INTER BIO CORSE

Association à vocation interprofessionnelle de l'agriculture biologique

Les fiches techniques
2014

Transformation des olives biologiques

SOMMAIRE

1- Préparation des olives *page 2*
- Variétés
- Maturité et choix des olives
- Délais et conseils de récolte
- Tri des olives et nettoyage
- Désamérisation
  - Principes
  - Techniques autorisées en bio
  - Désamérisation par mise en saumure

2 - Transformation des olives : tapenades, pâtes d'olive et olives de bouche *page 6*
- Mise en oeuvre
- Techniques de conservation

3 - L'étiquetage des produits *page 9*
- Les produits en vrac
- Les produits pré-emballés

4 - L'atelier de transforamtion *page 12*
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'analyse de risque par la méthode HACCP
- La traçabilité

5 - Pour aller plus loin *page 16*

PREAMBULE

En Corse, la quasi totalité des olives sont valorisées en huile d'olive. En septembre 2013, des visites d'exploitations oléicoles certifiées en agriculture biologique en Provence et Haute Provence ont enclenché une reflexion sur la possibilité de valoriser les olives autrement qu'en huile. En effet, cette diversification des produits permet de mieux valoriser le travail des oléiculteurs.
En novembre 2014, une formation a donc été organisée pour les oléiculteurs corses afin de connaître les techniques de transformation des olives pour faire des olives de bouche, des tapenades et des pâtes d'olive. Pour cela, un oléicuteur transformateur certifié AB près de Manosque est venu présenter ces produits, ces recettes, son process.

Quelles olives utiliser ? Comment enlever leur amertume ? Quel matériel nécessaire ? Quelles sont les recettes ? Sous quelle forme vendre les produits ? Comment les conserver ? Que doit mentionner l'étiquette ?...

Autant de questions auxquelles cette fiche technique tente de répondre !

1 PREPARATION DES OLIVES

1.1 Variétés

La Sabine, l'une des plus anciennes variétés, est présente sur la quasi-totalité de l'île.
Ce sont souvent des vergers difficiles d'accès et peu mécanisables au vu de la taille et de l'envergure des arbres. Cette variété est récoltée sur filets par chute naturelle à pleine maturité, au printemps.

On trouve d'autres variétés anciennes d'olives: la Capanace dans le Cap Corse, la Curtinese dans la région de Corté et la Zinzala dans le sud.

Outre ces variétés très anciennes, on retrouve aussi la Ghjermana et la Picholine.

Toutes ces variétés sont traditionnellement destinées à la production d'huile sauf la Picholine qui peut aussi être une olive de bouche.
Cependant, toute olive peut être utilisée en olive de bouche. Certaines variétés sont certainement plus adaptées que d'autres en olives de bouche. La filière oléicole corse étant jusqu'à aujourd'hui surtout tournée vers la production d'huile, nous avons peu de recul et de retour d'expérience sur le choix variétal.

1.2 Maturité et choix des olives

La maturité de cueillette du fruit dépend de l'usage que l'on en fait et de la variété choisie.
Les olives vertes de bouche sont cueillies juste avant qu'elles ne tournent.
Les olives noires sont cueillies quand elles sont bien mures mais avant les gels.

Olives noires : pleine maturité

Olives vertes : à cueillir avant le stade tournant en fin de véraison

Olives tournantes: entre les deux stades

Dans tous les cas, les olives doivent être saines, charnues, relativement fermes, non abîmées ou écrasées, exemptes de piqûres et de lésions quelle qu'en soit l'origine.

1.3 Délai et conseils de récolte

Le mode de récolte est **à raisonner en fonction du type de transformation** que l'on souhaite réaliser ensuite.

Pour la préparation des **olives de bouche**, il est recommandé de **réaliser une cueillette à la main** car les olives doivent être protégées des chocs pour éviter le brunissement du fruit.
Il est préférable de privilégier les fruits les plus beaux et les plus gros.

Récolte à la main

Récolte au râteau

Récolte au peigne

Pour la préparation de la **tapenade, de la pâte d'olive**, de tout ce qui utilise des olives broyées, il est possible de **faire une récolte mécanique**.

Après la récolte, les olives doivent être mises dans des caisses en plastique préalablement lavées et ne pouvant contenir plus de 20 kg chacune.
Les caisses pleines sont ensuite mises à l'abri du soleil et de la pluie.
Les opérations de tri, lavage et saumurage doivent se faire dans les 12 heures suivant la récolte.
L'objectif est de garder les olives fraîches et de tout faire pour ne pas qu'elles fermentent.

1.4 Tri des olives et nettoyage

Avant l'opération de calibrage, les olives sont débarrassées de leur pédoncule et de leurs feuilles ainsi que de toute autre matière indésirable (terre, cailloux...).
Le calibrage n'est pas une opération obligatoire. Cependant, la mise en saumure d'olives de même calibre permettra un saumurage homogène.

Il est possible d'utiliser une calibreuse. Ce matériel est composé de courroies rondes positionnées avec un écart croissant sur la longueur de calibrage. Lorsque le fruit est au bon calibre, il tombe à travers les courroies dans les trémies de réception placées en dessous.
- Petits calibres : pour l'huile,
- Calibres moyens : en saumure pour les tapenades et pâtes
- Gros calibres : en saumure pour les olives de bouche

Une fois calibrées et triées, les olives sont placées dans des sacs de 20 kg (de type filet de pomme de terre) ou directement en vrac dans des bacs. L'usage des filets permet d'optimiser les opérations de manutention.
Les olives sont ensuite rincées abondamment à l'eau claire.

1.5 La désamérisation

1.5.1 Le principe de la désamérisation

L'olive fraîche est impossible à manger car elle est trop amère. Il est obligatoire de la désamériser.

L'olive est un fruit complexe qui contient un nombre très important d'éléments différents : des minéraux, des vitamines (A, D et F), des sucres (fructose, glucose) et enfin des protéines parmi lesquelles deux acides particulièrement importants :

- L'**acide oléique** dont la proportion déterminera le classement de l'huile en huile vierge extra ou non.

- L'**acide oléopicrine** aussi appelé acide oleuropéine ou encore oleuropéoside qui, par son amertume extrême, rend l'olive à l'état frais impropre à la consommation. Sa teneur dans le fruit est de 2% lorsqu'il est vert et va en diminuant à mesure que le fruit mûri. Il faudra éliminer cet acide afin de rendre l'olive comestible.

L'acide oléopicrine peut être dégradé de différentes manières:

- par esthérification, en réaction avec la soude (procédé interdit en bio)

- par solubilité dans l'eau

- par fermentation lactique, en réaction avec le sel

1.5.2 Les techniques de désamérisation autorisées en agriculture biologique

En agriculture biologique les seules méthodes autorisées par le cahier des charges sont :

- **Désamérisation au sel** : fermentation lactique
Le sel doit être certifié sans adjuvant et utilisable en AB. Cette technique consiste à faire des couches successives d'olives puis de sel et laisser le tout fermenter pendant 3 mois. Avant utilisation, il convient de rincer puis sécher les olives.

