



OLIVES DE TABLE CONFÉRENCE TECHNOLIVE 5 Avril 2024

Maison Leydier à St Martin de Crau
Inscription obligatoire avant le 25 mars 2024

PROGRAMME

08h45 – 9h15

Accueil des participants

09h 15 – 11h30

Principaux défis attendus de l'impact du changement climatique sur la biodiversité microbienne des olives de table

Le changement climatique affecte l'agriculture dans les pays méditerranéens, y compris la production d'olives et d'huile d'olive. Ce phénomène influence la composition des fruits et la diversité microbienne lors de la fermentation des olives de table. On s'attend à ce que le changement climatique modifie les populations microbiennes et leur dynamique, ce qui pourrait avoir un impact sur la qualité et la sécurité alimentaire des olives de table. Des mesures d'atténuation et d'adaptation sont proposées pour préserver l'authenticité et les caractéristiques sensorielles de cet aliment fermenté.

Changements climatiques et l'urgence climatique

Influence du changement climatique sur les variétés d'oliviers

Impact des changements biologiques sur la fermentation des olives de table et les populations microbiennes

Impact économique du changement climatique sur le secteur oléicole

Mesures d'atténuation.

Présentation d'Oleica sentinelle

Dr. Antonio Benítez Cabello

Instituto de la Grasa - Oleica

11 h 30 -12 h 00

Process Olives de Table en France

Bilan, état des lieux, réflexions, axes d'amélioration et de surveillance

Daniel Husson

Responsable Pole Process et Olives de table Centre Technique de l'Olivier

12h00-12h30

Etiquetage des Olives de Table

Rappels et réglementation

Alexandra Paris

Directrice du pôle Communication & Économie France OLIVE

13H 00

Repas

15 H 00

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

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

