)

PUBLIC, PRÉREQUIS, MÉTHODES & ÉVALUATION

Modalités & évaluation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉVALUATION INITIALE

Un *questionnaire de positionnement* est adressé en amont de la formation afin d'évaluer le niveau des participants (connaissances agronomiques, expérience en dégustation, compréhension du marché). Un tour de table et un quiz diagnostic sont réalisés en début de formation pour affiner l'adaptation pédagogique.

À LA FIN DU STAGE

l'issue de la formation, les acquis sont évalués à travers :

- *Quiz de validation des connaissances* : (fin de chaque journée ou globale) en lien avec les objectifs de la formation.
- *Des exercices pratiques de dégustation* : dégustations commentées d'une huile, dégustation en groupe, restitution à l'oral pour un public de non-connaisseurs.
- *Étude de cas professionnelle mobilisant les connaissances techniques, sensorielles et réglementaires acquises*
- *Une présentation orale argumentée d'une huile d'olive adaptée à un contexte professionnel.*

RÉSULTATS ATTENDUS

- Acquisition des *fondamentaux* de la filière oléicole.
- Capacité à *analyser et valoriser* une huile d'olive.
- *Autonomie* dans la sélection ou la production.

RETROUVEZ NOS CGV [ICI](#)

PUBLIC, PRÉREQUIS, MÉTHODES & ÉVALUATION

Modalités & évaluation.

PUBLIC

Formation destinée aux personnes souhaitant développer une *expertise complète* de la filière oléicole, de la production à la commercialisation, notamment :

- Porteurs de projet en *oléiculture*.
- Producteurs d'olives ou d'huile d'olive (débutants ou en activité).
- Professionnels de la *distribution*, de la gastronomie ou du conseil (caviste, épicerie, magasins).
- Personnes en *reconversion* professionnelle.
- Amateurs éclairés souhaitant structurer leurs connaissances.

EFFECTIF • PRÉREQUIS • ACCÈS

Effectif : *8 à 14 participants*.

Prérequis : aucun prérequis technique n'est exigé. La formation s'adresse aussi bien aux personnes en découverte de la filière qu'aux professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances de l'olive, de l'huile d'olive et de leur valorisation.

Modalités d'accès : Inscription via le [formulaire en ligne](#) ou par e-mail à contact@lhove.fr. Un questionnaire de positionnement est transmis avant l'entrée en formation.

Les inscriptions sont possibles jusqu'à 15 jours avant le début de la session, sous réserve de places disponibles. Pour toute demande hors délai, nous contacter. **S'INSCRIRE**

Possibilité de s'inscrire qu'à une journée. Nous contacter pour évaluer votre demande contact@lhove.fr

COMPÉTENCES VISÉES

- Analyser la *qualité* d'une huile d'olive à partir de critères sensoriels et techniques.
- Adapter ses pratiques de production, de sélection ou d'achat en fonction des *objectifs visés*.
- Valoriser une huile d'olive dans un *contexte professionnel* (vente, conseil, offre produit).
- Argumenter auprès de clients ou partenaires sur les caractéristiques et la qualité d'une huile.
- Appréhender les *enjeux techniques et économiques* de la filière oléicole.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

