

Gestolive Moulinier

Manuel d'utilisation version 0.1 Rédacteurs : Jean-Michel Duriez et Christophe Espiau

Ce document est publié sous la licence libreCreative Commons



<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/fr/>

Vous êtes libres de :

- reproduire, distribuer et communiquer ce document au public,
- modifier ce document,

selon les conditions suivantes :

BY : Paternité. Vous devez citer le nom de l'auteur original de la manière indiquée par l'auteur de l'oeuvre ou le titulaire des droits qui vous confère cette autorisation (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'ils vous soutiennent ou approuvent votre utilisation de l'oeuvre).

NC : Pas d'Utilisation Commerciale. Vous n'avez pas le droit d'utiliser cette création à des fins commerciales.

SA : Partage des Conditions Initiales à l'Identique. Si vous modifiez, transformez ou adaptez cette création, vous n'avez le droit de distribuer la création qui en résulte que sous un contrat identique à celui-ci.

SOMMAIRE

- **1 Gestolive Mouliniers**
- **2 Première connexion**
 - 2.1 Les notions de profil et de droit
 - 2.2 Connexion en tant qu'administrateur
- **3 Durée de la connexion**
- **4 Paramétrage de l'application**
 - 4.1 Numérotations
 - 4.1.1 Numérotations des bons d'entrée et des bons de sortie
 - 4.1.2 Préfixes des numéros de lot
 - 4.2 Mentions légales
 - 4.2.1 Cotisation
 - 4.2.2 Traçabilité dans le moulin
 - 4.2.3 Traçabilité au verger
 - 4.2.4 Campagnes
 - 4.3 Impression
 - 4.4 Autre
 - 4.4.1 Unité de mesure de l'huile (litre ou kg)
 - 4.4.2 DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)
 - 4.4.3 Nombre d'apports listés par page
- **5 Création du référentiel de données**
 - 5.1 Etat sanitaire des olives
 - 5.2 Stade de maturité des olives
 - 5.3 Variétés d'olives
 - 5.4 Unités de stockage des olives
 - 5.5 Unités de stockage de l'huile
 - 5.6 Unités de conditionnement
- **6 Gestion des utilisateurs de Gestolive Mouliniers**
- **7 Tableau de bord**
- **8 Gestion des oléiculteurs**
 - 8.1 Ajout
 - 8.2 Activation/désactivation
 - 8.3 Modification
 - 8.4 Liste
- **9 Gestion des apports d'olives**
 - 9.1 Enregistrement
 - 9.1.1 Edition du Bon d'Entrée d'olives
 - 9.2 Modification
 - 9.3 Suppression
 - 9.4 Liste
- **10 Gestion des fabrications**
 - 10.1 Fabrication de type "en communelle" ou "atelier"
 - 10.1.1 Début

- 10.1.2 Modification
 - 10.1.3 Fin ou clotûre
 - 10.1.4 Suppression
 - 10.1.5 Liste
- 10.2 Fabrication de type "à façon" ou "oléiculteur"
 - 10.2.1 Début
 - 10.2.2 Modification
 - 10.2.3 Fin ou clotûre
 - 10.2.4 Suppression
 - 10.2.5 Liste
- **11 Suivi des stocks**
 - 11.1 Olives
 - 11.2 Huile
 - 11.2.1 Freinte
 - 11.2.2 Point zéro
- **12 Suivi des lots**
 - 12.1 Olives
 - 12.2 Huile
- **13 Gestion des retraits d'huile par les oléiculteurs (hors fabrication oléiculteur)**
 - 13.1 Enregistrement
 - 13.2 Edition du Bon de Sortie d'huile
 - 13.3 Modification
 - 13.4 Suppression
- **14 Gestion des retraits d'huile par des acheteurs**
 - 14.1 Enregistrement
 - 14.2 Edition du Bon de Sortie d'huile
 - 14.3 Modification
 - 14.4 Suppression
 - 14.5 Gestion des acheteurs
 - 14.5.1 Nouvel acheteur
 - 14.5.2 Liste des acheteurs
- **15 Gestion du retrait des prestations**
 - 15.1 Enregistrement
 - 15.2 Edition du bon de sortie d'huile
 - 15.3 Modification
 - 15.4 Suppression
- **16 Gestion des conditionnements**
 - 16.1 Enregistrement
 - 16.1.1 Que faut-il inscrire sur les emballages?
 - 16.1.2 Que faut-il inscrire sur le bon de livraison et la facture?
 - 16.2 Edition du Bon de Sortie d'huile
 - 16.3 Modification
 - 16.4 Suppression
- **17 Gestion des mouvements d'huile**
 - 17.1 Relogement - Mise au propre
 - 17.1.1 Enregistrement
 - 17.2 Assemblages
 - 17.2.1 Enregistrement

- **18 Traçage**
 - 18.1 Types de traces
 - 18.1.1 Trace amont
 - 18.1.2 Trace aval
 - 18.2 Traces fournies par l'application
 - 18.2.1 Lecture des traces aval
 - 18.2.1.1 Trace aval des apports d'olives
 - 18.2.1.2 Trace aval des lots d'olive
 - 18.2.1.3 Trace aval des lots d'huile
 - 18.3 Lecture des traces amont
 - 18.3.1 Trace amont des conditionnements
 - 18.3.2 Trace amont des retraits
 - 18.3.3 Trace amont des lots d'huile
 - 18.3.4 Trace amont des lots d'olives
 - 18.4 Exercices pratiques
 - 18.4.1 Retrouver tous les producteurs d'une huile contenue dans une bouteille
 - 18.4.2 Retrouver la destination de l'huile produite par un producteur
 - 18.4.3 Exemple
- **19 Gestion de la base de données**
 - 19.1 Recommandations
 - 19.2 Sauvegarde des données
 - 19.3 Restauration des données

Première connexion

Lors de la première connexion, entrer *admin* comme identifiant et *admin* comme mot de passe. Vous êtes alors connecté en qualité d'*administrateur*.

Mises à jour

Si vous avez trouvé des fichiers de mise à jour sur la page de téléchargement de Gestolive-Moulinier, vous avez dû les télécharger sur votre ordinateur. Il est IMPÉRATIF d'[appliquer ces mises à jour](#) afin d'avoir la version la plus performante de Gestolive-Moulinier.

