

PROGRAMME DE FORMATION À LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE

Public concerné :

- Formation ouverte à tout public : passionnés d'huiles d'olive voulant découvrir les bases de la dégustation, professionnels ou producteurs du secteur oléicole, personnes ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive.

Prérequis :

- Niveau 1 (initiation) : Aucun prérequis n'est demandé
- Niveau 2 (confirmation) : Niveau 1 ou équivalent
- Niveau 3 (perfectionnement) : Niveau 2 ou équivalent

Objectifs Opérationnels

- Les objectifs, selon chaque niveau de formation, sont mentionnés dans le tableau en page 2.

Organisation & déroulé :

Déroulement de la formation :

- Le jour de la formation, la personne en charge de la formation arrive sur le lieu de la formation pour préparer la salle (documents, vidéoprojecteur, produits à déguster et consommables de dégustation...)
- Entrée des participants (maximum 18 personnes selon la formation et la disponibilité de la salle)
- Présentation :
 - des participants : identité, niveau, fonction, lien avec l'huile d'olive...
 - de la personne en charge de la formation : identité, domaines de compétences...
 - remplissage de la feuille d'émargement
- Présentation du déroulé de la formation : thèmes abordés, documents techniques et outils pédagogiques, recueil des requêtes pertinentes
- Formation et interaction avec les participants
- Remplissage du questionnaire d'évaluation des acquis
- Remplissage du questionnaire de satisfaction de la formation

Modalités :

- Dates : voir tableau en page 2
- Durée : 3h de formation pour chaque séance (la matinée)
- Lieu : Maison des agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier, 13626 Aix-en-Provence
- Accessibilité : nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant votre inscription. Nous pourrions ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions ou vous orienter si besoin vers les structures spécialisées.
- Tarif : 80€ HT par participant par session

Formatrice :

- Marine BAHATI – Chargée de mission analyse sensorielle pour France Olive Process (04 42 23 84 80 – m.bahati@ctolivier.org)

Référentiels normatifs

- Normes COI (Conseil Oléicole International)
- Règlementation européenne 2022/2104
- Cahier des charges des appellations françaises
- Règlements des concours oléicoles français

France Olive Process

Siège administratif et technique : Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX

☎ 04.42.23.82.99 - @ : contact@franceolive.fr

Programme

PROGRAMME DE FORMATION A LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE						
Intitulé	Objectifs	Compétences visées	Public	Prérequis	Moyens pédagogiques techniques	Moyens d'évaluation de la formation
Niveau 1 – Initiation Le 30 avril 2026	Comprendre l'importance de la dégustation des huiles d'olive	Acquisition : - de notions règlementaires - du vocabulaire de dégustation oléicole - d'une méthode de dégustation	Néophyte - Personnes en voie d'intégration d'un jury	Aucun	Documentation technique explicative : - règlement UE 2022/2104 - vocabulaire technique et règlementaire, - schéma méthode de dégustation... Dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Questionnaire de satisfaction de la formation rempli par les participants - Attestation de formation
Niveau 2 – Confirmation Le 25 juin 2026	Être capable d'intégrer un jury de dégustation d'huiles d'olive	Savoir classer une huile d'olive selon un critère organoleptique spécifique : - dénomination commerciale - type de fruité	Professionnels ou personnes ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive (interne, ODG, concours...)	Niveau 1 ou équivalent	Documentation technique explicative : - défauts règlementaires - description analogique (arômes) - typicité (AOP, variétés, techniques...) - différences entre typicité Dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Questionnaire de satisfaction de la formation rempli par les participants - Attestation de formation
Niveau 3 – Perfectionnement Le 16 juillet 2026	Maîtriser la qualité du produit	Connaître les impacts de différents facteurs sur la qualité de l'huile : - procédés et techniques d'extraction - maturité des olives - itinéraires techniques (fertilisation, irrigation, climatologie...) - conservation du produit Savoir gérer un jury de concours	Professionnels ou personnes ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive (interne, ODG, concours...)	Niveau 2 ou équivalent	Documentation technique explicative : - différentes maturités - importance de l'itinéraire technique - procédés d'extraction et savoir-faire du moulinier - déroulement de concours Dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Questionnaire de satisfaction de la formation rempli par les participants - Attestation de formation

FICHE D'INSCRIPTION – DÉGUSTATION

A retourner à Marine BAHATI (04 42 23 84 80) : m.bahati@ctolivier.org

Code	Description	Niveau	PU HT €	Nombre de personnes	Prix total
FDD	Formation à la dégustation d'huile d'olive. Prix par séance pour 1 personne. Séance confirmée dès 5 personnes inscrites.	Niveau 1 - Initiation Le 30/04/2026	80,00		
		Niveau 2 - Confirmation Le 25/06/2026	80,00		
		Niveau 3 - Perfectionnement Le 16/07/2026	80,00		

Noms et prénoms de tous les participants :

.....

COORDONNÉES du demandeur :

Structure :

N° SIRET :

Nom – Prénom :

Adresse :

Code postal :Commune :

Tel : Email :

COORDONNÉES de facturation (si différentes de celles-ci-dessus) :

Structure :

N° SIRET :

Nom – Prénom :

Adresse :

Code postal :Commune :

Tel : Email :

Nous vous confirmerons votre inscription par email dans les plus brefs délais.

Fait à Le

Signature :

France Olive Process

Siège administratif et technique : Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX

☎ 04.42.23.82.99 - @ : contact@franceolive.fr