

LA QUALITÉ DE L'HUILE D'OLIVE



Qu'est ce que l'huile d'olive ?

L'huile d'olive, selon la dénomination du Conseil Oléicole International (COI, 2015), est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

L'huile d'olive vierge est une huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration (COI, 2015).

La qualité de l'huile d'olive vierge, est déterminée par des critères organoleptiques et physicochimiques. Ainsi, les huiles d'olive vierges peuvent être subdivisées en quatre sous catégories, selon un ordre décroissant de qualité : extra vierge, vierge, vierge courante et vierge lampante.

1. Les huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état :

a) L'huile d'olive vierge extra : Huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

b) L'huile d'olive vierge : Huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2 grammes pour 100 grammes.

c) L'huile d'olive vierge courante : Huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique, est au maximum de 3,3 grammes pour 100 grammes.

2. L'huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état :

a) L'huile d'olive vierge lampante : Huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique, est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes et/ou dont les caractéristiques organoleptiques et les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme. Elle est destinée aux industries du raffinage ou à des usages techniques.

Qu'est ce que la qualité ?

La qualité est définie par l'ISO comme étant : *l'ensemble des caractéristiques d'un produit apte à satisfaire des besoins exprimés ou implicites*. Dans le cas de l'huile d'olive, cela se réfère aux caractéristiques chimiques, organoleptiques, nutritionnelles et culinaires.

Comment obtenir une huile d'olive de qualité ?

La qualité de l'huile d'olive vierge peut être perçue comme une chaîne débutant au moment de la plantation d'une variété donnée de l'olivier, en passant par les conditions de culture de l'olivier, de récolte, de transformation, de stockage et de distribution de l'huile jusqu'à son arrivée au niveau du consommateur. Il est donc permis de comparer la qualité de l'huile d'olive à une chaîne, constituée par plusieurs chaînons, tous responsables de l'intégrité de l'ensemble ; autrement dit, si un chaînon manque, c'est toute la chaîne qui est cassée.

Selon leur stade d'influence, les facteurs affectant la qualité des huiles d'olive peuvent être subdivisés en quatre groupes :

-Premier stade, ayant jusqu'à la récolte des olives : dans ce stade les facteurs suivants ont une incidence directe sur la qualité de l'huile d'olive vierge : la variété de l'olivier cultivée, conditions pédo-climatiques (milieu-sol), apport en fumure chimique et organique, pratique de l'irrigation, la taille, état sanitaire de l'arbre et du fruit, état de maturité des fruits et système de récolte.

-Deuxième stade ayant de la récolte à la réception des fruits par l'unité de trituration : ce stade regroupe les facteurs suivants, stockage et transport des olives du verger à l'huilerie.

-Troisième stade relatif à l'élaboration de l'huile : Le processus d'extraction de l'huile débute avec la mise en œuvre des olives stockées et prend fin avant le stockage en masse de l'huile. Il comporte les opérations suivantes : le stockage des olives, l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, la séparation des phases solides/liquides (pression, centrifugation) et la séparation des phases liquides/liquides (décantation, centrifugation).

-Quatrième stade ayant de l'extraction à la consommation de l'huile : ce stade comporte, outre le stockage en masses, le conditionnement final de l'huile et sa distribution sur le marché. Il inclut les facteurs suivants : les conditions de stockage en masse, le type d'emballage, les conditions d'entreposage de l'huile conditionnée.

La qualité de l'huile d'olive vierge, est déterminée par des critères organoleptiques (sensorielles) ou dégustation et physicochimiques.

Les analyses physico-chimiques sont : l'acidité, l'indice de peroxyde, l'humidité et l'absorbance en ultra violet (K232 et K270).

Les analyses sensorielles : une huile d'olive vierge de qualité doit comporter les attributs positifs (fruité vert ou mûr, l'amer et le piquant) et absence des attributs négatifs (chômé, lies, moisi, rance, olives gelées...).

L'huile d'olive vierge est classée dans les catégories ci-dessous, en fonction de la médiane des défauts et de la médiane de l'attribut fruité.

NORMES CHIMIQUES ET SENSORIELLES DE L'HUILE D'OLIVE

Catégories	Acidité (% Acide Oléique)	Indice de Peroxyde (meq/Kg)	Absorbance UV K270	Absorbance UV K232	Humidité en %	Médiane de fruité	Médiane des défauts
Extra	≤ 0.8	≤ 20	≤ 0.22	≤ 2.5	≤ 0.2	< 0	= 0
Vierge	≤ 2	≤ 20	≤ 0.25	≤ 2.6	≤ 0.2	< 0	< 0 et ≤ 3,5
Courante	≤ 3.3	≤ 20	≤ 0.25	≤ 2.6	≤ 0.2	= 0	< 3,5 et ≤ 6 Ou ≤ 3,5
Lampante	> 3.3	> 20	> 0.25	> 2.6	≤ 0.2	-	< 6

Source : COI, 2015