



vendredi 14 octobre 2022

Réunion régionale à Juvignac (34)

sur le thème

" de l'huile produite avec des
olives importées de Fès "

organisée par
Michelle Cathala

Photos de Michelle Cathala



Surprenant !

L'unité de production OléiSys a été créée près de Montpellier par une équipe de trentenaires avec pour particularité d'élaborer de l'huile d'olive vierge extra-bio exclusivement avec les olives importées de Fès, Séfrou et sa région.

Une huile cadeau en quelque sorte compte tenu du conditionnement des huiles.

Un "pont" gastronomique entre la France et Fès ... établi par les enfants Louvigné, adhérents de l'AFA.



ANAS, co-fondateur de l'unité de production d'huile d'olive bio haut de gamme sise à Cournonterral (34)





La région de Fès et Séfrou est traditionnellement vouée à l'agriculture, en fruits et légumes grâce à la qualité de sa terre.

Elle produit aussi en grande quantité des olives picholines cueillies à la main et obéissant à un cahier des charges imposé par OléiSys.





*L'enchainement des
taches expliqué par Anas
à partir de la réception des
containers d'olives jusqu'à
la pressurisation, la maturation
en cuve et la mise en bouteille.*





Dégustation des différentes qualités d'huiles produites.





Les différentes huiles sont conditionnées dans des flacons désignés aux formes caractéristiques : bouchon, étiquette, forme des flacons, capuchons ...



Une expérience entrepreneuriales en voie de réussir compte tenu de la qualité des produits vendus comme des huiles-cadeaux.