- **Désamérisation par une immersion en saumure** (eau et sel utilisable en AB) : fermentation lactique

Technique détaillée dans le paragraphe suivant

- **Désamérisation par fermentation carbonique** en bocal

- **Désamérisation par rinçages successifs à l'eau**
L'acide oléopicrine étant soluble dans l'eau, le trempage dans des bains successifs permettra de diminuer sa concentration et donc de diminuer l'amertume. Cependant cette technique entraîne inévitablement une perte des mineraux et des vitamines contenus dans l'olive.

- **Désamérisation à la cendre de bois** (certifié non traité) et mise en saumure
Cette méthode est difficile à mettre en oeuvre et à maîtriser.
Le principe consiste à réaliser une crème avec de la cendre et de l'eau et d'y immerger les olives. Remuer le tout pendant 4 jours puis rincer abondamment.

Les deux dernières méthodes entraînent une oxydation de la chaire qui devient grisâtre et perd de sa fermeté.

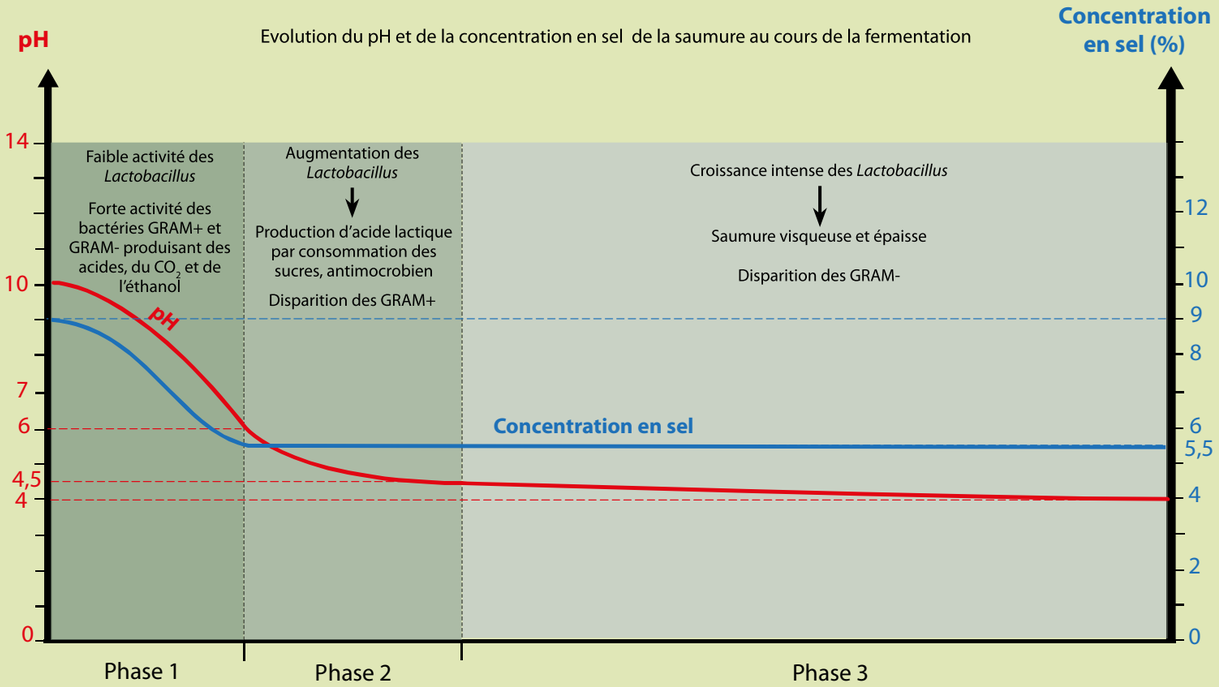
1.5.3 La désamérisation par mise en saumure

Il s'agit de la méthode la plus utilisée. Elle repose sur la fermentation lactique. La saumure est constituée d'eau et de sel.

Explication du processus de fermentation

Pendant les premiers jours de mise en saumure, les cellules végétales sont vivantes et respirent. En conséquence, elles **consomment des sucres et produisent du CO_2** et de la chaleur.
La température peut s'élever un peu. Le **pH est neutre**. La diffusion du sel est encore réduite.

Les **premiers microbes** normalement détectés sont **Gram-négatifs**. Ils doivent être rapidement éliminés car ils assurent une fermentation acide mixte (éthanol, acides organiques, CO_2, H_2) néfaste.
Ensuite les microbes s'installent à la surface en formant des voiles de levures, quelques fois avec des moisissures.
Quand les microbes s'installent (levures et bactéries lactiques), **le pH descend, les parois des cellules végétales sont dégradées** par des enzymes et leur contenu est partiellement libéré.
Les phénomènes de diffusion augmentent en libérant dans la saumure certains nutriments et **la pulpe des fruits se charge en sel. Il est donc nécessaire de faire des corrections en sel régulièrement les 20 premiers jours.**
La fermentation se fait par une communauté de levures et de *Lactobacillus* qui doivent être favorisés. La **fin de la fermentation correspond à la consommation totale des nutriments fermentescibles**. Cette étape peut être identifiée grâce au **pH, lorsqu'il atteint 4,** et par la transparence de la



Remarque : La durée de fermentation étant très variable (dépendante du calibre, de la maturité, de la variété des olives, du contenant, de la température,...), les durées des 3 phases ne sont pas précisées.

Des points essentiels à respecter

La préparation d'une saumure est une manipulation simple à mettre en oeuvre. Cependant, il convient de respecter quelques points essentiels :

- Le taux de sel de départ

La concentration en sel de la saumure de départ doit être située entre **8 et 10%** (c'est-à-dire 8 kg de sel dans 100 litres d'eau).
Au dessus de 10% de sel dans l'eau, les fermentations bénéfiques n'auront pas lieu et l'olive sera trop salée. De plus, le sel augmentant la pression osmotique et donc la perte en eau de l'olive, celles-ci risquent d'être trop ridées.

- La température

Elle doit être située entre **15 et 25 °C**. En dessous de 15°C, les fermentations sont fortement retardées, et au dessus de 25°C, des fermentations dangereuses peuvent avoir lieu.

- L'hygiène

Il est impératif de respecter les règles d'hygiène à tous les stades de la préparation.
En effet, toutes les altérations risquant de compromettre le processus de la salaison sont dues à des bactéries, des moisissures et des levures qui ne sont pas présentes naturellement dans et sur l'olive.

