



Connaissance de l'huile d'olive

Objectifs

Découvrir le produit « huile d'olive » et les huiles d'olive de qualité AOC/AOP à travers l'évaluation sensorielle et la connaissance du contexte géographique, économique et réglementaire de ces produits

Programme

Oléiculture française et mondiale

Repères en chiffres

Découverte du produit « huile d'olive »

Méthodes et conditions de dégustation

Techniques d'élaboration de l'huile d'olive

Pressions ou extractions ?

Evaluation sensorielle de l'huile d'olive

Quelques exemples d'AOC/AOP dégustées :
Huile d'olive de Provence (AOC), Huile d'olive de Haute-Provence (AOP), Huile d'olive d'Aix-en-Provence (AOP), Huile d'olive des Baux-de-Provence (AOP)...

Réglementation et étiquetage des huiles d'olive

Savoir décrypter une étiquette

Lien au terroir

Zoom sur l'AOP Huile d'olive de Nyons

Agriculture biologique et Huile d'olive

Utilisation culinaire de l'huile d'olive



Visite d'une unité de fabrication
Repas d'application

26-27
Sept.
2019

La Crau (83)
500 € HT