



# *TECHNOLIVE*

## *Vendredi 27 Mars 2015*

### *Domaine de Saporta - Lattes (34)*

#### PROGRAMME

**9h00 - 9h30** : Accueil des participants

**09h 30 – 11h30**

- ✓ **À la découverte des process, techniques et méthodes pratiqués pour le confisage des olives vertes et noires en Grèce**

Conférence du Dr Efstathios Z. Panagou

(Agricultural University of Athens, Dept. of Food Science and Human Nutrition Laboratory of Microbiology and Biotechnology of Foods)

Description des différents process, techniques de désamérisation, types de fermentations conduites sur olives noires et vertes grecques (bio ou non), types de problèmes rencontrés et solutions apportées.

Stabilisation des olives au cours du stockage.

Recherche sur la gestion des effluents (soude, saumure).

Axes de recherches conduits actuellement en Grèce.

**11h 30 – 12h 00**

- ✓ **La filtration : une solution pour le recyclage des effluents de confiserie ?**

Institut de la Filtration et des Techniques Séparatives / Sébastien Le Verge (Centre Technique de l'Olivier).

**12h 00 – 12h 30**

- ✓ **Présentation des actions conduites par l'AFIDOL dans l'accompagnement de la filière Olive de Table**

Daniel Husson (Centre Technique de l'Olivier)

**13h 15**

- ✓ **Repas sur inscription**

Travaux financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE) N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/01.