- Niveau de remplissage des bacs

Pour une bonne fermentation, il est nécessaire de **limiter l'air à la surface** de la saumure en fermant les bacs avec des couvercles et en le remplissant au maximum.

- Le niveau de la saumure

Les olives doivent absolument **tremper entièrement dans la saumure**. Si son niveau a baissé il faudra procéder à «l'ouillage» (c'est-à-dire rajouter de la saumure) de façon à éviter que les olives ne soient en contact avec l'air.
Au contact de l'air, des moisissures et des levures, se développent, présentant une activité enzymatique susceptible de dégrader les olives.

La mise en oeuvre

La mise en saumure peut être réalisée soit dans des **bacs de type palox**, soit en **fût en plastique alimentaire**.

Les olives plongées dans la saumure doivent être totalement immergées pour éviter tout développement de moisissures. Pour cela, des grilles sont placées sur les sacs et un couvercle est ajouté pour fermer l'ensemble.

Les bacs ou les fûts sont alors placés en chambre de fermentation, à savoir dans un local ayant une température stable comprise entre 15 et 25°C.

Suivi du processus

Au cours de la fermentation, il est capital de suivre les réactions chimiques via des **contrôles de pH et de concentration en sel de la solution.**

- Concentration en sel
En cours de fermentation, il faudra surveiller périodiquement la concentration en sel de la saumure à l'aide d'un densimètre.

Au bout d'une dizaine de jours, si la concentration en sel est inférieure à 8%, il faudra rajouter du sel.
Dans ce cas, le sel doit être rajouté en deux ou trois fois pour éviter la perte en eau des olives.

A la fin du processus de fermentation, le taux de sel à l'équilibre est compris entre 5 et 6 %.

Lecture du densimètre	Concentration en sel de la saumure(%)	Concentration en sel de la saumure (g/l)
1030	4,2	42,8
1040	5,7	57,1
1050	7,1	71,4
1060	8,5	85,7
1070	10	100

Après une vingtaine de jours, la mesure de la densité en sel est réalisée uniquement pour avoir une idée de l'évolution de la fermentation (cf graphqiue page précédente). Il n'est pas conseillé d'ajouter du sel dans la saumure après 1 mois de mise en saumure.

- Le pH
La mesure du pH est un élément permettant d'évaluer l'évolution de la fermentation.
Au début de la fermentation, le pH de la saumure est neutre. Plus l'activité des microbes s'intensifie et plus le pH descend pour atteindre pH 4 en fin de fermentation.

Il est possible de suivre l'évolution du pH afin d'estimer l'avancée du processus de fermentation à l'aide d'un pHmètre.

Densimètre

pHmètre

Fin du processus

Avant tout retrait des olives de la saumure, il est impératif de **goûter les olives et de juger par soi-même** de leur niveau d'amertume. Pour appuyer ce choix, des **mesures de pH et de concentration en sel** peuvent être utiles.

La durée de fermentation est très variable. Elle dépend du calibrage, de la maturité, de la variété des olives mais aussi du contenant, de la température du local,...
Elle dure de 6 mois à 1 an pour des olives noires et de 1,5 à 2 ans pour les olives vertes.

Les olives ainsi désamérisées peuvent être conservées dans cette saumure pendant au moins 2 ans. Il est conseillé d'effectuer des vérifications du pH et de la concentration en sel de la saumure.

2 TRANSFORMATION DES OLIVES : Tapenade, pâte d'olive et olives de bouche

2.1 Mise en oeuvre

2.1.1 *Tapenade et pâte d'olive*

Dessalage des olives
Sortir la quantité souhaitée d'olives de la saumure et les déssaler en les plongeant dans une cuve d'eau pendant 2 à 3 jours (changer l'eau au moins une fois).

Egouttage et séchage
Mettre les olives en caisses plastiques et les laisser s'égoutter pendant 24 à 48 heures. Cette étape s'éffecture à l'air libre et au soleil.
Le séchage au soleil permettra d'oxyder les olives et de leur redonner leur couleur noire, quelque peu estompée suite au trempage en saumure.

Broyage
Verser les olives dans la machine à pulpe en acier inoxydable, ce sont les noyaux d'olives eux même qui vont broyer finement la pulpe.

La pâte est éjectée à travers les trous d'une grille qui entoure le cylindre. Elle tombera, par une trémie, dans un bac où elle sera récupérée pour être mise en préparation culinaire immédiatement.

Recette
Pour obtenir 1 kg de produit fini, mélanger les différents ingrédients :

Tapenade	Pâte d'olive
- 700 g d'olives broyées	- 800 à 900 g d'olives broyées
- 210 g d'huile d'olive	- 100 à 200 g d'huile d'olive
- 90 g de câpres	- Herbes de Provence
- Herbes de Provence	(facultatif)

Conditionnement
Mettre en pot ou en barquette à l'aide d'une trémie ou d'une doseuse automatique.
La pâte doit être impérativement tassée pour éliminer toutes les poches d'air.
Lorsque la pâte est bien compacte, sans bulle d'air, jusqu'à 1 cm du bord et pas plus, fermer le couvercle fermement mais sans excès.

Réglementation sur la composition des tapenades et de l'olivade

	INGREDIENTS	TAPENADE OU TAPENADE NOIRE (% minimum)	TAPENADE VERTE (% minimum)	OLIVADE
Ingrédients OBLIGATOIRES	Olives noires *olives noires confites, olives noires à la grecque*	70 %	0 %	50 % Pour les deux
	Olives vertes *olives vertes confites ou au naturel*	0 %	70 %	
	Câpres	3 %	3 %	non
	Anchois, pâte d'anchois ou dérivés d'anchois	0,5 % d'anchois non obligatoire en bio	0,5 % d'anchois non obligatoire en bio	non
	Huile d'olive exclusivement	oui	oui	non
	Aromates finement broyés	oui - maximum 5 %	oui - maximum 5 %	non
Ingrédients FACULTATIFS	Cognac ou eau de vie	oui	oui	oui
	Câpres	non	non	oui
	Anchois, pâte d'anchois, ou dérivés d'anchois	non	non	oui
	Aromates finement broyés	non	non	oui
	Jus de citron	oui	oui	oui
	Vinaigre, tomate séchée	oui	oui	oui
	Autres : poudre d'amandes, ...	non	oui	oui
Ingrédients ADMIS	Emulsifiant, exhausteur de goût, épaissis-sant, colorant, arôme.	non	non	oui

2.1.2 *Olives de bouche*

Dessalage des olives
Sortir la quantité souhaitée d'olives de la saumure et les déssaler en les plongeant dans une cuve d'eau pendant 2 à 3 jours (changer l'eau au moins une fois).

Egouttage et séchage
Afin de foncer la couleur des olives, il est possible de les mettre dans des caisses et de les laisser s'égoutter pendant 24 à 48 heures. Cette étape s'éffecture à l'air libre et au soleil.

