



Société M2C



Janvier 2008

# Cahier des Charges des barquettes et des seaux "olives"

---

## SOMMAIRE

- I. *Les PRODUITS*
    1. - *Olives classiques et assimilées (origine - calibre - récolte)*
    2. - *Cocktail d'olives et assimilés (origine - calibre - récolte)*
    3. - *Spécialités Provençales et du Bassin Méditerranée*
  - II. *La PREPARATION*
    1. - *Les Ingrédients*
    2. - *Les Process*
  - III. *Le CONDITIONNEMENT et l'ETIQUETAGE*
  - IV. *La PRESENTATION en MAGASIN*
  - V. *L'HYGIENE*
  - VI. *L'ENTRETIEN*
  - VII. *La VENTE*
  - VIII. *Les ANIMATIONS*
-

# I. - Produits :

## 1. - Olives classiques :

- olives entières nature noires - origine Maroc - Type Beldi
  - olives entières nature vertes - origine Maroc - Type Beldi
  - olives dénoyautées noires - origine Maroc - Type Beldi
  - olives dénoyautées vertes - origine Maroc - Espagne - Type Beldi -  
Manzanille
  - lupins nature - origine : Espagne / Italie -
  - Variantes - origine Grèce ou Turquie.
- (piment doux, choux-fleur, carottes, céleri, navet, oignon, cornichon) -

Les Olives vertes entières	: calibre 16/18
Les olives noires entières	: calibre 20/22
Les olives vertes dénoyautées	: calibre 18/20
Les olives noires entières	: calibre 18/20

Ces olives sont de la récolte de l'année en cours, ou de l'année précédente selon la période.

Les olives sont saines, sans tâches ni piqûres. Sans odeur forte, ni goût fort. Elles ne contiennent ni O.G.M., ni ingrédients ionisés.

Si ces produits ne sont pas toujours retravaillées, (les olives vertes sont toutefois dessalées), elles sont systématiquement contrôlées, et reconditionnée par nos soins avec addition d'huile de colza.

## 2. - Cocktail d'olives :

Olives en cocktail, préparation artisanale M2C.

Toutes les olives sont préparées dans des sauces originales cuisinées à partir d'ingrédients frais, séchés ou lyophilisés de 1<sup>ère</sup> qualité provenant de Sociétés qui garantissent leurs produits et nous communiquent la traçabilité de ceux-ci.

Les mêmes ingrédients et proportions sont scrupuleusement respectés pour chacune des olives mises en œuvre.

Les olives utilisées sont :

Les Olives vertes entières	: calibre 16/18
Les Olives vertes entières	: calibre 12/14
Les olives noires entières	: calibre 20/22
Les olives vertes dénoyautées	: calibre 18/20
Les olives noires entières	: calibre 18/20
Les olives tournantes cassées	: calibre 18/20
Les olives pourpres	: calibre 10/12

La petite coquillos  
La saqli de Tunisie

Origine : Maroc pour la Beldi et la coquillos, Espagne pour la Gordal,  
Ces olives sont de la récolte de l'année en cours, ou de l'année précédente selon la période.

Les olives sont saines, sans tâches ni piqûres. Sans odeur forte, ni goût fort. Elles ne contiennent ni O.G.M., ni ingrédients ionisés.

Si ces produits ne sont pas toujours retravaillées, (les olives vertes sont toutefois dessalées), elles sont systématiquement contrôlées, et reconditionnée par nos soins avec addition d'huile de colza.

Il s'agit soit d'une seule variété d'olives macérée dans une sauce appropriée, soit d'un assemblage de deux ou plusieurs variétés macérées également dans une sauce appropriée, soit d'un assemblage d'olives et autres condiments, macérées toujours dans une sauce appropriée.

Il y a une liste d'olives cocktails de base qui est remise lors du référencement, par la suite, en fonction de la clientèle, une référence peut être écartée provisoirement. Des nouveautés sont régulièrement présentées et testées sur la clientèle.

Ces nouveautés ont, au préalable, suivi les tests de conservation et les tests gustatifs.