Les notions de profil et de droit

Par sécurité, il est impossible d'utiliser *Gestolive Moulinier* sans se connecter avec un nom d'utilisateur et un mot de passe.

Deux catégories de personnes peuvent utiliser *Gestolive Moulinier* : les *administrateurs* et les *utilisateurs*.

Un *administrateur* a tous les droits sur l'application. Il peut en particulier effectuer les paramétrages et créer ou supprimer des administrateurs et des utilisateurs.

Un *utilisateur* a des droits restreints. Il peut tout faire sauf le réglage des paramétrages et la gestion des *administrateurs* et *utilisateurs*.

En pratique, si vous êtes seul à utiliser l'application, il est inutile de créer un compte *utilisateur*.

Connexion en tant qu'administrateur

Lors de la première connexion, vous êtes connecté en qualité d'*administrateur*.

Il n'est pas recommandé de conserver le compte *admin*. Nous vous invitons à paramétrer un nouveau compte *administrateur*, puis à supprimer le compte *admin*.

Paramétrage de l'application

Numérotations

Numérotations des bons d'entrée et des bons de sortie

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Paramétrage

Onglet : Numérotations

Vous avez le choix entre la numérotation des B.E. (Bons d'Entrée) automatique ou manuelle . Si vous optez pour la numérotation automatique, l'application générera automatiquement un numéro de B.E. pour chaque nouvel apport d'olives. Ce numéro sera unique, c'est à dire qu'il ne sera pas possible d'avoir deux B.E. possédant le même numéro. Par mesure de sécurité et de tranquillité d'esprit, nous vous conseillons ce choix.

La numérotation manuelle vous permet de saisir la référence du B.E. comme vous le souhaitez. Il est possible de saisir des lettres et des chiffres. L'application veillera cependant à ce qu'il n'y ait pas de doublon dans les références des B.E., c'est à dire qu'il ne sera pas possible d'avoir deux B.E. possédant la même référence.

Ces choix sont les mêmes pour les B.S, c'est à dire les Bons de Sortie d'huile qui sont créés à chaque retrait ou conditionnement d'huile.

Préfixes des numéros de lot

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Paramétrage

Onglet : Numérotations

Vous avez la possibilité de choisir les caractères qui seront placés au début des numéros de lot. Les numéros de lot sont automatiquement générés par l'application. Ils sont de la forme AAAA-J-N dans lequel AAAA est l'année, J est le numéro du jour dans l'année et N le numéro du lot dans la journée. Par exemple le lot d'huile 2009-5-3 est le 3ème lot créé dans le 5ème jour de l'année 2009. Afin de mieux repérer les différents types de lot (olives, fabrication, huile, etc.) nous vous conseillons de placer 1 à 5 caractères en préfixe. Par exemple, si vous choisissez le préfixe HUI pour les lots d'huile, le lot ci-dessus deviendra HUI-2009-5-3.

Il n'est pas possible d'entrer des numéros de lot manuellement.

Mentions légales

Menu : CONFIGURATION
Sous-menu : Paramétrage
Onglet : Mentions légales

Cotisation

En France, la Cotisation Interprofessionnelle est obligatoire. Cette mention est inscrite sur le bon d'entrée d'olives.

Traçabilité dans le moulin

En France, nous vous invitons vivement à conserver cette mention relative à la traçabilité. Cette mention est inscrite sur le bon d'entrée d'olives.

Traçabilité au verger

En France, nous vous invitons vivement à conserver cette mention relative à la traçabilité. Cette mention est inscrite sur le bon d'entrée d'olives.

Campagnes

Menu : CONFIGURATION
Sous-menu : Paramétrage
Onglet : Campagnes

Impression

Menu : CONFIGURATION
Sous-menu : Paramétrage
Onglet : Impression

C'est ici que vous choisissez la façon dont seront édités les bons d'entrée et les bons de sortie.

Autre

Unité de mesure de l'huile (litre ou kg)

Menu : CONFIGURATION
Sous-menu : Paramétrage
Onglet : Autre

Ce paramètre est TRÈS IMPORTANT. C'est ici que vous choisissez de travailler en litres d'huile ou bien en kilogrammes d'huile.

Si vous choisissez de travailler en kilogramme, il faut saisir la densité de l'huile d'olive. Elle est de 0,916 par défaut.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Paramétrage

Onglet : Autre

Entrez ici le nombre de mois de la DLUO que vous souhaitez apposer sur vos emballages. En général elle est de 18 mois pour l'huile d'olive à compter du jour de conditionnement.

La DLUO vous sera indiquée lors de chaque opération de conditionnement.

Nombre d'apports listés par page

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Paramétrage

Onglet : Autre

Vous choisissez ici le nombre d'apports qui sont listés en bas de l'écran de saisie des apports.

Création du référentiel de données

Avant de pouvoir utiliser l'application, il est nécessaire de saisir le référentiel de données, c'est-à-dire les informations concernant la nature des apports et le type de matériel utilisé dans l'atelier. Ces données constituent une base réutilisable campagne après campagne. Il est bien sûr possible de le modifier au cours du temps.

Etat sanitaire des olives

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Etats sanitaires

- Saisie/modification

Par défaut, les états sanitaires Bon, Moyen et Passable ont été créés. Dans la colonne Actions, vous pouvez les modifier ou les supprimer.

- Ajout

En cliquant sur Ajouter un état sanitaire vous pouvez créer un nouveau type d'état sanitaire, par exemple olives véreuses ou olives gelées .

Il est possible de créer autant d'états sanitaires que vous le souhaitez.

- Suppression

Si vous supprimez un état sanitaire, cet état sera supprimé dans tous les apports d'olives sur lesquels il figurait. La case état sanitaire sera alors vide dans ces apports.

Stade de maturité des olives

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Maturités

- Saisie/modification

Par défaut, les maturités d'olives *Vertes*, *Tournantes*, *Optimales* et *Surmatures* ont été créées. Dans la colonne *Actions*, vous pouvez les modifier ou les supprimer.

- Ajouter

En cliquant sur *Ajouter une maturité* vous pouvez créer un nouveau type de maturité par exemple *Bicolores* ou *Violettes*.

Il est possible de créer autant de type de maturité que vous le souhaitez.

