



**CLUSTER  
SERVAGRI**



Programme cofinancé  
par l'Union Européenne



Réf. n° IS\_1.1\_034

CLUSTER transfrontalier à SERVICE du réseautage et qualification des filières AGRICOLES en oléiculture

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### FORMATION D'INITIATION A L'ANALYSE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

DANS LE CADRE DU PROJET CLUSTER TRANSFRONTALIER À SERVICE DU RÉSEAUTAGE ET QUALIFICATION DES FILIÈRES AGRICOLES EN OLÉICULTURE- CLUSTER SERVAGRI, RÉF. N° IS\_1.1\_034, PROGRAMME IEV CT « ITALIE-TUNISIE » 2014-2020, L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE DE TUNISIE A LE PLAISIR D'ACCUEILLIR LES PARTICIPANTS : GROUPES CIBLES DU PROJET ET GRAND PUBLIC A LA FORMATION D'INITIATION À L'ANALYSE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE.

LA SESSION DE FORMATION SE DÉROULERA EN PRÉSENTIEL A L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE DE TUNISIE DU 13 AU 16 MARS 2023. ELLE SERA PARALLÈLEMENT DIFFUSÉ SUR LA PLATEFORME ZOOM, AU COURS DE LAQUELLE UN SERVICE D'INTERPRÉTATION SIMULTANÉE SERA DISPONIBLE DU FRANÇAIS VERS L'ITALIEN ET VICE VERSA.

L'OBJECTIF SPÉCIFIQUE DU PROJET CLUSTER SERVAGRI EST LA RESTRUCTURATION DES FILIÈRES OLÉICOLES TRANSFRONTALIÈRES RENFORÇANT UN CLUSTER ÉCONOMIQUE ITALO-TUNISIEN DE L'HUILE D'OLIVE SOIT CONVENTIONNELLE, SOIT BIO, AINSI COMME TYPIFIÉE, PLEINEMENT TRAÇABLE ET DE QUALITÉ AFIN DE CALIBRER LA PRODUCTION ET L'OFFRE SELON LES STANDARDS INTERNATIONAUX ; EN EFFET, LA FORTE FRAGMENTATION DU TISSU PRODUCTIF DANS LA ZONE DE COOPÉRATION ITALO-TUNISIENNE, ENTRAÎNE LA CROISSANCE, NOTAMMENT EN TERMES D'INTERNATIONALISATION. LE BESOIN COMMUN EST DE FACILITER LES PROCESSUS D'AGRÉGATION DES ENTREPRISES ET DE QUALIFICATION DE L'OFFRE, AFIN D'OBTENIR UN COMMERCE PLUS TRANSPARENT DE L'HUILE D'OLIVE SALUBRE ET TRAÇABLE.

DANS CETTE PERSPECTIVE, LES ACTIONS DE RESTRUCTURATION, D'INNOVATION, DE RENFORCEMENT DU SECTEUR OLÉICOLE DANS LA ZONE TRANSFRONTALIÈRE APPARAÎSSENT HAUTEMENT STRATÉGIQUES ET NÉCESSITENT DES RENCONTRES ET DES ÉCHANGES DU SAVOIR-FAIRE ENTRE LES DIFFÉRENTS INTERVENANTS DANS LE SECTEUR OLÉICOLE.

#### LA FORMATION SE DÉROULERA SELON LE PROGRAMME SUIVANT :

##### **LE 13 MARS 2023, GROUPES CIBLES DU PROJET, RÉGION DE KAIROUAN**

9H00-9H30 : ACCUEIL ET INSCRIPTION DES PARTICIPANTS

9H30-10H00 : MOT DE BIENVENUE ET PRÉSENTATION DU CADRE DE LA FORMATION

10H00-11H00 : INTRODUCTION GÉNÉRALE

LES BONNES PRATIQUES POUR L'OBTENTION D'UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
COMPOSITION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

11H00- 11H30 : PAUSE-CAFÉ

11H30- 12H00 : TECHNIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

12H00-13H00 : LES ATTRIBUTS POSITIFS DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

13H00-14H00 : LES ATTRIBUTS NÉGATIFS À ÉVITER POUR OBTENIR UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

##### **LE 14 MARS 2023, GROUPES CIBLES DU PROJET, RÉGION DE SOUSSE ET MONASTIR**

9H00-9H30 : ACCUEIL ET INSCRIPTION DES PARTICIPANTS

9H30-10H00 : MOT DE BIENVENUE ET PRÉSENTATION DU CADRE DE LA FORMATION

10H00-11H00 : INTRODUCTION GÉNÉRALE

LES BONNES PRATIQUES POUR L'OBTENTION D'UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
COMPOSITION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

11H00- 11H30 : PAUSE-CAFÉ

11H30- 12H00 : TECHNIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

12H00-13H00 : LES ATTRIBUTS POSITIFS DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

13H00-14H00 : LES ATTRIBUTS NÉGATIFS À ÉVITER POUR OBTENIR UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

##### **LE 15 MARS 2023, GROUPES CIBLES, RÉGION DE NABEUL**

9H00-9H30 : ACCUEIL ET INSCRIPTION DES PARTICIPANTS

9H30-10H00 : MOT DE BIENVENUE ET PRÉSENTATION DU CADRE DE LA FORMATION

10H00-11H00 : INTRODUCTION GÉNÉRALE

LES BONNES PRATIQUES POUR L'OBTENTION D'UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
COMPOSITION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

11H00- 11H30 : PAUSE-CAFÉ

11H30- 12H00 : TECHNIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

12H00-13H00 : LES ATTRIBUTS POSITIFS DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

13H00-14H00 : LES ATTRIBUTS NÉGATIFS À ÉVITER POUR OBTENIR UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

##### **LE 16 MARS 2023, GRAND PUBLIC**

9H00-9H30 : ACCUEIL ET INSCRIPTION DES PARTICIPANTS

9H30-10H00 : MOT DE BIENVENUE ET PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS RÉALISÉES DURANT LES JOURNÉES PRÉCÉDENTES

10H00-11H00 : L'ANALYSE SENSORIELLE COMME OUTIL POUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DE L'HUILE D'OLIVE

11H00- 11H30 : PAUSE-CAFÉ

11H30- 12H00 : TECHNIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

12H00-13H00 : DÉGUSTATION DES HUILES MONOVARIÉTALES VIERGE EXTRA

13H00-14H00 : DISCUSSION GÉNÉRALE ET CLÔTURE

SUIVEZ-NOUS SUR [HTTPS://CLUSTERSERVAGRI.EU/](https://clusterservagri.eu/)



Le projet CLUSTER SERVAGRI est cofinancé dans le cadre du Programme IEV CT « Italie Tunisie » 2014-2020

«Ce document a été réalisé grâce à l'aide financière de l'Union Européenne dans le cadre du programme IEV CT Italie - Tunisie 2014-2020. Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité de l'auteur et ne peut en aucun cas être considéré comme le reflet de la position de l'Union européenne ou de la position des structures de gestion du Programme».