Oléi ‘ tour

Découverte du monde oléicole

ALICE BADOUX
OLEOLOGUE

06 79 36 30 62
OLEITOUR.ALICEBADOUX@GMAIL.COM
N° Siret : 749 833 521 00018

Après une dizaine d'années dans l'accompagnement de structures touristiques vers des labels de qualité, je me suis orientée vers une approche plus transversale du territoire. En effet, j'ai réalisé de nombreux circuits touristiques mêlant patrimoine, sport, art et culture, toujours dans l'optique de faire découvrir les richesses des garrigues qui me fascinent tant.

Grâce à ces missions, j'ai rencontré énormément d'agriculteurs et tissé de fortes relations avec eux. La plupart de mes partenaires étaient des vignerons et des oléiculteurs. Désireuse de professionnaliser ma passion, j'ai repris des études dédiées à l'oléiculture et j'ai obtenu le DUOL (Diplôme Universitaire d'Oléologie) en 2022. Aujourd'hui, j'ai à cœur à mon tour de diffuser mes connaissances au plus large public (enfants, adultes, amateurs, habitants des garrigues ou visiteurs). Ainsi, cet arbre exceptionnel qu'est l'olivier pourra enfin, je l'espère, avoir la notoriété qu'il mérite et relever toutes ses richesses !

Offres Animations Oléicoles

Oléi ' tour

Formule scolaire « A la découverte de la garrigue et de l'olivier »

Amenez en douceur les enfants à découvrir un territoire unique : la garrigue ! Cet apprentissage de la flore méridionale, et plus particulièrement de l'olivier, permet d'aborder des domaines très variés (histoire, patrimoine, nutrition, biologie, écologie, …). Il s'agit d'intéresser les enfants aux notions de terroir et de goût à travers des jeux et des expériences gustatives.

Tarif : 90 € pour 1h 30 (+ frais de déplacements si au-delà de 30km à partir de Vic le Fesq 30260)

Public : Enfants de maternelles et niveau CP

Déroulé de l'animation (approximatif, à définir ensemble) :

- 1h30 en classe entière
  - Notions autour de la garrigue (faunes & flores emblématiques),
  - Focus sur « l'olivier » (cycle de l'olivier, variété, pollinisation, …) à travers un jeu sur une frise chronologique,
  - Jeux de reconnaissance olfactive, visuelle, …
  - Dessins

Conditions & matériel :

Tous les supports pédagogiques sont fournis. Se munir d'un crayon gris, crayons de couleur, gomme et **une gourde**.

Public : Enfants de niveau cours élémentaires et moyens (CE et CM)

Déroulé de l'animation (approximatif, à définir ensemble) :

- 50 min en classe entière (théorie et quizz)
  - Les fondamentaux de la garrigue (la faune, la flore, le paysage, le patrimoine),
  - Focus sur « l'olivier » (cycle de l'olivier, variété, pollinisation, …),
  - Intérêts de l'huile d'olive sur la santé et les produits dérivés de l'huile,
  - Les bases de la dégustation (couleur, texture, arômes).
- 40 min en demi-classe
  - Dégustations de 2 ou 3 huiles (notions sur le type de fruité)
  - Jeux de reconnaissance olfactive, visuelle, …

Conditions & matériel :

Supports pédagogiques et produits dégustés (3 huiles) fournis. Chaque demi-classe doit être accompagnée d'un adulte (en plus de l'animatrice). Se munir d'un crayon gris, une gomme, un stylo et **une gourde**.

Contenu pédagogique :

- Augmenter les connaissances autour de la garrigue et de l'olivier,
- Se reconnecter à ses sens, affiner son palais et son propre goût,
- Aborder les notions primordiales de « terroir » et de « patrimoine ».

ALICE BADOUX
OLEOLOGUE
06 79 36 30 62
OLEITOUR.ALICEBADOUX@GMAIL.COM
N° Siret : 749 833 521 00018

Offres Animations Oléicoles

Oléi ' tour

Formule agri-touristique « L'olivier : l'arbre aux 1000 ressources »

Partout en France et dans le monde, lorsqu'on parle du Sud cela évoque les vignes, la Camargue et ses salins, son patrimoine romain mais également ses olivettes à perte de vue. Ne repartez pas d'ici sans vous être initié au terroir des garrigues et notamment à la dégustation d'huile d'olive.

Public : **Tout public** (tarif par personne)

Tarif : 15 € pour 1h

Déroulé de l'animation :

- Présentation
- Connaissances fondamentales de l'olivier
- Visite du moulin et visionnage d'un petit film commenté (si possible)
- Les bases de la dégustation
- Dégustation de 3 huiles

Tarif : 22 € pour 1h30

Déroulé de l'animation :

- Présentation
- Connaissances fondamentales de l'olivier
- Visite du moulin et visionnage d'un petit film commenté
- Déambulation dans une olivette et notion de taille et d'entretien d'une oliveraie
- Les bases de la dégustation
- Dégustation de 3 huiles

Conditions & matériel :

Réservation obligatoire (min. 4 participants).

Gratuit enfant de moins de 10 ans.

Rdv sur le parking du moulin concerné.

Contenu pédagogique :

→ Augmenter les connaissances autour de la garrigue et de l'olivier,
→ Découvrir les bases de la dégustation,
→ Se reconnecter à ses sens et affiner son palais,
→ Affiner la connaissance du terroir et du patrimoine local.

ALICE BADOUX
OLEOLOGUE

06 79 36 30 62
OLEITOUR.ALICEBADOUX@GMAIL.COM
N° Siret : 749 833 521 00018

Offres Animations Oléicoles

Oléi ' tour

Formule sur mesure «Initiation à l'oléologie» ou « la garrigue et de l'olivier à travers les saisons »

Construisons ensemble une intervention (ou un cycle entier réparti sur l'année) autour de l'olivier, son huile, ses dérivés, son terroir. Abordons collectivement des thématiques intemporelles telles que l'environnement ou l'alimentation. Une approche sensorielle pourra venir compléter les notions théoriques.

Délectez-vous d'huiles d'olive aux arômes typiques du terroir des garrigues ! Affinez votre palais et apprenez les gestes et étapes d'un oléologue confirmé. Initiez-vous à cet art de la table afin de découvrir les secrets de l'huile d'olive et impressionnez votre entourage.

Public : Sur mesure

- Classes découverte
- Ecoles (pour des cycles complets, une intervention par saison), écoles hôtelières, MFR, Lycée pro, …
- Séminaires
- Team-buildings
- Stages thématiques (yoga, danse, bien être, rééquilibrage alimentaire, ayurvéda, …)
- Evènements
- Moulins et domaines (animations ponctuelles, portes ouvertes, sortie de l'huile de l'avent, …)

Tarif : Devis

Déroulé de l'animation :

- Temps estimé (une séance ou un cycle entier) et programme à co-construire

Contenu pédagogique :

- Aborder les notions de terroir, d'appellations, de gastronomie,
- Se reconnecter à ses sens,
- Connaitre les bienfaits de l'huile,
- Apprendre à déguster,
- Savoir reconnaître le type de fruité d'une huile,
- Découvrir l'huile qui nous correspond.

ALICE BADOUX
OLEOLOGUE
06 79 36 30 62
OLEITOUR.ALICEBADOUX@GMAIL.COM
N° Siret : 749 833 521 00018