

Programme

9h00 : Accueil – café – émargement

9h20 : Ouverture de la matinée de conférences

par Jean-Benoît HUGUES, président de la commission Qualité & Valorisation de France Olive

9h30 – 10h10 : État des lieux de la filière, données et actions de l'interprofession

par Laurent BÉLORGEY, président de France Olive & Yves GUILLAUMIN, directeur de France Olive

10h10 – 10h40 : Optimiser la conservation des huiles d'olive :

10h10 – 10h40 : Ce que l'on sait des facteurs d'altérations

par Christian PINATEL, directeur du Centre Technique de l'Olivier

10h40 – 11h40 : Ce que l'on peut faire : filtration, assemblages...

par le groupe espagnol URZANTE, producteur et négociant d'huile d'olive

11h40 – 12h00 : Marché du vrac et cours de l'huile d'olive

par Alexandra PARIS, directrice du pôle Communication de France Olive

12h00 – 12h15 : Formation accélérée mouliniers

par Sarah Cales, responsable formations au CFPPA de St Rémy-de-Provence

12h30 : Déjeuner à l'huile d'olive

Avec la participation de :

