

## ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE



### LIEU

ITERG  
43 Rue Thomas Edison  
33610 CANEJAN



### PUBLIC VISÉ

- Tout métier en lien avec l'huile d'olive.



### FORMAT

Présentiel



### DURÉE

1 journée  
(7 heures)



### DATES

21/03/2024



### PRÉREQUIS

Aucun

### OBJECTIFS

- Maîtriser la méthodologie et la réglementation de l'analyse sensorielle des huiles d'olives vierges
- Acquérir des compétences pratiques en évaluation sensorielle des huiles d'olives vierges

### Moyens pédagogiques et techniques

- Le formateur mobilise l'expérience personnelle de chacun et sollicite la participation interactive des stagiaires au travers de temps de discussions et d'échanges. Les exposés sont adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemple concrets, références d'ouvrages ou d'articles scientifiques.

- Support de formation (papier et /ou version pdf ; annexes selon le cas)

- Le déroulement de cette formation est composé d'exposés théoriques avec moyens audio-visuels en salle et de séances de dégustation en conditions réelles et en cabines individuelles dans le laboratoire.

- Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33. P0199.33 auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine.

### PRIX

**950 € HT** / pers

Puis 850 € HT / pers  
appliqué dès la 2<sup>ème</sup>  
inscription

*(incluant frais d'enseignement  
& déjeuner jour 2&3)*

### Inscription :

Sandra LACOUR

### Tél. :

05.56.36.54.55

### Mail :

s.lacour@iterg.com



### Encadrement (collaborateurs ITERG)

Sophie GELIN : Cheffe du Jury Analyse Sensorielle - Dpt Analyse & Expertise

Lionel LAGARDERE : Responsable de Production - Dpt Analyse & Expertise

### Suivi et évaluation

Bilan des connaissances du stage :  
questionnaires d'évaluations et échanges



**Un nombre insuffisant d'inscrits peut  
conduire à l'annulation de ce stage**

Site accessible aux personnes à mobilité réduite

Resp. PSH → Nathalie HERVY - n.hervy@iterg.com

## Jour 1 - 9h00 à 17h00

### Accueil – Introduction du stage

#### Formation théorique (2h45)

- Base de l'analyse sensorielle.
- Evaluation sensorielle des huiles d'olive vierges selon la méthode du COI et la réglementation européenne. Méthodologie. Exploitation des résultats obtenus en séance.
- Connaissances générales sur l'huile d'olive : composition, spécifications, réglementation, étiquetage

#### Formation pratique (3h45)

- **Séance 1 :**  
Reconnaissance des attributs de qualité : dégustation d'huiles d'olive vierges extra pour les attributs : fruité mûr et vert, amer et piquant.
- **Séance 2 :**  
Reconnaissance des attributs négatifs : dégustation d'huiles d'olive à défaut (quatre défauts parmi les suivants : chômé, rance, moisi, aigre / vineux, olives gelées).
- **Séance 3 :**  
Sélection et entraînement des dégustateurs : essai de classement de dilutions d'un défaut dans de l'huile d'olive.
- **Séance 4 :**  
Dégustation en aveugle d'échantillons d'huiles d'olive (profils différents) et comparaison des résultats avec ceux du jury de l'ITERG. Dépouillement et exploitation des résultats des séances.