Recette
Les olives vertes ou noires confites, c'est-à-dire celles obtenues par désamérisation dans une saumure au sel, peuvent être présentées de différentes manières :

- Dans une nouvelle saumure (5 à 7 % de sel)
Les olives doivent être bien immergées et l'on peut y ajouter des aromates.

- En ajoutant de l'huile d'olive
Les olives sont enduites d'un mélange d'huile d'olive et d'herbes de Provence.
Pour 20kg d'olives, on ajoute environ 20 cl d'huile.

Conditionnement
Les deux préparations peuvent être conditionnées en pot ou en barquette.

2.2 Techniques de conservation

2.2.1 *La pasteurisation*

La pasteurisation consiste à chauffer un produit à une température suffisamment basse pour ne pas altérer le produit mais suffisamment haute et suffisamment longtemps pour tuer les bactéries et spores de champignons qui y seraient présents. Cette technique de conservation est utilisée pour les conditionnements en pot.

On pasteurise les produits lorsque le pH est inférieur à 4,5

Dans le cas contraire, il est nécessaire de stériliser avec un autoclave. Pour tester le pH du produit fini, il faudra mixer le contenu d'un pot (attention aux noyaux !) et faire la mesure avec un pH mètre.

Pour la pâte d'olive et la tapenade :
Les bocaux sont immergés dans une eau à 78°C pendant 20 minutes puis on augmente la température à 82°C pendant 25 minutes.
Il est préférable de ne pas monter à des températures supérieures pour ne pas risquer de dénaturer le goût du produit.

Pour les olives de table :
La pasteurisation consiste à laisser les bocaux de 15 à 30 minutes, selon leur taille, dans une eau à 70°C afin que la température soit bien homogène puis de monter cette température à 75°C pendant 10 à 15 minutes.

En théorie, il ne serait pas nécessaire de pasteuriser les olives confites et conservées dans l'huile ou dans une nouvelle saumure car l'opération de désamérisation a déjà éliminé une grande quantité d'eau dans l'olive et de nombreux agents pathogènes.
Cependant, pour garantir la stabilité du produit en termes de goût, de couleur, de texture et en terme sanitaire, il est très fortement conseillé de le faire.

2.2.2 *La conservation au froid*

Cette technique de conservation est utilisée pour le conditionnement en vrac de tous types de produits : tapenade, pâte d'olive, olives confites noires et vertes,...

Dès la fin du process de transformation, les produits doivent être **conservés à une température < 5°C**.

La **chaîne du froid doit être respecteé de la fin du process de transformation jusqu'à la vente** au client.
Il est donc indispensable d'être équipé d'une vitrine frigorifique sur vos lieux de vente (à la ferme, sur les marchés) et de disposer d'un moyen de transport permettant de maintenir une température inférieure à 5°C.

2.2.3 *Dates limites de consommation*

Date Limite d'Utilisation Optimale
Les produits pasteurisés peuvent se conserver pendant deux ans, et plus.
Il convient d'indiquer une Date Limite d'Utilisation Optimale sur les pots (car pH < 4,5).
Le choix de la DLUO est du ressort du fabricant. Néanmoins, pour les tapenades, pâtes d'olives pasteurisées et olives confites pasteurisées, il est d'usage de donner une DLUO de 24 à 36 mois à partir du conditionnement.

Mentions obligatoires	Durabilité du produit
« À consommer de préférence avant le…» suivie du jour et du mois	< 3 mois
« À consommer de préférence avant fin…» suivie du mois et de l'année	Entre 3 et 18 mois
« À consommer de préférence avant fin » suivie de l'année	>18 mois

Un produit dont la DLUO est dépassée n'est pas pour autant périmé. Dans ce cas, le fabricant ne garantit plus la qualité organoleptique (moins de goût, plus mou, plus sec…) et/ou diététique de la denrée.
Le produit reste consommable s'il a été stocké selon les indications du fabricant. Il peut être maintenu à la vente.

Date Limite de Consommation
Sans pasteurisation, les produits à base d'olive ne sont pas considérés comme stables, et doivent respecter la chaîne du froid.

Pour les olives confites noires ou vertes non pasteurisées, on inscrira une DLC de 3 à 6 mois à partir du conditionnement.

Pour la tapenade et la pâte d'olive, il est courant d'apposer une DLC de 15 jours à 1 mois.

Il faudra écrire «A consommer jusqu'au….»

IMPORTANT

Pour la traçabilité du produit, il est indispensable de conserver la fiche de fabrication du produit et le cahier de culture mentionnant l'origine des olives utilisées durant toute la durée de la DLC et de la DLUO.

Si des produits entrants dans la composition du produit ont été achetés, il est impératif de conserver les factures d'achat et de noter le fournisseur.

Synthèse des modes de conservation des principaux produits à base d'olives

Recette		Technique de conservation	T°C de conservation	Durée de conservaton
Olives confites vertes ou noires	Avec de l'huile et des aromates	Pasteurisation	T°C ambiante	DLUO
		Sans pasteurisation	Chaîne du froid	DLC
Olives désamérisées par mise en saumure	Dans une nouvelle saumure à 7% de sel	Pasteurisation conseillée	T°C ambiante	DLUO
Tapenade		Pasteurisation	T°C ambiante	DLUO
		Sans pasteurisation si pH<4,5	Chaîne du froid	DLC
Pâte d'olive		Pasteurisation	T°C ambiante	DLUO
		Sans pasteurisation si pH<4,5	Chaîne du froid	DLC

Les modes de conservation des autres produits transformés à base d'olives (olives au sel sec, olives à la grecque,...) sont détaillés dans le code des pratiques loyales des olives de table.

3 L'ETIQUETAGE DES PRODUITS

3.1 Les produits en vrac

La vente en vrac peut être envisagée de différentes manières.
Soit le client se sert lui-même ou est servi au moment de l'acte d'achat. Dans ce cas, le produit est conditionné dans des bacs en inox, plastique, terre cuite ou autre et conservé en vitrine frigorifique. Alors, seuls le prix au kg et le nom du produit doivent être indiqués.

Soit le produit a été préalablement conditionné en barquette et conservé en vitrine frigorifique. Dans ce cas, cela correspond à un produit pré-emballé et l'étiquetage doit comporter l'ensemble des mentions obligatoires.

Si les produits sont livrés en vrac par le producteur et conditionnés en barquette dans le magasin pour faciliter la manutention lors de la vente, les règles d'étiquetage de la vente de produits pré-emballés s'appliquent. Une étiquette comportant toutes les mentions obligatoires doit être apposée sur le conditionnement.

3.2 Les produits pré-emballés

Affichage des mentions obligatoires, les contraintes de forme

Les informations obligatoires doivent figurer à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles. La taille minimale de caractères est de 1,2 mm (0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm^2).

