

**NOUVELLE FORMATION L'HOVE !**  
**JOURNÉE CONSACRÉE AU FONCTIONNEMENT**  
**D'UN MOULIN, SON PROCESS ET LES HUILES À**  
**DÉFAUTS**

Avec Germain FLEURY, Expert en extraction d'huiles  
Cécile le Galliard et Alexandra Roché, oléologues

**LUNDI 18 SEPTEMBRE 2023**

**9h30 - 17h00**

À L'OLIVERAIE JEANJEAN 2373 chemin des loubes

30800 - Saint-Gilles

([s'y rendre](#))

<https://www.oliveraie-jeanjean.com/>

# FORMATION au Moulin Jean Jean

## Autour du fonctionnement d'un moulin et son process

Une journée passée à l'oliveraie Jean Jean et son moulin dans le Gard, au sud de Nîmes, pour comprendre le fonctionnement et améliorer ses connaissances sur le processus complet d'extraction d'huiles d'olive.

Germain Fleury, expert en extraction d'huiles vous présentera, au cours de cette journée, les notions de qualité vs de rendement, comment éviter les défauts liés directement à l'extraction, les innovations dans le process, comme par exemple les nouveaux broyeurs et comment produire encore plus et mieux !

Après avoir travaillé 13 années chez Alfa Laval, notamment comme responsable du Marché Olive Oil pour la France & L'Afrique du Nord, Germain Fleury est devenu conseiller pour les producteurs et mouliniers en leur apportant son expertise sur la séparation centrifuge bien sûr mais plus largement sur le processus complet d'extraction d'huile d'olive Vierge Extra.

Au cours de cette journée, Cécile et Alexandra vous feront déguster les défauts principaux des huiles, leurs origines et Germain Fleury nous présentera les solutions pour y remédier.

### DATE

Lundi 18 septembre 2023

9h30 - 17h00

(1 jour, soit 7 heures de formation au total).

### OÙ

L'OLIVERAIE JEANJEAN À 2373 chemin des loubes

30800 - Saint-Gilles

<https://www.oliveraie-jeanjean.com/>

# TARIF

## DEVIS FORMATION

**TARIF JOUR : 250 TTC** comprenant la journée de cours et le déjeuner

Le prix de la formation comprend :

+Tous les modules de formation, la présentation (.pdf).

+Le repas du midi fait partie intégrante de la formation

+Le matériel de dégustation, les huiles, les feuilles d'analyse sensorielle.

+Attestation de suivi à la formation.

**La formation est limitée à 12 personnes,  
le paiement valide votre inscription.**

## FINANCEMENT

Prise en charge possible par son OPCA/OPCO, Organisme de formation certifié [Qualiopi](#) Cécile Le Galliard Déclaration d'activité de formation DA 76090056309. Formation non éligible CPF.

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail pour la formation comme pour le logement
- B. On vous envoie la facture avec les coordonnées bancaires et les CGV pour le paiement
- C. le paiement de la formation validera votre participation

### Conditions d'annulation d'achat ou d'inscription à un cours

Tout achat et inscription à un cours auprès de l'HOVE est considéré comme ferme et définitif. Conformément à l'article L 121-20-4 du code de la consommation, les activités avec une date fixée comme les cours ne font pas l'objet d'un droit de rétractation ou d'annulation et ne peuvent être remboursées.

À tout moment il vous est possible de faire bénéficier de votre cours une autre personne en l'indiquant à nos services à l'adresse [contact@lbove.fr](mailto:contact@lbove.fr)

## **La formation journée est limitée à 12 personnes,**

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. Merci de vous rapprocher d'Alexandra ou de Cécile (les formateurs) pour toute demande particulière.

Nos partenaires sur la région Provence Côte d'Azur et Corse et Occitanie.

- Agefiph. Délégation régionale Provence-Côte d'Azur et Corse  
[paca@agefiph.asso.fr](mailto:paca@agefiph.asso.fr)
- Agefiph. Délégation régionale Occitanie (Toulouse) [occitanie@agefiph.asso.fr](mailto:occitanie@agefiph.asso.fr)

## **MÉTHODES MOBILISÉES ET D'ÉVALUATION**

Il n'y a pas de prérequis pour vous inscrire à la journée de formation.

