

Programme

9h00 : Accueil – café – émargement

09h20-09h30 : Ouverture de la matinée de conférences

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

09h30-11h00 : Amélioration de l'extraction : Nouveaux procédés technologiques

09h30 – 10h10 : Outil de la société Arcaroma (OPTICEPT)

Présentation technique : représentant de la société OPTICEPT

Retour d'expérience : Fabien ARNAUD, direction de la coopérative Balméenne

10h10 – 10h40 : Outil de la société PIERALISI

Présentation technique : Bassam LASSOUED, représentant de la société PIERALISI

Retour d'expérience : Guillaume MEIFFRE, Moulin de la Bastidettes

10h40 – 11h00 : Autres nouvelles technologies « ultrason et micro-onde »

Présentation technique : Valérie TOMAO, Maître de conférences à l'université d'Avignon

11h00 – 11h45 : Optimisation de la conservation des huiles d'olive :

11h00 – 11h20 : Quelques règles de conservation des huiles

Présentation technique : Christian PINATEL, directeur du Centre Technique de l'Olivier

11h20 – 11h45 : Utilisation de système de conservation

Retour d'expérience : Jean-Benoît HUGUES, Eric BAYOL et Christine CHEYLAN

11h45 – 11h55 : Point sur les visites moulins

Par Daniel HUSSON, Responsable du pôle Process & Olives de table du Centre Technique de l'Olivier

11h55 – 12h15 : Étiquetage : Info Tri et nouveau LOGO Huile d'Olive 100% France

Par Alexandra PARIS, directrice du pôle Communication de France Olive

★ Chaque présentation sera suivie d'un échange de question/réponse, entre les participants et les intervenants.

Suivi d'un déjeuner

Avec la participation de :



BULLETIN D'INSCRIPTION

NOM :

Société / Organisme :

Adresse :

Tél : Fax :

E-mail :

⇒ Participera à **Techno'Huile** : OUI NON

⇒ Présentiel

⇒ Visio

⇒ Participera au déjeuner : OUI NON

Nombre de personnes à inscrire au repas :

Noms et prénoms des autres participants :

.....

CONDITIONS DE RÉSERVATION DES REPAS

⇒ Prix du repas : **25 € TTC par personne**

⇒ Soit à régler : €.

Joindre obligatoirement votre règlement par chèque établi à l'ordre de France Olive.

Tout repas réservé et non annulé avant le 30 MAI sera considéré comme dû.

La date de réception de l'inscription sera prise en compte pour l'enregistrement.

Fait à

Date.....

Signature :

BULLETIN D'INSCRIPTION ET RÈGLEMENT DES FRAIS DE REPAS

À RENVoyer IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 23 MAI 2022

par courrier : FRANCE OLIVE - (Techno'Huile)
Maison des Agriculteurs, 22 Av. Henri Pontier- 13626 AIX EN PROVENCE cedex 1

ou

par email : c.aitikhlef@ctolivier.org

ou

Renseignements au 04 42 23 84 80

Techno'Huile

Plan d'accès

Hôtel Vatel Nîmes

140 rue Vatel 30900 Nîmes – 04 66 62 57 57

Par la route :

> Autoroute A9-E15, sortie Nîmes Ouest



Par le train :

> Gare de Nîmes TGV

Par avion :

- > Aéroport Nîmes-Arles-Camargue à 10 mn
- > Aéroport Montpellier-Méditerranée à 40 mn
- > Aéroport d'Avignon à 50 mn
- > Aéroport Marseille-Provence à 90 mn