Le règlement impose par ailleurs une obligation de contraste significatif entre les caractères imprimés et le fond.
Attention, il est interdit des faire des allégations relatives à la santé sur une étiquette produit.

Les mentions obligatoires génériques

L'étiquettage des produits pré-emballés comporte 8 mentions obligatoires.

Exemple d'étiquette

1 Dénomination de vente

Cela correspond au nom du produit.

Voici les dénominations de vente réglementées dans la norme codex pour les olives :

- **Olives noires confites** : olives obtenues à partir d'olives vertes ou tournantes conservées en saumure et soumises à un traitement de désamérisation et à l'oxydation de l'air. La peau est d'un noir luisant ou robe de moine ou brun noir. La chair est brune et ferme.
- **Olives vertes** : olives de table préparées en vert par fermentation lactique réduite (lente) ou fermentation lactique poussée (récipients au soleil, surtout en Espagne et au Maroc).
- **Olives noires à la Grecque** : olives noires, cueillies à maturité, traitées par une lessive légère de désamérisation et conservées par saupoudrage de sel dans des fûts tournés régulièrement jusqu'à utilisation. La saumure obtenue ne doit pas représenter plus de 15 % du poids d'olives après traitement. Les olives noires à la Grecque présentées en bocaux de verre ou boîtes métalliques peuvent être conditionnées à sec. Elles sont ridées ou plissées, plus ou moins amères, la chair est un peu molle et de couleur brun à noir dans toute son épaisseur.
- **Olives noires au naturel** : olives de table noires cueillies à maturité et conservées en saumure forte sans traitement de désamérisation. Elles sont turgescentes et ont un goût de fruit prononcé, fortement colorées dans toute l'épaisseur de la chair, qui est tendre.
- **Olives noires au sel sec** : olives de table noires cueillies à maturité et traitées sans désamérisation par couches alternées d'olives et de sel. Elles sont ridées, un peu amères, noires dans toute l'épaisseur de la chair, qui est de consistance très tendre.
- **Olives noires piquées au sel** : olives noires au sel sec dont la peau a été criblée de piqûres. Elles sont ridées, assez amères, aromatisées ou non de laurier, noires dans toute l'épaisseur de la chair, qui est ferme.
- **Olives cassées** : olives obtenues par le traitement sans broyage de fruits frais dont la pulpe est éclatée. Ces fruits sont cueillis immédiatement avant la véraison au moment où ils commencent à former leur huile, de couleur vert jaune a vert sombre. Ils subissent éventuellement une désamérisation rapide dans une lessive légère qui leur laisse une certaine amertume et sont finalement immerges dans une saumure très parfumée (fenouil, coriandre, etc.).
- **Olives cassées au naturel** : olives cassées n'ayant pas subi de traitement de désamérisation dans une lessive.
- **Olives tailladées** : olives vertes, tournantes ou noires, tailladées dans le sens longitudinal moyennant des incisions pratiquées dans la peau et une partie de la pulpe, conservées dans une saumure vinaigrée ou non. De l'huile d'olive et des substances aromatiques peuvent leur être ajoutées. Ces olives sont confites (si elles ont subit un traitement de désamérisation dans une saumure), ou au naturel.
- **Pâte d'olive** : ce produit n'est pas détaillé explicitement, mais il est décrit comme de la pulpe d'olives finement broyées. Il est commun d'y ajouter de l'huile d'olive et des aromates.
- **Tapenade ou tapenade noire** : produit à base d'olives noires, de câpres, d'huile d'olive et d'anchois.
- **Tapenade verte** : produit à base d'olives vertes, de câpres, d'huile d'olive et d'anchois.

En agriculture biologique, il n'est pas obligatoire d'ajouter des anchois dans les tapenades.

- **Olivade** : produit à base d'olives vertes et noires, avec de nombreux ingrédients facultatifs (eau de vie, anchois, câpres, arômes, vinaigre, poudre d'amande, émulsifiant, épaississants...).

2 Coordonnéees du responsable

Cela correspond à l'adresse et au numéro de téléphone du responsable de la mise en marché du produit.

3 Ingrédients

Cela correspond à la liste exacte des composants du produit.
Les termes doivent apparaître en toutes lettres, par ordre décroissant de mise en oeuvre.
Il est obligatoire de préciser le pourcentage des ingrédients qui apparaissent dans la dénomination de vente ou via une image sur l'étiquette.
Par exemple, si la dénomination de vente est «olives noires au piment», vous devez indiquer le pourcentage de ces deux ingrédients utilisés dans la recette.

Pour les épices, il n'y a pas d'obligation de préciser quelles épices ont été utilisées. On indique alors «Epices et aromates».
Par contre, si le nom de l'épice apparaît dans la dénomination de vente, il faudra préciser son nom dans la liste des ingrédients ainsi que son pourcentage.

Pour les allergènes, il est obligatoire de les préciser dans la liste des ingrédients et ils doivent être plus visibles que les autres ingrédients (police de caractère plus grande, caractères en gras, en couleur,...).
Vous pouvez retrouver la liste officielle des allergènes sur le site www.bercy.gouv.fr.
Si des produits allergènes sont utilisés dans l'atelier de fabrication, il est conseillé d'indiquer : «Peut contenir des traces de .....».

4 Poids/Volume net

Indiquer le poids net ou le volume net du produit. Cette mention doit être localisée dans le champ visuel. Si les olives sont présentées dans de la saumure, le poids net égoutté doit également être mentionné sur l'étiquette.

5 DLC/DLUO

Pour les produits relevant d'une DLC, il faut inscrire «A consommer de préférence avant le .....»
Pour les produits relevant d'une DLUO, il faut inscrire « A consommer de préférence avant fin .....»

6 Numéro de lot

Chaque produit doit comporter un numéro de lot. Celui-ci doit être également indiqué sur les factures et les bons de livraison pour les professionnels.

7 Conditions d'utilisation et/ou de conservation

Par exemple, vous pouvez indiquer comment et combien de temps conserver le produit après son ouverture.

8 Point vert

Le point vert est une taxe obligatoire relative au recyclage des emballages.
Tout opérateur utilisant des emballages (bocal, sachet papier ou plastique, barquettes,...) doit contribuer au coût du recyclage de l'emballage qu'il utilise.

La taxe doit être payée à EcoEmballage ou Adelphe.
Pour des producteurs, le coût de la taxe est d'environ 90 €. Le montant est fixé en fonction du chiffre d'affaire et des produits mis sur le marché.
L'apposition du logo sur les emballages n'est pas obligatoire.

