

Programme

9h00

Accueil – café – émargement

09h20

Ouverture de la matinée de conférences

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

09h30

Comment Bien négocier son contrat d'énergie

Par Mylène PROST, Directrice Commerciale et Marketing – Capitole ÉNERGIE

10H15

Les facteurs de succès des signes de qualité - Structuration de filière et actions collectives

Par Stéphane FOURNIER, Professeur d'Économie – Institut Agro Montpellier

11h30

Procédés membranaires & huile d'olive

Par Philippe MOULIN, Professeur de Génie des Procédés - Aix-Marseille Université

12h15

Développement d'une méthode pour évaluer l'oxygène dissout dans les huiles d'olive

Par Jacques ARTAUD, Professeur émérite - Aix-Marseille Université

12h35

Le Fruité Noir, une huile qui devient mature

Par Christian PINATEL, Directeur Technique – Centre Technique de l'Olivier

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

Suivi d'un déjeuner

Avec la participation de :

