



Bulletin d'inscription à renvoyer
aux coordonnées suivantes :

Biocivam 11
Chambre d'Agriculture de l'Aude
ZA de Sautès, à Trèbes
11 878 Carcassonne Cedex 9

Par mail

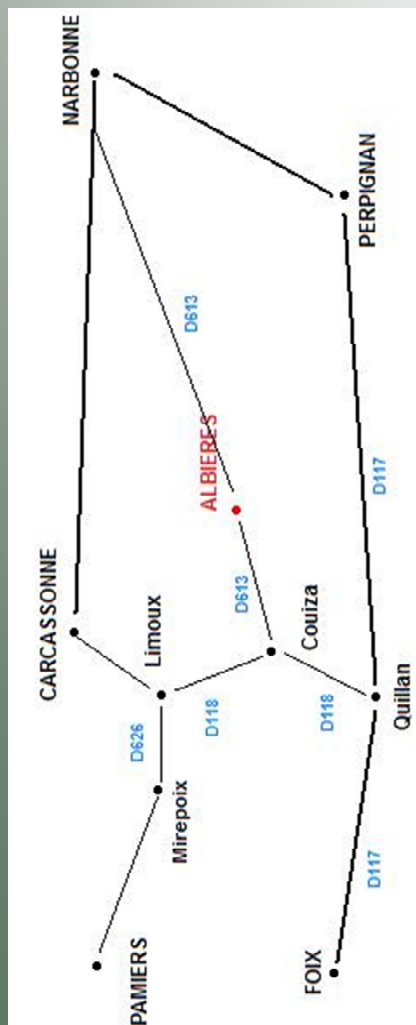
biocivam.carole@orange.fr

Renseignements

Carole Calcet
Ligne directe : 04 68 11 79 17
Standard : 04 68 11 79 38

PLAN D'ACCÈS MATINÉE

ELEVAGE DE LA FOUNT - LA FOUNT D'ENSAOURINO
11 330 ALBIÈRES - 04 68 70 04 30



Entrer dans le village d'Albières par la voie « poids lourds ». Dans le vil-
lage, prendre la direction « Le Jouncas ». Parcourir 1 km environ, puis
suivre le premier chemin (graviers rouges) qui descend à droite
(repères : cyprès et grosse pierre).



FORMATION

Produire de l'huile
en oléiculture biologique



Mercredi 27 avril 2016
à Albières et Luc sur Aude



Contact : Biocivam 11 - 04 68 11 79 17

Double objectif : acquérir des compétences techniques en production oléicole biologique et comprendre le fonctionnement d'un moulin à huile certifié AB.

En 2015, le Biocivam a organisé 2 journées de formation sur l'implantation et la conduite d'un verger oléicole en AB. Le groupe d'oléiculteurs a ensuite participé à une journée de visites en Catalogne Sud, organisée par le CivamBio 66. Forts de ces rencontres, les participants ont souhaité poursuivre en 2016 leurs échanges techniques, à la fois sur la pratique au verger, mais aussi, à propos de la transformation des olives bio en huile. Le Biocivam propose donc d'aborder ces sujets à travers la visite de 2 exploitations oléicoles audoises équipées d'un moulin à huile certifié bio.

Programme de formation

- **Conduite des oliviers bio** : fertilisation du verger, lutte contre la mouche de l'olive, pratiques et installations favorisant la biodiversité et la présence d'auxiliaires.
- Echanges autour de **données chiffrées technico-économiques** de 6 exploitations oléicoles certifiées bio du Languedoc-Roussillon, issues d'une étude régionale récente.
- **Comprendre la fabrication de l'huile d'olive bio** : étapes préalables de préparation des olives, différents systèmes de moulins existants, méthodes de broyage des olives et d'extraction de l'huile, obligations réglementaires du cahier des charges européen de l'AB en transformation alimentaire. Partie illustrée par la visite de 2 moulins à huile bio :
 - Moulin à huile traditionnel de l'Elevage de la Fount à Albières : meule de pierre, extraction par pression, système de scourtins, décantation naturelle.
 - Moulin à huile moderne du Domaine de Castillou à Luc sur Aude : broyage des olives, décantation et séparation de l'huile et de la pâte, extraction par centrifugation, filtrage.

Intervenante • Marie SINGER - Technicienne conseillère en oléiculture biologique au CivamBio 66.

Horaires • 9h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30

Lieux • **Matinée** : Elevage de la Fount - Albières (plan au verso)

Après-midi : Domaine de Castillou - Luc sur Aude

Déjeuner • Repas partagé sur place avec les participants

Contact • Carole Calcet - Biocivam de l'Aude - 04 68 11 79 17 - biocivam.carole@orange.fr

Condition de participation • Être éligible au fonds de formation Vivéa



BULLETIN D'INSCRIPTION

Huile d'olive en AB

**A renvoyer avant le
vendredi 22 avril 2016**

Nom _____ Prénom _____

Raison sociale _____

Adresse _____

Tél. _____

E-mail : _____

Agricultrice/teur
Précisez le statut : _____

Salarié(e) agricole

En cours d'installation

Autres (précisez) : _____

Je suis adhérent(e) au Biocivam 11 et m'inscris à la session de formation

Je ne suis pas adhérent(e) au Biocivam et joins ma cotisation annuelle de 80 € par chèque

Je ne suis pas adhérent(e) au Biocivam et m'inscris seulement à la formation

Je ne suis pas encore installé(e) et joins l'attestation originale certifiant que je suis le parcours à l'installation (attestation à demander au Point Accueil Installation de l'Aude ou de votre département)