- Suppression d'une maturité

Si vous supprimez une maturité, elle sera supprimée dans tous les apports d'olives sur lesquels elle figurait. La case *maturité* sera alors vide dans ces apports.

Variétés d'olives

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Variétés

- Saisie/modification

Par défaut, une liste de variétés vous est proposée. Dans la colonne *Actions*, vous pouvez les modifier ou les supprimer.

- Ajouter

En cliquant sur *Ajouter une variété* vous pouvez ajouter une nouvelle variété par exemple *Cailletier* ou *Dent de Vérat*.

Il est possible de créer autant de variétés que vous le souhaitez.

- Suppression d'une maturité

Si vous supprimez une variété, elle sera supprimée dans tous les apports d'olives sur lesquels elle figurait. La case *variété* sera alors vide dans ces apports.

Unités de stockage des olives

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Unités de stockage Olives

Cette application peut enregistrer le lieu de stockage, ou contenant, ou unité de stockage de chaque apport d'olives. Cet enregistrement est vivement conseillé car il permet d'ajouter une sécurité dans la garantie de bonne traçabilité du produit final.

Dans ce cas, il conviendra d'identifier chaque unité de stockage que possède le moulin. Par défaut, 10 pallox d'une contenance de 400 kg d'olives sont proposés. Ils sont numérotés de 01 à 10. Il est possible de modifier les noms et contenance de ces pallox, ou de les supprimer.

- Autres possibilités :
 - Le moulin n'a pas de pallox, mais des greniers : dans ce cas, il faudra créer une unité de stockage pour chaque grenier. Par exemple : Grenier 1, contenance 5 000 kg,
 - Le moulin n'a pas de pallox, ni de grenier identifiés :: dans ce cas il faudra malgré tout créer une unité de stockage virtuelle. Par exemple : Stockolive – contenance : 50 000 kg.

Unités de stockage de l'huile

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Unités de stockage Huile

Par défaut, 6 cuves sont enregistrées. Il est possible de les modifier, supprimer, créer de nouvelles unités de stockage. Pour la capacité maximale, veuillez faire attention aux unités : kg ou litre, choisies dans le paramétrage.

Unités de conditionnement

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Unités de conditionnement

C'est ici que vous créez, modifiez ou supprimez les différents conditionnements d'huile que vous utilisez.

Gestion des utilisateurs de Gestolive Mouliniers

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Utilisateurs

Tableau de bord

La page d'*accueil* de l'application est le tableau de bord de votre activité de fabrication d'huile. Il est mis à jour à chaque nouvelle opération.

Gestion des oléiculteurs

Ajout

Menu : APPORTS

Sous-menu : Nouvel oléiculteur

Nom et Prénom sont obligatoires.

Le champ *Raison sociale* est facultatif. C'est ici que vous enregistrerez un GAEC ou une SCEA. En cas de nécessité, le prénom peut être remplacé par *GAEC* par exemple et le nom par *Le Merle rouge* pour enregistrer le *GAEC "Le Merle rouge"*.

Gestion des codes postaux et des villes :

L'application connaît toutes les villes et leurs codes postaux en France. Il suffit de taper les premières lettres d'une commune et une liste vous propose les communes connues. Il suffit de cliquer sur celle où réside l'oléiculteur.

Une fois les informations saisies, cliquer sur *Enregistrer* .

Ces informations restent modifiables à tout moment par la suite.

Activation/désactivation

Afin de ne pas encombrer inutilement les fichiers, mais de conserver des informations parfois utiles, vous pouvez activer ou désactiver un oléiculteur.

Un oléiculteur actif apparaîtra dans la liste des oléiculteurs susceptibles d'apporter des olives dans la campagne en cours. Un oléiculteur inactif n'apparaîtra pas dans cette liste. Il figurera uniquement dans la liste des oléiculteurs .

Modification

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste oléiculteurs

Liste

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste oléiculteurs

Gestion des apports d'olives

Enregistrement

Menu : APPORTS

Sous-menu : Nouvel apport

- **Date** : Obligatoire, c'est la date de l'apport. Vous pouvez cliquer sur l'image pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA (par exemple : 15/12/2009 pour le 15 décembre 2009). Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Heure** : Obligatoire c'est l'heure de l'apport. Par défaut c'est l'heure à laquelle vous avez ouvert l'écran nouvel apport . Elle peut également être saisie manuellement au format HH:MM (par exemple : 08:30 pour 8h30).
- **Date de récolte** : Facultative, c'est la date à laquelle les olives ont été récoltées.
- **Apporteur** ; Facultatif, c'est le nom de celui qui apporte les olives appartenant à un autre oléiculteur.

- **Oléiculteur** : Obligatoire, c'est le nom de l'oléiculteur qui possède les oliviers d'où proviennent les olives apportées. Il figure dans la liste des oléiculteurs.

Astuce : Dans la case 'Oléiculteur', tapez les premières lettres du nom.

- **Poids** : Obligatoire, c'est le poids net de l'apport. Si cet apport doit être réparti entre plusieurs unités de stockage d'olives il faut obligatoirement créer un apport par unité de stockage . Prenons un exemple : le moulin utilise des pallox de 400 kg. L'oléiculteur apporte 650 kg d'olives. Il faudra créer un premier apport de 400 kgs dans le pallox 1, puis créer un deuxième apport de 250 kg d'olives dans le pallox 2. L'oléiculteur aura donc deux bons d'entrée d'olives et la traçabilité sera parfaite.
- **Variété** : Obligatoire, elle est à choisir dans la liste des variétés.
- **Etat sanitaire** : Obligatoire, il est à choisir dans la liste des états sanitaires.
- **Maturité** : Obligatoire, elle est à choisir dans la liste des stades de maturité des olives.
- **AOC** : Facultative, il suffit de choisir oui ou non . L'objet de ce logiciel n'est pas de tracer plus particulièrement les huiles AOC ou non. C'est au moulinier de ne pas mélanger les deux types d'huile qui devront nécessairement être traitées différemment.
- **N° de parcelle** : Facultatif
- **Stocké dans** : Obligatoire, il faut cliquer sur l'unité de stockage d'olives dans laquelle seront versées les olives. La liste qui apparaît ne comprend que les unités de stockage d'olives dont la capacité maximale n'a pas été atteinte. Dans le cas où des unités de stockage d'olives ont déjà commencé à être remplies, figurent la variété, le poids d'olives qu'elles contiennent, le poids d'olives pouvant être encore ajouté et la capacité totale. Une fois cliquée, une alerte apparaît si l'apport que vous envisagez de verser dans l'unité de stockage, ajouté à la quantité d'olives déjà contenue, dépasse la capacité totale de cette unité de stockage. Enfin, si la variété de l'apport que vous souhaitez verser dans l'unité de stockage d'olives n'est pas la même que celle déjà contenue, le terme -mélange- s'inscrit.
- **Remarque** : Facultative, c'est ici que vous notez ce que vous voulez concernant cet apport.

