

FILIÈRE OLÉICOLE

Initiation à la dégustation des huiles d'olive

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

Mardi 17 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

Permettre aux participants de s'initier à la dégustation sensorielle des huiles d'olive vierges, d'en reconnaître les principales qualités aromatiques et nutritionnelles, et d'appréhender leur association avec les mets en contexte professionnel.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- Situer les grandes étapes de l'olive à l'huile (première extraction, analyses, nomenclature).
- Réaliser une dégustation sensorielle simple selon une méthodologie et un vocabulaire adaptés.
- Comprendre le rôle et la réglementation du panel test.
- Reconnaître les principaux arômes d'une huile d'olive vierge.
- Identifier les qualités nutritionnelles et les bénéfices santé de l'huile d'olive.
- Aborder l'association mets / huiles en contexte professionnel.

Intervenantes

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

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

Initiation à la dégustation des huiles d'olive.

9h – 17h
LA ROYÈRE • OPPÈDE

MARDI 17 NOVEMBRE 2026

INTERVENANTES

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

CONTENU

- Introduction : 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.

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

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 un *Quiz de validation des connaissances* en lien avec les objectifs de la formation.

RÉSULTATS ATTENDUS

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

- Décrire le parcours de l'olive à l'huile (première extraction, analyses, nomenclature).
- Conduire une dégustation sensorielle simple en appliquant la méthodologie et le vocabulaire appropriés.
- Expliquer le rôle du panel test et son cadre réglementaire.
- Identifier les principaux arômes d'une huile d'olive vierge à la dégustation.
- Argumenter sur les qualités nutritionnelles et les bénéfices santé de l'huile d'olive.
- Proposer une association mets / huiles pertinente en contexte professionnel.

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..

Dégustations guidées et en condition panel test

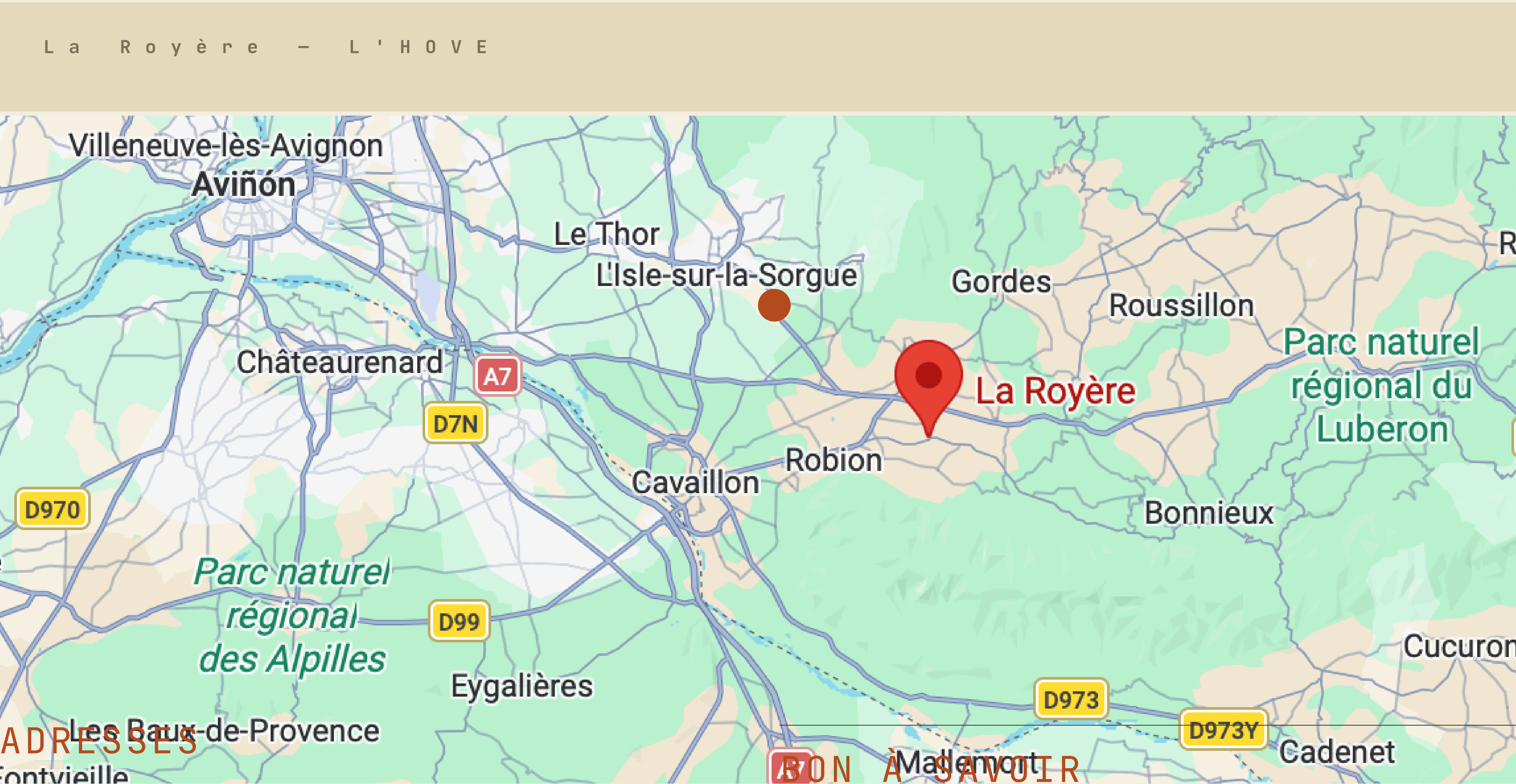
Repas avec un chef formateur

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 <u>Nos conseils</u>	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
- 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

17 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