

**CONNAISSONS NOUS NOTRE HUILE D’OLIVE ?**

**PROGRAMME**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 13H-13H 30 | Accueil des participants |  |
| 13H30-14H | * **L’huile d’olive** * Les bonnes pratiques de l’obtention de l’huile d’olive * Composition de l’huile d’olive * Contrôle de qualité de l’huile d’olive | **Dr.Samira Lachkham Sifi** |
| 14H-14H20 | Les variétés d’olives tunisiennes | **Dr.Maryem Gharsellaoui ou Dr.Sonda Laaroussi** |
| 14H20-14H40 | Les acquis de la recherche pour la valorisation de l’huile d’olive | **Dr.Imene Weslati** |
| 14H40-15H | ……… | **RABEB ET ASMA** |
| 15H-15H20 | Discussion avec les participants |  |
| 15H20-16H | Atelier de dégustations des huiles d’olives de différentes variétés |  |