Calibre

L'indication du calibre des olives est facultative si les olives sont identifiables de l'extérieur (emballage transparent).
L'indication du calibre est soit chiffrée (elle correspond alors au nombre d'olives par hectogramme) soit décrite par les mentions suivantes :
- « Extra-grosse » pour les calibres 19/21
- « Grosse » pour les calibres 22/25
- « Moyenne » pour les calibres 26/29
- « Petite » pour les calibres 30/33

A venir en 2016 **Informations Nutritionnelles aux Consommateurs**

À partir du 13 décembre 2016, l'information nutritionnelle sera obligatoire pour toutes les denrées alimentaires préemballées, sauf pour les produits alcoolisés, eaux, mono-ingrédients, additifs, etc.
Présenté sous forme de tableau (ou en forme linéaire si manque de place), il devra faire apparaître sept éléments obligatoires, par 100 g/ml : la valeur énergétique, les graisses, les acides gras s aturés, les glucides, les sucres, les protéines et le sel.
Une possibilité de dérogation pour la vente en circuit court est en cours de réflexion.

Mentions obligatoires liées à l'agriculture biologique

Les produits contenant au moins 95% d'ingrédients issus de l'AB
Cette catégorie rassemble la majeure partie des produits certifiés.
La denrée contient au minimum 95% d'ingrédients biologiques. Les 5% d'ingrédients agricoles non bio doivent être listés à l'annexe IX du RCE 889/2008 ou avoir reçu une autorisation d'utilisation délivrée par l'autorité compétente de l'Etat membre ou les additifs alimentaires énumérés à l'annexe VIII du RCE 889/2008 qui sont marqués d'un astérisque.

Les mentions OBLIGATOIRES à ajouter sur l'étiquette :

1 Logo communautaire

2 Code de l'Organisme de Contrôle dans le même champ visuel du logo Communautaire

3 Origine des matières premières agricoles

Elle doit apparaître sous le numéro de code de l'Organisme de Contrôle sous la forme :
- «Agriculture UE» si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine européenne.
- «Agriculture non UE» si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine extracommunautaire.
- «Agriculture UE/Non UE » en cas de mélanges d'ingrédients agricoles d'origine UE et non UE.

Si 98% minimum des matières premières proviennent d'un même pays, le nom du pays d'origine des matières premières peut remplacer ou être un complément à « UE » ou à « non UE ».

4 Référence à l'opérateur responsable du produit

5 Liste des ingrédients

Préciser la nature bio de chacun des ingrédients concernés à l'aide d'un * pour les ingrédients agricoles biologiques avec renvoi à la fin de la liste des ingrédients : *issu de l'agriculture biologique.
Pour le sel, celui-ci ne pouvant être certifié en bio car étant d'origine minérale, il n'y aura pas d'Asterix. Cependant, vous devez utiliser du sel utilisable en bio, c'est-à-dire sans anti-agglomérants.

6 Les mentions FALCULTATIVES :

- Pourcentage bio (X% du total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles)
- Logo AB
- Logo Marque privée
- Nom de l'Organisme de Contrôle

Les produits contenant certains ingrédients issus de l'AB
Cette catégorie concerne des produits contenant des ingrédients agricoles non bio.
Un ingrédient biologique ne doit pas être utilisé concomitamment avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion.

Les mentions OBLIGATOIRES à ajouter sur l'étiquette :
- Pas de logo AB/Communautaire/privé
- Code de l'OC du dernier préparateur
- Référence à l'AB uniquement dans la liste des ingrédients avec précision des ingrédients concernés.
- Indication du % total des ingrédients agricoles bio par rapport à la totalité des ingrédients agricoles dans les mêmes formats, style de caractère et couleur que la liste des ingrédients.
- Référence à l'opérateur responsable du produit

Mention FALCULTATIVE :
- Nom de l'OC

4 L'ATELIER DE TRANSFORMATION

La création d'un atelier implique de déclarer son activité de transformation auprès de la DDCSPP, et de coopérer avec les services officiels (DGCCRF).

Afin de mettre sur le marché des produits sûrs, il convient de mettre en oeuvre un plan de maîtrise sanitaire en s'appuyant sur :
- le respect des **bonnes pratiques d'hygiène** en se référant aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- la mise en place de procédures fondées sur les principes de la **méthode HACCP** (Analyse des dangers et point critique pour leur maîtrise) ;
- la mise en oeuvre d'un **système de traçabilité** dont le principal objectif est de pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de défectuosité d'un produit alimentaire.

4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène

La législation relative à l'hygiène des ateliers de transformation est régie par des règlements européens. Six textes de lois encadrent la transformation des denrées alimentaires, c'est le «Paquet Hygiène», dont le règlement CE n°852/2004.
Il existe des **Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH) dont l'objectif est d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires, notamment au titre des règlements (CE) n°852/2004 et 183/2005.
Il est conseillé de toujours avoir le GBPH à disposition, celui-ci faisant office de réglementation.

De façon générale, le laboratoire doit être fonctionnel et conforme à la législation.

Les grands principes à respecter portent sur :
- La spécialisation des pièces : à chaque étape correspondent des exigences différentes, d'ordre technique ou d'ambiance.
- La dimension des pièces : en tenant compte du volume traité, des conditions d'ambiance, des équipements à installer, du nombre de personnes qui y travaillent, de l'organisation du travail, ...
- La séparation des secteurs : dits propres et dits sales (laverie, ...), des zones humides et sèches, et des zones froides et chaudes.
- La marche en avant : elle permet une meilleure maîtrise de l'hygiène et de la qualité des produits (non retour en arrière des produits dans l'espace, absence de croisement entre les produits propres et les produits souillés).

L'agencement du local

Au niveau de la conception du laboratoire, certains équipements sont obligatoires :

- Siphon pour évacuer les eaux
- Sol lisse, en pente d'au minimum 2 % vers le siphon, facile à nettoyer et à désinfecter (carrelage, résine ou ciment lisse selon le type de local)
- Murs lisses, lavables, inaltérables, résistants aux chocs et aux acides, de couleur claire (panneaux modulaires, carrelage, enduit lisse avec une peinture alimentaire, ...)
- Raccords en forme de gorge arrondie entre les murs et le sol
- Plafonds lisses, imperméables, lavables, clairs, peints si nécessaire (panneaux modulaires, plaques polyester, lambris plastiques, placo-hydrofuge, contre-plaqué de qualité marine)
- Portes et fenêtres lisses, lavables, assez larges pour le passage du matériel
- Arrivée d'eau courante (froide et chaude), potable, avec une pression et un débit suffisants
- Lave-mains à commande non manuelle alimenté en eau mitigée ou en eau froide et chaude
- Essuie-mains à usage unique et distributeur de savon liquide bactéricide
- Sources électriques d'intensité suffisante et sûre, éclairage naturel ou artificiel suffisant et ne changeant pas de couleur
- Système d'aération pour évacuer la chaleur, l'humidité et les odeurs. Cette ventilation peut être manuelle ou mécanique.
- Plans de cuissons implantés sous une hotte (dispositif de captation et d'extraction)
- Dispositif contre les animaux indésirables et nuisibles, les fenêtres restant ouvertes lors du travail doivent notamment être équipées de moustiquaires.

