

Septembre 2015

21&22 à Sartène

28&29 à Sotta

## Formation « Savoir déguster une huile d'olive »

**Public concerné :** Agriculteurs souhaitant intégrer le jury de l'AOC huile d'olive corse. Oléiculteurs de Corse désireux de mieux parler de leur produit.

**Objectifs :** Savoir percevoir les différents saveurs de l'huile d'olive corse, les qualités et les défauts les arômes caractéristiques

### Contenu :

- Les saveurs primaires, les autres saveurs, les flaveurs, olfaction et retro-olfaction
- Les propriétés organoleptiques, décrire les qualités, éléments de méthodologie, l'origine des défauts, décrire les défauts, les normes de commercialisation
- Typicité de l'huile d'olive corse dans la production méditerranéenne, les variétés corses, leur description

**Méthodes pédagogiques :** Diffusion de diapositives, cours théorique, mise en pratique du cours à travers des exercices de dégustation. Une dizaine d'huiles d'olive seront dégustées.

**Intervenants :** Technicienne oléicole de la Chambre d'agriculture de Corse-du-Sud formée aux techniques de dégustation et habilitée à délivrer une telle formation

**Durée :** 9 h de formation sur 2 jours (horaires : 9h00/13h30)

**Dates et lieux :** 21 & 22/10/15 à Sartène , 28 & 29/10/15 à Sotta