

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'appréhender l'ensemble de la filière oléicole, de l'olivier à la commercialisation, afin de produire, sélectionner, analyser et valoriser les huiles d'olive vierges en contexte professionnel.

Mieux produire.

AGRONOMIE • RÉCOLTE • EXTRACTION

Mieux sélectionner.

ANALYSE • DÉGUSTATION • ASSEMBLAGE

Mieux valoriser.

RÉGLEMENTATION • MARCHÉ • DISCOURS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

Mieux produire

- Comprendre les facteurs agronomiques et techniques (récolte-moulin-stockage) influençant la qualité.

Mieux sélectionner

- Évaluer une huile grâce aux analyses sensorielles et physico-chimiques.
- Comparer, sélectionner et assembler des huiles selon leurs caractéristiques.

Mieux valoriser

- Maîtriser la réglementation d'étiquetage et de commercialisation des huiles d'olive.
- Construire un discours technique et commercial.
- Développer des stratégies de valorisation (vente, gastronomie, oléotourisme, produits dérivés).

Cette formation permet aux participants d'acquérir les fondamentaux et les bases nécessaires dans les domaines de la dégustation, production oléicole, sélection d'huiles, commercialisation, et de l'oléotourisme.

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

Le programme.

Pré programme à juillet 2026

J1	Les fondamentaux de la culture <i>de l'olivier</i>. Généralités, biologie et physiologie de l'olivier, besoins, les bases de la conduite culturale du verger : taille, sol, enherbement, fertilisation, irrigation, récolte. Observation terrain en parcelle expérimentale. Dégustation variétales AGRONOMIE • HÉLÈNE LASSERRE • FRANCE OLIVE • OLÉOLOGUES L'HOVE	9h – 17h LA ROYÈRE • OPPÈDE
J2	Initiation à la <i>dégustation des huiles d'olive</i>. De l'olive à l'huile, panel test, vocabulaire et méthodologie, qualités nutritionnelles, cuisine & cuisson, association. Repas avec associations mets/huiles avec un chef cuisinier. SENSORIEL • OLÉOLOGUES L'HOVE • CUISINE	9h – 17h LA ROYÈRE • OPPÈDE
J3	Qualité des huiles : de la production à la <i>dégustation</i>. Comment faire une huile d'olive de qualité, facteurs influençant la qualité, défauts organoleptiques liés au moulin, indice de maturité, fonctionnement du moulin. Visite moulins, trieuse, trituration sur place. MOULIN • CHRISTINE CHEYLAN• OLÉOLOGUES L'HOVE • VISITE DU DOMAINE DE LA SÉNANCOLE + DOMAINE DE LA ROYÈRE	9h – 17h LA ROYÈRE • OPPÈDE
J4	Analyse et <i>assemblage des huiles</i>. Lecture des analyses physico-chimiques et sensorielles, lien analyses ↔ profil sensoriel, dégustation des principaux défauts, mémoire olfactive, dégustation hédoniste, initiation à l'assemblage. Dégustations croisées vins & huiles. ASSEMBLAGE & LECTURE ANALYSES• C. HAWADIER LABORATOIRE AIX OENOLOGIE • OLÉOLOGUES L'HOVE	9h – 17h LA ROYÈRE • OPPÈDE
J5	Valorisation, réglementation & <i>commercialisation</i>. Rentabilité & modèle économique : sortir un prix de vente, stratégie de valorisation (prix, distribution, discours produit); Étiquetage AOP,DDM; oléotourisme; produits dérivés (huiles aromatisées, olives, confiserie, tapenade). RENTABILITE D. CORNET. MARCHÉ RÉGLEMENTATION • A. PARIS FRANCE OLIVE• EXPERT CONFISEUR• OLÉOLOGUES L'HOVE.	9h – 17h LA ROYÈRE • OPPÈDE

¹ LE DÉROULÉ DU JOUR 3 PEUT VARIER SELON LA MÉTÉO & DES ALÉAS DE LA RÉCOLTE.

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.
 - Dégustation *variétale*
- Déjeuner compris autour des saveurs méditerranéennes

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.

