

FILIÈRE OLÉICOLE

Qualité des huiles : de la production à la dégustation.

Christine Cheylan

Christophe Andrieux (producteur du Domaine de la Sénancole)

Cécile Cron · A. Gauquelin Roche · C. Le Galliard (L'HOVE)

Mercredi 18 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

Comprendre les facteurs déterminants de la qualité des huiles d'olive vierges, de la production à la dégustation, afin d'être en mesure d'identifier les défauts organoleptiques et d'appréhender les enjeux techniques et économiques de la filière oléicole.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- Identifier les facteurs agronomiques, techniques et logistiques influençant la qualité des huiles d'olive vierges (récolte, extraction, stockage).
- Utiliser l'indice de maturité pour orienter les choix de récolte.
- Décrire le fonctionnement d'un moulin (machines, process, qualité, rendement).
- Situer les étapes clés de l'extraction de l'huile d'olive.
- Appréhender les enjeux techniques et économiques de la filière oléicole, de la production à la commercialisation.

Intervenants

Christine Cheylan

Christophe Andrieux (producteur du Domaine de la Sénancole) -

Cécile Cron · A. Gauquelin Roche · C. Le Galliard (L'HOVE)

PROGRAMME [DÉROULÉ ET CONTENU]

Qualité des huiles : de la production à la dégustation.

9h – 17h
LA ROYÈRE • OPPÈDE

MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026

INTERVENANTS

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

CONTENU

- Comment produire 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.

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

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 :

- Évaluer la qualité d'une huile d'olive vierge à partir des facteurs de production (agronomie, récolte, extraction, stockage).
- Détecter les principaux défauts organoleptiques liés au moulin.
- Adapter la date de récolte en fonction de l'indice de maturité recherché.
- Expliquer le fonctionnement global d'un moulin à huile et ses paramètres de qualité et de rendement.
- Situer sa propre production (ou celle d'un partenaire) dans la chaîne technique et économique de la filière oléicole.

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

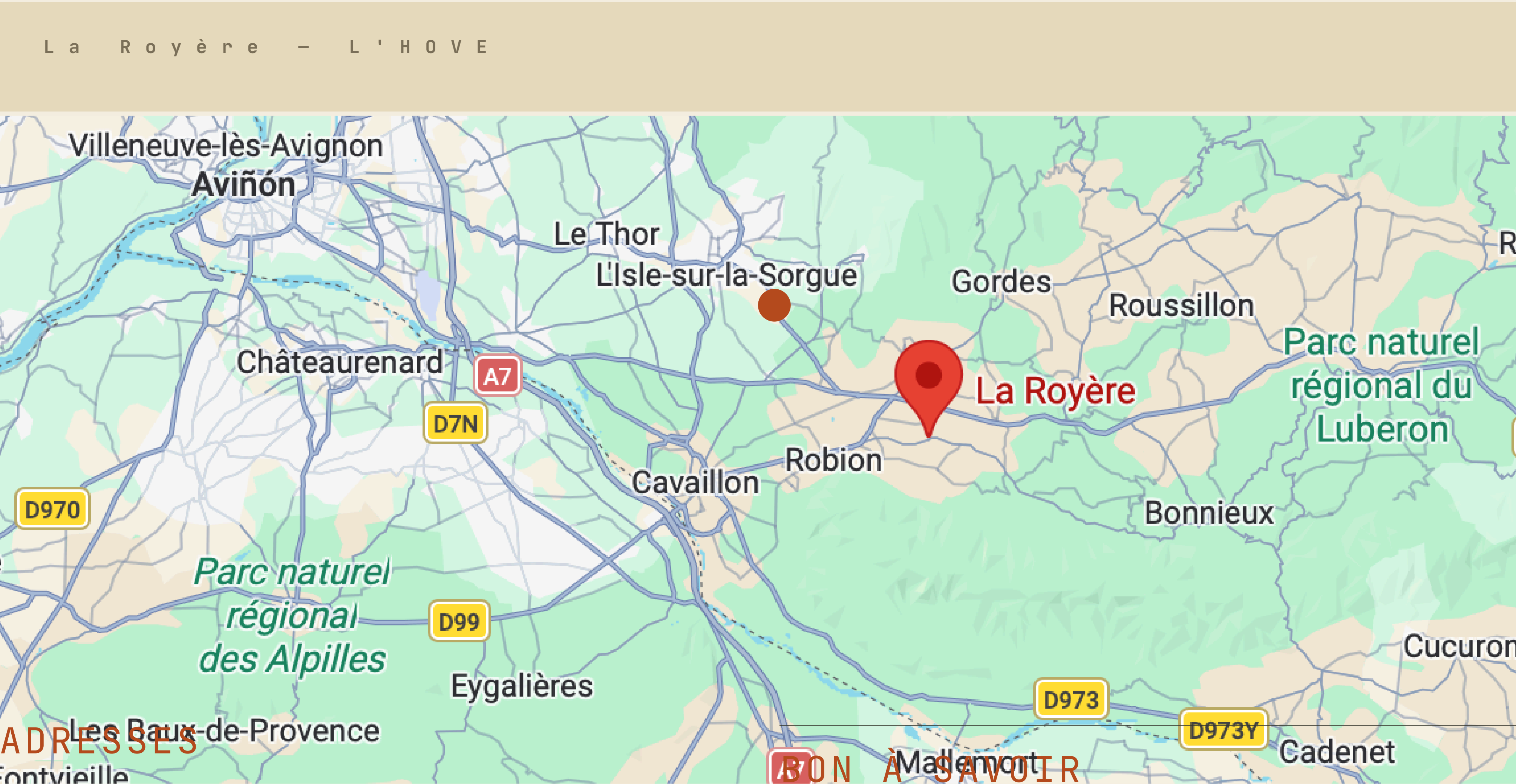
- Apports théoriques illustrés..
- Visite récolte dans une oliveraie - Moulin (Trituration)
- Échanges d'expériences entre participants.

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 <i>Présentiel</i> , 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

18 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