

DEGUSTER et DECRIRE les HUILES d'OLIVE

► Séances d'initiation

La commercialisation de l'huile d'olive nécessite pour une meilleure approche de la clientèle de détenir un langage approprié au produit que l'on vend.

L'huile d'olive selon la typicité à laquelle elle appartient exprime des arômes et des saveurs différents, un langage, des mots s'appliquent.

Par des propos adaptés, l'oléiculteur affirme ses connaissances et ses compétences, il enrichit, rassure l'acheteur par la description qu'il fait de l'huile d'olive.

Grâce à une série d'huiles différentes disposées dans des verres officiels et à température contrôlée, les participants s'initieront aux caractéristiques des typicités, aux défauts parfois rencontrés et à leur origine.

Ces séances d'une durée de 3 heures assurent une initiation à la dégustation.

Le même programme est mis en place à deux dates différentes :

Jeudi 4 février - Mardi 18 mai

9 à 12 heures

Bâtiment administratif du MIN de CAVAILLON

Salle du 3ème étage

Intervenante : Anne LAURENT (AFIDOL)

Coût : Adhérent du groupement gratuit
Non adhérent 8 € la séance

► Cycle de formation à l'analyse sensorielle

La variété, les assemblages variétaux, la méthode d'extraction, le stockage des olives, les attaques parasitaires, les conditions de stockage de l'huile influencent les goûts et les arômes de l'huile. Le nez, l'œil, le palais peuvent déceler les pratiques appliquées.

Un cycle de 3 rencontres indissociables les unes des autres, permettra une progression pour acquérir la méthode de dégustation, d'acquisition d'un langage commun, pour connaître l'histoire des huiles dégustées.

Au cours de chacune des séances, 10 échantillons serviront de support pédagogique : huiles de Vaucluse, huiles d'A.O.C. de France et d'Europe.

Parallèlement aux huiles de qualité, des échantillons avec défauts permettront de rappeler la réglementation tout en identifiant, le rance, le métallique, le lie, le vineux, pour exprimer les motifs et accidents à l'origine de ces écarts.

Mardi 2 février - Mardi 9 mars - Mardi 20 avril
9h à 12h 30

Chambre d'agriculture d'Aix en Provence.

Un covoiturage sera mis en place au départ de CAVAILLON

Intervenant(e)s : Corinne PETIT et Christian PINATEL
(Techniciens AFIDOL chargés de la qualité de l'huile).

Coût pour les 3 séances :

Adhérent : 50 € - Non adhérent : 100 €

Inscription avant le 28 janvier pour les séances et le cycle

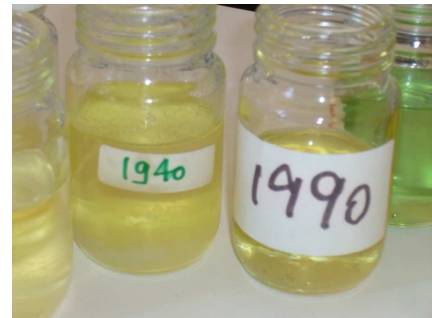
Les participants ayant suivi les 3 séances recevront une « attestation d'initiation à l'analyse sensorielle des huiles d'olive ».

Cette formation ne pourra être maintenue qu'à condition de réunir les inscriptions de 10 personnes. Inscriptions recevables uniquement par règlement par chèque à l'ordre du groupement.

Possibilité de déjeuner dans un restaurant de la ville.



Dispositif officiel de dégustation



Etude de l'évolution de l'huile dans le temps

- Le saviez vous ? Des types de fruités avec Aglandau.

Pour mettre en évidence des différences aromatiques et gustatives, les huiles sont classées en différentes catégories de fruités :

« Fruité vert » : sont qualifiées ainsi les huiles issues de récoltes précoces, à partir d'olives broyées très rapidement après récolte. Les arômes et saveurs sont intensément végétaux, herbacés, l'artichaut cru domine. Le piquant (ardence) et l'amertume peuvent être très intenses avec la variété aglandau.

« Fruité mûr » : la maturité des olives avançant, les caractéristiques de l'huile change, des arômes et saveurs de fruits secs commencent à côtoyer les notes végétales. Le piquant et l'amertume s'atténuent.

« Fruité noir » : après récolte, le moulinier stocke les olives quelques jours, il applique une maturation raisonnée et maîtrisée. Ce procédé permet d'obtenir une complexité aromatique faite d'artichaut cuit, cacao, fruits confits, olives noires, levain, sous bois, truffe. Ces huiles sont dépourvues d'amertume et de piquant.