Une fois les données saisies, **cliquez sur enregistrer** .

En bas d'écran, vous trouverez la liste des X derniers apports. Le nombre X se paramètre depuis le menu CONFIGURATION, sous-menu Paramétrage, onglet Autres.

Edition du Bon d'Entrée d'olives

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste des apports

Le Bon d'Entrée d'olives (BE) est un document obligatoire de la comptabilité matière d'un moulin à huile. c'est un document essentiel dans la traçabilité.

Dans le tableau qui s'affiche, les apports sont classés du plus récent en haut, au plus ancien en bas. Pour imprimer un BE, il faut cliquer sur *Imprimer B.E.* dans la colonne *Actions*.

L'application utilise le format *pdf*. Le BE est d'abord visualisé à l'écran selon les paramètres que vous avez choisi pour l'impression.

Pour l'imprimer, maintenez la touche *Ctrl* enfoncée et tapez la lettre *P*.

Modification

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste des apports

Les apports sont listés du plus récent au plus ancien. Tant que l'apport n'a pas été mis en fabrication, il est possible de le modifier sans danger. Ensuite ce n'est plus possible, pour des raisons de cohérence interne de la traçabilité.

Suppression

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste des apports

Il est possible de supprimer un apport enregistré par erreur tant qu'il n'a pas encore été inclus dans une fabrication. Ensuite ce n'est plus possible.

Liste

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste des apports

Gestion des fabrications

Une fabrication est l'opération d'extraction d'une huile qui est considérée comme étant un produit homogène.

Cette homogénéité pourra cependant être obtenue de façons fort différentes.

Prenons quelques exemples :

- Un moulin peut fort bien considérer que toute l'huile extraite au cours d'une campagne est homogène. Dans ce cas, sa traçabilité se réduira d'une part à l'enregistrement des apports d'olives et d'autre part à la création d'un numéro de lot unique pour toute l'huile. Dans ce cas, peu importe d'enregistrer des fabrications différentes, une seule fabrication qui démarrera le premier jour de la campagne et se terminera le dernier jour suffira. Cette façon de faire est légale mais engendre le risque de devoir détruire la totalité de l'huile obtenue en cas de problème sur une seule bouteille, ou si l'on découvre qu'un oléiculteur a apporté des olives traitées avec un pesticide non homologué.
- Un autre moulin peut avoir comme objectif d'obtenir des types d'huiles différentes : AOC, mono-variétales, fruité vert, fruité noir, etc. Dans ce cas il déclenchera des fabrications bien précises avec des olives préalablement classées dans des unités de stockage bien différenciées. Chaque fabrication permettra d'obtenir une huile qui sera stockée dans une cuve particulière.
- Un autre moulin aura une partie de sa production considérée comme "tout venant" ou "toutes variétés" et une autre partie classée en fruités, AOC, etc. Ici aussi, il effectuera des fabrications différenciées avec des olives préalablement classées dans des unités de stockage

différentes. Les huiles extraites seront classées dans des cuves particulières.

- Il est également possible de travailler en *prestation de service* également appelée *travail à façon*. Dans ce type de fabrication, le moulin extrait l'huile d'un (ou plusieurs) apport d'olives d'un producteur (ou d'un groupe de producteurs) particulier. L'huile extraite est restituée en totalité au producteur et n'est pas stockée dans le moulin en fin de campagne.

Nous vous conseillons d'enregistrer le plus possible de fabrications différentes, afin d'avoir une traçabilité vous permettant d'une part d'être très pointue et d'autre part de mieux suivre l'activité de votre moulin. Au minimum, une fabrication devra être enregistrée à chaque fois que l'huile extraite est dirigée vers une cuve différente.

Fabrication de type "en communelle" ou "atelier"

Ce type de fabrication est à utiliser lorsque :

- l'huile extraite de différents apports est mélangée dans une cuve appartenant au moulin. Elle sera ensuite stockée puis distribuée par le moulin sous forme de retrait ou de conditionnement.
- l'huile extraite d'un seul apport est achetée à l'oléiculteur par le moulinier en totalité ou en partie. Elle sera ensuite stockée puis distribuée par le moulin sous forme de retrait ou de conditionnement.

Début

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Nouvelle fabrication atelier

- **Date de début** : Obligatoire, c'est la date de départ de la fabrication. Vous pouvez cliquer sur l'image pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA. Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Heure de début** : Obligatoire c'est l'heure de démarrage de la fabrication. Par défaut c'est l'heure à laquelle vous avez ouvert l'écran nouvelle fabrication . Elle peut également être saisie manuellement au format HH:MM.
- **Unités à mettre en fabrication** : Obligatoire, il s'agit de la ou des unité(s) de stockage d'olives contenant des olives. Pour chacune d'entre elles figurent le nom de l'unité de stockage, le nom de la variété, le poids stocké, la capacité de stockage disponible et la capacité totale de stockage. Il faut cliquer sur la ou les unité(s) de stockage qui seront utilisées pour la fabrication.
- **Huile obtenue stockée dans** : Obligatoire, il faut cliquer sur la cuve dans laquelle l'huile extraite sera stockée. Dans le cas où une cuve contient déjà de l'huile figure, entre parenthèses, le nom de la variété et le volume déjà stocké.

Attention : il n'est pas possible de stocker l'huile produite par une fabrication dans plusieurs cuves. Si vous êtes amenés à réaliser cette opération, il faudra enregistrer une première fabrication pour remplir la première cuve, puis une deuxième pour remplir une cuve différente.

Une fois les données saisies, **cliquez sur enregistrer**.

Modification

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

Les fabrications sont listées depuis la plus récente en haut de la liste, à la plus ancienne en bas de liste.

