

FILIÈRE OLÉICOLE

Les fondamentaux de la culture de l'olivier.

Hélène Lasserre - directrice du pôle Conservation & recherche France Olive Process

Du 16 novembre 2026.

DURÉE & FORMAT

7 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

OBJECTIF PRINCIPAL

Maîtriser les fondamentaux agronomiques et techniques de la culture de l'olivier afin de comprendre le fonctionnement du verger oléicole et les pratiques qui conditionnent la qualité de la production.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette journée de formation, le stagiaire sera capable de :

- Décrire la biologie et la physiologie de l'olivier ainsi que ses besoins fondamentaux
- Identifier les principes de conduite culturale du verger, notamment les règles de taille
- Expliquer les pratiques de gestion du sol, de l'enherbement et de la fertilisation en contexte oléicole
- Relier les pratiques d'irrigation et de récolte aux critères de qualité de l'huile d'olive
- Situer ces pratiques dans les enjeux techniques et économiques de la filière oléicole



Intervenante

Hélène Lasserre – directrice du pôle Conservation & recherche France Olive Process

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

Les fondamentaux de la culture de l'olivier.

9h – 17h
LA ROYÈRE • OPPÈDE

LUNDI 16 NOVEMBRE 2026

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.

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). Un tour de table diagnostic est réalisé en début de formation pour affiner l'adaptation pédagogique.

À LA FIN DU STAGE

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

— *Quiz de validation des connaissances* : (en fin de journée) en lien avec les objectifs de la formation.

RÉSULTATS ATTENDUS

À l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de décrire les fondamentaux de la culture de l'olivier et de la filière oléicole. Il identifie les premiers facteurs influençant la qualité au verger et appréhende les enjeux techniques de la production oléicole. Ces acquis sont consolidés par une observation terrain en parcelle expérimentale permettant une mise en lien directe entre les apports théoriques et les réalités du verger.

RETROUVEZ NOS CGV [ICI](#)

PUBLIC, PRÉREQUIS, MÉTHODES & ÉVALUATION

Modalités & évaluation.

PUBLIC

- Porteurs de projet en *oléiculture*.
- Producteurs d'olives ou d'huile d'olive (débutants ou en activité).
- 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.

Modalités d'accès : Inscription par e-mail à contact@lhove.fr.

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.

Nous contacter pour toutes autres questions à contact@lhove.fr

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés..
- Visites terrain (*verger*)
- Échanges d'expériences entre participants.

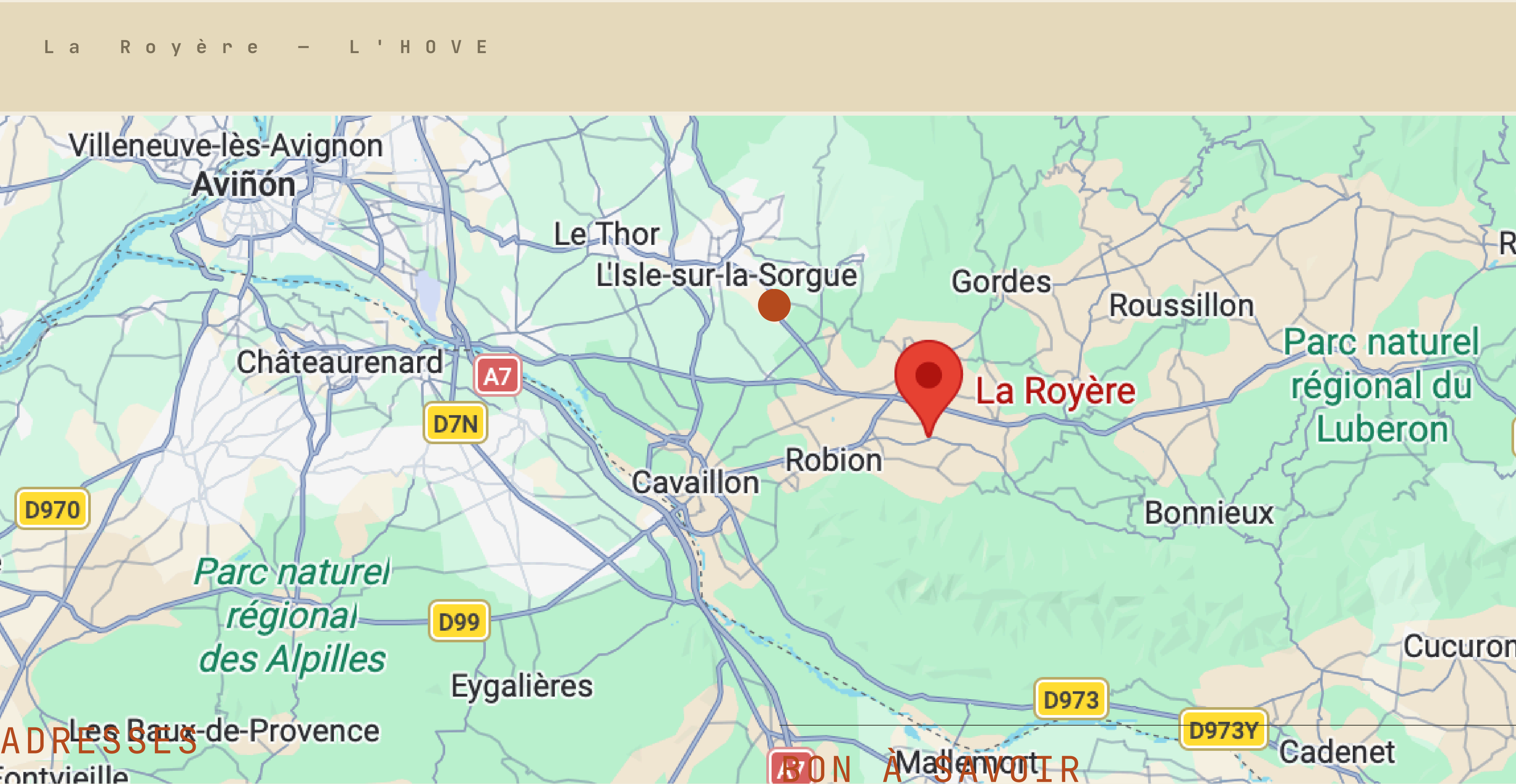
Une liste de matériel vous sera communiquée en amont de la formation

Cette journée fait partie d'un parcours de 5 jours autour de la culture de l'olivier et la dégustation d'huiles d'olive

[Le programme complet des 5 jours](#)

LA ROYÈRE, OPPÈDE

Le lieu.



La Royère — L'HOVE
84580 Oppède · Luberon

EN VOITURE D900 · 45 min depuis Avignon TGV	STATIONNEMENT Gratuit, sur place
LOGEMENTS Nos conseils	FORMAT Présentiel, en journée

TARIF & MODALITÉS DE FINANCEMENT

450€ net de TVA *

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

CE TARIF INCLUT

- L'intervention de la formatrice
- Les visites *terrain*.
- *Les supports pédagogiques.*
- Le déjeuner

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

Pour vous inscrire
contact@lhove.fr

DATES

16 novembre
2026

DURÉE

7 heures

LIEU

La Royère, Oppède (84)

CONTACT

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

L'HOVE, la Culture de l'Olive