### 3. - Olives A.O.C. ou de Terroirs :

Les olives A.O.C. de la Vallée des BAUX : la **CASSEE** ou la **GROSSANE**  
de la Région Niçoise (délimitation précise) : La **CAILLETIER**  
de la Drôme Provençale : La **NYONS**  
du Gard : la **PICHOLINE**

Les olives de terroirs comme la **LUCQUE** du **ROUSSILLON** : noire ou verte  
la **KALAMATA** de Grèce  
la **POURPRE** du **PEROU**  
la **TAGGIASCA ITALIENNE**

### 4. - Spécialités Provençales, et du Bassin Méditerranéen :

Telles que :

- Anchoïade
- Anti-Pasti
- Artichauts Pistou
- Assortiment de Kémia ou de Tapas
- Assortiment de mini-brochettes pour l'apéritif
- Caviar d'Aubergine
- Chutney de Fruits Secs

- Confits de Figue, d'Echalote, d'Oignon, de Tomates ou de Poivrons
- Feta aux olives
- Feuilles de Vigne
- Houmos
- Involtini
- Petits Fromages de Chèvre aux Olives
- Tapenades (les différentes)

## II. - La préparation :

### 1. Les Ingrédients :

#### Préparation :

Les olives sont en partie dessalées.

A cet effet elles vont tremper entre 8 et 24 heures dans une eau régulièrement renouvelée et additionnée d'acide ascorbique et d'acide citrique pour conserver tout leur croquant.

Ensuite elles sont soigneusement égouttées, puis conditionnées en seaux de 8 litres, ce qui donne des conditionnements en règle générale de 6 kg 5, poids net. (hors, huile nature).

Les huiles infusées ou les sauces sont ajoutées dans chaque seau. Les olives vont y macérer de 5 à 15 jours selon les sauces et ingrédients mis en œuvre.

Les huiles vont soit être préparées en infusion, ou en macération, soit être cuisinées et légèrement chauffées.

Les huiles utilisées sont des huiles qui sont sélectionnées et livrées par une Société qui fournit les meilleurs restaurants de la région parisienne :

- Une huile de tournesol pour pouvoir la monter en température.
- Une huile de colza pour ajouter à froid, aux olives en seaux et de ce fait les recouvrir entièrement. De plus l'huile de colza additionnée à l'huile d'olive fait partie des indispensables du régime Crétois.
- Une huile d'olive vierge, 1<sup>ère</sup> pression à froid, pour certaines recettes.
- Une huile de pépins de raisin, huile neutre, qui ne dénature en rien le goût des produits et permet une meilleure conservation et bel aspect.

Les olives ballottées à l'huile, telle que la Façon Grèce, la Kalamata ou les LUCQUES NOIRES, sont seulement aromatisées aux Herbes de Provence, afin de conserver le bon goût du fruit.

### Tests de conservation :

Des échantillons de chaque cocktail d'olives mis en œuvre, sont prélevés et placés dans différentes conditions :

- réfrigérateur
- température ambiante
- forte hydrométrie
- près d'une source de chaleur (chaudière, radiateur, soleil)
- en pleine luminosité
- dans l'obscurité

Mais, toujours recouverts d'huile ou de sauce. A l'air libre ou même en atmosphère contrôlée, les olives flétrissent, moisissent, blanchissent, les emballages gonflent.

Par grandes chaleurs et en été, l'olive qui se conserve normalement plus de 12 mois, ne supporte pas les changements de température et les brusques chaleurs.

Elle doit être stockée au frais ou totalement recouvert d'huile et ne pas être exposée directement aux rayons du soleil.

### Les spécialités :

Sont élaborées à partir de matières premières de première qualité, elles sont immédiatement mises en œuvre, et livrées dans les 48 heures, leur conservation dans ce délai est rigoureuse, dans des emballages individuels et au froid pour les produits frais.

Les sauces sont cuisinées à partir d'ingrédients, aromates et épices fraîches, séchés, lyophilisés ou surgelées de 1<sup>ère</sup> qualité.

Les champignons sont des champignons de Paris, ils sont travaillés le jour même de la réception, ils doivent impérativement être bien blancs, frais, fermes et sans tâches.

## 2. - Les Process

Les arômes des épices et des herbes aromatiques sont emprisonnés dans des infusions d'huile.

Toutes les sauces sont « cuisinées » selon un dosage et une harmonisation des produits régulièrement vérifiés et des recettes "passionnément" mises au point.

Avec un contrôle hygiénique très rigoureux. Avant d'être travaillées, les olives sont contrôlées, dessalées, lavées et égouttées.

