

Sessions 2026

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
19, 20, 21 – Paris Formation Certifiante	10 et 11 – Oppède Niveau 1 +	11, 12, 13 – Oppède Formation Certifiante 16 et 17 – Oppède Cycle de l'arbre, variétés et taille des oliviers 18 – Oppède Technique récolte / extraction/moulin	7, 8, 9 – Paris Formation Certifiante 13 – Oppède Développer votre offre d'oléotourisme
MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT
21 – Oppède – 2H Atelier Dégustation avec assemblage 22 – Oppède – Niveau 1 1 jour 26, 27 et 28 – Oppède Formation certifiante	03 – Oppède 1 jour extraction/moulin 15, 16 et 17 – Paris Formation Certifiante 14 et 24 – Oppède – 2H GB et FR . Atelier Dégustation avec assemblage 28– Oppède – 1H30 GB Initiation à l'oléologie	8, 9 et 10 – Oppède Formation Certifiante 02– Oppède – 2H GB Atelier Dégustation avec assemblage 04 11, 14 Oppède – 2H GB Atelier Gourmand Vin et huile 12– Oppède – 1H30 GB Initiation à l'oléologie	02– Oppède – 2H GB Atelier Dégustation avec assemblage 09– Oppède – 1H30 GB Initiation à l'oléologie
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
5 – Paris –Niveau 1 1 jour	21, 22, 23 – Oppède Formation Certifiante 24 Participer à la récolte et repartez avec votre huile d'olive	11, 12, 13 – Oppède Formation Certifiante du 16 au 20 – Oppède 5 jours autour de l'olivier et de la dégustation des huiles d'olive vierges. (inscription à la journée possible)	7, 8 et 9 – Paris Formation Certifiante