

Valorisation gustative des huiles vierges

Détection et correction des défauts

Cette formation vise à permettre aux producteurs et transformateurs d'huiles vierges de maîtriser l'analyse sensorielle de leurs produits afin d'en valoriser le goût de manière précise, objective et différenciante. Elle combine des apports théoriques sur la place des huiles vierges, leurs caractéristiques gustatives et leurs défauts, avec des mises en pratique de dégustation et d'analyse comparative, pour outiller les participants dans la description de la sensorialité de leurs huiles et la construction de supports de communication cohérents, éthiques et alignés avec leur positionnement de marché.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de la formation, l'apprenant sera en capacité de :

- Raconter l'histoire des huiles vierges qu'il-elle produit et de défendre leur positionnement dans le secteur des huiles végétales.
- Expliquer la différence entre huile vierge et huile raffinée et des conséquences gustatives
- Décrire les descripteurs typiques de ses huiles et de proposer un descriptif gustatif
- Détecter les principaux défauts et d'interpréter les analyses en regard
- Décrire la sensorialité de ses huiles et de la communiquer sur les différents supports de communication de façon éthique pour faciliter l'usage
- Avoir une autonomie suffisante pour décrire ses huiles et effectuer des comparatifs pour se situer sur le marché des huiles vierges qu'il-elle produit.

PROGRAMME DE LA FORMATION

1er MODULE THÉORIQUE (3h30)

- Présentation du déroulé, rappel des objectifs de la formation (10')
- Quelle place pour les huiles vierges aujourd'hui ? (1h30)
 - Les huiles dans l'histoire, usage traditionnel des huiles,
 - Le rôle joué par l'industrie agro-alimentaire dans l'évolution qualitative des huiles et de leur goût. Huile vierges vs huiles raffinées
 - Propositions d'avenir : de quelle santé parle-t-on ?
 - Les forces des huiles vierges pour demain
- Initiation à la dégustation (1h30)
 - Les défauts des huiles végétales et leurs causes. Confrontation aux pratiques
 - Analyse qualitative des huiles vierges et goût
 - Initiation à la dégustation : Définition de la flaveur
 - Caractéristiques gustatives et typicité des huiles vierges : la roue des arômes des huiles vierges

Valorisation gustative des huiles vierges

Détection et correction des défauts

2nd MODULE PRATIQUE (4h)

- Rappel du 1er module et des objectifs (10')
- Dégustation à l'aveugle des huiles des participants (45')
 - Détection d'un défaut ?
 - Remplir la fiche de dégustation
 - En s'aidant de la roue des arômes, trouver des descripteurs aromatiques
 - Échange autour de la dégustation de chaque huile : présence de défaut, descripteurs trouvés, variations inter et intra-individuelles.
- Dégustation comparative avec 3 autres huiles équivalentes (45')
 - Situer son huile par rapport aux autres, corriger ou compléter si besoin
 - Rédaction définitive de la sensorialité de cette huile
 - Répéter pour chaque huile des participants
- Rédiger des supports de communication et argumenter (1h15)
 - Rédiger une description gustative alléchante pour une étiquette
 - Pour un site internet : rédaction longue argumentée valorisant le goût (mode de culture, transformation, label...)
 - Proposer des idées recettes, bonnes associations culinaires
 - Jeux de rôle : Présentation argumentée de son produit au groupe

Public visé et Pré-requis

- Producteur de graines oléagineuses et/ou transformateurs d'huiles végétales actifs ou en création d'activité.
- Avoir un numéro de SIRET.
- Ne pas être atteint d'anosmie (perte de l'odorat) ni d'agueusie (perte du goût).

Durée

8h réparties en 1 journée ou deux 1/2 journées

Cette formation peut être proposée en visio-conférence en deux 1/2 journées

Coût et Financement

- Partie théorique seule 425 €TTC (en visio)
- Formation complète avec suivi à 3 mois
 - En distanciel : 720 €TTC
 - En présentiel : 900 € TTC + frais de déplacement et hébergement si besoin.

Financement : personnel, entreprise ou OPCO (VIVEA, ...)

La certification QUALIOPi a été obtenue pour les actions suivantes : formation, Bilans de compétences et Accompagnement à la VAE

Valorisation gustative des huiles vierges

Détection et correction des défauts

Profil de la formatrice

Bénédicte GUIU, fondatrice et présidente de Cairn-santé

Médecin nutritionniste, ayant développé une expertise sur les huiles végétales (dégustation, qualités, bienfaits santé) dans une vision durable de l'alimentation et de la santé. 15 ans d'expérience en entreprise dans le développement de compléments alimentaires.

Modalités pédagogiques

Alternance d'exposés oraux sur support diaporama et de mises en situation pratiques individuelles et collectives

Modalités d'accès

Tout au long de l'année

Délai de prévenance de 14 jours minimum

Modalités d'évaluation

Questionnaire de connaissances et de satisfaction

Documents à consulter

[Conditions Générales de Vente](#)

[Certificat Qualiopi de ProPICE](#)