### III. - Le CONDITIONNEMENT et l'ETIQUETAGE :

#### Gamme vrac

Les olives sont conditionnées en seaux, les spécialités sont en seaux ou en barquettes selon les produits. Chaque produit porte une étiquette indiquant le produit, la date de sa fabrication et/ou conditionnement, sa date limite d'utilisation optimale : D.L.U.O., ainsi que les informations sur la meilleure façon de le conserver.

#### Gamme conditionnée

Une gamme peut également être étudiée en pot ring lock (couvercle sécurisé, pour avoir accès au produit, le consommateur doit casser ce couvercle).

Cette gamme peut être installée sur un meuble à côté du stand de façon à répondre à l'attente d'une partie des personnes pressées ou pendant l'absence de la vendeuse.

### IV. - La PRESENTATION en MAGASIN

#### Les olives

- Présentées dans des saladiers ou dans des coupelles, elles doivent être dégagées sur le dessus, et totalement baignées d'huile ou de sauce dans la partie inférieure. Ensuite, elles doivent être régulièrement tournées et enrobées de façon à éviter qu'elles blanchissent ou flétrissent.  
Un étiquetage doit préciser, outre le prix et le nom du produit, si l'olive est douce, amère, pimentée, aromatisée etc...
- Sur le meuble Carrefour, dans une barquette correspondant exactement à l'emplacement préparé à cet effet. Notre barquette est transparente, rigide donc de très bonne tenue. Si besoin, par la suite et selon le marché, il peut être conçu une barquette souple (comme celle que vous recevez déjà) et qui vient s'encaster dans la barquette rigide) de plus, il y a un couvercle transparent qui peut être mis le soir et dans la journée, lorsque le personnel s'absente.
- En barquette ovale ou en pot de forme ronde, en polypropylène cristal, alimentaire, une étiquette en couleur avec les différentes indications concernant les ingrédients, l'origine, la conservation....



## Les spécialités

En magasin ces produits doivent être conservés soit dans une vitrine réfrigérée, soit sur un lit de glace. Leur durée de vie est beaucoup plus courte que celle des olives et varie en fonction du produit.

Un étiquetage approprié est apposé sur la barquette.



## V. - L'HYGIENE

L'hygiène doit se retrouver aux différents stades :

Préparation : conditions de préparation, de conditionnements, d'emballages scrupuleusement respectées.

Le personnel de l'atelier/laboratoire doit se conformer aux exigences de l'activité : blouse propre, gants, port de charlotte, etc...

Installation, vente : la personne en charge du stand doit porter des gants, être correctement habillée, avoir un tablier, les cheveux s'ils sont longs doivent être retenus. Les mains de la personne doivent être entretenues et propres.

Un ensemble de vitrines en plexiglas doit être installé devant les produits.

Chaque soir, les louches et écumoirs doivent être retirés des saladiers et lavés. Les produits doivent être couverts chaque soir et les produits délicats et fragiles mis dans le frigo du magasin.

Du papier absorbant, des gants, doivent toujours être sur le stand.

## VII. - La VENTE

Dans le cadre de vente en magasin, le personnel M2C doit être souriant, toujours avenant, il doit connaître très bien les produits pour renseigner au mieux les clients.

Un plateau de dégustation est mis à la disposition du client, pour lui permettre de faire son choix.

La vendeuse doit s'efforcer de proposer le plus possible, sans pour autant agacer le client ; elle doit remplir au maximum les barquettes, à moins que le client ne s'y oppose.

Etant un stand permanent, la vendeuse doit vendre, mais ne pas faire un véritable forcing, il faut fidéliser le client...

Ce stand doit être un stand d'accueil, chaleureux et qui devient un détour obligatoire, dans le magasin, le retour du marché ou du petit magasin au sein de la grande surface, où le client prend ses repères, est accueilli et conseillé. Les demandes de conseils dépassent le cadre des olives pour s'adresser à une notion de véritables conseils culinaires.

## VIII. - Les ANIMATIONS

Régulièrement, un thème est mis en avant.

Le décor, les produits, l'environnement peut être modifié en fonction de ce thème, et la vendeuse en place est épaulée par une autre personne.

Une dégustation, des fiches de recettes, des explications, et les produits doivent être mis en devant de scène. Faire un pôle d'attraction...