Pour vous inscrire sur cette journée uniquement , merci de nous contacter : contact@lhove.fr
Le tarif est de 450€ net de TVA

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.
- Déjeuner 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.

Pour vous inscrire sur cette journée uniquement , merci de nous contacter : contact@lhove.fr
Le tarif est de 450€ net de TVA

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J3

Qualité des huiles : de la production à la dégustation.

MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026

9h – 17h
LA ROYÈRE • OPPÈDE

INTERVENANTS

Cécile Cron · A. Gauquelin Roche · C. Le Galliard (L'HOVE) · Christine Cheylan · Christophe Andrieux (producteur du Domaine de la Sénancole). Visite moulin La Royère

CONTENU

- Comment faire une huile d'olive de qualité
- Facteurs influençant la qualité (*agronomie, récolte, extraction, stockage*).
- Défauts *organoleptiques* liés au moulin.
- Initiation à l'*indice de maturité* et aux choix de récolte.
- Introduction au fonctionnement du moulin (*machines, process, qualité, rendement*).
- *Participer* à l'extraction.

Déjeuner compris autour des saveurs méditerranéennes

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, de la production à la commercialisation.

ACTIVITÉS EXTÉRIEURES

Visite moulins · *trieuse et moulin portatif* · récolte et trituration sur place¹ à la Royère. Dégustation d'huiles à la sortie du moulin

¹ EN FONCTION DE LA MÉTÉO ET DES ALÉAS DE LA RÉCOLTE 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 et sensorielles*.
- 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*.
- Dégustation croisée *Vin & Huiles*

Déjeuner compris autour des saveurs méditerranéennes

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 VINS & HUILES

Pour vous inscrire sur cette journée uniquement , merci de nous contacter :contact@lhove.fr
Le tarif est de 450€ net de TVA

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

J5

Valorisation, réglementation & commercialisation.

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - La Royère Oppède

9h – 17h
LA ROYÈRE • OPPÈDE

INTERVENANTS

David Cornet (Oléologue - conseil en stratégie et finance d'entreprise) . Alexandra Paris, Directrice de la communication de France Olive· C. Cron· A. Gauquelin Roche· C. Le Galliard (L'HOVE)· Professionnel de la confiserie.

CONTENU

- Premières notions de rentabilité et modèle économique
- Définir une stratégie de valorisation (prix, distribution, discours produit).
- Réglementation (AOP / IGP, étiquetage, DDM en fonction du packaging).
- Initiation à l'oléotourisme, idées & innovations, vocabulaire professionnel anglais de l'huile d'olive.
- Comment valoriser une huile à destination d'un public de non-connaisseurs. Vocabulaire de la dégustation hédoniste
- Transformation et produits dérivés (olives, confiserie)

Déjeuner compris autour des saveurs méditerranéennes.

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 France Olive Process

Christine Cheylan – Experte en extraction et oléologue

Claire Hawadier – Oenologue et oléologue au laboratoire Aix oenologie

David Cornet – Oléologue – conseil en stratégie et finance d'entreprise ·

Alexandra Paris – Directrice de la communication à France Olive production

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.