Pour chacune d'elles vous lisez de gauche à droite :

- **N° de lot** : il s'agit du numéro de lot de fabrication. Il est généré automatiquement par l'application.
- **Début** : date et heure de départ de la fabrication. En cliquant sur le mot début en haut du tableau, vous inversez l'ordre de tri des fabrications. Un deuxième clic ramènera la liste à son état initial.
- **Fin** : date et heure de fin de la fabrication. Tant que la fabrication n'est pas [cloturée](#) cette date est vide.
- **Avec** : liste, pour chaque fabrication, les unités de stockage mises en oeuvre.
- **Apports** : liste les numéros des apports (c'est à dire les numéros des bons d'entrée).
- **Variété** : liste les variétés mises en oeuvre dans la fabrication.
- **Dans** : nom de la cuve où a été stockée l'huile obtenue au cours de la fabrication.
- **Quantité** : quantité d'huile obtenue dans la fabrication.

Actions :

- **Clotûrer** : cliquer ici pour enregistrer les données de la fin de fabrication.
- **Modifier** : tant que la fabrication n'est pas cloturée il est possible de modifier toutes les informations d'une fabrication. Une fois que la fabrication est cloturée, seuls les dates, heures et volumes obtenus sont modifiables.
- **Supprimer** : tant que la fabrication n'est pas cloturée, il est possible de supprimer une fabrication.

Tant qu'une fabrication n'est pas cloturée, il est possible de modifier la date et l'heure de début, la ou les unités mises en fabrication et la cuve utilisée pour stocker la fabrication.

Une fois la fabrication cloturée, il est possible de modifier la date et l'heure de début, la date et l'heure de fin ainsi que la quantité d'huile obtenue. Il n'est plus possible de modifier la ou les unités mises en fabrication, ni la cuve utilisée pour stocker la fabrication.

Fin ou clotûre

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

La fin ou clôture d'une fabrication permet de saisir la date et l'heure de la fin de fabrication ainsi que le volume d'huile obtenu.

Suppression

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

Il est possible de supprimer une fabrication tant qu'elle n'a pas été clôturée.

Liste

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

Fabrication de type "à façon" ou "oléiculteur" ou « prestation »

Ce type de fabrication est à utiliser lorsque l'atelier réalise une prestation d'extraction d'huile pour un seul oléiculteur.

Début

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Nouvelle fabrication oléiculteur

- **Date de début** : Obligatoire, c'est la date de départ de la fabrication. Vous pouvez cliquer sur pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA. Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Heure de début** : Obligatoire c'est l'heure de démarrage de la fabrication. Par défaut c'est l'heure à laquelle vous avez ouvert l'écran nouvelle fabrication . Elle peut également être saisie manuellement au format HH:MM.
- **Unités à mettre en fabrication** : Obligatoire, il s'agit de la ou des unité(s) de stockage d'olives contenant des olives. Pour chacune d'entre elles figurent le nom de l'unité de stockage, le nom de la variété, le poids stocké, la capacité de stockage disponible et la capacité totale de stockage. Il faut cliquer sur la ou les unité(s) de stockage qui seront utilisées pour la fabrication.
- **Pour le compte de** : Obligatoire, il s'agit du nom de l'oléiculteur pour lequel la fabrication est réalisée.

Une fois les données saisies, **cliquez sur enregistrer**.

Modification

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

Les fabrications sont listées depuis la plus récente en haut de la liste, à la plus ancienne en bas de liste.

Pour chacune d'elles vous lisez de gauche à droite :

- **N° de lot** : il s'agit du numéro de lot de fabrication. Il est généré automatiquement par l'application.
- **Début** : date et heure de départ de la fabrication. En cliquant sur le mot début en haut du tableau, vous inversez l'ordre de tri des fabrications. Un deuxième clic ramènera la liste à son état initial.
- **Fin** : date et heure de fin de la fabrication. Tant que la fabrication n'est pas [cloturée](#) cette date est vide.
- **Avec** : liste, pour chaque fabrication, les unités de stockage mises en oeuvre.
- **Apports** : liste les numéros des apports (c'est à dire les numéros des bons d'entrée).
- **Oléiculteur** : Nom et initiale du prénom de l'oléiculteur pour lequel la prestation est réalisée.
- **Variété** : liste les variétés mises en oeuvre dans la fabrication.
- **Quantité** : quantité d'huile obtenue dans la fabrication.
- **Retraits** : liste le ou les retraits effectués par l'oléiculteur pour cette fabrication. Pour chaque retrait sont affichés le numéro de bon de sortie et la quantité d'huile retirée.
- **Total retraits** : affiche le total des retraits effectués depuis cette fabrication.
- **Restant** : affiche la quantité d'huile restant à retirer.

Actions :

- **Clotûrer** : cliquer ici pour enregistrer les données de la fin de fabrication.
- **Modifier** : tant que la fabrication n'est pas cloturée il est possible de modifier toutes les informations d'une fabrication. Une fois que la fabrication est cloturée, seuls les dates, heures et volumes obtenus sont modifiables.
- **Supprimer** : tant que la fabrication n'est pas cloturée, il est possible de supprimer une fabrication.

Tant qu'une fabrication n'est pas clôturée, il est possible de modifier la date et l'heure de début, la ou les unités mises en fabrication et le nom de l'oléiculteur.

Une fois la fabrication clôturée, il est possible de modifier la date et l'heure de début, le nom de l'oléiculteur, la date et l'heure de fin ainsi que la quantité d'huile obtenue. Il n'est plus possible de modifier la ou les unités mises en fabrication.

Fin ou clotûre

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

La fin ou clôture d'une fabrication permet de saisir la date et l'heure de la fin de fabrication ainsi que le volume d'huile obtenu.

Suppression

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

Liste

Menu : FABRICATIONS

Sous-menu : Liste des fabrications atelier

Suivi des stocks

Olives

Menu : STOCKS

Sous-menu : Unités de stockage Olives

A tout moment, cette commande vous permet de lister vos unités de stockage d'olives avec la description des apports d'olives éventuellement contenus.

Un deuxième tableau liste les unités de stockage d'olives qui sont en cours de fabrication.

