

DIPLOME UNIVERSITAIRE OLEOLOGIE

Diplôme mis en place par l'Université Montpellier I en collaboration avec l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL).

La filière oléicole française connaît actuellement un essor très rapide entraînant une évolution :

- de la nature des exploitations,
- des quantités produites,
- importante du nombre d'unités de transformation,
- de l'augmentation des volumes à commercialiser dans de nouveaux circuits comme dans les circuits traditionnels en vente de proximité.

Objectif :

Répondre à un besoin de professionnalisation du secteur oléicole en France.

Cette formation permettra :

1 - de répondre à des obligations réglementaires à plusieurs niveaux :

- qualitatif,
- commercialisation,
- épuration,
- hygiène et sécurité,...

2 – d'avoir une bonne connaissance des itinéraires techniques et économiques en oléiculture.

3 - de connaître l'extraction, l'élaboration et la fabrication de l'huile d'olive, des olives de table, des pâtes d'olive et tapenades, ainsi que des produits dérivés en cosmétique : savons, crèmes, sur les aspects technologiques et économiques,

4 – de savoir analyser et déguster l'huile d'olive et l'olive de table,

5 - de répondre à une exigence de qualification ayant pour but la reconnaissance d'un statut professionnel,

Conditions d'inscription :

Etudiants : Titulaires du Baccalauréat.

Formation continue pour d'éventuels candidats à la formation.

Les étudiants en 2^{ème} année de DNO et les étudiants de l'UFR des Sciences Pharmaceutiques ayant validé la 5^{ème} année des études en pharmacie, sont autorisés à s'inscrire dans la limite des places disponibles

Capacité d'accueil :

20 étudiants maximum.

Lieu des enseignements :

UFR des Sciences Pharmaceutiques, 15 Avenue Charles Flahault, Montpellier. Certains enseignements seront délocalisés à Aix En Provence.

Organisation des enseignements :

Formation en 220 heures réparties à raison d'une journée par semaine de janvier à juin :

- Cours magistraux : 166 h
- Travaux dirigés : 24 h
- Travaux pratiques : 12 h
- Autres : Visites oliveraies 6h, Moulins 6h, Confiseries 6h

Certains enseignements pourront se dérouler exceptionnellement sur 2 à 3 journées consécutives.

Les étudiants pourront approfondir leurs connaissances sur un sujet au choix au travers de modules supplémentaires.

Programme :

Aspects Culturels

- La Symbolique de l'Olivier et de ses produits dans les cultures et les religions.

Oléiculture

- Physiologie de l'Olivier
- Variétés et Implantation Mondiale
- Cycle végétatif et Pratiques Culturelles (Raisonnée, Bio)
- Les Maladies et leurs Traitements
- Les Techniques de Taille et de Récolte
- Visites d'oliveraies traditionnelles et en haie fruitière

Techniques de Transformation

1. Huiles d'olive

- Génie Oléicole et Techniques de trituration
- Clarification et Conservation de l'Huile
- Visites de Moulins

2. Olives de table et pâtes d'olives

- Techniques de Confiserie (olives vertes et noires) et de production de Pâte
- Techniques de Conservation
- Visites de Confiseries

3. Sous-produits et environnement

- Gestion et traitement des effluents et des sous-produits.

Composition et Analyse

- Composition Chimique de l'Olive et de l'Huile d'Olive
- Méthodes d'Analyses de l'Huile d'olive
- Méthodes d'Analyses de l'Olive et de ses supports de conservation
- Travaux Pratiques sur les Méthodes d'Analyses de l'Huile d'olive
- Travaux Pratiques sur les Méthodes d'Analyses de l'Olive et de ses supports de conservation.
- État des recherches sur la composition des Huiles d'Olive – Effet Terroir.
- Détection des Fraudes dans l'Huile d'Olive et l'Olive

Aspects Organoleptiques

- Techniques de dégustation des Huiles d'Olives et des Olives de Table
- Vocabulaire de la Dégustation (une séance en anglais)
- Méthode Officielle Panel Test
- Mauvais Goûts et Défauts

Qualité, Hygiène et Sécurité

- Obligations et Techniques de Traçabilité des Huiles d'Olive et des Olives de Table
- Directive Hygiène (HACCP) et Sécurité des installations
- Document Unique d'Évaluation

Réglementation

- Législation Mondiale
- Législation Européenne
- L'étiquetage
- Les Appellations d'Origine Protégées et les Indications d'Origine Protégées

Economie et Marketing

- Marchés
- Production et Consommation Mondiales
- Coûts de Production, de Transformation, de Conditionnement et de Commercialisation

Nutrition et Santé

- Composition Nutritionnelle de l'Huile d'Olive et de l'Olive
- Bienfaits de l'Huile d'Olive et de l'Olive sur la Santé

Cosmétiques et produits dérivés

- Fabrication des savons, produits d'hygiène et cosmétiques

Contrôle des connaissances :

Nombre de sessions : 1

- Oléiculture, contrôle des connaissances écrit, durée de l'épreuve 1,5 h
- Techniques de Transformation, contrôle des connaissances écrit, durée de l'épreuve 2 h
- Composition et Analyses, contrôle des connaissances écrit et contrôle continu pour les travaux pratiques,
- Analyse Sensorielle, épreuve de dégustation, durée de l'épreuve 1,5 h.
- Qualité, Hygiène et Sécurité – Réglementation – Economie et Marketing, contrôle des connaissances écrit, durée de l'épreuve 1,5 h.

Admissibilités :

Seront déclarés admis au DU d'Oléologie, les candidats ayant subi l'ensemble des épreuves et ayant obtenu une note moyenne, toutes matières confondues chacune étant affectée de son coefficient, supérieure ou égale à 10/20.

Droits d'inscription :

Ils sont fixés à 1500 euros en Formation Initiale, 1900 euros en Formation Continue (*Voir avec le service DIDERIS de formation continue de l'Université Montpellier 1 pour les aides financières éventuelles*)

Renseignements et pré inscriptions :

Renseignements, programme détaillé et pré-inscriptions :

Auprès du service scolarité de l'UFR des Sciences Pharmaceutiques , Service des Formations Spécifiques :

Madame Katia AVELLI , tel : 04 67 54 80 25, katia.avelli-valentino@univ-montp1.fr

Après avoir pris connaissance du dossier de candidature, l'équipe pédagogique donnera son avis. S'il est autorisé à s'inscrire le candidat recevra un dossier pour inscription administrative auprès des services de scolarité de l'UFR.

Responsable :

Alain. BLAISE, professeur : UFR des Sciences Pharmaceutiques.