Les machines, le matériel, les instruments et les récipients doivent être non toxiques, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux recommandés sont l'inox, le verre ou le plastique alimentaire.

Lave-mains à commande non manuelle

La marche en avant

Le principe de la marche en avant consiste à **séparer au sein de l'atelier de transformation, les opérations sales des opérations propres.**
On entend par opérations sales, l'épluchage et le parage et par opérations propres, la découpe, la cuisson, le mixage, l'embouteillage,...

Il est possible de **séparer ces opérations soit dans le temps,** c'est-à-dire que les opérations sont réalisées dans la même pièce mais une désinfection est réalisée entre les opérations sales et propres (configuration assez fréquente dans les ateliers de transformation à la ferme).

Il est tout de même préférable de **séparer ces opérations dans l'espace**, c'est à dire que l'atelier de transformation est divisé en plusieurs zones spécifiques.

Zone d'arrivage
Cette zone doit permettre, pour plus de facilité dans l'organisation du travail, par ses dimensions l'entrée et la sortie d'un transpalette pour apporter dans le laboratoire la matière première (largeur de porte minimale de 160 mm).
Une porte de dimension standard (0.90 de large maximum) n'est pas assez large pour les allers et venues du matériel de transport de la matière première.

Une zone d'entreposage des matières premières doit être aménagée à l'entrée.

Des lave-mains avec eau froide et eau chaude, à commande autre que manuelle, pourvus des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains et munis d'essuie-mains à usage unique doivent être mis à la disposition du personnel chargé de la manipulation des matières premières et des produits en cours de préparation.

Zone de lavage et de tri
Une arrivée d'eau dans cette zone est indispensable (eau potable). Une table en inox pourra permettre de laver et de trier les fruits et légumes à hauteur d'homme et facilitera le travail.

Deux pratiques de lavage pourront être utilisées : soit l'arrosage des fruits sur la table, soit leur trempage dans des bassines. Dans tous les cas, le tri et le lavage devra être très rigoureux.

Cette zone doit être nettement séparée de celle réservée à la transformation des produits.

Zone de transformation
Cette zone comprendra le matériel de transformation. Elle est constituée de tables pour les opérations de découpe, de zones de cuisson, équipement de stérilisation ...
Cette zone servira également au conditionnement des produits (embouteillage, mise en bocal,...)

Zone d'étiquetage des bocaux
Cette zone comprendra le matériel nécessaire à l'étiquetage des bocaux ou autres conserves.

Zone de stockage
Le laboratoire devra disposer d'enceintes frigorifiques adaptées à l'entreposage des fruits et légumes et des produits finis nécessitant une conservation au froid.
Une climatisation pour la saison d'été devra être installée pour permettre la transformation dans les meilleures conditions d'hygiène.
Une zone de rangement réservée aux produits d'entretien devra être aménagée.

L'hygiène du personnel

La tenue
La tenue, de préférence de couleur claire (contrôle visuel plus facile de l'état de propreté), n'est pas portée à l'extérieur de l'établissement. Elle est mise et retirée dans les vestiaires et stockée dans un placard dans un endroit différent des vêtements de ville.
La charlotte et la capuche couvrent et enserrent la totalité des cheveux. Si approprié, il est fait usage d'un cache barbe.
Le port de bottes ou des chaussons à usage unique est obligatoire.
Le port de bijoux (bracelets, bagues, montre, ...) ainsi que de badges accrochés aux vêtements, les piercings sont à proscrire.

La fréquence de changement des tenues est adaptée aux risques de contamination croisée du produit, selon la nature du poste de travail. Ceci peut conduire dans certains cas à changer de tenue au moins chaque jour et plus souvent si nécessaire.

Propreté des mains
Il est nécessaire de veiller particulièrement à la propreté des mains, ainsi que des avant-bras et des ongles. Ces derniers sont les plus courts possibles et soignés.
Il faut se laver les mains au moins aux moments suivants:
- à la prise ou à la reprise du travail
- immédiatement au sortir des toilettes
- lorsque l'on vient de se moucher
- chaque fois que l'on a effectué une action ou une manipulation contaminante
- lorsque l'on a manipulé des matières susceptibles de transmettre des micro-organismes

Les mains doivent être lavées à fond avec un produit approprié pour le nettoyage des mains et de l'eau courante potable.

Affichage des règles d'hygiène
Un affichage des règles d'hygiène de base, sous une forme compréhensible par tous, est utile pour sensibiliser le personnel.

Hygiène des locaux

Un plan permanent de nettoyage et de désinfection est prévu de manière à assurer que toutes les pièces de l'atelier et tout le matériel sont convenablement traités.

Le plan de nettoyage/désinfection spécifie notamment :
- les zones, les équipements et ustensiles à nettoyer,
- la nature des détergents et des désinfectants, les dosages utilisés, la durée d'application des détergents et désinfectants (compatible avec leur efficacité),
- les responsabilités et les compétences pour la réalisation des différentes tâches,
- les méthodes et la fréquence de nettoyage et de désinfection,
- les procédures de suivi, …

Le plan de nettoyage et de désinfection doit être affiché dans l'atelier.

4.2 L'analyse des risques par la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La méthode HACCP, très complémentaire des bonnes pratiques d'hygiène, est une approche systématique pour fabriquer des aliments salubres acceptables basée sur l'identification et la gestion des points critiques à maîtriser. Laver les olives avant de les transformer est une bonne pratique, cuire un aliment à une température sécuritaire est du ressort de HACCP.
La Directive européenne 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, dite Directive Hygiène, recommande l'emploi de la méthode HACCP dans les entreprise alimentaires.

L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme. C'est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).
C'est une méthode reconnue et décrite par une organisation internationale, la commission du Codex Alimentarius.

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments:
- les dangers biologiques (virus, bactéries...)
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...)
- les dangers physiques (bois, verre...).

Les 7 principes de la méthode HACCP	*Les 12 étapes de l'HACCP*
1 : Procéder à une analyse des dangers.	1: Constituer l'équipe HACCP
2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).	2 : Décrire le produit
3 : Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).	3 : Déterminer son utilisation prévue
4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.	4 : Etablir un diagramme des opérations
5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.	5 : Confirmer sur place le diagramme des opérations
6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	6 : Émunérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (Principe 1)
7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.	7 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Principe 2)
	8 : Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (Principe 3)
	9 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP (Principe 4)
	10 : Prendre des mesures correctives (Principe 5)
	11 : Instaurer des procédures de vérification (Principe 6)
	12 : Constituer des dossiers et tenir des registres (Principe 7)

4.3 La traçabilité

La mise en place d'un **système de traçabilité** permet de procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de défectuosité d'un produit alimentaire.