Huile

Menu : STOCKS

Sous-menu : Unités de stockage Huiles

A tout moment, cette commande vous permet de lister vos unités de stockage d'huile avec la description des lots d'huile et des fabrications *atelier* éventuellement contenus.

Les stocks d'huile extraite dans le cadre des fabrications de type « prestation » ne sont pas inclus dans les stocks d'huile.

Freinte

Menu : STOCKS

Sous-menu : Unités de stockage Huiles

Il arrive parfois qu'une différence existe entre le volume total d'huile enregistré dans une cuve et le volume réel total d'huile qui en est retiré. Cette différence s'appelle une [freinte](#).

Dans le cas de l'huile d'olive, cette freinte correspond au volume de particules qui se déposent en fond de cuve.

Gestolive_moulinier vous permet de gérer cette freinte. Lorsque vous constatez qu'il ne reste plus qu'un dépôt au fond de la cuve, vous cliquez sur *créer freinte* dans le tableau.

Ceci permet de remettre à zéro le volume contenu dans la cuve.

Point zéro

Menu : STOCKS

Sous-menu : Unités de stockage Huiles

Suivi des lots

Olives

Menu : STOCKS

Sous-menu : Lots d'olives

Les lots d'olives sont créés par l'application. Ils sont utilisés dans le traçage.

Huile

Menu : STOCKS

Sous-menu : Lots d'huile

L'application fonctionne selon le principe suivant :

Tant que l'huile est ajoutée dans une cuve, aucun numéro de lot d'huile n'est généré. Les fabrications sont enregistrées. Dès que de l'huile est retirée de la cuve, un numéro de lot d'huile est affecté à l'huile retirée et à l'huile restant dans la cuve. A partir de cet instant, chaque retrait d'huile de cette cuve aura le numéro de lot d'huile généré lors du premier retrait. Dès qu'il y aura un nouvel ajout d'huile dans la cuve, un nouveau numéro de lot d'huile sera généré pour l'huile contenue dans cette cuve.

Pour chaque lot d'huile, le tableau vous indique le lieu de stockage.

Gestion des retraits d'huile par les oléiculteurs (hors fabrication oléiculteur)

Ce type de retrait ne peut être effectué que pour le compte d'un oléiculteur qui a apporté des olives.

Enregistrement

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Nouveau retrait Oléiculteur

- **Date** : Obligatoire, c'est la date du retrait. Vous pouvez cliquer sur l'image pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA (par exemple : 15/12/2009 pour le 15 décembre 2009). Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Oléiculteur** : Obligatoire, vous devez saisir le nom de l'oléiculteur qui effectue le retrait.

Astuce : dans la case *oléiculteur*, tapez les premières lettres du nom.

- **Preneur** : facultatif, c'est le nom de la personne qui récupère l'huile pour le compte d'un oléiculteur.
- **Prélevé dans** : Obligatoire, c'est le nom de la cuve de laquelle est retirée l'huile.
- **Quantité** : Obligatoire, c'est la quantité d'huile retirée.

Cliquer sur *Enregistrer*

L'écran suivant montre la liste des retraits enregistrés. Ils sont classés du plus récent en haut de liste au plus ancien en bas de liste.

Edition du Bon de Sortie d'huile

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits

Le Bon de Sortie d'huile (BS) est un document obligatoire dans la comptabilité matière du moulin. C'est également un document essentiel dans la traçabilité.

Le numéro du lot d'huile concerné est indiqué sur le bon de sortie. Il est utile pour le traçage amont.

Dans le tableau qui s'affiche, les apports sont classés du plus récent en haut, au plus ancien en bas. Pour imprimer un BS, il faut cliquer sur *Imprimer* dans la colonne *Actions*.

L'application utilise le format *pdf*. Le BS est d'abord visualisé à l'écran selon les paramètres que vous avez choisi pour l'impression.

Pour l'imprimer, maintenez la touche *Ctrl* enfoncée et tapez la lettre *P*.

Modification

Menu : RETRAITS

Sous-menu :Liste des retraits

Suppression

Menu : RETRAITS

Sous-menu :Liste des retraits

Gestion des retraits d'huile par des acheteurs

Un *acheteur* est une personne physique ou morale qui achète une quantité d'huile supérieure ou égale à 200 kg. L'enregistrement de cet achat est obligatoire dans le cadre de la réglementation en vigueur.

Enregistrement

Menu : RETRAITS

Sous-menu :Nouveau retrait Acheteur

- **Date** : Obligatoire, c'est la date du retrait. Vous pouvez cliquer sur l'image pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA (par exemple : 15/12/2009 pour le 15 décembre 2009). Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Acheteur** : Obligatoire, vous devez sélectionner dans la liste alphabétique des acheteurs celui qui effectue le retrait.

Astuce : dans la case 'Acheteur', tapez les premières lettres du nom.

- **Preneur** : facultatif, c'est le nom de la personne qui récupère l'huile pour le compte d'un acheteur.
- **Prélevé dans** : Obligatoire, c'est le nom de la cuve de laquelle est retirée l'huile.
- **Quantité** : Obligatoire, c'est la quantité d'huile retirée.

Edition du Bon de Sortie d'huile

Menu : RETRAITS

Sous-menu :Liste des retraits

Le Bon de Sortie d'huile (BS) est un document obligatoire dans la comptabilité matière du moulin. C'est également un document essentiel dans la traçabilité.

Le numéro du lot d'huile concerné est indiqué sur le bon de sortie. Il est utile pour le traçage amont.

Dans le tableau qui s'affiche, les apports sont classés du plus récent en haut, au plus ancien en bas. Pour imprimer un BS, il faut cliquer sur *Impression* dans la colonne *Actions*.

L'application utilise le format *pdf*. Le BS est d'abord visualisé à l'écran selon les paramètres que

vous avez choisi pour l'impression.

Pour l'imprimer, maintenez la touche *Ctrl* enfoncée et tapez la lettre *P*.

Modification

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits

Suppression

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits

Gestion des acheteurs

Nouvel acheteur

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Nouvel acheteur

Liste des acheteurs

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des acheteurs

Gestion du retrait des prestations

L'huile fabriquée lors d'une prestation pour un oléiculteur peut être rendue à ce dernier en une ou plusieurs fois.

Enregistrement

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Nouveau retrait prestation

Date : Obligatoire, c'est la date de retrait de l'huile de prestation par l'oléiculteur.