Chaque participant recevra une attestation de suivi.

À la fin de la journée, un test d'aptitudes et d'acquis sera mis en place afin d'évaluer les compétences acquises; Ces compétences sont en lien direct avec les objectifs et le niveau. Les documents officiels et des liens utiles sont collectés sur le site <http://jusdolive.fr/materiel-de-formation/>. Vous pourrez avant, pendant et après la formation télécharger ces documents et les consulter.

La formation et les techniques d'analyse sensorielle suivent les règles appliquées par l'UE et par le COI -conseil oléicole international-

## **LES FORMATEURS**

**Germain Fleury**, Ingénieur Conseil indépendant, consultant pour les huileries/Moulin à huile en France [www.Oleatech.fr](http://www.Oleatech.fr)  
Germain de formation en Mécanique & Automatisme partage avec passion toute son expérience dans l'extraction centrifuge aux producteurs d'huile d'olive.

**Alexandra Roché-Gauquelin**, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, consultante pour des producteurs, des domaines oléicoles, productrice d'huiles d'olive vierge extra dans le Vaucluse  
[www.lafermelescallis.com](http://www.lafermelescallis.com)

**Cécile Le Galliard**, Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle.  
Elle anime depuis 6 ans le blog [www.jusdolive.fr](http://www.jusdolive.fr)

Plus d'information : Alexandra Roché-Gauquelin [alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com) T. 0603060358 et Cécile Le Galliard [cecile@jusdolive.fr](mailto:cecile@jusdolive.fr) T. 0659755051

# TITRE DE LA JOURNÉE

## OBJECTIFS

- Découvrir plus en détail ce qui compose le à Moulin à huile de nos jours
- Découvrir les fondamentaux de l'extraction de qualité
- S'initier aux bases de l'oléologie : Acquérir les bases de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur du Conseil Oléicole International et de l'UE
- Acquérir le vocabulaire de dégustation pour réaliser le profil organoleptique d'une huile

## LE PROGRAMME

### **Germain Fleury, Cécile le Galliard et Alexandra Roché**

Matin :

Accueil & présentation du programme de la journée

Le Moulin à huile en détail

Le processus de l'extraction de l'olive à l'huile

Principes de la dégustation avec 3 huiles sans défauts

Accords mets/huile à l'heure du déjeuner.

Après-midi :

.Principes de la dégustation avec des huiles avec des défauts

.Explication de leur origine et comment les éviter

.Les nouvelles technologies dans le Moulin

.Visite du Moulin & échange avec Fabien JeanJean

## RÉSUMÉ DE LA JOURNÉE

**Le + :** Notions indispensables pour connaître l'univers de l'oléologie et le fonctionnement d'un moulin de l'extraction à la dégustation.

**Prix :** 250 € TTC (comprenant un déjeuner sur place)

**Temps :** 1 journée - **Quand :** Le 18 septembre 2023

**Formateurs :** 3 experts de l'extraction et de l'analyse sensorielle  
Germain Fleury, Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

**Pour :** Toute personne souhaitant maîtriser les fondamentaux de l'extraction de l'huile d'olive et pratiquer l'autocontrôle

**Prérequis :** Aucun

**Moyens pédagogiques :** Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées,  
Exposés suivis de dégustations, visite technique, exposés théoriques

**À l'issue de la journée :** Vous recevrez une attestation de suivi et de réussite

**FORMULAIRE D'INSCRIPTION  
JOURNÉE CONSACRÉE AU MOULIN ET SON PROCESS  
18 SEPTEMBRE 2023**

Coordonnées du participant (1 fiche par participant)

Nom : .....

Prénom : .....

Tel. : .....

Adresse mail : .....

Adresse postale : .....

Profession : .....

- Je souhaite m'inscrire à cette journée de formation pour un tarif de 250 € TTC le  
18 septembre de 9h30 à 17h00  
le déjeuner est compris

Une fois ce formulaire d'inscription rempli et envoyé par mail à Alexandra et/ou Cécile vous  
recevrez un mail de confirmation avec les modalités de paiement et les CGV.

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS page 3 )

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"

