



XV MASTER EN OLIVICULTURE ET OLEOTECHNIE

Cordoba | Espagne | Septembre 2023

www.masterolivicultura.org



INTRODUCTION

Les productions mondiales d'huile d'olive et d'olives de table, qui sont les deux produits principaux sur une surface d'environ 10 millions d'hectares d'oliviers, atteignent 2 800 000 t et 1 700 000 t respectivement. Plus de 98% de cette production se trouve localisée dans le bassin méditerranéen, où s'est développé depuis des millénaires ce système agricole qui se caractérise par son adaptation au milieu et sa base fondamentalement empirique.

Plusieurs facteurs ont modifié les systèmes de production de l'olivier et de transformation de ses produits au cours des dernières décennies. La crise de l'agriculture traditionnelle et la revalorisation de l'huile d'olive en raison de ses qualités organoleptiques et de son influence bénéfique sur la santé sont probablement les faits les plus importants. Comme conséquence, de remarquables progrès ont été accomplis en oliviculture et oléotechnie.

L'Espagne est le principal pays oléicole. La production moyenne d'huile d'olive en Espagne s'est accrue lors des dernières années, la production potentielle étant estimée à 1 100 000 t au moins. Les exportations ont également augmenté jusqu'à environ 400 000 t. L'Espagne est au premier rang pour la production et l'exportation d'olives de table, avec 500 000 t et 300 000 t respectivement. Outre l'importance économique des produits de l'olivier, les efforts en R+D réalisés lors des dernières décennies ont positionné l'Espagne entre les pays en tête pour ce qui est des progrès technologiques chez l'olivier et ses produits.

L'existence à Córdoba de solides institutions d'enseignement et de recherche telles que Universidad de Córdoba (UCO), Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), et Instituto de Agricultura Sostenible (IAS), ainsi que sa proximité de Sevilla et de Jaén, où se trouvent d'autres institutions de prestige rattachées à ce domaine, telles que Instituto de la Grasa (IG), Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Sevilla (IRNAS) et Estación de Olivicultura y Elaiotecnica de Jaén (EOE), garantissent un siège parfait pour le développement de ce programme international sur la culture de l'olivier et l'élaboration d'huile d'olive et d'olives de table, qui contribue à la formation de professionnels et chercheurs dans ce domaine et à l'établissement de liens permanents de coopération entre les participants.

OBJECTIFS

L'objectif du Master est la formation de professionnels selon un profil répondant à la demande croissante de *spécialistes* au plus haut niveau en Oliviculture et Oléotechnie. Par conséquent, la formation aussi bien théorique que pratique, se caractérise par :

- Un contenu actualisé portant sur les bases scientifiques et les technologies les plus innovatrices.
- L'orientation vers l'obtention de produits de qualité.
- La connaissance du cadre économique du secteur, afin que celui-ci soit de plus en plus compétitif aussi bien sur les marchés traditionnels que sur les marchés nouveaux.

Est également introduite une période de formation pour l'initiation à la recherche dans le domaine de l'Oliviculture et l'Oléotechnie qui s'achève par la réalisation de la thèse de Master.

INSTITUTIONS ORGANISATRICES

Le programme du Master est organisé conjointement par Universidad de Córdoba (UCO), Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (CAGPDS), Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), Conseil Oléicole International (COI), Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) et Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO).

STRUCTURE

Le programme de Master est structuré en deux années académiques, la première étant constituée par le Cours de Spécialisation Postgraduate, et la deuxième consistant en une initiation à la recherche, qui s'achève par la réalisation de la thèse de Master, avec un total de 120 ECTS.

Première année

Elle est constituée par le Cours de Spécialisation, correspondant à 60 ECTS, comprenant des cours théoriques, des travaux pratiques sur le terrain et en laboratoire, et des visites techniques.

Le cours aura lieu de la fin septembre 2023 à la fin mai 2024, les classes ayant lieu fondamentalement pendant la matinée. La réalisation du Cours de Spécialisation exigera un effort à temps plein.

Deuxième année

Les participants ayant validé toutes les matières du Cours de Spécialisation, pourront opter à compléter le programme de Master. Pour ce faire, ils devront réaliser 60 ECTS consacrés à une initiation à la recherche ainsi qu'élaborer une Thèse qui présente les résultats d'un travail de recherche, et qui sera soutenue devant un jury de qualification.

ORGANISATION

Admission

Le Master est conçu pour un maximum de 30 participants, qui devront remplir les conditions suivantes :

- a) Possession d'un Diplôme Universitaire, de préférence en matière d'Agronomie, d'Industries Agraires ou de Technologie des Aliments.
- b) Connaissance de l'espagnol, qui sera la langue de travail du cours. Pour les candidats admis dont la première langue n'est pas l'espagnol, un cours de perfectionnement de langue sera organisé, qui aura lieu en ligne pendant le mois de juillet et en présentiel pendant le mois de septembre 2023, auquel **les participants devront obligatoirement assister**. L'Institut Cervantès dispose d'une classe virtuelle de langue espagnole permettant l'apprentissage de cette langue à travers internet. Il est suggéré aux étudiants qui ne connaissent pas l'espagnol de s'inscrire à ces cours avant leur arrivée en septembre. Pour plus de renseignements, veuillez consulter le site <http://ave.cervantes.es>, où l'information est disponible en plusieurs langues.
- c) Connaissance de l'anglais au niveau de traduction, car une partie de la bibliographie qui sera distribuée lors du cours sera dans cette langue.
- d) Étant donné que le Cours de Spécialisation commencera à la fin du mois de septembre 2023, les personnes non inscrites à cette date ne seront plus admises.

Diplômes

Les participants au Cours de Spécialisation ayant réussi aux contrôles de connaissances fixés recevront le **Diplôme de Spécialisation Postgraduate en Oliviculture et Oléotechnie** octroyé par le CIHEAM.

Les participants ayant réalisé le cycle complet obtiendront le **Titre de Master Universitaire en Oliviculture et Oléotechnie**.

Bourses

Le Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM) et le Conseil Oléicole International (COI), pourront octroyer un nombre limité de bourses à des participants provenant de pays membres de ces organisations. L'attribution des bourses sera effectuée en fonction des éléments du dossier académique.

Les candidats non espagnols peuvent, en outre, solliciter des bourses à l'Agence espagnole pour la coopération internationale au développement (AECID). Pour ce faire, vous pouvez consulter le site web <http://www.aecid.es/> où il est possible d'effectuer les démarches relatives à cette demande, ou bien contacter l'Ambassade d'Espagne dans votre pays ou le Bureau Consulaire le plus proche.

Pour plus de renseignements sur les bourses, veuillez consulter les sites :

<http://www.uco.es/idep/masteres/principal/becas-ayudas>
<https://www.fundacioncarolina.es/formacion/>

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Secrétariat du Master en Oliviculture et Oléotechnie
Universidad de Córdoba
Campus de Rabanales, Edificio C4
Carretera de Madrid km. 396
14071 Córdoba (Spain)
E-mail: masterolivicultura@uco.es

PROFESSEURS

Le programme sera délivré par des enseignants hautement spécialisés provenant des institutions organisatrices, et par des intervenants invités appartenant à des institutions de recherche et d'enseignement, à l'administration et à des instances privées.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible



**CIHEAM
ZARAGOZA**



CSIC