Oléiculteur : Nom de l'oléiculteur destinataire de la prestation.

Astuce : dans le champ Oléiculteur, tapez les premières lettres du nom

Preneur : Facultatif, c'est le nom de la personne qui récupère l'huile pour le compte de l'oléiculteur.

Depuis la fabrication : Obligatoire. La saisie le nom de l'oléiculteur déclenche automatiquement l'affichage dans ce champ de la ou des fabrications effectuées pour cet oléiculteur, et uniquement celui-ci. Vous devez sélectionner la fabrication que l'oléiculteur est venu retirer.

Quantité : Obligatoire. Vous devez indiquer la quantité d'huile retirée. C'est soit la quantité totale d'huile fabriquée (l'oléiculteur récupère son huile en une seule fois), soit une fraction de cette quantité totale (l'oléiculteur ne peut pas récupérer son huile en une seule fois).

Edition du bon de sortie d'huile

Le bon de sortie d'huile (BS) s'obtient de la même manière que pour les retraits oléiculteurs ou acheteurs.

Le contenu du BS est un peu différent puisqu'il ne fait plus mention d'aucune cuve ni lot d'huile d'origine, mais contient à la place les informations propres à la prestation : quantité totale fabriquée lors de cette prestation, numéro du retrait (1er retrait, 2d retrait...) et quantité d'huile restant à retirer.

Modification

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits prestations

Suppression

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits prestations

Gestion des conditionnements

Enregistrement

Menu : Conditionnements

Sous-menu : Nouveau conditionnement

- **Date** : Obligatoire, c'est la date du retrait. Vous pouvez cliquer sur l'image pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA (par exemple : 15/12/2009 pour le 15 décembre 2009). Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Unité prélevée**: Obligatoire, c'est le nom de la cuve de laquelle est retirée l'huile.
- **Conditionnement**: Obligatoire, il faut sélectionner dans la liste (gérée dans les paramètres) un conditionnement.
- **Nombre**: Obligatoire. Il s'agit du nombre d'unités de conditionnements sélectionnées ci-dessus. L'application calculera le volume d'huile retirée de la cuve dans l'unité choisie dans les paramètres et éventuellement avec la densité de l'huile (choisie dans les paramètres) pour la conversion litre/kilogramme.

Que faut-il inscrire sur les emballages?

Pour une parfaite traçabilité, vous devez inscrire sur chaque emballage (bouteille, bidon,...) le **numéro de lot de conditionnement**. Ce numéro, unique pour chaque conditionnement, figure dans la *Liste des conditionnements* dans la colonne *N° lot cond.*

Que faut-il inscrire sur le bon de livraison et la facture?

Sur les documents accompagnant la livraison et la vente de l'huile à un revendeur, il faut indiquer le **numéro du ou des lot(s) d'huile** concernés. Ce numéro figure dans la *Liste des conditionnements* dans la colonne *N° lot Huile*.

Edition du Bon de Sortie d'huile

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits

Le Bon de Sortie d'huile (BS) est un document obligatoire dans la comptabilité matière du moulin. C'est également un document essentiel dans la traçabilité. Dans le tableau qui s'affiche, les apports sont classés du plus récent en haut, au plus ancien en bas. Pour imprimer un BS, il faut cliquer dans la colonne *Actions*.

L'application utilise le format *pdf*. Le BS est d'abord visualisé à l'écran selon les paramètres que vous avez choisi pour l'impression.

Pour l'imprimer, maintenez la touche *Ctrl* enfoncée et tapez la lettre *P*.

Modification

Menu : Conditionnements

Sous-menu : Liste des conditionnements

Suppression

Menu : Conditionnements

Sous-menu : Nouveau conditionnement

Gestion des mouvements d'huile

Relogement - Mise au propre

Qu'est-ce qu'un relogement ?

Prenons l'exemple suivant : La cuve A a une contenance maximale de 2000 litres. Elle contient 1000 litres d'huile. La cuve B a une contenance totale de 1500 litres. Elle est vide. Un relogement consiste à déplacer la totalité du contenu de la cuve A dans la cuve B. A la fin du relogement la situation sera la suivante : Cuve A : 0 litre. Cuve B : 1000 litres.

Qu'est-ce qu'une mise au propre ?

Après un temps de décantation, la totalité du contenu d'une cuve A est déplacé dans une cuve B vide, en prenant soin de laisser le fond de la cuve A pour se débarrasser ainsi du dépôt. Une fois la mise au propre effectuée, le volume d'huile obtenu dans la cuve B est donc légèrement inférieur au volume de départ dans la cuve A. Cette perte de volume sera prise en compte en fin d'utilisation de l'huile soutirée dans la cuve (soit par retraits, soit par conditionnement), au moment de l'enregistrement de la [freinte](#).

Enregistrement

Menu : STOCKS

Sous-menu : Relogement / Mise au propre

ATTENTION : Il n'est pas possible de modifier ou de supprimer l'enregistrement d'un relogement ou d'une mise au propre.

En cas d'erreur, il faudra enregistrer un nouveau relogement ou mise au propre qui effectuera l'opération inverse de celle enregistrée par erreur.

- **Date** : Obligatoire, c'est la date du retrait. Vous pouvez cliquer sur l'image pour utiliser le petit calendrier d'aide au choix de la date ou bien la saisir au format JJ/MM/AAAA (par exemple : 15/12/2009 pour le 15 décembre 2009). Par défaut, c'est la date du jour qui est proposée.
- **Heure** : Obligatoire, au format HH:MM
- **Unité de départ** : Obligatoire, il s'agit de la cuve d'où l'huile va sortir.
- **Unité d'arrivée** : Obligatoire, il s'agit de la cuve où l'huile va être versée.
- **Type**: Obligatoire. Relogement ou Mise au propre.
- **Description**: Facultatif, c'est ici que vous avez la possibilité d'enregistrer une description facilement intelligible de l'opération réalisée.
- Cliquer sur Enregistrer.

Assemblages

On parle d'assemblage dès que l'on réunit dans une même cuve l'huile provenant d'au moins 2 cuves différentes.

