



**OLIVES DE TABLE**  
**CONFERENCE TECHNOLIVE**  
**4 Avril 2023**  
**Nimes Hotel Vattel**

**PROGRAMME**

08h45 – 9h15

Accueil des participants

09h 15 – 11h15

**Influence du déficit en eau sur la qualité des olives de table**

Impact sur la structure de l'olive (chair, peau, etc.)  
Impact sur les phénols (quantité et changement de composition)  
Impact sur la désamerisation (à la soude et au naturel)  
Impact sur la flore microbienne  
Impact sur la fermentation des olives de table

**Dr ANGEL ANTONIO CARBONELL BARRACHINA**

Director group Food Quality and Safety *Full Professor*

Centro de Investigación e innovación Agroalimentaria y Agroambiental

Universidad Miguel Hernández de Elche ALICANTE

11 h 15 -12 h 15

**Cellule de crise, retrait rappel de produit**

Intérêt, Procédures à mettre en place . Retours d'expérience

**Lucie TISSERAND**

Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement SAS JEAN MARTIN

12h15-13h 00

**Loi AGEC - 3 R**  
**Réduction Réutilisation Recyclabilité des emballages**

Point sur les obligations et tendances

**David ALLAIN**

Directeur du pôle emballages du CTCPA Bourg en Bresse

13H 00

Repas

15 H 00

Assemblée Générale Federation de l'Olive de France (FOF)

Travaux financés par l'Union Européenne,  
FranceAgriMer,  
et France Olive Production

