

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ:

Spécialisée dans l'extraction, le conditionnement et la commercialisation de l'huile d'olive, la société TOP OLIVA père et fils est une SUARL au capital de 805 000 dinars tunisiens a été créée en 1997, afin de concrétiser une expérience transmise de génération en génération dans la culture de l'olivier et dans la production de l'huile d'olive.



Située dans l'île de Djerba à Eriadh sur la route principale entre Houmt Souk et Zarzis et plus précisément à 8 km de Houmt Souk, la principale ville de l'île, TOP OLIVA possède une huilerie sur un terrain d'un hectare dont 800 m² sont couverts et 3000 m² aménagés pour l'exploitation.

TOP OLIVA qui a travaillé pendant des années dans le domaine de l'huile d'olive en vrac aussi bien sur le marché local qu'international, a voulu explorer un nouveau marché très prometteur celui du conditionné. Pour cela, elle a créé une unité de conditionnement (mise en bouteilles et en bidons), a augmenté sa capacité de stockage sous forme de citernes en inox en passant de 200 tonnes à 500 tonnes, a augmenté aussi sa capacité de production en ajoutant une

deuxième chaîne pour atteindre une production moyenne de 10 tonnes d'huiles par jour.

Ne voulant pas s'arrêter à mi-chemin, son gérant M. Béchir Ben Maad conscient de l'importance de la technologie dans un secteur de plus en plus concurrentiel et tenant à présenter une qualité d'huile d'olive réunissant tous les critères requis à l'export s'est établi un programme d'extension et de développement allant de la mise à niveau à la certification ISO. Le programme de mise à niveau, entamé il y a déjà quelques années, est à son stade final. La certification ISO et BIO est en cours d'étude, TOP OLIVA compte les entamer dans les mois à venir.

La qualité ne peut être atteinte sauf si un programme rigoureux de suivi et de contrôle ne soit tracé, ainsi la société suit ses principaux fournisseurs depuis la taille des oliviers jusqu'à la cueillette des olives. Les phases de trituration, d'extraction, de filtrage et de stockage de l'huile sont très importantes pour l'obtention d'une bonne qualité.

En effet, et pour répertorier les différentes qualités d'huile, la société a fait l'acquisition d'un laboratoire équipé afin de connaître l'acidité ainsi que les composantes de ces différentes catégories d'huiles ce qui facilite leur stockage dans des citernes en inox.

Pour se distinguer des autres, TOP OLIVA a créé et déposé sa propre marque «LA MEDINA» qu'on peut trouver maintenant presque partout en Tunisie du sud au Nord et même à l'étranger. Elle a commencé dans le domaine du conditionné avec deux articles, des bidons de 3 et 5 litres, elle compte aujourd'hui dans sa nomenclature 13 articles.



L'huilerie a connu, depuis sa création, plusieurs dates clés. En effet, depuis 1997, elle a subi une succession d'extensions aussi bien sur le plan des infrastructures, technique et technologique.

- Changement du matériel d'extraction de l'huile d'olive. Passage d'un matériel semi-automatique à un matériel automatique surtout sur le plan du nettoyage, du broyage et de la filtration.
- Acquisition d'une deuxième chaîne d'extraction de l'huile d'olive d'une capacité de 45 tonnes par jour .
- Augmentation de la capacité de stockage de l'huile d'olive. En plus des citernes souterraines d'une capacité de stockage de 100 tonnes, la société a fait l'acquisition de plusieurs citernes en inox d'une capacité globale de 410 tonnes, ce qui a augmenté notre capacité totale de stockage à 510 tonnes..
- L'hygiène et la propreté, aussi, n'ont pas été négligées, pour assurer de meilleures conditions de travail ainsi qu'une bonne qualité de produits.
- L'achat d'un pont bascule d'une capacité de pesage de 60 tonnes.
- Acquisition d'une chaîne de conditionnement automatique, filtrage, mise en bouteilles et étiquetage, pour le besoin du marché local ainsi que pour l'exportation.

Nos PROJETS:

Malgré la qualité de notre huile, ce marché est dominé par les Espagnols et les Italiens. Pour s'ouvrir un chemin dans cette jungle, la société TopOliva vise, à court terme, à obtenir les certifications ISO, HACCP ainsi que la certification BIO et entrer par la suite dans le commerce international de l'huile d'olive en vrac et conditionnée avec plus d'arguments.

A moyen terme, nous comptons certifier nos produits à l'appellation d'origine contrôlée qui, nous espérons, nous ouvrira grande ouverte la porte du marché international de l'huile d'olive extra vierge conditionnée avec une valeur ajoutée non négligeable.