



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES HUILES D'OLIVE



Objectifs

► **Présenter** l'huile d'olive et **parler des caractéristiques** gustatives ► **Déguster des huiles d'olive** ► **Différencier** les types d'huiles d'olive. ► **Maîtriser les critères de qualité** des huiles d'olive ► **Valoriser** les productions régionales d'huiles olive.

Contenu

Ce qui fait le succès de l'huile d'olive auprès des consommateurs. Rôle des médias, « french paradox », diète méditerranéenne, ...

Comment fabrique-t-on une huile d'olive de qualité ? Découverte de l'olive, valeurs nutritives, vertus thérapeutiques. Les différents systèmes d'extraction de l'huile.

Comment s'y retrouver dans la valse des étiquettes ? Réglementation et dénominations commerciales, mentions obligatoires et facultatives, pression à froid, ...

Apprentissage de la dégustation des huiles d'olive. Conditions de dégustation, méthode de dégustation, fiches de descripteurs.

Les huiles d'olive AOP françaises par l'évaluation sensorielle. L'huile d'olive d'Aix en Provence, l'huile d'olive de Corse, l'huile d'olive de Haute-Provence, l'huile d'olive de Nice, l'huile d'olive de Nîmes, l'huile d'olive de Nyons, l'huile d'olive de Provence et l'huile d'olive de Vallée des Baux de Provence (localisation géographique, cahier des charges, particularités et mise en valeur culinaire).

Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Professionnels de la filière oléicole** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

Pédagogie

► **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques
► **Visite commentée** d'une oliveraie. ► **Repas d'application.** ► **Echanges avec des producteurs d'huiles d'olives** ► **Dîner autour de l'huile d'olive.**