



C. F. P. P. A. du Gard
Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
EPLEFPA de Nîmes-Rodilhan
✉ cfppa.nimes@educagri.fr - www.epl.nimes.educagri.fr
N° SIRET : 193 001 393 000 19 - N° de déclaration d'existence : 91 30 P 0319 30



OLEÏCULTURE FORMATION DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE



Un peu d'histoire :

L'huile d'olive est connue depuis la plus haute antiquité : les Grecs anciens, les Phéniciens, les Arabes, les Berbères et les Romains l'utilisaient, non seulement pour leur cuisine (à l'origine de la cuisine méditerranéenne), mais également pour leurs produits cosmétiques, sans oublier l'éclairage de leur lampe à huile !

Ses caractéristiques organoleptiques (Se dit des substances, en particulier absorbées par voie buccale, capables d'impressionner un récepteur sensoriel) varient en fonction du terroir et des pratiques agronomiques, de la variété (ou cultivar), et du stade de maturité à la récolte.

Les caractéristiques organoleptiques sont notées selon différents paramètres :

- ✚ **Les arômes** : l'ensemble des sensations olfactives d'une huile constitue en partie son fruité, à travers les parfums ressentis et leur degré d'intensité (herbe fraîche, pomme, tomate, banane, cassis, truffe)
- ✚ **Le goût** : à travers 2 descripteurs typiques que sont l'amertume et l'ardence (ou piquant)

Le Mardi 29 MAI 2018

Nous vous proposons une journée dédiée à la dégustation des huiles d'olive animée par **Madame LASSERRE Hélène** formatrice en Oléiculture au CFPPA du Gard et

« Championne de France 2017 aux 1ers championnats de France de dégustation des huiles d'olive »

LE PROGRAMME

Pendant une journée vous allez découvrir les principes de la dégustation d'huile d'olive, ses diverses caractéristiques, les qualités recherchées mais aussi les défauts nocifs à la typicité et aux différents cahiers des charges d'une AOP. Vous saurez lire une étiquette et apprécier l'aspect nutritionnel de ce pur jus de fruit. Nous allons ainsi déguster des huiles de différents terroirs, différents fruités, et comparer différentes variétés...avec modération bien sûr !

OBJECTIFS

- ✚ Comprendre le processus de production de l'huile d'olive
- ✚ Acquérir une méthode de dégustation d'huiles d'olive
- ✚ Découvrir les différents fruités et les typicités variétales
- ✚ Développer la connaissance des différentes A.O.P.

CONTENU

Matin : les bases de la dégustation

- ✚ Le processus de fabrication de l'huile d'olive
- ✚ Les différentes étapes de dégustation
 - Bases de l'analyse sensorielle
 - Seuil d'identification de saveurs
- ✚ Découverte de différents fruités
 - Panel de dégustations
 - Les seuils de perception

Après-midi : La dégustation

- ✚ Les différentes AOP
- ✚ Particularités et usages culinaires
- ✚ Les propriétés des huiles d'olive

LIEU : CFPPA de Rodilhan, salle de laboratoire d'analyse sensorielle **DURÉE** : 1 jour – 7 heures – de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

FORMATRICE : Hélène LASSERRE

CONTACT : Sylvie GALDÉANO ☎ 04 66 20 81 30

TARIF : 90 euros pour la journée (nous contacter)

✉ sylvie.galdeano@educagri.fr

INSCRIPTION : Fiche de pré-inscription complétée et envoyée à : CFPPA de Rodilhan à l'attention de Mme GALDÉANO - Domaine de Donadille - 30230 Rodilhan ou par mail.

ATTENTION : ouverture de la formation sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits.