



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES OLIVES



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.

Objectifs

- ▶ **Déguster les olives** et en parler.
- ▶ **Maîtriser les critères de qualité** des olives.
- ▶ **Valoriser** les productions régionales d'olives.

Contenu

Importance culturelle et sociale de l'olivier. Origine géographique, culturelle, philosophique et religieuse, diffusion de l'olivier dans le monde.

Comment cultive-t-on les olives ? Comment prépare-t-on les olives ? Exigences agronomiques, adaptabilité des variétés, plantation, taille, entretien, récolte, maturité, principe de désamérisation, modes d'obtention et de conservation, calibres.

La stratégie française de la filière oléicole. Réglementation et dénominations commerciales, production mondiale, communautaire et française. Poids de la filière, consommation, place des indications géographiques dans la filière.

Apprentissage de la dégustation des olives et entraînement. Conditions de dégustation, méthode de dégustation, fiches de descripteurs.

Les olives AOC/AOP française par l'évaluation sensorielle. Olive de Nice, Olive de Nîmes, Olive cassée de la vallée des Baux de Provence, Olive noire de la Vallée des Baux de Provence, Olive noire de Nyons (localisation géographique, cahier des charges, particularités et mise en valeur culinaire).

Pédagogie

- ▶ **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques.
- ▶ **Visite commentée** d'une oliveraie.
- ▶ **Repas d'application** autour de l'olive.
- ▶ **Dîner en présence d'un chef cuisinier.**