



Centre de  
Formation  
Professionnelle et de  
Promotion  
Agricole

**Les Alpilles**

*Thématiques  
Formations Courtes  
2018-2019*

# Formations Oléicoles



**CFPPA de Saint-Rémy de Provence**

Site du LPA Les Alpilles—avenue Edouard HERRIOT—13210 Saint-Rémy de Provence  
Tel. 04.32.62.01.61—Mèl. [cfppa.st-remy@educagri.fr](mailto:cfppa.st-remy@educagri.fr); n° déclaration OF : 93131313713

**Liste thèmes formations courtes  
Sur les métiers de l'Oléiculture**  
➤ **Pouvant être réalisées  
suivant demandes et effectif :**

<b>Intitulés / thèmes :</b>	<b>Durée en jours</b>
(une journée de formation dure 7 heures)	
<b>Gestion de la qualité dans les moulins à huile</b>	1 jour
<b>Extraction des huiles – Oléiculture</b>	3 jours
<b>Olives et produits dérivés (2019-2020)</b>	3 jours
<b>Taille des oliviers – production</b> (programme disponible fin octobre)	2 jours février-avril
<b>Taille des oliviers en jardins et espaces verts</b>	1 jour
<b>Dégustation des huiles d'olives</b>	2 à 3 jours
<b>Conditionnement des olives (2019-2020)</b>	1 jour
<b>Conditionnement et stockage des huiles (2019-2020)</b>	3 jours
<b>Les ravageurs et maladies de l'olivier.</b> (programme disponible fin octobre)	1 jour
<b>Création et plantation d'un verger d'oliviers</b>	1 jour
<b>Conduite raisonnée et/ou biologique d'un verger d'oliviers</b>	2 jours
<b>« Certiphyto » entreprise non soumise à agrément - exploitation agricole ; Décideur ou opérateur</b>	2 jours

- D'autres thématiques peuvent être mises à l'étude suivant demande et potentiel.

**Une session est programmée suivant les demandes de groupes ;  
ou si cumul de 8 demandes de formation sur une thématique.**

# Contenu des formations

## **Gestion de la qualité dans les moulins à huile**

Connaître les grands principes de l'HACCP dans les moulins à huile et mettre en œuvre les enregistrements obligatoires.

## **Extraction des huiles - Oléiculture**

Connaître les techniques d'extraction et maîtriser les fonctions d'un moulin type, et les différentes étapes de la transformation. Gestion des urgences et des impondérables.

## **Olives et produits dérivés**

Savoir comment préparer les olives

## **Dégustation des huiles d'olive - organoleptie**

Etre capable de déguster les huiles d'olives et de reconnaître une huile à défaut.

## **Tailler ses oliviers - Initiation**

Maîtriser la taille des oliviers en toute sécurité.  
Pratiquer les différentes tailles.

## **Taille des oliviers en jardins et espaces verts**

Assurer l'esthétique et garantir la présence d'oliviers sains dans les lieux publics.

## **Olives et conditionnement**

Les différents conditionnements possibles des olives. Connaître les bonnes conditions de réalisation de l'appertisation des olives.

## **Conditionnement et stockage des huiles**

Connaître les modes de conservation des huiles d'olive et les bonnes conditions de stockage des huiles d'olives. Savoir comment conditionner les huiles d'olives.

## **Contenu suite :**

### **Les Ravageurs et maladies de l'olivier**

Maladies : symptômes, dégâts, lutte raisonnée, réglementation sur l'emploi des fongicides contenant du cuivre.

Ravageurs : symptômes, dégâts, lutte raisonnée. Focus sur la mouche, les réseaux de surveillance, les stratégies de lutte, l'emploi des barrières minérales (argile).

### **Création et plantation d'un verger d'oliviers.**

Choisir ses variétés selon ses objectifs de production. Connaître les étapes d'implantation d'un verger d'oliviers. Connaître les techniques de plantation.

### **Conduite raisonnée et/ou biologique d'un verger d'oliviers.**

Etre capable de réaliser la conduite raisonnée et/ou biologique d'un verger d'oliviers



## **CONTACTS, RENSEIGNEMENTS, PROGRAMMES, TARIFS :**

**CFPPA de Saint-Rémy de Provence**

**EPL les Alpilles, Avenue Edouard HERRIOT**

**13210 Saint-Rémy de Provence**

**Tel : 04.32.62.01.61 ; Mèl : [cfppa.st-remy@educagri.fr](mailto:cfppa.st-remy@educagri.fr)**