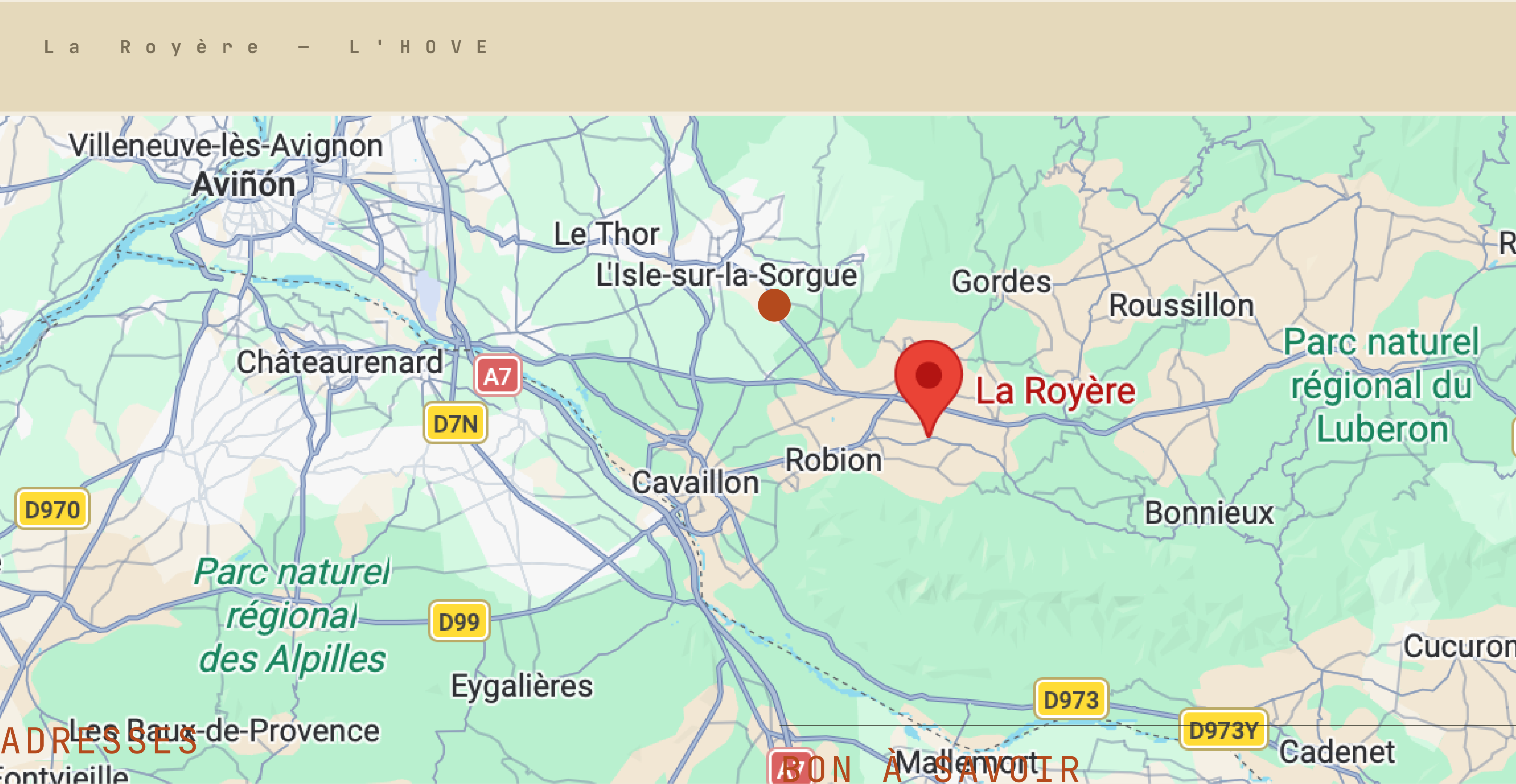
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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 professionnelle
- Échanges d'expériences 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.



Jours 1 à 5

La Royère — L'HOVE
375 route de la Sénancole
84580 Oppède (Luberon)

EN VOITURE D900 · <i>50 min</i> depuis Avignon TGV	STATIONNEMENT Gratuit, sur place
LOGEMENTS <u>Nos conseils</u>	FORMAT <i>Présentiel</i> , 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 les différentes possibilités pour faire financer votre formation. Financements possibles : prise en charge OPCO (selon éligibilité), financement par l'entreprise dans le cadre du plan de développement des compétences ou financement individuel. Contactez-nous pour étudier la solution la plus adaptée à votre situation admin@lhove.fr
Possibilité de payer en 3 fois sans frais, nous contacter.

CE TARIF INCLUT

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

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
Le tarif pour une journée est de 450€ net de TVA*

DATES

16 — 20 nov.
2026

DURÉE

35 heures
5 × 7h

LIEU

La Royère, Oppède (84)

CONTACT

contact@lhove.fr
tel: 06 33 30 09 93

L'HOVE, la Culture de l'Olive