

Olea Services habille les huiles

Publié le 7/01/2013

Proposer une gamme de services innovants aux oléiculteurs d'Ardéchois et d'ailleurs: tel est le challenge d'Oléa Services, une toute jeune entreprise installée à Viviers. Et il n'est pas nécessaire que les producteurs se déplacent. Olea Services vient à eux. Une initiative soutenue par une Pépète!



Au plus près de la production

Chaque année en Ardèche sont pressées aux environs de 200 tonnes d'olives pour la fabrication d'huile. Sachant qu'il faut en moyenne 5 kilos d'olives pour obtenir 1 litre d'huile, nous vous laissons calculer les volumes produits.

Petites exploitations, petits moulins... La filière locale (mais pas uniquement elle) est tout sauf industrielle et ne peut pas investir dans des installations lourdes de conditionnement. C'est donc le système « D » qui prévaut: embouteillage et étiquetage manuels, regroupements puis transport chez des professionnels

équipés, générant des coûts importants (manipulations, transport...).

« Si tu ne peux pas aller à la chaîne de conditionnement, c'est la chaîne de conditionnement qui viendra à toi! »

L'offre d'Oléa Services a précisément pour objectif de supprimer ces contraintes. La chaîne de conditionnement vient directement chez le producteur d'huile qui n'a donc plus besoin de se déplacer ou de faire la mise en bouteille de façon manuelle.

C'est un attelage de 14 mètres qui arrive chez le producteur, qui a la possibilité de choisir entre une trentaine de conditionnements différents. La chaîne d'embouteillage, qui a fait l'objet d'un travail de conception très important en amont de sa fabrication, permet en effet de varier (presque) à l'infini les formes, les matériaux ou les volumes des contenants. Un vrai « plus » pour les producteurs à une époque où le design est un élément important de l'acte d'achat.

L'entreprise offre tous les choix:

- Choix des matériaux: verre, métal.
- Choix des formes: cylindriques, rectangulaires, etc...
- Choix des couleurs
- Choix des obturateurs
- Personnalisation des supports: étiquettes, marquage, etc...



De la bouteille en verre au Bag-in-Box: de multiples conditionnements pour un produit noble!

Un service complet

Mais le conditionnement ne se limite pas à la mise dans un flacon, aussi esthétique soit-il. En outre il est la dernière étape d'un processus qui, de la récolte des olives à la mise en marché de l'huile, nécessite attention et respect de nombreuses règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Forts de leurs compétences en la matière et convaincus qu'un service complet répond aux attentes des producteurs, les responsables d'Oléa Services proposent une offre complète de prestations complémentaires:

- Conseil Qualité Sécurité alimentaire & Environnement
- Négoce de matières sèches pour le conditionnement (capsule, bouchon, bouteille, bidons...)
- Etiquetage

Stéphane Richard de Latour s'affirme: *L'utilisation de prestations de services et notamment de conditionnement à la propriété, répond aux contraintes économiques et réglementaires auxquelles les producteurs sont confrontés pour être compétitifs sur leur marché (diminution des investissements et des coûts, meilleure flexibilité et technologie, respect de la réglementation et des normes sanitaires, etc...)*

Un projet exemplaire

« Seule entreprise à offrir le service de conditionnement à façon chez les producteurs de la filière oléicole », Oléa Services met l'accent sur les prix, la sécurité du consommateur et le respect de l'environnement.

« Nous sommes compétitifs en terme de coût. Pour cela nos coûts sont inférieurs à ceux engendrés par les systèmes de conditionnement actuels (beaucoup de tâches réalisées manuellement) chez les petits, moyens, et même de nombreux gros producteurs. » précise Stéphane.

Le nettoyage et la désinfection de la remplisseuse sont réalisés grâce à un générateur de vapeur (sanitation thermique) afin de proscrire l'utilisation de tout produit chimique et ainsi répondre aux normes environnementales les plus strictes.



L'équipement et l'adaptation des matériels sur la machine sont conformes aux règles de sécurité alimentaire. Ainsi la prestation est sous démarche HACCP* (Hazard Analysis Critical Control Point) et, au-delà, elle répond aux critères encore plus exigeants de l'IFS (International Food Standard), référentiel initié par la grande distribution franco-allemande et aujourd'hui exigé par toute la grande distribution.

« De plus, l'obtention des certifications par les différents labels de l'Agriculture Biologique est essentielle pour nous et est conforme à la philosophie de notre entreprise » ajoute le gérant, pour qui cette démarche est vraiment primordiale.

Preuve, s'il en était besoin, que l'offre d'Oléa Services répond aux besoins des professionnels, l'entreprise est soutenue par l'ARDIOT (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive) et le syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche, qui se positionnent en relais auprès de leurs adhérents.

*Méthode HACCP: système d'analyse et de maîtrise des risques à travers un ensemble de procédures qui visent à identifier et analyser des risques spécifiques (de nature quelconque: biologiques, chimiques, physiques, écologiques, médicaux, hygiéniques, industriels, économiques, etc.), à déterminer des points de contrôle de ces risques, et à définir des mesures préventives à adopter en vue de les maîtriser. (Larousse.fr)

Pour en savoir plus

Agenda

- Mars-Avril: programme PLACE Ardèche méridionale
- 18 au 24 mars 2013: 3ème semaine de l'industrie
- 19 au 21 mars 2013: RIST-RISF
- 22 mars 2013: Journée des emplois verts
- 4 avril 2013: Journée portes ouvertes pépinières d'entreprises Rhône-Alpes

Articles par catégorie

Choisir une catégorie

ardèche
DEVELOPPEMENT

Pour un accompagnement
personnalisé

04 75 66 75 20

ardèche.developpement@ardèche.fr

Contactez-nous

ardèche
DEVELOPPEMENT

Une position
stratégique

Le long
des grands
axes européens

Vidéos



Rechercher