Il existe deux raisons distinctes de faire un assemblage :

- Libérer une ou plusieurs cuves en regroupant l'huile qu'elles contiennent dans une seule et même cuve. Les cuves contiennent soit toutes la même variété, soit toutes de l'huile indiquée comme étant du mélange.
- Créer une huile d'assemblage par mélange de 2 ou plusieurs variétés, dans des proportions choisies par le moulinier.

Dans un cas comme dans l'autre, l'assemblage se fera par déplacement d'huile :

- soit d'une ou plusieurs cuves de départ vers une cuve d'arrivée contenant déjà de l'huile,
- soit d'une ou plusieurs cuves de départ vers une cuve d'arrivée vide.

Enregistrement

Menu : STOCKS

Sous-menu : Assemblages, puis clic sur le lien *Ajouter un assemblage*.

Lors de l'enregistrement d'un assemblage, quelque soit son objectif, il s'agit de décrire l'ensembles des déplacements d'huile réalisés. L'enregistrement se fait donc en plusieurs étapes.

Etape 1 - Enregistrement de l'assemblage en lui-même.

- **Date** : Obligatoire, c'est la date de création de l'assemblage.
- **Libellé** : Facultatif, vous pouvez attribuer un nom à l'assemblage pour le repérer ensuite plus facilement.
- **Description** : Facultatif, vous pouvez indiquer ici toute information utile à la description de l'assemblage.
- Cliquer sur Enregistrer.

Etape 2 - Enregistrer les déplacements d'huile effectués pour réaliser l'assemblage.

- **Date** : Obligatoire, c'est la date à laquelle vous avez effectué le déplacement en cours d'enregistrement. Par défaut, elle est initialisée à la date de création de l'assemblage.
- **Heure** : Obligatoire, au format HH:MM
- **Unité de départ** : Obligatoire, c'est la cuve dans laquelle vous soutirez l'huile à déplacer.
- **Déplacement** : Obligatoire, vous devez indiquer si vous soutirez la totalité ou seulement une partie de l'huile de la cuve de départ.
- **Quantité soutirée** : Si vous avez précédemment sélectionné le bouton radio *partiel*, ce champ apparait et est obligatoire.
- **Unité d'arrivée** : Obligatoire, vous devez indiquer la cuve dans laquelle vous effectuez l'assemblage.
- **Description** : Facultatif, vous pouvez indiquer ici toute information utile à la description du déplacement.
- Cliquer sur Enregistrer.

Le formulaire de saisie est réaffiché et le déplacement que vous venez d'enregistrer apparait à sa droite, dans le tableau *Mouvements effectués*.

Répétez l'étape 2 pour chacun des autres déplacements d'huile effectués pour réaliser l'assemblage.

Traçage

Dans le cadre de la traçabilité, le *traçage* est l'opération qui permet de retrouver toutes les informations sur un produit.

Types de traces

Trace amont

La trace amont donne toutes les informations sur l'origine du produit. Depuis un *numéro de conditionnement* indiqué sur une bouteille, ou bien depuis un *numéro de lot d'huile* indiqué sur une facture, la trace amont permet de connaître l'historique de ce lot jusqu'aux apports d'olives.

Trace aval

La trace aval donne toutes les informations sur ce qui est arrivé à un apport d'olives ou bien un lot d'huile depuis sa création jusqu'à sa situation actuelle.

Traces fournies pas l'application

Lecture des traces aval

Trace aval des apports d'olives

Menu : APPORTS

Sous-menu : Liste des apports

Dans le tableau des apports, cliquer sur *Tracer* dans la colonne des actions.

Remarque : Si le mot *Tracer* est grisé, c'est que l'apport correspondant n'a pas encore fait l'objet d'une *fabrication*.

La page du traçage de l'apport vous donne toutes les informations sur ce qui est arrivé à cet apport :

- Fabrication
- Lieu actuel de stockage de l'huile extraite de cet apport.
- Retraits et conditionnements qui contiennent de l'huile extraite de cet apport.

Trace aval des lots d'olive

Menu : STOCKS

Sous-menu : Lots d'olives

Trace aval des lots d'huile

Menu : STOCKS

Sous-menu : Lots d'huile

Lecture des traces amont

Trace amont des conditionnements

Menu : CONDITIONNEMENTS

Sous-menu : Liste des conditionnements

Cliquer sur 'tracer' dans la colonne 'Actions'.

Trace amont des retraits

Menu : RETRAITS

Sous-menu : Liste des retraits

Cliquer sur 'tracer' dans la colonne 'Actions'.

Trace amont des lots d'huile

Menu : STOCKS

Sous-menu : Lots d'huile

Trace amont des lots d'olives

Menu : STOCKS

Sous-menu : Lots d'olives

Exercices pratiques

Retrouver tous les producteurs d'une huile contenue dans une bouteille

1. Noter le *Numéro de lot de conditionnement* que vous aviez porté sur la bouteille.
2. Aller dans le menu CONDITIONNEMENTS.
3. Choisissez *Liste des conditionnements*.
4. Retrouver le conditionnement concerné.
5. Cliquer sur *Tracer*.

Retrouver la destination de l'huile produite par un producteur

1. Aller dans le menu APPORTS.
2. Sélectionner *Liste des apports*.
3. Cliquer sur *Oléiculteur* pour trier la liste par le nom des oléiculteurs.
4. Repérer les apports de l'oléiculteur concerné et pour chacun d'entre eux cliquer sur *Tracer*.

Exemple

Nous avons [mis en ligne un exemple](#) commenté de l'utilisation de Gestolive_moulinier dans la gestion des alertes sur la sécurité alimentaire.

Sauvegarde

Recommandations

Nous vous recommandons d'effectuer des sauvegardes fréquentes de vos données.

Sauvegarde des données

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Sauvegarde données

Restauration des données

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Sauvegarde données

Mises à jour

Menu : CONFIGURATION

Sous-menu : Mises à jour

Les applications sont maintenues à jour à la demande de l'AFIDOL. Les mises à jour sont [mises en](#)

[téléchargement ici](#) sous forme de fichier .zip.

A chaque nouvelle mise à jour, un message d'avertissement est transmis par email à ceux qui auront téléchargés les précédentes versions.

Avant d'appliquer une mise à jour, il est vivement recommandé de sauvegarder les données.

Pour appliquer la mise à jour, il suffit de sélectionner le fichier .zip téléchargé, puis de cliquer sur *Appliquer*.