

# Préparation des olives et produits dérivés

## Objectif :

Savoir comment préparer les olives.

## Programme :

- Les spécificités des olives de France,
- Les diverses variétés françaises d'olives de table,
- La préparation des olives vertes,
- La préparation des olives noires,
- La préparation des produits dérivés,

## Public :

Oléiculteurs, salariés agricoles, particuliers.

## Intervenant :

Professionnel de la filière oléicole.

## Informations pratiques :

Session de trois jours, 21h.

Lieu : CFPPA de Saint-Rémy de Provence.

Coût :

Gratuit pour les contributeurs VIVEA (exploitant, AF, conjoint collaborateur) à jour de leurs cotisations.

Autre statut dépendant d'un OPCA ou FAF (FONGECIF, OPCA2, FAFSEA ...), nous consulter.

Particulier : 350 €.