Pour ce faire, le professionnel doit identifier ses fournisseurs, enregistrer les lots des différents intrants (nature du produit, date de réception, n° de lot, etc.), enregistrer ses fabrications avec obligatoirement attribution d'un n° de lot et identifier les clients professionnels destinataires des denrées (nature du produit livré, date de livraison, n° de lot, etc.).

Afin de mettre en place cette traçabilité, une fiche de fabrication produit est établie pour chaque mise en oeuvre.

La fiche de fabrication précise les informations concernant la fabrication du produit :

1 - Date de fabrication, n° de lot, nombre de pièces fabriquées,...

2 - Les ingrédients, les fournisseurs, les n° de lot

3 - Le type de matériel utilisé pour la fabrication

4 - Le mode opératoire

5 - Les contrôles qualité mis en place

6 - Le traitement thermique utilisé

Cette fiche de fabrication doit être conservée durant toute la durée de la DLC ou DLUO du produit concerné.

Exemple de fiche de fabrication d'une tapenade noire :

FICHE DE FABRICATION
Tapenade noire

1

Dénomination du produit	Date de fabrication	N°lot produit	Type d'emballage	N°lot emballage	Poids net	Nombre
Tapenade noire						

Durée de réalisation : *1 heure*

2

Matières premières	Proportions à respecter pour 1 kg	Poids mis en œuvre (après parage/épluchage)	Origine - fournisseur	N° de lot
Olives désamérisées et dénoyautées = pâte d'olive	*730 g*			
Huile d'olive	*200 g*			
Câpres au Vinaigre de cidre	*70 g*			
Thym	*5 g*			
Romarin	*5 g*			
Sariette	*5 g*			

3 **Matériel** : machine à pulpe, récipients, spatules pour mélanger…

4 **Mode opératoire** :
1. Passer les olives désamérisées et rincées à la machine à pulpe
2. Peser la pulpe et la disposer dans un récipient
3. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger
4. Mettre en pot
5. Pasteuriser

5 **Contrôles** : *pH produit fini / poids moyen dans chaque pot*

6 **Mode de traitement thermique utilisé** : *Pasteurisation*

Conservation : *Conservation longue durée à température ambiante*

Notes personnelles :

……

……

5 Pour aller plus loin

5.1 Quelques définitions

Densimètre

Le densimètre permet de mesurer la concentration en sel de la saumure et de faire les rectifications au début du processus de fermentation. Des densimètres se trouvent facilement sur Internet, entre 10 et 20 euros pièce. Il faudra prévoir l'aquisition d'une éprouvette haute ou d'un bocal haut et fin pour pouvoir faire la mesure correctement.

pH mètre

L'achat d'un pHmètre est indispensable pour décider du mode de conservation du produit : pasteurisation ou stérilisation en autoclave ? Des mesures de pH donnent aussi une indication de l'avancée du processus de fermentation.
Il existe plusieurs modèles, le modèle « crayon » ou « de poche » est le plus adapté. L'appareil est composé d'un boîtier électronique et d'une électrode pH. Son fonctionnement est basé sur la corrélation entre la concentration en ions et la différence de potentiel électrochimique de la solution.
Pour obtenir des résultats les plus fiables possibles, il faudra étalonner le pHmètre avant chaque utilisation. On utilise pour cela deux solutions tampons.
Les marques les plus courantes sont Hanna et Voltcraft.

Normes Codex

Le site internet www.codexalimentarius.org recense toutes les normes qui existent. La norme codex pour les olives de table est en téléchargement libre.

HACCP

De nombreux sites présentent en détails les principes et étapes de la méthode HACCP : www.haccp-guide.fr, www.idecq.fr, ...

5.2 Contacts et bonnes adresses

AFIDOL : Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
Aix en Provence : Tél.: 04 42 23 01 92 - contact@afidol.org

DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
Ajaccio : Tél.: 04 95 51 61 20 - dd2a@dgccrf.finances.gouv.fr
Bastia : Tél.: 04 95 34 88 00 - dd2b@dgccrf.finances.gouv.fr

SIDOC : Syndicat AOC Oliu di Corsica
Lumio : Tél.: 04 95 56 64 97 - oliudicorsica@orange.fr

DDCSPP : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
Ajaccio : Tél.: 04.95.50.39.40 - ddcspp@corse-du-sud.gouv.fr
Bastia : Tél.: 04 95 58 50 50 - ddcspp@haute-corse.gouv.fr

5.3 Sources et inspirations

- Code des bonnes pratiques loyales pour les olives de table - 2000, retranscrit en 2004 par l'Afidol
- Les Bonnes Pratiques d 'Hygiène pour l'élaboration des Olives de France Version 1 – Juillet 2008, Afidol
- Guide de bonnes pratiques de fabrication des olives de table - Maroc, 2007
- Amélioration de la qualité des olives de table par le contrôle du processus fermentaire - Qualit'Olive, Afidol 2009
- Dénominations commerciales liées aux prépararions à base d'olives - circulaire d 'information, Afidol 2009
- Etiquetage des olives - Afidol
- Normes commerciale applicable aux olives de table - Conseil Oléicole International, 2004
- Conservation des aliments - Les fiches pratiques de la concurrence et de la consommation - Octobre 2014 - Direction générale de la Concurrence, de la Consommation
- Liste des allergènes : www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fichespratiques/Allergene-alimentaire
- Les règles d'étiquetage Bio - Fiche technique - Bureau veritas
- Guide pratique étiquetage - Comment étiqueter une denrée alimentaire contenant des ingrédients biologiques -2012 - Ecocert SAS L'étiquetage des denrées alimentaires - Juin 2011 - SYNABIO
- Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires - DLC et DLUO - Juin 2006 - DGCCRF
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP des entreprises fabricantes de produits traiteurs frais et réfrigérés - septembre 2011- Direction de l'information légale et administrative - Les éditions des Journaux officiels
- Etude de faisabilité d'un atelier collectif de transformation de fruits et légumes - Projet d'ingénieurs ENSA de Montpellier : Besnard Émilie, Coeurdeuil Pierre, Davy Anne Laure, Tissandié Ariane - 2005

Cette fiche technique a été réalisée suite à la formation «Transformation des légumes biologiques» réalisée par Guillaume André, formateur au CFPPA de Lozère qui s'est tenue les 13 et 14 octobre 2014 à Oletta.

Rédaction, mise en page : Emilie CLAUDET - Inter Bio Corse, Fabienne Emile - Interbiocorse
Crédits photos : Emilie CLAUDET, LM Aveline, Fabienne Emile, Techna
Contact : Inter Bio Corse - Pôle agronomique - 20230 San Giuliano
Tél.: 04 95 38 85 36 / Fax : 09 70 60 01 63 / www.interbiocorse.org / biocorse@wanadoo.fr