



TECHNO'HUILE – 18 SEPTEMBRE 2020



Récolter...

- **Assistance maturité:**

- chaque bassin récolte 1 à 2 kg d'olives de ses variétés principales par semaine
- extraction de l'huile au mini-moulin du CTO
- détermination des rendements & analyse sensorielle
- diffusion aux bassins, BSV & Infolive



Extraire...

- **Amélioration de procédés - l'exemple du goût à l'ancienne :**
 - **guide « producteur »: lignes directrices sur la production et la commercialisation**
 - **tableau de suivi**
 - **services & assistance du CTO**



Extraire...

- **Des formations HACCP & document unique pour maîtriser ses processus**
 - formations microbiologie
 - formations hygiène

- **Une assistance à l'écoute de vos besoins:**
 - veille technique des fournisseurs
 - assistance production : sur site et par téléphone



Extraire...

- **Des audits** pour gagner en productivité et en qualité
 - comparaison d'un même lot d'olives triturées sur place et au CTO : analyses rendement & qualité
 - mesures au moulin en lien avec les dispositifs HACCP
 - logiciel de maintenance



Assurer la qualité....

- **Suivi DLUO** pour maîtriser le devenir de ses huiles
 - stockage en conditions GMS
 - mesures chimiques, sensorielles
 - diagnostic étiquetage – remplissage
 - services & assistance du CTO



Assurer la qualité...

- **Sanitaire** des produits oléicoles:
 - échantillonnage d'huiles & olives françaises
 - analyses pesticides, phtalates, métaux lourds, huiles minérales
 - enquêtes spécifiques en cas d'alertes
 - veilles réglementaires & assistance du CTO



Moderniser...

- **Modernisation des moulins:**

- assistance au montage des dossiers d'aides et aspect relationnel avec les instances concernées

- **Gestion des effluents:**

- analyses des margines

- **ICPE:**

- suivi et participation aux négociations dans le cadre de la directive réglementaire
- assistance technique auprès des moulins



Valoriser...

- **Organisation de concours:**
 - nationaux : CGA, AOP
 - régionaux : Région Sud, Foire de Brignoles
 - internationaux : AVPA, Olivalies

- **Formation de jurés & modérateurs**
 - pour les appellations et les bassins
 - pour les concours



Valoriser...

- **Assainissement des marchés:**
 - lutter contre la concurrence déloyale des huiles étrangères dans la vente « locale ». Travail en collaboration avec la DGCCRF.
- **Assistance étiquetage** : information sur la réglementation, relecture, conseil...
- **Base de données des huiles françaises**
 - caractérisation chimique et organoleptique des huiles d'olive : AOP, monovariétales
 - profil sensoriel des huiles médaillées
 - maintien de la compétence COI & COFRAC du laboratoire



Envie de participer à nos travaux? Envie de vous investir?

- **Participez à nos programmes** de travail, élaborés par et pour vous :
 - suivi DLUO
 - suivi contaminants
 - audits moulins...
 - formations: dégustations, HACCP...
 - assistances sur site, par téléphone, pour le matériel, des problèmes en lien avec les produits...
- **Soyez acteurs des commissions techniques** pour faire entendre vos besoins!