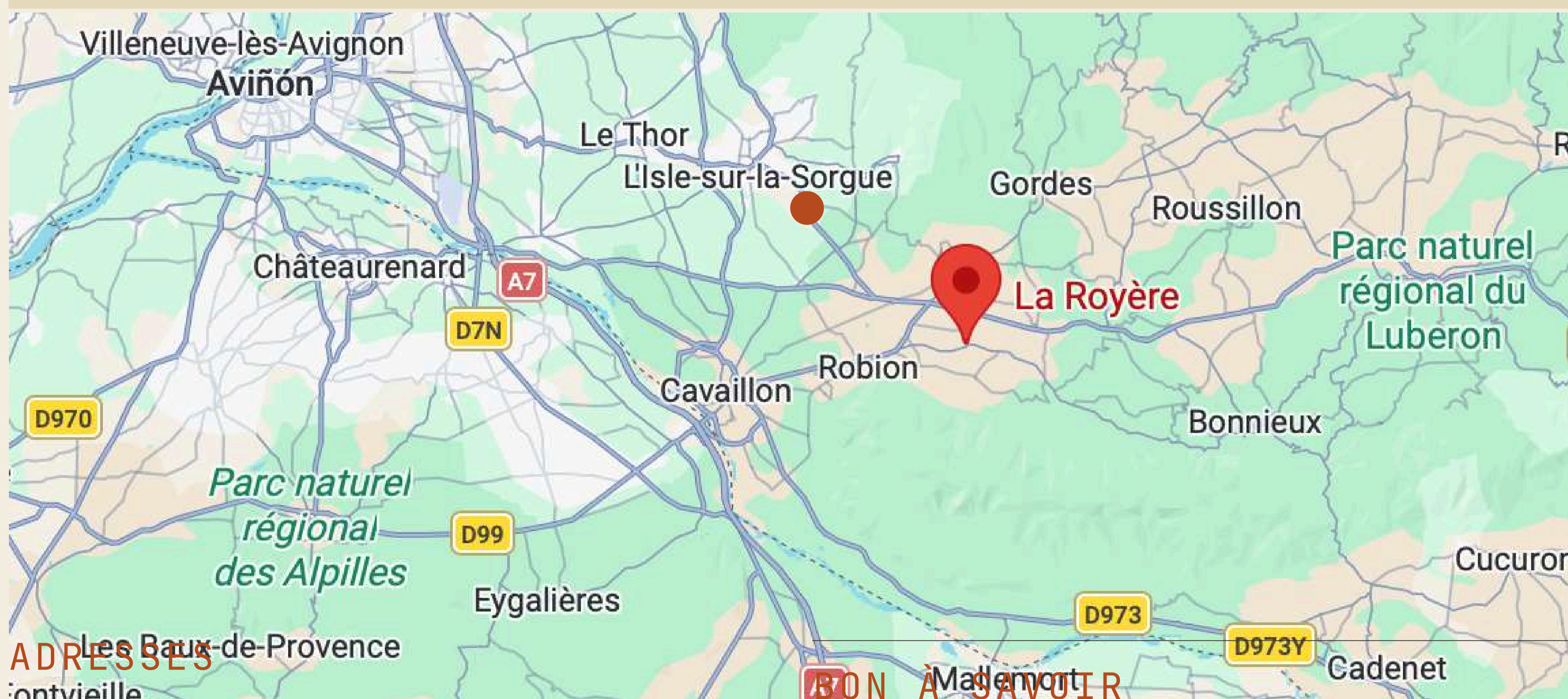
- Apports théoriques illustrés.
- Dégustations guidées et comparatives (cabines de dégustation).
- Études de cas réels. Analyses physico-chimiques réelles.
- Visites terrain (*verger, moulin*).
- Mises en situation professionnelles.
- Échanges d'expérience entre participants.
- *Carnet de dégustation et support remis aux stagiaires*.
- Masterclasses dispensées par des experts.
- Sélection d'huiles comme matériel pédagogique.
- Matériel de références : verres, coffrets, feuilles de profil

*La formation intègre des temps de dégustation en **situation réelle**, notamment lors des repas, afin de renforcer les compétences sensorielles et la capacité d'argumentation des participants.*

LA ROYÈRE, OPPÈDE

Le lieu.

La Royère - L'HOVE

*Jours 1 à 5*

La Royère – L'HOVE

84580 Oppède · Luberon

EN VOITURE

D900 · 45 min depuis Avignon TGV

STATIONNEMENT

Gratuit, sur place

LOGEMENTSNos conseils**FORMAT***Présentiel*, en journée

TARIF & MODALITÉS DE FINANCEMENT

1950 € net de TVA* les 5 jours.

L'HOVE S.A.R.L est un organisme de formation certifié Qualiopi. La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation. Déclaration d'activité de formation DA 1178865298.

Consulter [ICI](#) les différentes possibilités pour faire financer votre formation. Possibilité de payer en plusieurs fois

Ce tarif inclut *l'ensemble des interventions*, les dégustations, les visites terrain et moulin, les repas intégrés au parcours pédagogique et tous les *supports pédagogiques*.

CE TARIF INCLUT

- L'ensemble des interventions.
- Les dégustations (*sélection d'huiles*).
- Les visites *terrain et moulin*.
- *Les supports pédagogiques*.
- Les repas

Les temps de repas sont intégrés au parcours de formation comme supports pédagogiques, notamment dans le cadre de dégustations.

*Prix net de TVA. Exonération de TVA applicable aux organismes de formation professionnelle continue conformément à l'article 261-4-4° a du CGI.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les modalités d'accueil et de compensation sont étudiées individuellement avec la *référente handicap*, Cécile Cron. Elle est disponible pour étudier les besoins d'adaptation. Les supports pédagogiques et modalités peuvent être *adaptés* en fonction des situations.

Pour toute demande veuillez la contacter par email: cecile.cron@lhove.fr ou téléphone: 06 33 30 09 93

S'INSCRIRE

Pour vous inscrire qu'à une journée, merci de nous contacter contact@lhove.fr

DATES	DURÉE	LIEU	CONTACT
16 – 20 nov. 2026	35 heures 5 × 7h	La Royère, Oppède	contact@lhove.fr tel: 06 33 30 09 93

L'HOVE, la Culture de l'Olive