

INITIATION

A LA DEGUSTATION DES HUILES

Mercredi 7 Mars à 15h à MONTPELLIER

Cette animation, organisée par les Coopératives Oléicoles du Gard et de l'Hérault, sera animée par Camille Avallone (Centre Technique de l'Olivier)

PROGRAMME

- La réglementation & les notions de qualité ;
- Les défauts des huiles : les détecter et les éviter ;
- L'optimisation rendement & qualité : l'impact de la maturité ;
- Reconnaître les différents types d'huiles (fruité) et les qualifier ;
- Echanges et discussions.

INFORMATION, ACCES ET RESERVATION

Cette initiation est gratuite et destinée à tous, mais il est nécessaire de **réserver à la Coopérative de PIGNAN au 09 52 36 70 22 / 04 67 85 81 52. Compte tenu du nombre de places limité à 20, nous vous remercions de signaler tout désistement rapidement.**

Lieu : CIHEAM-IAM Montpellier,

3191 route de Mende à Montpellier (quartier Agropolis)
Longitude : 3.8645697 - Latitude : 43.6484045



Travaux financés par l'Union Européenne,
FranceAgriMer, et l'Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive,



FranceAgriMer
Languedoc Roussillon



Dans le cadre réglement délégué (UE) n°611/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant l'article 29 du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et du règlement d'exécution (UE) n°915/2014 de la Commission du 6 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°309/2013 du Parlement européen et du Conseil, et du règlement (UE) n°308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'huile d'Olive et des Olives de Table.