



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Banque Européenne
pour la Reconstruction et le Développement



Financé par l'Union Européenne

Programme de l'atelier de formation en analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge

Le projet « Huile d'olive Tunisienne : libérer le potentiel du secteur à travers le développement de la chaîne de valeur » cofinancé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD) a pour objectif de soutenir le développement de la filière oléicole afin de renforcer la compétitivité, améliorer la qualité et la notoriété de l'huile d'olive tunisienne.

Une attention particulière a déjà été réservée au renforcement des capacités autour des bonnes pratiques et des innovations dans le domaine de l'oléiculture permettant l'obtention des huiles de qualité. Aujourd'hui nous aimerions que l'huile d'olive vierge extra soit utilisée par les acteurs de la filière de la restauration pour promouvoir la qualité et valoriser son image.

Le cours de dégustation professionnelle destiné aux chefs cuisiniers sera organisé le **11 juin à l'Hôtel Dar El Marsa, à Tunis.**

Programme :

9:30	Mme Lisa Paglietti Economiste FAO, Rome	Présentation des objectifs du programme FAO -BERD
9:45	M. Mauro Meloni Expert oléicole, FAO	La classification des huiles d'olive vierges. Le processus de production et les bonnes pratiques de l'olivieraie à la table. Sélection, conservation et utilisation correcte des huiles dans une restauration de qualité : Expérience dans la restauration en Italie.
10:15	Expert sensoriel de l'ONH (A` confirmer)	L'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges en Tunisie : Les panels de dégustation. L'activité de l'Office et les résultats des dernières années ; Concours de la meilleure huile d'olive tunisienne ONH/ prix spécial des chefs.
10:45	Mme Sonda Laroussi Chef de Panel	Introduction à l'analyse sensorielle de l'huile d'olive (physiologie des sens, technique, termes et attributs); Les huiles d'olive tunisiennes : variétés et terroirs.

11:15 Mme Sonda Laroussi et Mr. Mauro Meloni Dégustation des huiles d'olive de différentes catégories, variétés et origines; échange d'opinions et d'expériences.

13:00 L'huile d'olive en cuisine :
Dégustation comparative de quelques plats cuisinés avec différents types et catégories d'huile.