

ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE



LIEU

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33610 CANEJAN



PUBLIC VISÉ

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



FORMAT

Présentiel



DURÉE

1 journée
(7 heures)



DATES

02/10/2025

Date limite d'inscription : 18/09/2025



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

Méthodes mobilisées

- La méthode pédagogique transmissive est utilisée et les exposés sont adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemple concrets, références d'ouvrages ou d'articles scientifiques. Le formateur mobilise l'expérience personnelle de chacun et sollicite la participation interactive des stagiaires au travers de temps de discussions et d'échanges.
- 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
+ 25€ de frais de dossier

Puis 850 € HT / pers
appliqué dès la 2^{ème}
inscription

(incluant frais d'enseignement
& déjeuner)

Encadrement (collaborateurs ITERG)

Sophie GELIN : Cheffe du Jury Analyse Sensorielle - Dpt Analyse & Expertise
Lionel LAGARDERE : Responsable de Production - Dpt Analyse & Expertise

Inscription :

Marianne TRICHARD

Tél. :

05.47.50.16.87

Mail :

m.trichard@iterg.com



Modalités d'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 : chôme, 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.